

ALCHIMIA

Beverage and Food

CATALOGO
GENERALE

DUEMILA 25 / 26

indice

MARCHE	Cantina Fattoria Duri	4	
	Dianetti	6	
	Fattoria Dezi	8	
	Fattoria Il Coroncino	10	
	Gajole	12	
	La Calcinara	14	
	Macondo	16	
	Marika Socci	18	
	Oasi degli Angeli	20	
	Rio Maggio	22	
	Sangiovanni	24	
	Stefano Mancinelli	26	
	Tenuta Cocci Grifoni	28	
	Tenuta De Angelis	30	
	Tenute Murolo	34	
	Valter Mattoni	36	
	Vigne Cave	38	
LIGURIA	Il Monticello dei F.lli Neri	40	
	Tenuta Selvadolce	42	
PIEMONTE	Abbona Marziano	44	
	Cascina Bruni	46	
	La Spinetta	48	
	Matteo Soria	50	
LOMBARDIA	Ca' dei Frati	52	
	Pietraluce	54	
	San Cristoforo	56	
	Tenuta Travaglino	58	
	Triacca	60	
ALTO ADIGE	Erste+Neue	62	
	Kellerei Kaltern	64	
	Pacher Hof	66	
TRENTINO	Balter	68	
	Tenuta Maso Corno	70	
VENETO	Ca' Farive	72	
	Domini Veneti Cantina Di Negrar	74	
	Le Guaite di Noemi	76	
	La Vigna di Sarah	78	
	Quintarelli Giuseppe	80	
FRIULI	Castelvecchio	82	
	Muzic	84	
	Specogna	86	
	Torre Rosazza	88	
EMILIA ROMAGNA	La Viola	90	
	Tenuta Mara	92	
	Orsi Vigneto San Vito	94	

TOSCANA	Ampeleia	96	
	Bruni	98	
	Casanova di Neri	100	
	Castello di Radda	102	
	Croce di Mezzo	104	
UMBRIA	Cantina Ninni	106	
	Milziade Antano	108	
ABRUZZO	De Fermo	110	
	Lidia & Amato	112	
	Tre Gemme	114	
CAMPANIA	Terre Stregate	116	
PUGLIA	Masseria Surani	118	
	Schola Sarmenti	120	
BASILICATA	Paternoster	122	
SICILIA	Colosi	124	
	Patria	126	
SARDEGNA	Tenuta Dettori	128	
	Tenuta Masone Mannu	130	
CHAMPAGNE	Abele' 1757 Reims	134	
	Autreau De Champillon	136	
	Hucbourg Bertrand	138	
	Paul Chambois	140	
FRANCIA	Domaine de la Ville de Colmar	142	
	Brut Dargent	144	
	Maison du Vigneron Jura	146	
	Pierre André Maison fondée en 1923	148	
	Domaine de Mongillon	150	
	Fleurs de Prairie	151	
	Dauteville & CIE	152	
	Domaine de Sainte Cécile	154	
	Château le Vieux Fort	156	
	Château Sergat	157	
	Château Bordenave	158	
	Château du Cléray	159	
Marquis de Goulaine	160		
GERMANIA	Vereinigte Hospitien seit 1804	162	
SPAGNA	LOXAREL	163	
NUOVA ZELANDA	Ferngreen	164	



CANTINA FATTORIA DURI

SAN SEVERINO MARCHE (MC)

Fattoria Duri è un'azienda vinicola che affonda le proprie radici sulle più antiche tradizioni della civiltà contadina delle colline marchigiane. Situata a San Severino Marche, con soli due ettari di vigneti, coltiva Vernaccia Nera, un vitigno autoctono dell'entroterra maceratese. La vendemmia è rigorosamente manuale, con una selezione attenta dei grappoli per garantire la massima qualità. La cantina, realizzata nel 2010, è interrata per mantenere condizioni ottimali di temperatura e umidità. I vini si contraddistinguono per il loro carattere autentico e la cura artigianale.

Anno di fondazione 2006

Proprietario Famiglia Duri

Ettari Vitati 2

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



IO SONO LA PRIMA SERRAPETRONA DOC

Rubino. All'olfatto si riconoscono spezie tra cui i chiodi di garofano e una lieve nota di frutti rossi. Al palato spicca la freschezza, nel finale una nota vegetale.

SI SPOSA CON FORMAGGI FRESCHI E SALUMI MORBIDI, CON SUGHI VEGETALI, INSALATE GOURMET, CARNI BOLLITE E PESCE AZZURRO.

Uvaggio: vernaccia nera 100%

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio

Maturazione: 12 mesi in vasche di acciaio, 6 mesi in bottiglia



COLLELUCUS
SERRAPETRONA DOC

Rosso rubino intenso, aromi avvolgenti di piccoli frutti rossi e amarena in confettura, arricchiti da note di rose appassite, pepe e chiodi di garofano. Al palato buona freschezza e sapidità. Il sorso è strutturato e persistente, con tannini vellutati

PIATTI A BASE DI SELVAGGINA E BRASATI

Uvaggio: vernaccia nera 100%
Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio
Maturazione: 12 mesi in botti di legno piccole



1961 ROSSO
MARCHE IGT ROSSO

È un vino caldo, profumato e persistente, maturato in piccole botte di legno per un anno. Rimane ben equilibrato con una piacevole freschezza di base.

PIATTI A BASE DI CARNI ROSSE

Uvaggio: sangiovese, ciliegiolo, merlot
Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio
Maturazione: 12 mesi di maturazione in botti di legno piccole



ESTELLA
SERRAPETRONA DOC

Rubino. Intense note di chiodi di garofano e ciliegia, pepe bianco. Dalla trama tannica molto morbida e vellutata. Lungo finale speziato.

PIATTI A BASE DI CARNI GRASSE E ALLA GRIGLIA O - SERVITO A UNA TEMPERATURA DI 12° PER TAGLIATE DI TONNO E PESCE AZZURRO.

Uvaggio: vernaccia nera 100%
Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio
Maturazione: 12 mesi in botti di legno piccole



IRRIVERENTE
MARCHE IGT ROSATO

Rubino. Varietale, ricorda profumi di fragoline di bosco e ribes rosso, note di pepe rosa e spezie. Al gusto spicca la freschezza.

PRIMI PIATTI

Uvaggio: vernaccia nera 100%
Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata di solo mosto fiore
Maturazione: 6 mesi in vasche di acciaio



DURANTE
MARCHE IGT PASSITO

Rubino. Profumi di mandorle e amaretto fichi secchi, prugne, miele di castagno, cannella. Di grande spessore, avvolgenza e persistenza.

PASTICCERIA SECCA

Uvaggio: vernaccia nera. Appassimento in fruttaio
Vinificazione: a temperatura controllata in vasche di acciaio
Maturazione: 6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia



'PPICCATO
MARCHE IGT ROSSO PASSITO

Rubino. Profumi di mandorle e amaretto fichi secchi, prugne, miele di castagno, cannella. Di grande spessore, avvolgenza e persistenza.

SI ABBINA PERFETTAMENTE CON LA TORTA SACHER, CROSTATE AI FRUTTI ROSSI E FORMAGGI STAGIONATI SAPORITI.

Uvaggio: vernaccia nera. Appassimento in fruttaio
Vinificazione: a temperatura controllata in vasche di acciaio
Maturazione: 36 mesi in botti di legno piccole



AZIENDA AGRICOLA DIANETTI

CARASSAI (AP)

Dianetti
VINI DA RACCONTARE

Emanuele Dianetti, da vignaiolo autodidatta, è diventato uno dei punti di riferimento tra gli emergenti del Piceno.

La sua è un'azienda dinamica che in pochi anni è riuscita ad esprimere la propria visione di vino.

Anno di fondazione 2006

Proprietario Emanuele Dianetti

Enologo Emanuele Dianetti

Ettari Vitati 5

Numero Bottiglie 20.000

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP-TE



**OFFIDA DOCG ROSSO
VIGNAGIULIA**

Eleganza, struttura e longevità risaltano subito nel Vignagiulia. Il naso, frutti maturi e liquirizia, e il sorso, pieno di polpa e generoso, chiudono il cerchio su una grande versione di Montepulciano.

CARNI ROSSE

Uvaggio: montepulciano 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: tonneau e barrique di 1°, 2° e 3° passaggio per almeno 24 mesi





LULÙ PASSERINA

Risulta vivace e non banale, resa viva da una bella salinità.

CROSTACEI E MOLLUSCHI

Uvaggio: passerina 100%
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: acciaio sulle fecce fini per 6 mesi



OFFIDA DOCG PECORINO VIGNAGULIA

Note iodate e di anice verde. È un capolavoro di acidità, tensione, salinità e lunghezza con una beva che difficilmente stanca.

PRIMI PIATTI

Uvaggio: pecorino 100%
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: acciaio sulle fecce fini per 6 mesi



MICHELANGELO

Al naso pepe, frutta matura e spezie perfettamente amalgamate. Al palato setoso e persistente. Grande vino.

CARNI ROSSE

Uvaggio: grenache 100%
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: demi barrique nuove per 24 mesi



PICENO DOC

Rosso territoriale succoso e netto. Riesce ad essere molto versatile con la cucina di terra ed ha una beva che non stanca mai.

FORMAGGI STAGIONATI

Uvaggio: sangiovese 50%, montepulciano 40%, merlot e syrah 10%
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: tonneau e barrique di 3° passaggio per 12 mesi



FATTORIA Dezi^{SR}

FATTORIA DEZI
SERVIGLIANO (FM)

“Se sei in armonia con la natura prenditi cura di lei e non trascurarla, allora anche lei sarà buona con te”. È il principio che guida il quotidiano di Stefano e Davide. Alta intensità dei vigneti, potature corte e diradamento di selezione, insieme al terreno e al posizionamento, permettono di ottenere uve di altissima qualità.

Anno di fondazione 1975

Proprietario Davide e Stefano Dezi

Enologo Stefano Dezi

Ettari Vitati 15

Numero Bottiglie 45.000

Viticultura biologica

Zona di distribuzione TE-AP-FM-MC



P.
FALERIO DOC PECORINO

Pesca gialla, albicocca e ginestra. Agrumi e ricordi di salvia. Equilibrato, alcolico e morbido al contempo fresco e sapido.

PRIMI PIATTI

Uvaggio: pecorino 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: cemento



DEZIO

Prugna, mora e amarena, pepe bianco e vaniglia. Strutturato e dal tannino in evidenza.

SECONDI DI CARNE ROSSA

Uvaggio: montepulciano 90% e sangiovese 10%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: in barrique per 12 mesi



REGINA DEL BOSCO

Confettura di frutta rossa, ciliegia sotto spirito, liquirizia, cannella e ginepro. Vena alcolica e componente tannica importante. Lunga persistenza finale.

SECONDI DI CARNE ROSSA

Uvaggio: montepulciano 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: in barrique per 12 mesi



SOLO

Inconfondibile eleganza del sangiovese. Ribes nero, polvere di cacao e cannella. Lavanda e viola essiccata. Sorso deciso e sontuoso. Lunghissimo finale.

SECONDI DI CARNE ROSSA

Uvaggio: sangiovese 100%

Vinificazione: barrique

Maturazione: in barrique per 18 mesi



FATTORIA IL CORONCINO

STAFFOLO (AN)

Situato tra le dolci colline marchigiane, a Staffolo tra le valli del Musone e dell'Esino in provincia di Ancona. Lucio e la moglie Fiorella lavorano secondo i principi dell'agricoltura biologica e della biodinamica concentrandosi sul vigneto ed i suoi frutti per garantire la totale espressione del vitigno e del territorio nei loro vini. I vini di Coroncino raccontano ogni anno la storia del suolo, del clima e della mano dell'uomo, con una forte identità e una profonda anima contadina. La scelta di limitare gli interventi in cantina esalta la personalità di ogni bottiglia, rendendo l'esperienza unica e sincera.

Anno di fondazione 1981

Proprietario Valerio Canestrari

Ettari Vitati 9,5

Numero Bottiglie 50.000

Viticultura lotta integrata

Zona di distribuzione AP, FM, TE, PE, CH, AQ



**IL BACCO VERDICCHIO DEI CASTELLI
DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE**

Dorato smagliante. All'olfatto sentori di nespola, tarassaco e dragoncello, seguiti da cenni di mandorla verde. In bocca è di corpo pieno e mostra una sferzante acidità a fronte di un'adeguata rotondità. In chiusura emergono stuzzicanti nuance agrumate.

PIATTI A BASE DI PESCE

Uvaggio: verdicchio 100%

Vinificazione: acciaio e cemento

Maturazione: in acciaio per 8 mesi e
in cemento per altri 8 mesi



IL CORONCINO VERDICCHIO DEL CASTELLI
DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE

Paglierino luminoso. Al naso eleganti profumi di prugna, ginestra e rosmarino contornati da note di anice. In bocca è intenso e di classe, con un ottimo equilibrio tra la suadente alcolicità e la vivace freschezza. Gradevole sapidità nel lungo finale ricco di aromi fruttati ed erbacei.

SECONDI DI CARNE BIANCA

Uvaggio: verdicchio 100%%
Vinificazione: acciaio e cemento
Maturazione: in acciaio per 8 mesi e in
cemento per altri 8 mesi



GAIOSPINO CASTELLI DI JESI
VERDICCHIO RISERVA DOCG CLASSICO

Paglierino molto luminoso. Esprime grande mineralità in un bouquet complesso ed elegante di pesca, frutta tropicale e frutta secca arricchite da note burrose. In bocca equilibrio tra morbidezza, freschezza e sapidità. Finale molto lungo con decisi richiami alla frutta secca

FORMAGGI

Uvaggio: verdicchio 100%%
Vinificazione: fermentazione alcolica con
lieviti indigeni in acciaio per 2-4 settimane
Maturazione: sulle fecce fini in grandi botti
di rovere per 16-18 mesi



Gà
jole
Nicò

GÀJOLE
SFORZACOSTA (MC)

A solo 26 anni, Nicolò Zagaglia ha aperto la sua cantina lanciando il suo vino d'esordio. Figlio di un grande appassionato di vino che gli trasmette l'amore per il mondo enologico, Nicolò Zagaglia frequenta la facoltà di Enologia di Ancona e dopo svariate esperienze lavorative nelle Marche ed una vendemmia estremamente formativa in Nuova Zelanda, il giovane enologo decide di ritornare nel suo paese natale per iniziare una propria attività. I terreni sono a Gàjole, vicino Castelraimondo. Seleziona le uve da quattro diversi vigneti che segue assiduamente, monitorando lo stato sanitario e controllando la crescita e la maturazione delle uve, in modo quasi maniacale. La raccolta avviene in cassette da 15kg.

Anno di fondazione 2021

Proprietario Nicolò Zagaglia

Ettari Vitati 2

Numero Bottiglie 6.500

Viticultura biologica

Zona di distribuzione AP, FM, TE, PE, CH, AQ



VERDICCHIO DI MATELICA DOC M

Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Al naso caratteristico aroma di frutta fresca, come la pesca, e pepe nero. In bocca è sapido, complesso e secco. La vibrante acidità accompagna il finale lungo. Di ottimo equilibrio.

PIATTI DI PESCE

Uvaggio: verdicchio 100%

Vinificazione: in acciaio con fermentazione spontanea a temperatura controllata

Maturazione: 7 mesi tra cemento e botti di legno





LA CALCINARA

CANDIA (AN)

LA CALCINARA

L'azienda nasce nel 1997 in Contrada Calcinara di Candia (Ancona), dall'iniziativa di Mario Berluti, esperto del settore vitivinicolo che individua nei terreni delle colline di Candia un'ottima sede per lo sviluppo della vite. Nel 1999, nei 20 ettari di proprietà, vengono piantati i primi 4 ha di vigneto ad uve montepulciano allevati a cordone speronato. Il progetto è quello di portare il vitigno montepulciano alla sua massima espressione. Tutta la famiglia prende parte all'intero ciclo produttivo, dalla potatura alla raccolta in piccole cassette, dalla maturazione in botti di rovere alla commercializzazione del vino.

Anno di fondazione 2007

Proprietario Paolo ed Eleonora Berluti

Enologo Paolo ed Eleonora Berluti

Ettari Vitati 12

Numero Bottiglie 45.000

Viticultura Biologica certificata

Zona di distribuzione AP-TE-FM-MC



CONERO DOCG RISERVA FOLLE

Rosso rubino intenso, impenetrabile. Naso complesso, elegante, aperto, speziato, polvere di cacao e leggermente terroso. Chiodi di garofano, tabacco, pepe nero e leggera fragranza di caffè. Gusto corposo e sapido. Tannini ricchi ma vellutati. Materico.

CARNI ROSSE

Uvaggio: montepulciano 100%

Vinificazione: acciaio sulle bucce per 45 giorni

Maturazione: barrique per 18/24 mesi



CLOCHARD

Giallo leggero. Naso complesso, floreale. Gusto pieno e fragrante, ottima sapidità e mineralità data dal calcare dei terreni. Persistente, ottima verticalità del verdicchio chiusa dalla morbidezza dello chardonnay.

FORMAGGI FRESCHI

Uvaggio: verdicchio 90%, chardonnay e malvasia 10%
 Vinificazione: acciaio con lieviti indigeni e senza solforosa
 Maturazione: acciaio sulle secche fini per 6 mesi



MUN

Rosa antico, velato. Naso complesso, frutta rossa ma anche erbe aromatiche, timo e rosa selvatica. Gusto vivo e fresco, ottima sapidità e mineralità data dal calcare della roccia del Conero. Morbida e stimolante la beva.

SALUMI

Uvaggio: montepulciano 100%
 Vinificazione: acciaio con lieviti indigeni
 Maturazione: acciaio per 6 mesi senza filtrazioni né chiarifiche finali



CONERO DOCG RISERVA TERRA CALCINARA

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Naso complesso, intenso con sentori fruttati di marasca, cassis e leggere note balsamiche. Terroso. Gusto intenso e persistente, tannini morbidi e sinceri.

CARNI ROSSE

Uvaggio: montepulciano 90%, sangiovese 10%
 Vinificazione: tini aperti di rovere con lieviti indigeni
 Maturazione: botte grande di rovere per 24 mesi non filtrato



ROSSO CONERO DOC IL CACCIATORE DI SOGNI

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Naso complesso, intenso con sentori fruttati di marasca, prugna e cuoio. Gusto intenso e persistente, tannini morbidi e sinceri. Ottima acidità accompagnata da lievi note minerali.

PRIMI PIATTI

Uvaggio: montepulciano 95%, sangiovese 5%
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: 50% in botti grandi e barrique, 50% in acciaio, per 12 mesi



MACONDO

CUPRA MARITTIMA (AP)

Macondo nasce dalla visione di Lorenzo Catasta che unisce umiltà, competenza e voglia di sperimentare, sempre nel rispetto della terra. La produzione vinicola segue un approccio innovativo ma radicato nella tradizione, con grande attenzione alla sostenibilità e alla qualità del suolo.

Il nome Macondo, ispirato al romanzo Cent'anni di solitudine di Gabriel Garcia Márquez, rappresenta il connubio tra sogno e certezza, tra passione per il vino e profondo legame con la terra.

Anno di fondazione 2016

Proprietario 2016

Ettari Vitati 1,2

Numero Bottiglie 2.000

Viticultura biologica

Zona di distribuzione azienda Partner



BIANCO MARCHE IGT BIANCO

Giallo dorato intenso. Al naso spiccano note floreali, erbacee e agrumate, con sentori di cedro, nespola e susina gialla. Il profilo è arricchito da erbe aromatiche e spezie dolci. Al palato mostra grande sapidità, freschezza e mineralità, con un profilo dinamico e persistente, e un elegante ritorno speziato.

FORMAGGI STAGIONATI ED ERBORINATI

Uvaggio: **trebbiano 60%, pecorino 40%**

Vinificazione: **fermentazione con lieviti indigeni in botti**

Maturazione: **20 mesi in legno nuovo di rovere**



DJALLO MARCHE IGT BIANCO

Giallo dorato intenso.
Bouquet olfattivo fruttato,
estremamente seducente.
Al gusto è vellutato e rotondo
dal lungo finale coerente.

CARNI BIANCHE

Uvaggio: trebbiano 67%, pecorino 33%
Vinificazione: fermentazione con lieviti
indigeni in barrique
Maturazione: in barrique sulle fecce fini
per 16 mesi, in acciaio per altri 6 mesi



M A R I K A S O C C I
J E S I (A N)

Nel cuore dei Castelli di Jesi, la cantina Marika Socci esprime con grazia l'anima autentica del Verdicchio. Un progetto giovane, guidato da passione femminile e radici profonde, che unisce tradizione e sensibilità contemporanea. Vini eleganti, luminosi, intensamente territoriali, frutto di cura artigianale e rispetto per la natura. Ogni bottiglia è il risultato di un lavoro minuzioso in vigna e in cantina, con fermentazioni spontanee e affinamenti lenti, che esaltano la personalità del vitigno. Il Verdicchio qui non è solo vino: è racconto, è territorio, è emozione liquida che invita alla scoperta. Un viaggio armonico tra freschezza, mineralità e poesia marchigiana.

Anno di fondazione 1973
 Proprietario Marika Socci
 Ettari Vitati 3
 Numero Bottiglie 10.000
 Viticoltura convenzionale
 Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE



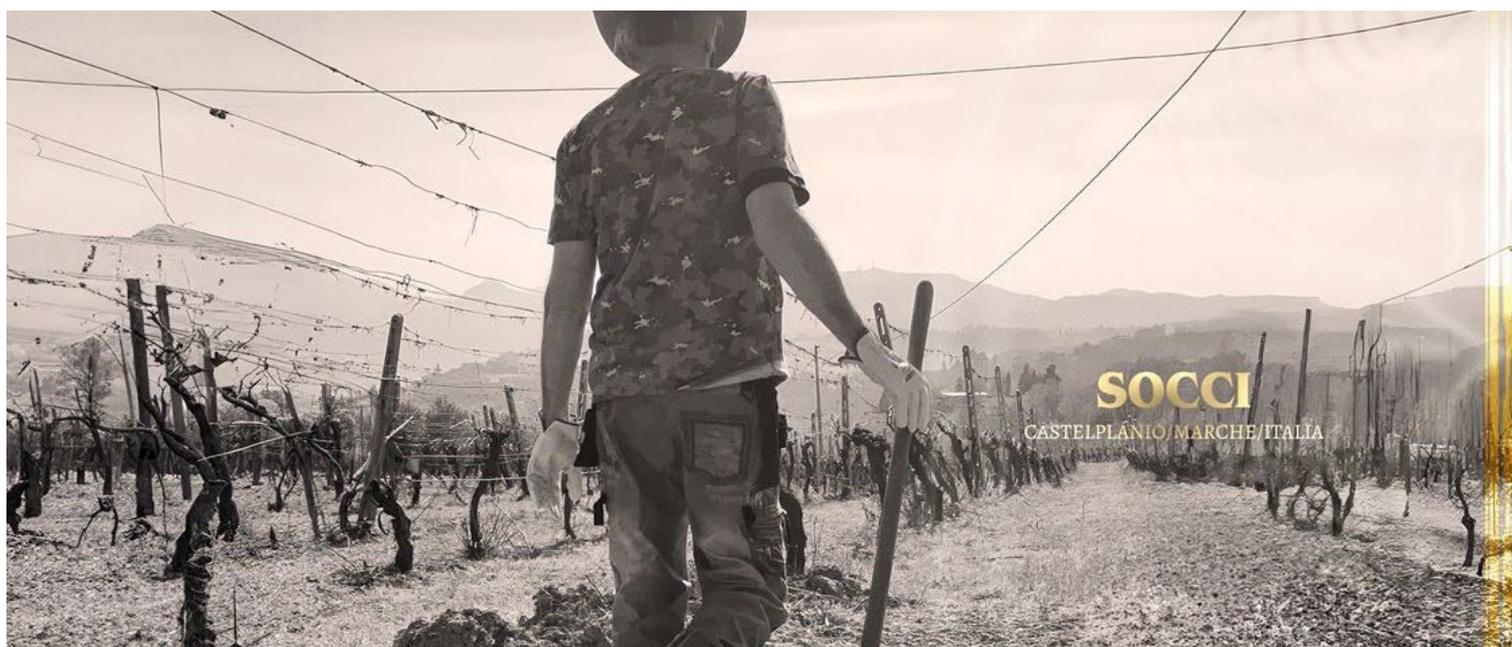
**DESERTO VERDICCHIO DEI CASTELLI
DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE**

Giallo Paglierino con riflessi verdolini. Si apprezza all'olfatto una sensazione di freschezza che con il passare del tempo lascerà spazio alle sue caratteristiche principali: floreale che richiama il tiglio e l'anice, capace di evolversi nel tempo riconducendo a sensazioni di fieno stagionato e mandorle. Ottima mineralità, la sensazione al palato è di una buona sapidità che chiude con una nota citrina di grande ed eleganza.

PIATTI A BASE DI PESCE

Uvaggio: verdicchio 100%
 Vinificazione: 20 giorni acciaio
 Maturazione: acciaio
 sui lieviti fino a marzo/aprile





COSI' EXTRA BRUT

Giallo paglierino chiaro dai riflessi verdolini e un perlage fine. Al naso, spiccano intensi profumi che richiamano principalmente sensazioni vegetali, note agrumate e sentori floreali. Al palato entra con energia, risultando succoso, fresco, con un finale saporito e minerale che invita subito a un altro calice.

ANTIPASTI FREDDI

Uvaggio: verdicchio 100%

Vinificazione: vetroresina

Maturazione: acciaio, Metodo Martinotti



MARTINA VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE

Paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si avvertono fiori bianchi e freschezza nei suoi primi mesi, fiori gialli e sensazione di clorofilla nel crescere della permanenza in bottiglia. Al gusto un vino morbido, dal sapore asciutto e leggermente amaricante. I tratti più tipici del vitigno Verdicchio vengono interpretati con gentile eleganza.

APERITIVO

Uvaggio: verdicchio 100%

Vinificazione: 8/10 ore su bucce pigio dirasate, 20 giorni di fermentazione

Maturazione: acciaio



OASI DEGLI ANGELI

CUPRA MARITTIMA (AP)



Una piccola azienda che produce poche bottiglie di due soli vini ormai diventati iconici. Coltivazione biodinamica di vecchi vigneti con rese bassissime, consente di ottenere vini concentrati ma al tempo stesso di grande eleganza.

Anno di fondazione 1997
 Proprietario Eleonora Rossi
 Enologo Marco Casolanetti
 Ettari Vitati 16
 Numero Bottiglie 7.500
 Viticoltura biologica e biodinamica
 Zona di distribuzione azienda partner



KURNI

Riconoscere il Kurni nel calice: rosso rubino intenso, profumi di frutta fresca polposa spolverata di spezie dolci e gusto morbido, rotondo, avvolgente di amarena matura e succosa. Persistenza infinita.

SECONDI DI CARNE ROSSA E SELVAGGINA

Uvaggio: montepulciano 100%
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: in barrique per 20 mesi



KUPRA

L'aspetto è quello dei grandi vini che parlano francese. Rosso rubino dai riflessi granato. Ventaglio olfattivo estremamente variegato: piccoli frutti rossi, china, spezie orientali, balsamicità e tostature. Di ottima struttura e di estrema eleganza.

SECONDI DI CARNE ROSSA E SELVAGGINA

Uvaggio: grenache 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: in barrique per 30 mesi



RIO MAGGIO

MONTEGRANARO (FM)



Fondata da Graziano Santucci per amore del vino e della terra, Rio Maggio nasce come piccola azienda agricola legata alla tradizione. Dopo la sua scomparsa, il figlio Simone insieme alla moglie prosegue il progetto di famiglia, valorizzando i vigneti e portando nel mondo la qualità dei vini prodotti sulle colline marchigiane. L'azienda unisce tradizione familiare, attenzione al territorio e vinificazioni accurate per produrre vini autentici e di qualità. I vigneti, situati tra le colline di Montegrano e la costa adriatica, ospitano varietà autoctone come Montepulciano, Sangiovese, Pecorino e Passerina, oltre a selezioni internazionali.

Anno di fondazione 1976

Proprietario Simone e Tiziana Santucci

Ettari Vitati 18

Numero Bottiglie 100.000

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP FM TE PE CH AQ



FALERIO PECORINO DOC COLLE MONTEVERDE

Giallo paglierino intenso. Al naso si presentano note di fiori bianchi, gelsomino e pesca bianca. In bocca è caldo, morbido ed elegante, con un'ottima struttura e acidità equilibrata.

CARNI BIANCHE

Uvaggio: trebbiano 40%, pecorino 30%, verdicchio 30%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio con permanenza sui lieviti fino a marzo/aprile



**IGT MARCHE BIANCO
TELUSIANO**

Paglierino brillante.
Note floreali e fruttate tipiche
del territorio. Il gusto fresco,
sapido e armonico, con buona
struttura e persistenza.

BRODETTO

Uvaggio: trebbiano 40%, pecorino 30%, verdicchio 30%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio con permanenza sui lieviti
fino a marzo/aprile



**VINUM 62
MARCHE BIANCO I.G.T.**

Giallo dorato. Al naso sensazioni forti di
anice stellato, frutta candita, frutta esotica,
datteri. In bocca caldo e avvolgente,
buon corpo con tannino delicato,
acidità bilanciata, che sostiene la beva,
persistenza lunga e sapida con chiusura
minerale e leggermente amaricante.

FORMAGGI STAGIONATI

Uvaggio: verdicchio 50%, trebbiano 50%
Vinificazione: 10/12 giorni su bucce
Maturazione: 12 mesi vasche cemento



**FALERIO DOC
MONTE DEL GRANO**

Paglierino con riflessi verdolini. Delicato con
note floreali e sentori fruttati di mela verde e
agrumi. Dal sapore secco, fresco e sapido,
con piacevole acidità, persistente, con un
retrogusto agrumato e con una leggera nota
di mandorla amara.

ANTIPASTI DI PESCE

Uvaggio: trebbiano 40%, pecorino 30%, passerina 30%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio



**ROSSO PICENO DOC
VALLONE**

Rosso rubino.
Frutti rossi maturi e
leggere sfumature speziate.
Vino strutturato con
un finale avvolgente, armonico.

CARNI ROSSE

Uvaggio: montepulciano 70%, sangiovese 30%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: barrique francesi
di primo passaggio per 8/10 mesi



**ROSSO PICENO DOC SELEZIONE
GRANARIJS**

Rosso deciso brillante con riflessi
granato. Intenso e raffinato, con note
di frutti rossi maturi come ciliegia e
amarena, sentori speziati di pepe nero
e sfumature di cioccolato fondente. In
bocca pieno e armonico, con tannini
morbidi, fresco e persistente.

ARROSTI

Uvaggio: montepulciano 70%, sangiovese 30%
Vinificazione: in acciaio con macerazione
post fermentativa per 4/5 giorni
Maturazione: in barriques francesi per 14 mesi



SANGIOVANNI

OFFIDA (AP)

SanGiovanni nasce da una lunga tradizione familiare, sulle suggestive colline del piceno, a pochi chilometri da Offida.

L'azienda conduce le proprie vigne secondo il regime dell'agricoltura biologica e i vini, a partire dall'annata 2014, sono stati certificati Vegani, dall'ente CSQA.

Anno di fondazione 1970

Proprietario Agrobiologica San Giovanni

Enologo Daniela Molaro

Ettari Vitati 30

Numero Bottiglie 250.000

Viticultura biologica

Zona di distribuzione AP, FM, TE, PE, CH, AQ



MARTA BRUT SPUMANTE PASSERINA

Cremosa la bollicina che ravviva il sorso, rendendo il vino particolarmente adatto all'aperitivo.

APERITIVO

Uvaggio: passerina 100%

Vinificazione: acciaio, con rifermentazione in autoclave





MARTA
MARCHE IGT PASSERINA

I tipici sentori floreali al naso accompagnano un corpo non scontato che rende il vino adatto ad accompagnare anche primi piatti strutturati.

PRIMI PIATTI A BASE DI PESCE

Uvaggio: passerina 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



KIARA
OFFIDA DOCG PECORINO

Agrumi ed erbe aromatiche definiscono il profilo olfattivo. Al gusto la componente alcolica è sorretta da acidità e sapidità. Da assaggiare anche a qualche anno dalla vendemmia per assaporarne le capacità evolutive.

FORMAGGI MEDIAMENTE STRUTTURATI

Uvaggio: pecorino 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



AURUS
ROSSO PICENO DOP

Fragranza fruttata al naso e al palato, dove la morbidezza ingentilisce il tannino.

PRIMI PIATTI A BASE DI CARNE

Uvaggio: montepulciano 50%, sangiovese 50%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: cemento per 2 mesi



LEO GUELFUS
ROSSO PICENO DOC SUPERIORE

Sensazioni di frutta rossa al naso, struttura e tannino al gusto. Lunga la persistenza finale.

CARNI ROSSE

Uvaggio: montepulciano 70%, sangiovese 30%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: barrique e botti grandi di rovere per 18 mesi



ZEII
OFFIDA DOCG ROSSO

Ampio ed elegante all'olfatto, caratterizzato da frutta a polpa rossa accompagnata da profumi di spezie e cacao. Potente e strutturato al gusto.

CARNI ROSSE

Uvaggio: montepulciano 90%, cabernet sauvignon 10%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: barrique e botti grandi di rovere per 24 mesi e 2° passaggio per 12 mesi



STEFANO MANCINELLI

MORRO D'ALBA (AN)



Fondata nel 1978 a Morro d'Alba, l'azienda agricola di Stefano Mancinelli è un punto di riferimento nella produzione di vini e distillati di alta qualità. L'azienda si distingue per la valorizzazione di vitigni autoctoni come il Lacrima di Morro d'Alba e il Verdicchio dei Castelli di Jesi, esprimendo al meglio il terroir marchigiano. L'impegno per la qualità e la sostenibilità si traduce in pratiche agricole attente all'ambiente e in una costante ricerca dell'eccellenza.

Anno di fondazione 1978

Proprietario Stefano Mancinelli

Ettari Vitati 25

Numero Bottiglie 150.000

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, TE, PE, CH, AQ



LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC

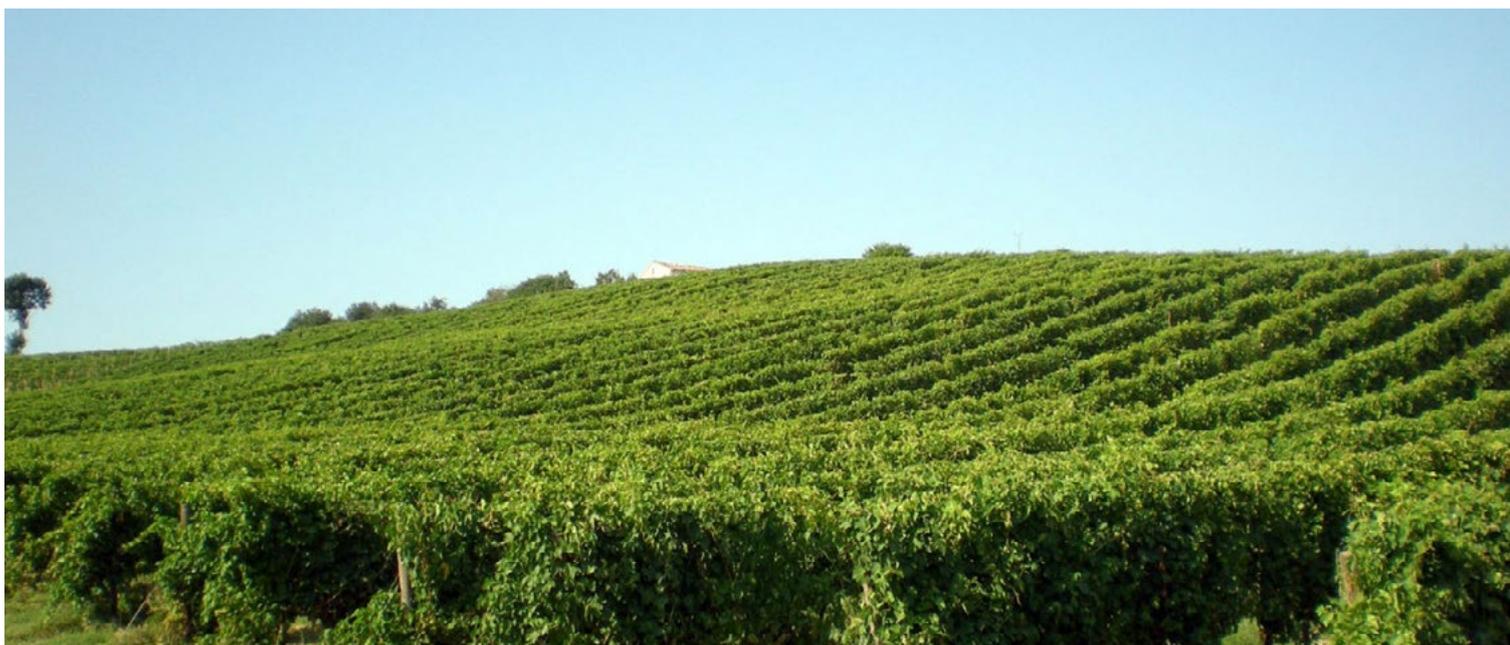
Rosso rubino molto intenso. Dal profumo intenso, con sentori di rosa, viola e frutti di bosco. Al palato si presenta morbido, intenso e persistente

LASAGNE

Uvaggio: lacrima 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC SUPERIORE

Rubino pieno. Molto intenso di fiori di rosa, viola e piccoli frutti di bosco, cui si aggiungono sfumature speziate. In bocca è di corpo, avvolgente ed equilibrato. Nel finale tornano le note speziate.

SECONDI DI CARNE ROSSA E BIANCA

Uvaggio: lacrima 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



TENUTA COCCI GRIFONI

RIPATRANSONE (AP)



Nel cuore delle colline picene, la Tenuta Cocci Grifoni racconta una storia di famiglia, terra e visione. L'azienda è stata pioniera nella riscoperta del vitigno Pecorino, ha saputo trasformare un'intuizione coraggiosa in una firma d'eccellenza del vino marchigiano. Oggi guidata da una famiglia tutta al femminile, la tenuta è custode di un territorio unico, coltivato nel rispetto della natura e secondo principi di agricoltura biologica.

Anno di fondazione 1970

Proprietario famiglia Cocci Grifoni

Ettari Vitati 50

Numero Bottiglie 350.000

Viticultura biologica

Zona di distribuzione PARTNER



COLLE VECCHIO OFFIDA DOCG PECORINO

Dorato brillante con riflessi verdolini. Dal profumo intenso e complesso, con note di pera matura, ginestra, accenni tropicali di mango. Al palato secco, pieno e morbido, con un'acidità vivace e una spiccata mineralità, emergono sentori di lemon grass e salvia.

PESCI ALLA GRIGLIA

Uvaggio: pecorino 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: sulle fecce nobili in acciaio per 8 mesi



VINO BIANCO D'ITALIA **MANIFESTO**

Un vino dal colore ambrato, con riflessi ramati, profumi intensi di sambuco, mandarino, mela, pera e un tocco speziato di zenzero e pepe bianco. Al palato, il sorso è teso, diretto e con una vibrante acidità sostenuta da una notevole parte sapida e un tannino levigato.

PIATTI A BASE CARNI ROSSE

Uvaggio: Johanniter 100%

Vinificazione: in acciaio a contatto con le bucce per 15 giorni

Maturazione: in acciaio per 5 mesi



TARÀ PASSERINA SPUMANTE BRUT

Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Fiori di campo, sentori di cedro, pesche tabacchiere e ciliegie bianche. Il perlage è sottile e la dolcezza impercettibile per un sorso deciso che racconta il territorio.

PESCE FRITTO

Uvaggio: passerina 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: rifermentazione in autoclave per 5 mesi



TENUTA DE ANGELIS

OFFIDA (AP)



Fondata negli anni '50 nel territorio piceno, la Tenuta de Angelis è una storica azienda vinicola gestita dalla famiglia de Angelis. Fondata con l'obiettivo di valorizzare sia vitigni autoctoni che internazionali.

La tenuta ha saputo unire tradizione e innovazione per creare vini dal carattere autentico e raffinato. Grazie a un terroir unico e un'attenta lavorazione in vigna e in cantina, i vini raccontano la storia di un territorio ricco di sfumature, offrendo esperienze sensoriali che esprimono l'anima delle Marche.

Anno di fondazione 1950

Proprietario Famiglia De Angelis

Ettari Vitati 50

Numero Bottiglie 500.000

Viticultura biologica

Zona di distribuzione azienda Partner



ANGHELOS OFFIDA DOCG ROSSO

Saturazione cromatica carminio scuro. Al naso esprime fruttati maturi di ciliegia, amarena, lampone, accenti speziati di vaniglia e noce moscata. Il gusto è pieno, lungamente persistente con trama tannica in evoluzione e una velata nota amaricante di cacao amaro.

SPEZZATINO DI MANZO

Uvaggio: montepulciano 85%, cabernet sauvignon 15%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: in legno per 18 mesi



PASSERINA EXTRA BRUT

Giallo paglierino tenue brillante, al naso note di mela verde, buccia di agrumi, con sentori di erbe aromatiche. Al palato spicca l'acidità che rende il sorso di grande piacevolezza e facile beva. Sapido retrogusto di agrumi, di buona persistenza.

APERITIVO E FUORI PASTO

Uvaggio: passerina 100%
 Vinificazione: vinificazione in bianco termo controllata con flottazione del mosto
 Maturazione: acciaio



ROSÉ EXTRA BRUT

Rosa brillante, profumo intenso con note di frutti a bacca rossa, ribes, lamponi, buccia d'arancia con sfumatura di crosta di pane sul finale, al palato vivace e intenso, fresco ed equilibrato. Perlage vivo e persistente.

SUSHI E APERITIVO

Uvaggio: sangiovese 90%, montepulciano 10%
 Vinificazione: in acciaio con criomacerazione
 Maturazione: acciaio



ORO OFFIDA DOCG PECORINO

Dorato con qualche riflesso verdolino. Elegante, sprigiona un profumo intenso fruttato e floreale. Al gusto risulta piacevole, sapido, molto fresco, equilibrato e con un finale lungo e persistente.

ANTIPASTI FREDDI E CALDI DI MARE

Uvaggio: pecorino 100%
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: barrique 12 mesi



ORO ROSSO PICENO SUPERIORE DOC

Rubino intenso. Intenso di ciliegia e sottobosco, liquirizia e vaniglia. In bocca evidenzia struttura e grande armonia.

CARNE ROSSA

Uvaggio: montepulciano 70%, sangiovese 30%
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: 15/18 mesi in botti di legno di rovere stagionato ed in parte in barrique di rovere.



**QUIETE OFFIDA DOCG
PECORINO**

Paglierino con riflessi verdolini. Bella spinta olfattiva dai toni vegetali ai quali seguono floreali gialli e frutta esotica matura. La freschezza al palato è persistente, citrina e si alterna una piacevole sapidità. Sorso immediato e diretto.

PRIMI PIATTI A BASE DI PESCE

Uvaggio: pecorino 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



**ROSSO PICENO
CAMPO DI MARTE**

Rubino brillante. Al naso la percezione è floreale di fiori rossi e rose antiche, intenso. Di buon corpo, trova l'equilibrio grazie alla freschezza e a tannini dolci ma al contempo decisi. Questa combinazione lo rende particolarmente adatto ad essere accompagnato a cibi grassi.

SALUMI

Uvaggio: montepulciano 70%, sangiovese 30%

Vinificazione: tradizionale con macerazione delle bucce con il mosto per 6/8 giorni in vinificatori di acciaio

Maturazione: 6/9 mesi in serbatoi di acciaio



**ROSSO PICENO DOC SUPERIORE
CAMPO DI MARTE**

Rubino intenso. Intenso di ciliegia e sottobosco. Di grande corpo, dal tannino deciso. Persistenza di frutta e spezie dolci.

CARNE ROSSA

Uvaggio: montepulciano 70%, sangiovese 30%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: 15/18 mesi in botti di legno di rovere



**MARCHE IGT PASSERINA
CAMPO DI MARTE**

Giallo paglierino tenue. Fiori bianca e pesca. Al palato spicca la freschezza che rende il sorso particolarmente piacevole e diretto.

ANTIPASTI DI PESCE

Uvaggio: passerina 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



**FALERIO DOC
CAMPO DI MARTE**

Colore giallo paglierino. Impatto floreale. Asciutto dall'evidente acidità. Finale fragrante.

PRIMI PIATTI A BASE DI PESCE

Uvaggio: trebbiano 50%, passerina 25%, pecorino 25%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



**OFFIDA DOCG PECORINO
CAMPO DI MARTE**

Paglierino dai riflessi verdolini, particolarmente vivace. Bouquet floreale. Raggiunge il perfetto equilibrio, grazie a freschezza calore e morbidezza. Chiude lungo.

CARNI BIANCHE

Uvaggio: pecorino 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio





TENUTE MUROLA

URBISAGLIA (MC)

Tenute MUROLA

L'azienda agricola Muròla, 500 ettari di proprietà della famiglia Bonati - Mosiewicz, si estende sulle colline marchigiane tra i comuni di Urbisaglia, Loro Piceno, Petriolo e Mogliano.

La vocazione ingegneristica della famiglia Bonati - Mosiewicz si ritrova nella cantina innovativa, dalle soluzioni architettoniche audaci e spettacolari. La produzione enologica è volta ai vini di qualità legati alla tradizione marchigiana e ai vitigni che da sempre l'hanno incarnata.

Anno di fondazione 1724

Proprietario famiglia Bonati - Mosiewicz

Enologo Riccardo Cotarella

Ettari Vitati 100

Numero Bottiglie 400.000

Viticultura biologica

Zona di distribuzione AP-TE-FM-MC



BRUMFORTE

Rubino denso. Profuma di more di rovo e ciliegia, rosmarino e salvia, cuoio. Al gusto tannino e morbidezza sono in equilibrio, in un contesto di struttura importante.

CARNI ROSSE

Uvaggio: merlot 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: legno grande per 8 mesi



JUREK
BRUT METODO CLASSICO

Paglierino dai caldi riflessi vividi. Perlage fine e persistente. Le note di panificazione spiccano su uno sfondo di fiori e frutta. Fresco e sapido, chiude con richiami erbacei.

PESCI

Uvaggio: maceratino 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: sosta sui lieviti per 48 mesi



VARÀ SPUMANTE BRUT

Brillante dalle bollicine fini. Frutto della passione e note dolci floreali. Delicato e carezzevole al gusto.

APERITIVO

Uvaggio: passerina 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio, metodo charmat



SPUMANTE BRUT ROSÈ **JOLE**

Rosato luminoso dal perlage minuto. Ciliegia e fiori rossi. Fresco e fragrante al gusto.

SALUMI

Uvaggio: sangiovese 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio, metodo charmat



MARCHE IGT SANGIOVESE
CAMÀ

Rosso rubino intenso, vinoso al naso con sfumature di ciliegia e pepe nero. Molto fruttato in bocca, armonico con tannini morbidi, fresco con finale delicatamente speziato.

FORMAGGI STAGIONATI

Uvaggio: sangiovese 100%
Vinificazione: Acciaio
Maturazione: Botte grande di rovere



TEODORO

Rosso rubino profondo. Naso intenso di prugna, frutti di bosco, sentori balsamici e liquirizia. Gusto secco, caldo con tannini vellutati e grande sapidità. Finale equilibrato e persistente.

CARNI ROSSE

Uvaggio: montepulciano 100%
Vinificazione: acciaio e barrique
Maturazione: barrique di 1° e 2° passaggio per 12 mesi



Azienda Agricola Valter Mattoni

AZIENDA AGRICOLA VALTER MATTONI

CASTORANO (AP)

Valter "la roccia" si può definire garagista del vino a pieno titolo. La sua azienda è passata in pochi anni dal box di casa alla nuova cantina in via Pescolla.

Le parcelle sono dislocate in vari versanti di Castorano e Spinetoli.

Trebbiano, montepulciano, sangiovese e grenache sono i vitigni che maneggia da sempre per darci prodotti tipici e veraci.

Anno di fondazione 2006

Proprietario Valter Mattoni

Enologo Marco Casolanetti

Ettari Vitati 8,5

Numero Bottiglie 8.500

Viticultura biologica

Zona di distribuzione **PARTNER**

**ARSHURA**

Naso evoluto e tipico, rimandi vegetali e di frutto maturo che si amalgamano perfettamente al sorso, ricco e caloroso. Montepulciano arcigno che non ha paura del tempo.

CARNI ROSSE

Uvaggio: montepulciano 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: barrique per 15-20 mesi



TREBBIEN

Il trebbiano marchigiano. Si contrappone ai cugini abruzzesi con un palato schietto pur mantenendo grande tensione e finale sapido. Molto gastronomico, è prodotto in quantità molto limitate.

PRIMI PIATTI

Uvaggio: **trebbiano 100%**
Vinificazione: **acciaio e barrique**
Maturazione: **acciaio e barrique**



QUISS

Paglierino dai primi riflessi dorati. Elegante al naso, ricorda la frutta a polpa gialla. Di buon copro. La freschezza garantisce una grande bevibilità.

PIATTI A BASE DI PESCE

Uvaggio: **pecorino 100%** da vigne di 40 anni
Vinificazione: **acciaio**
Maturazione: **acciaio**



COSE COSE

È il vino giocattolo di Valter. Versione picena di sangiovese di facile beva e abbinamento. Frutti rossi, acidità sostenuta e tensione vibrante. Produzione limitata.

SALUMI

Uvaggio: **sangiovese 100%**
Vinificazione: **acciaio**
Maturazione: **acciaio**



ROSSO MATÒ

Parte lento, poi esplose con frutta matura e croccante. Il palato ha trama fine con tannino deciso, fitto e uniforme. Accompagna ottimamente piatti elaborati oppure formaggi importanti.

CARNI ROSSE

Uvaggio: **grenache 100%**
Vinificazione: **acciaio**
Maturazione: **barrique per 12 mesi**



VICINE CAVE

VICINE CAVE
GROTTAMMARE (AP)

Nel 2020, tra le sfide della pandemia di COVID-19, Alessio Zappasodi Oste mitologico di Rimessa Barrio, insieme all'amico Francesco Torquati, imprenditore nel settore alimentare biologico, ha intrapreso l'avventura di Vigne Cave. Convinti che il vitigno della Passerina avesse ancora un enorme potenziale inespresso, hanno iniziato a cercare vigneti abbandonati di questa varietà nel territorio. La loro ricerca li ha portati a Col di Tenda, poco distante da Grottammare, dove hanno scoperto dei terreni ideali, dove hanno affittato poco meno di tre ettari. La proprietà, in passato una cava di ghiaia, offre una vista mozzafiato sul mare e beneficia delle sue rinvigorenti brezze.

Anno di fondazione 2020

Proprietario Alessio Zappasodi e Francesco Torquati

Ettari Vitati 3

Viticultura minimi interventi in vigna e cantina

Zona di distribuzione AP, FM, MC



FANDELLA VINO BIANCO

Grado alcolico leggero con 11.5% Vol. di grande beva. Perfetto per l'estate, è un vino grande vino da aperitivo.

La Passerina si esprime su note fresche, quasi taglienti, la parte agrumata esce con una sfumatura di limone candito, poi erba tagliata e macchia mediterranea..

Uvaggio: passerina 100%

Vinificazione: fermentazione con lieviti indigeni in acciaio

Maturazione: acciaio



CHIERINA VINO BIANCO

Vino bianco macerato da uva Passerina, raccolta nella parte sud della vigna con suolo prevalentemente sabbioso, con spiccata mineralità, riposa in botti di cemento prima di essere imbottigliato.

Uvaggio: passerina 100%
 Vinificazione: fermentazione con lieviti indigeni in acciaio
 Maturazione: acciaio



ZAUTT ROSATO VINO ROSATO

Vino rosato da uva Sangiovese, ottenuto per salasso.

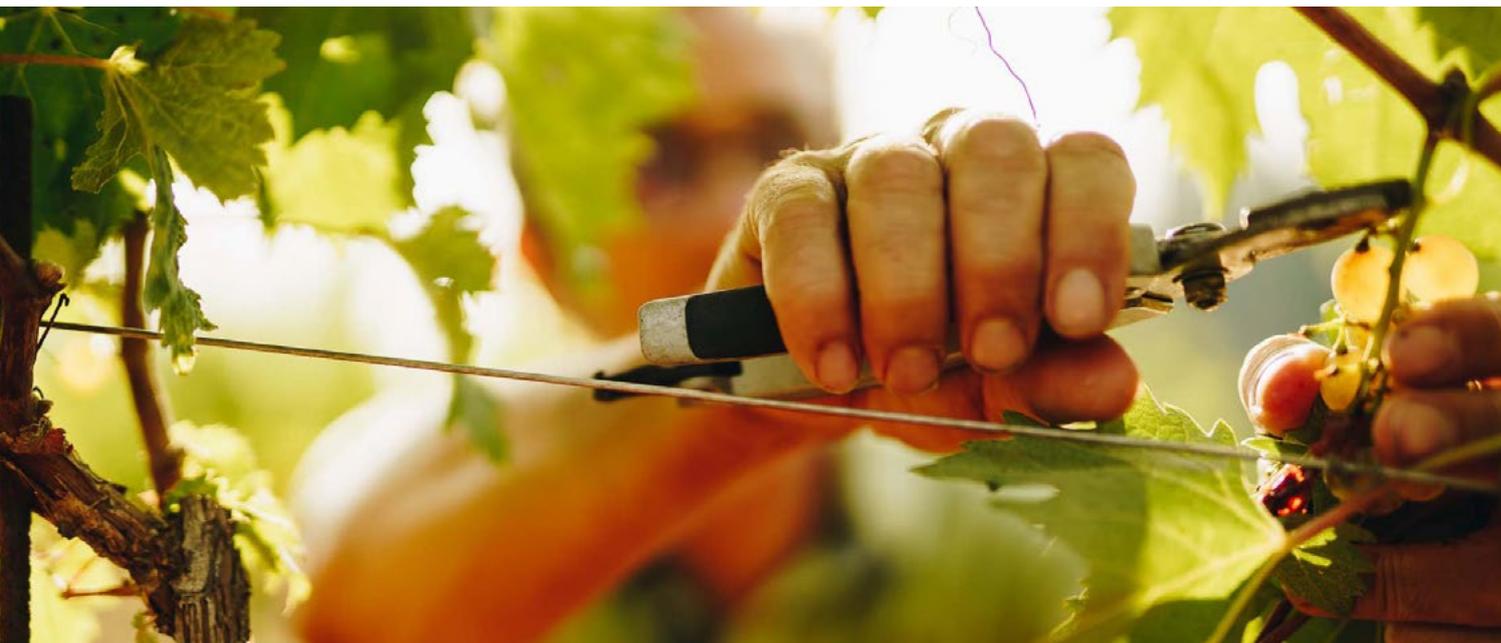
Uvaggio: sangiovese 100%
 Vinificazione: fermentazione con lieviti indigeni in acciaio
 Maturazione: cemento



SBURDEJO ROSSO VINO ROSSO

Vino rosso da uve montepulciano.

Uvaggio: montepulciano 100%
 Vinificazione: fermentazione con lieviti indigeni in acciaio
 Maturazione: cemento



IL MONTICELLO DEI FRATELLI NERI

SARZANA (SP)

Fondata nel 1980 a Sarzana, in provincia di La Spezia, da Pier Luigi Neri, oggi è guidata dai figli Alessandro e Davide.

L'azienda si estende nella DOC Colli di Luni e coltiva vitigni autoctoni come Vermentino, Sangiovese, Canaiolo e Massaretta.

La filosofia è orientata alla sostenibilità e alla qualità, unendo tradizione e innovazione.

Anno di fondazione 1980

Proprietario Fratelli Neri

Ettari Vitati 14

Numero Bottiglie 100.000

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



GROPPOLO COLLI DI LUNI DOC VERMENTINO

Paglierino luminoso e vivace. Sprigiona intensi profumi di frutta a polpa bianca e gialla, agrumi maturi con note floreali. Caratterizzato da una spiccata ma elegante acidità.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Uvaggio: vermentino 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio





POGGIO PATERNO
COLLI DI LUNI DOC VERMENTINO

Giallo paglierino dai riflessi dorati. Piacevolmente complesso, con note agrumate e di frutta tropicale, richiami di fiori di campo e dolci accenni speziati. Sorso potente ma finemente equilibrato dalla vena sapida.

PIATTI A BASE DI PESCE CRUDO

Uvaggio: vermentino 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio



ARGILLE GRIGIE
COLLI DI LUNI DOC VERMENTINO

Colore giallo dorato. Vino dalla spiccata mineralità e dalle particolari note balsamiche che ricordano le essenze della nostra macchia mediterranea, come il timo e il rosmarino e che, piano piano, lasciano posto anche alla frutta matura. Sorso pieno e lunga persistenza.

CARNI BIANCHE

Uvaggio: vermentino 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio



TENUTA SELVADOLCE

BORDIGHERA (IM)



Tenuta Selvadolce, situata a Bordighera nasce, nel 1885, come azienda floricola e nel 2004 si trasforma completamente in una tenuta vinicola biodinamica grazie ad Aris Blancardi che coltiva vitigni locali come Rossese, Vermentino e Garnaccia.

Dalla viticoltura biodinamica nascono vini naturali che esprimono appieno il territorio ligure.

Anno di fondazione 1990

Proprietario Aris Blancardi

Ettari Vitati 100

Numero Bottiglie 10.000

Viticultura biologica e biodinamica

Zona di distribuzione azienda Partner



**RUCANTU TERRAZZE
DELL'IMPERIESE IGT PIGATO**

Giallo intenso con sedimenti naturali. Al naso si percepiscono intense note di macchia mediterranea, resina di pino, scorza d'arancio, miele, zafferano e soffi balsamici. Al palato è rustico, fresco e marino, scattante e avvolgente, di grande beva..

PIATTI A BASE DI PESCE

Uvaggio: pigato 100%

Vinificazione: fermentazione sui lieviti indigeni in barrique per alcuni giorni

Maturazione: in legno sulle fecce fini per 8 mesi



ROSSO..SE TERRAZZE DELL'IM-
PERIESE IGT ROSSESE

Rosso rubino intenso. Al naso emergono aromi di frutti rossi, note di erbe spontanee macchia mediterranea, iodata.

Al palato è pieno e vitale, con una struttura decisa, richiami speziati e un tannino maturato, persistente sulle note saline

PRIMI PIATTI A BASE DI CARNE

Uvaggio: rossese 100%

Vinificazione: fermentazione sui lieviti in tini di rovere sulle bucce per 3 mesi

Maturazione: acciaio, in botti rovere sui lieviti per 21 mesi



MARZIANO ABBONA

DOGLIANI (CN)



La forza della tradizione e il gusto per l'innovazione. La consapevolezza delle radici e il coraggio di tentare nuove strade. La passione di un lavoro artigianale e la ricerca della qualità senza compromessi. Da tre generazioni, la cantina Abbona vinifica i grandi vini delle Langhe cercando di trasmettere l'emozione più importante: l'amore per il proprio lavoro e la gratitudine di vivere in uno dei più straordinari territori vitivinicoli al mondo.

Anno di fondazione 1970

Proprietario Marziano Abbona

Enologo Beppe Caviola

Ettari Vitati 60

Numero Bottiglie 350.000

Viticultura biologica

Zona di distribuzione AP-FM-MC



DOGLIANI DOCG **PAPÀ CELSO**

Vino simbolo dell'azienda, Papà Celso, dedicato alla memoria di Celso Abbona, è il Dogliani più importante ottenuto da viti di oltre 60 anni che donano al vino un felice equilibrio tra eleganza, potenza ed armonia.

CARNI ROSSE

Uvaggio: **dolcetto 100%**

Vinificazione: **acciaio**

Maturazione: **acciaio**



ROERO ARNEIS DOCG **TISTIN**

Arneis è il re dei vini bianchi del Roero. Schietto e non impegnativo, svela una personalità vibrante data dai suoli sabbiosi su cui crescono le uve. Profumo intenso e grande beva lo rendono un vino estremamente piacevole e intrigante.

PESCI

Uvaggio: arneis 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio



NEBBIOLO D'ALBA DOC **BRICCO BARONE**

Bricco Barone è un terroir ubicato sulle colline di Monforte d'Alba, in frazione Rinaldi. Qui nasce un Nebbiolo d'Alba robusto e longevo, ricco di aromi e profumi di frutta nera con un tocco di affumicato.

PRIMI PIATTI

Uvaggio: nebbiolo 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: rovere



BARBERA D'ALBA DOC **RINALDI**

Da vigneti in Monforte d'Alba, frazione Rinaldi, questa barbera sprigiona un carattere deciso e potente, pur conservando una piacevole freschezza che le dona grande bevibilità.

SALUMI

Uvaggio: barbera 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: rovere



DOGLIANI DOCG **SAN LUIGI**

Ottenuto dai vigneti in frazione San Luigi, si distingue per freschezza e facilità di beva, pur mantenendo un carattere da vino rosso importante, dotato di corpo ed eleganza. In bocca fruttato e fragrante, è un vino quotidiano sorprendente.

A TUTTO PASTO

Uvaggio: dolcetto 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio



BAROLO DOCG

Ottenuto da uve provenienti da Perno, piccola frazione fra Monforte e Serralunga d'Alba, è un Barolo dotato di grande finezza olfattiva, potenza e ottima gradazione alcolica.

CARNI ROSSE

Uvaggio: nebbiolo 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: botti di rovere



CASCINA BRUNI

SERRALUNGA D'ALBA (CN)

La storia della famiglia Veglio ha radici profonde. Risale alla fine del 1800 l'acquisto, dalla famiglia reale, della tenuta in località Bruni a Serralunga d'Alba. L'azienda, fondata da Giuseppe Luigi Veglio di Castelletto, è oggi gestita dalla sesta generazione della famiglia, rappresentata da Cristiano Maria Veglio, enologo, affiancato dal fratello Fulvio e dal padre Giuseppe. I vigneti sono situati nei prestigiosi cru di Carpegna e Costabella, a Serralunga d'Alba, e a Grinzane Cavour. A Cascina Bruni si producono da sempre vini che esprimono la classicità delle Langhe piemontesi, vini legati alle lente e corrette maturazioni necessarie per presentare esclusivamente vini dal nobile lignaggio e dal indiscusso carattere.

Anno di fondazione 1897

Proprietario Famiglia Veglio

Ettari Vitati 12

Numero Bottiglie 60.000

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



SOPRAVENTO BARBARESCO DOCG

Le scelte di vinificazione e maturazione sono legate all'annata. Il vino spicca sempre per grande eleganza ed equilibrio.

PIATTI A BASE DI CARNI ROSSE

Uvaggio: nebbiolo 100%



APRES FORTUNE BARBERA D'ALBA DOC

Le scelte di vinificazione e maturazione sono legate all'annata..

BRASATO

Uvaggio: barbera 100%

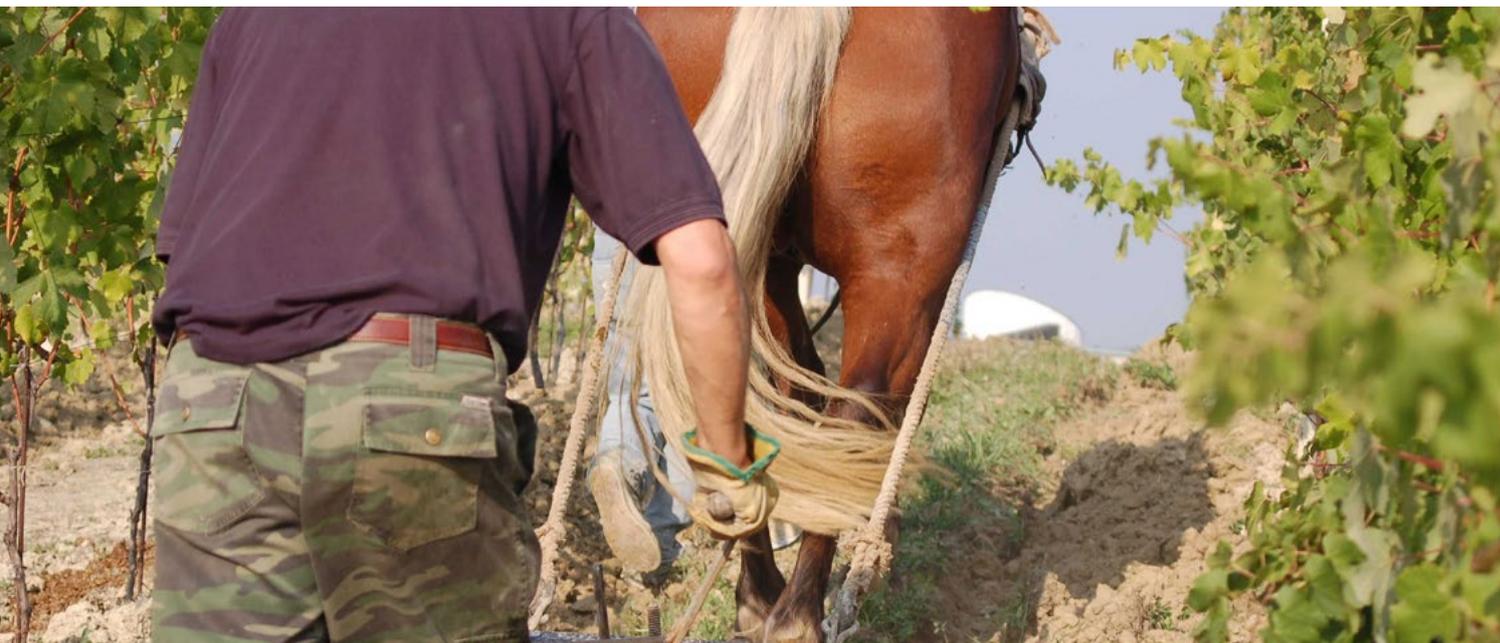


BAROLO DOCG SERRALUNGA

La vinificazione viene decisa in base alle annateeziate.

CACCIAGIONE

Uvaggio: nebbiolo 100%



La Spinetta nasce nel 1977 da Giuseppe "Pin" Rivetti e sua moglie Lidia a Castagnole delle Lanze, nel cuore del Monferrato.

La famiglia Rivetti, inizialmente si specializza nella vinificazione del Moscato d'Asti. Negli Anni '80 la seconda generazione, i fratelli Carlo, Bruno, Giorgio e Giovanna, porta una forte innovazione introducendo grandi rossi come la Barbera e, dal 1995, i celebri Cru di Barbaresco, Gallina, Staderi e Valeirano. Nel 2000 l'azienda si espande nella zona del Barolo con il vigneto Campè e nel 2001 apre la tenuta di Casanova della Spinetta in Toscana, dedicandosi al Sangiovese da vigne vecchie. La filosofia produttiva si basa sul rispetto del terroir e su pratiche agricole sostenibili, puntando su vini di grande identità territoriale.

Anno di fondazione 1977

Proprietario Fratelli Rivetti

Ettari Vitati 100

Numero Bottiglie 650.000

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione azienda Partner



LA SPINETTA

CASTAGNOLE DELLE LANZE (AT)



CÀ DI PIAN BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

Rosso granato intenso.

Il Cà di Pian è una Barbera dal carattere inconfondibile. I profumi di mora e marasca donano grande intensità e un'incredibile piacevolezza.

È un vino avvolgente ma allo stesso tempo fresco e di estrema versatilità.

SPEZZATINO DI VITELLO

Uvaggio: barbera 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: fermentazione malolattica in botti di rovere francese, di secondo e terzo passaggio, e conseguente affinamento per circa 12 mesi



COLLI TORTONESI DOC TIMORASSO DERTTHONA

Giallo paglierino brillante. Un vino di straordinaria struttura e sorprendente longevità. Le delicate note di idrocarburo suonano in concerto con sentori agrumati e floreali, che ritornano all'assaggio. Al palato è sapido e generoso, dotato di un finale pulito e persistente

TORTINO DI ZUCCA CON FONDUTA

Uvaggio: timorasso 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: 8 mesi su fecce nobili in acciaio



LANGHE NEBBIOLO DOC

Rosso rubino brillante. Al naso è ampio e penetrante, con sentori di frutta fresca, viola e rosa. In bocca presenta un ingresso morbido, con tannini gentili ma persistenti.

COSTATA DI MANZO

Uvaggio: nebbiolo 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: fermentazione malolattica in botti di rovere francese, di secondo e terzo passaggio e conseguente maturazione



BARBERA D'ALBA GALLINA SUPERIORE DOC

Dal colore rosso rubino con riflessi violacei, questo vino al naso presenta note di ciliegia matura, lavanda e spezie dolci. Al palato è fresco e pieno, con accenni di erbe aromatiche e liquirizia nel lungo finale.

CARNI ROSSE

Uvaggio: barbera 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: fermentazione malolattica in botti di rovere francese, di cui circa il 20% nuove e le restanti di secondo passaggio, con conseguente affinamento per circa 12 mesi



MATTEO SORIA

CASTIGLIONE TINELLA (CN)



Fondata nei primi anni dell'Ottocento da Eugenio Soria, a Castiglione Tinella, l'Azienda Agricola Matteo Soria rappresenta una storia di passione e dedizione, tramandata da generazioni. Oggi l'azienda è guidata da Matteo, enotecnico diplomato, affiancato dal padre Sergio ed è specializzata nella produzione di Moscato d'Asti e Asti DOCG. I vigneti sono situati su colline a terreno prevalentemente sabbioso che conferisce eleganza ai vini.

Anno di fondazione primi anni dell'Ottocento

Proprietario Matteo Soria

Ettari Vitati 40

Viticultura biologica

Zona di distribuzione azienda Partner



SORIA MOSCATO D'ASTI DOCG

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Dal profumo intenso e aromatico, tipico dell'uva, con sentori di fiori di acacia, pesca e una nota di muschio. In bocca è dolce e dotato di buona freschezza. Finale aromatico.

PASTICCERIA SECCA

Uvaggio: moscato bianco 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio

Presatura di spuma in autoclave





**SORIA ASTI SPUMANTE
DOCG DOLCE**

Perlage sottile e carezzevole.
Al naso spiccano le note fruttate
e floreali. Gusto seducente, avvolgente,
dalla dolcezza equilibrata.

DESSERT A BASE DI CREMA

Uvaggio: moscato bianco 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio. Riferimentazione in autoclave



AZIENDA AGRICOLA CÀ DEI FRATI



Azienda storica del comprensorio del Garda, dagli anni '30 del secolo scorso sotto la guida della Famiglia Dal Cero. Igino, Gianfranco ed Anna Maria gestiscono oggi l'azienda dividendosi i compiti tra vigneti, cantina ed uffici con grande passione e determinazione. La loro storia è legata inevitabilmente al Lugana, che hanno rilanciato intuendo in grande anticipo l'alta vocazione vitivinicola del basso Garda.

Luogo Sirmione (BS)

Proprietario Famiglia Dal Cero

Enologo Igino dal Cero

Ettari Vitati 200

Numero Bottiglie 2.500.000

Agricoltura convenzionale

Zona di distribuzione azienda partner

**LUGANA DOC I FRATI**

É il biglietto da visita della denominazione, subito riconoscibile per le note sapide, l'idrocarburo sospirato e l'allungo sostenuto da acidità e corpo.

Uva: turbiana 100 %
 Vinificazione: acciaio
 Affinamento: acciaio
 Longevità: 3-5 anni



METODO CLASSICO BRUT **CUVÉE DEI FRATI**

Metodo Classico prodotto quasi interamente con Turbiana. Perlage fine e continuo, note fragranti di nocciola e fieno, lungo e setoso in bocca. In grado di competere con i grandi spumanti d'Italia.

Uva: turbiana e chardonnay
Vinificazione: acciaio, barrique
Affinamento: 24 mesi sui Lieviti
Longevità: 5-7 anni



METODO CLASSICO **ROSÈ CUVÉE DEI FRATI**

Dai vigneti di Desenzano del Garda utilizzando le stesse uve del Rosa dei Frati. Color rosa antico, naso di frutti rossi, in bocca salino e molto elegante.

Uva: groppello, marzemino, sangiovese e barbera
Vinificazione: acciaio, barrique
Affinamento: 24 mesi sui lieviti
Longevità: 5-7 anni



LUGANA DOC **BROLETTINO**

È la versione più importante di Lugana, vibra continuamente tra note vanigliate e scorza di agrume, il tutto senza perdere in succosità.

Uva: turbiana 100%
Vinificazione: acciaio
Affinamento: barrique
Longevità: 10 anni



RIVIERA DEL GARDA DOC **ROSA DEI FRATI**

Fresco, delicato e autorevole al tempo stesso. Naso molto ampio e variegato, sorprende per spalla acida senza rinunciare al frutto.

Uva: groppello, marzemino, sangiovese e barbera
Vinificazione: acciaio
Affinamento: acciaio
Longevità: 3-5 anni



RONCHEDONE

Note di frutti rossi macerati e balsamiche. Al palato si presenta potente ed incisivo pur mantenendo pulizia e sapidità.

Uva: Marzemino, Sangiovese e Cabernet
Vinificazione: acciaio
Affinamento: barrique
Longevità: 5-7 anni



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC **PIETRO DAL CERO**

Emblema della produzione enologica veronese. Rosso rubino intenso di gran intensità, note di cioccolato e spezie dolci, sorso pieno ed appagante. A tavola trova la sua dimensione con piatti importanti.

Uva: corvina, corvinone, rondinella e croatina
Vinificazione: acciaio
Affinamento: barrique
Longevità: 15-20 anni



PIETRALUCE

CALINO (BS)

Pietraluce è una cantina a conduzione familiare fondata nel 2018 dalla famiglia Savoldi, nel cuore del Franciacorta.

Pietraluce produce Franciacorta DOCG: Blanc de Blancs da uve chardonnay e un Rosé da Pinot Nero in edizione limitata da viticoltura biologica. Passione, autenticità e rispetto per la natura guidano ogni fase produttiva, con bassi dosaggi zuccherini e lunghi affinamenti per esaltare il legame tra terra e luce da cui prende il nome.

Anno di fondazione 2018

Proprietario Famiglia Savoldi

Ettari Vitati 8

Numero Bottiglie 60.000

Viticultura biologica

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



FRANCIACORTA DOCG BRUT

Colore giallo paglierino mediamente carico. Profumo eleganti e ben definite di fiore di sambuco e mela golden, leggere sensazioni agrumate. In bocca è pieno, persistente e mai invadente, fresco e accattivante al tempo stesso.

APERITIVO

Uvaggio: chardonnay 100%

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione a temperature controllata in acciaio

Maturazione: affinamento sui lieviti non meno di 24 mesi con interventi di 'bâtonnage' sino al momento della presa di spuma prevista per fine inverno



FRANCIACORTA DOCG SATÈN

Bel colore giallo paglierino brillante con persistenti e finissime bollicine, al naso ha sentori di frutta e fiori bianchi. In bocca è elegante, equilibrato e dona sensazioni di grande piacevolezza. Fresco, sapido e al contempo morbido e carezzevole.

RISOTTI

Uvaggio: chardonnay 100%
 Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione a temperature controllata in acciaio
 Maturazione affinamento sui lieviti non meno di 24 mesi



FRANCIACORTA DOCG ROSÉ

Naso intrigante e giocoso che ricorda il profumo dei fiori d'acacia, di frutti rossi e di marshmallow (vaniglia e fragola). Si completa con note di zafferano e cream caramel. In bocca è fresco ed esprime la grande corposità e potenza, tipiche del Pinot Noir.

PIATTI ETNICI PAELLA COUS COUS

Uvaggio: pinot nero 100%
 Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione a temperature controllata in acciaio
 Maturazione l'imbottigliamento per la presa di spuma avviene verso fine inverno mentre l'affinamento sui lieviti non è mai inferiore ai 24 mesi

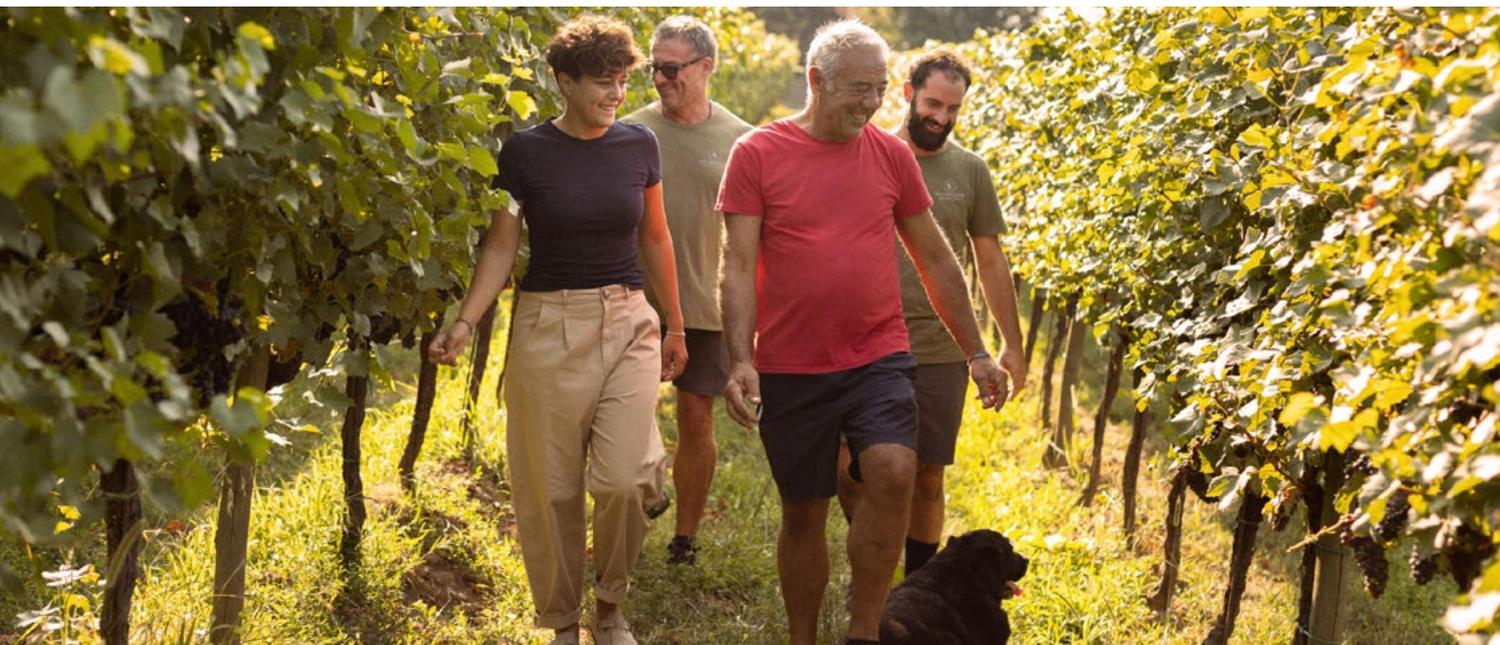


FRANCIACORTA DOCG MILLESIMATO DOSAGGIO ZERO

Colore giallo paglierino mediamente carico. Profumo franco, ampio, avvolgente con sensazioni balsamiche che ricordano il timo ed il rosmarino. Eleganti note di panificazione. Al palato è fresco e minerale. La bevuta, lunga e persistente, è chiusa da una nota mandorlata..

PESCI ARROSTO

Uvaggio: chardonnay 100%
 Vinificazione: pressatura con tecnica soffice, il mosto, dopo il primo travaso, inizia la fermentazione a temperature in acciaio
 Maturazione: affinamento sui lieviti mai inferiore ai 36 mesi



SAN CRISTOFORO

ERBUSCO (BS)

Fondata da Bruno e Claudia, a Erbusco, è oggi guidata dalla figlia Celeste. Dai vigneti, coltivati a Chardonnay e Pinot Nero, nascono esclusivamente spumanti Franciacorta DOCG. La filosofia aziendale vuole prodotti eleganti, autentici e a basso dosaggio per esaltare il terroir morenico.

Anno di fondazione 1992
 Proprietà Famiglia Dotti
 Ettari Vitati 10
 Numero Bottiglie 90.000
 Viticoltura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE

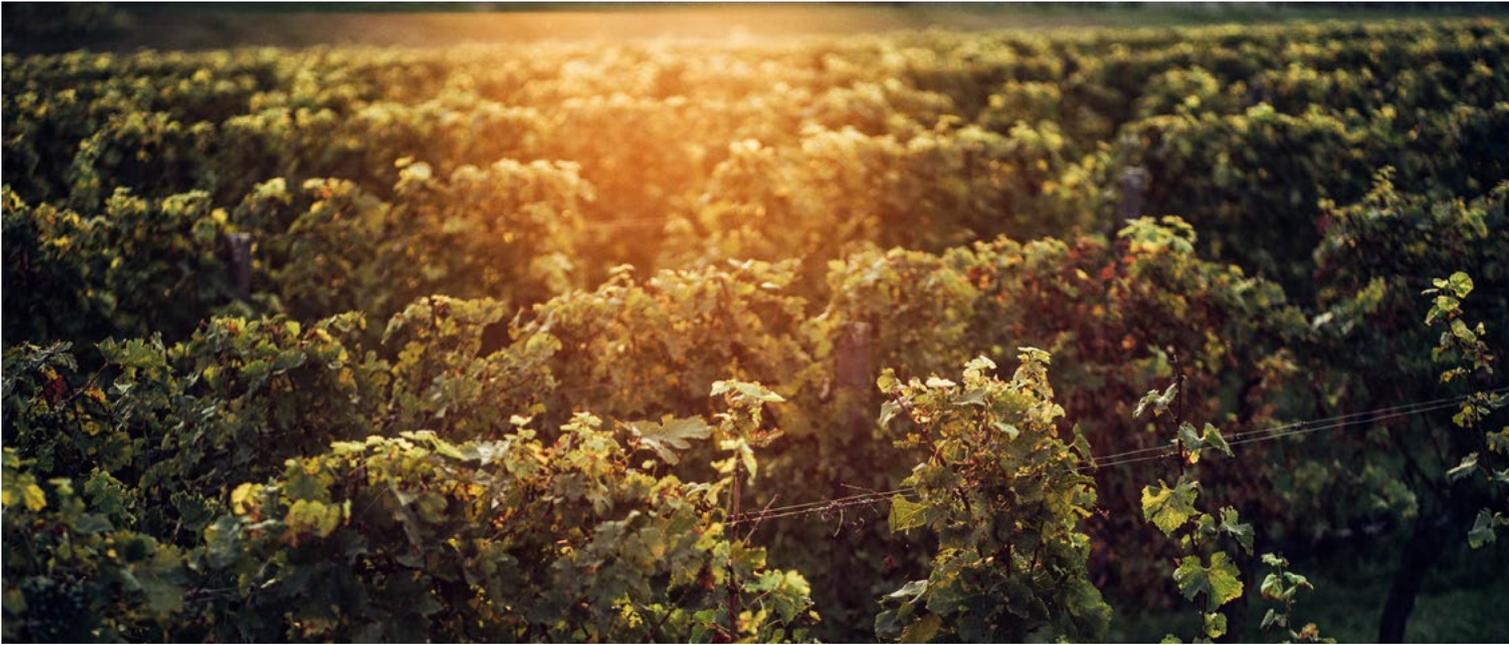


FRANCIACORTA DOCG BRUT

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso delicato di frutta matura, frutta secca e miele. Al palato si presenta piacevolmente fresco e sapido, con buona salinità e morbidezza.

PRIMI PIATTI A BASE DI PESCE

Uvaggio: chardonnay 100%
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: sui lieviti almeno 30 mesi



FRANCIACORTA DOCG MILLESIMATO

Giallo di media intensità, con riflessi tendenti al verde.

Dal profumo delicato di frutta matura, pera e pesca, di silice e miele d'agrum. Ottima acidità e struttura, sapido e persistente sul finale.

CROSTACEI

Uvaggio: chardonnay e pinot nero

Vinificazione: acciaio

Maturazione: sui lieviti almeno 40 mesi



FRANCIACORTA DOCG NON DOSATO ND

Giallo dorato. All'olfatto intenso di frutta matura, miele e note burrose. Dal sapore fresco e sapido, elegante morbidezza e fine perlage.

ANTIPASTI

Uvaggio: chardonnay 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: sui lieviti almeno 30 mesi



FRANCIACORTA DOCG PAS DOSÉ

Giallo paglierino con riflessi dorati.

Al naso ricordi di panpepato, poi mela gialla matura e vanigliato. Sapido, di ottima struttura e acidità, morbido sul finale.

PESCE CRUDO

Uvaggio: chardonnay 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: sui lieviti almeno 40 mesi



FRANCIACORTA DOCG ROSÉ

Rosa antico con riflessi tendenti all'ambra. All'olfatto si percepiscono note di frutta rossa, agrumi e frutta secca. Al palato è sapido, delicatamente acido e armonico.

ZUPPE DI PESCE

Uvaggio: pinot noir 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: sui lieviti 24 mesi



TENUTA TRAVAGLINO

CALVIGNANO (PV)

Tenuta Travaglino è una delle realtà vitivinicole più antiche e affascinanti dell'Oltrepò Pavese, immersa nei paesaggi collinari di Calvignano. La sua storia millenaria si intreccia con la tradizione monastica e nobiliare, testimoniando un legame profondo con la terra e la vite.

Da generazioni, la famiglia Comi custodisce questo patrimonio con passione e visione, coniugando autenticità, eleganza e innovazione. I terreni argilloso calcarei, tra i 250 e i 350 m s.l.m., mantengono acidità e aromi nelle uve.

Ogni vino racconta l'identità di un luogo unico, dove il rispetto per la natura e la ricerca dell'eccellenza danno vita a espressioni armoniose, raffinate e contemporanee.

Anno di fondazione 1868

Proprietario famiglia Comi

Ettari Vitati 80

Numero Bottiglie 150.000

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione azienda partner



CAMPO DELLA FOJADA OLTREPO' PAVESE DOC RIESLING RENANO

Dal colore giallo paglierino brillante. All'olfatto si presenta con note di pesca bianca, mela gialla, fiori di campo e lievi accenni minerali. Al palato fresco, elegante e minerale, con buona struttura e finale lungo.

FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA

Uvaggio: riesling renano 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: sulle fecce in acciaio per 6 mesi



CUVÉE 59 OLTREPÒ PAVESE
METODO CLASSICO DOCG BRUT

Paglierino brillante, perlage fine e persistente. Pesca bianca, fiori bianchi, uva spina e ribes, con sentori di crosta di pane fresco e note tostate. Gusto croccante, sapido e piacevolmente fresco, con una lunga persistenza gustativa.

FRUTTI DI MARE

Uvaggio: pinot nero 80%, chardonnay 20%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio



GRAN CUVÉE BLANC DE NOIR
OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO
PINOT NERO DOCG MILLESIMATO

Colore paglierino, perlage fine cremoso e persistente. Al naso si percepiscono sentori di crosta di pane e frutta secca. In bocca è fresco e particolarmente sapido.

PIATTI A BASE DI PESCE

Uvaggio: pinot nero 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio



OLTREPÒ PAVESE DOC
RIESLING RENANO

Paglierino lucente. Al naso si percepiscono note di mela gialla, pesca, fiori bianchi, con delicate sfumature iodate e cenni vegetali. In bocca è fresco, ricco e avvolgente, con una piacevole mineralità e buona persistenza.

ANTIPASTI

Uvaggio: riesling renano 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: sulle fecce in acciaio per 6 mesi



PINOT NERO DELL'OLTREPÒ
PAVESE DOC

Rubino lucente e luminoso. Fragrante e piacevole, ricco di sentori fruttati che ricordano la fragolina di bosco. Al palato aromatico e gradevole, scorrevole e coerente con l'olfatto, di ottima lunghezza.

RISOTTI

Uvaggio: pinot nero 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: sulle fecce in acciaio per 6 mesi



TRIACCA, TENUTA LA GATTA

BIANZONE (SO)

TRIACCA
Valtellina

Dal 1897, Casa Vinicola Triacca trasforma la passione per il vino in arte di famiglia. Dalla Valtellina alla Toscana, ogni tenuta esprime l'anima del territorio con eleganza e autenticità.

La Gatta, incastonata tra i terrazzamenti valtelinesi, custodisce secoli di tradizione viticola. Ogni prodotto nasce da vigneti curati con rispetto, dove il tempo è un alleato e l'innovazione dialoga con la storia. Triacca crede nella sostenibilità come impegno quotidiano e nel valore delle scelte consapevoli. Ogni bottiglia racconta un'emozione, ogni sorso evoca un paesaggio.

Anno di fondazione 1897

Proprietario fratelli Triacca

Ettari Vitati 13

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



VALTELLINA SUPERIORE DOCG INFERNO

Rosso rubino tendente al granato. Sottile e intenso, con sfumature di rosa appassita e nocciola. Al palato asciutto, austero, leggermente tannico e al tempo stesso vellutato e aromatico.

PRIMI PIATTI

Uvaggio: nebbiolo 100%

Vinificazione: sulle bucce per 12-15 giorni in acciaio

Maturazione: in botti di rovere per 12 mesi



SAN DOMENICO SFORZATO DI VALTELLINA DOCG

Rubino intenso, tendente al granato. Ampio, fruttato e floreale, con note di cuoio e tabacco, avvolgente e profondo. In bocca corposo, asciutto, austero. Vino di forte carattere e di grande struttura..

CARNI ROSSE

Uvaggio: nebbiolo 100%

Vinificazione: appassimento delle uve in fruttaio per 60-70 giorni, macerazione sulle bucce per 15-17 giorni in inox da 130 h

Maturazione: in piccole e grandi botti di rovere per 18 mesi



ERSTE+NEUE
CALDARO (BZ)



ERSTE+NEUE nasce dalla fusione di due storiche cantine: Erste Kellerei (1900) e Neue Kellerei (1925), e rappresenta l'incontro tra l'eredità di oltre un secolo di viticoltura e uno spirito moderno e sostenibile. Incastonata tra le Dolomiti e il lago di Caldaro, ERSTE+NEUE coltiva i propri vigneti con rispetto per la natura e attenzione alla qualità, dando vita a vini eleganti, precisi, capaci di raccontare con autenticità il territorio altoatesino. Nel 2018 ha ottenuto il sigillo internazionale FAIR'N GREEN per la viticoltura sostenibile.

Anno di fondazione 1986

Proprietario Cantina Kaltern

Ettari Vitati 60

Numero Bottiglie 400.000

Viticultura biologica, Fair'n Green

Zona di distribuzione AP, TE



ALTO ADIGE DOC PINOT NERO

Questo Pinot Nero ha un colore rosso rubino brillante e un bouquet delicato di lamponi e ciliegie. Al palato colpisce per l'elegante struttura e i tannini fini.

PRIMI PIATTI CON VERDURE

Uvaggio: pinot nero 100%

Vinificazione: macerazione di 8 giorni in acciaio seguita dalla fermentazione malolattica

Maturazione: in botti di cemento e acciaio per 5 mesi



ALTO ADIGE DOC PINOT BIANCO

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Offre un elegante aroma floreale-minerale unito a note di frutta matura come mela e pesca. Al palato è molto diretto, con una freschezza fine e una struttura sottile.

PIATTI FRESCHI DELLA CUCINA MEDITERRANEA

Uvaggio: pinot bianco 100%

Vinificazione: fermentazione in contenitori d'acciaio a temperatura controllata ed in protezione da ossigeno.

Maturazione: affinamento di 3 mesi sulle fecce fini in acciaio



ALTO ADIGE DOC RIESLING

Giallo paglierino chiaro con riflessi leggermente verdognoli. Al naso è fresco e leggermente aromatico, con un aroma fruttato di pesca bianca e albicocca, accompagnato da una sottile nota di rosa e di agrumi. Al palato è secco, fresco e corposo, succoso e leggermente minerale. Il finale è lungo..

CUCINA ASIATICA

Uvaggio: riesling 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: affinamento di 4 mesi sulle fecce fini in acciaio



ALTO ADIGE DOC MÜLLER THURGAU

Ha un colore che va dal verde al giallo paglierino. Il suo aroma intenso e varietale rivela note di frutta matura e spezie fini di noce moscata. Al palato, colpisce per il suo sapore equilibrato e il suo corpo elegante. La piacevole acidità gli conferisce un carattere molto fresco che lo rende di facile beva..

PIATTI DI PESCE

Uvaggio: müller Thurgau 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



ALTO ADIGE DOC SAUVIGNON

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Delizia con splendidi aromi di sambuco e ortica. Al gusto è piacevolmente fruttato con vivace freschezza.

APERITIVO

Uvaggio: sauvignon blanc 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



ALTO ADIGE DOC GEWÜRZTRAMINER

Paglierino. Il suo aroma caratteristico, fresco, fruttato e delicato è accompagnato da note floreali e da sentori di frutta esotica matura. Al palato è corposo, con una morbida acidità e una fine dolcezza di frutta. Ha una lunga persistenza nel finale.

SUSHI

Uvaggio: gewürztraminer 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



ALTO ADIGE DOC LAGREIN

Rosso granato scuro. Intenso fruttato e speziato, con note di cuoio e cioccolato fondente e sfumature floreali di viola. Dal sapore pieno e dai tannini evidenti. Chiude fruttato.

CARNI ROSSE

Uvaggio: lagrein 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



KELLEREI KALTERN

CALDARO (BZ)

La Cantina Kaltern, situata nel cuore dell'Alto Adige, è un simbolo di tradizione e qualità vinicola. Con una storia che risale a oltre un secolo fa, questa cantina cooperativa riunisce oltre 600 famiglie di viticoltori. I vini, distinti in diverse linee, rappresentano il meglio del terroir altoatesino. Ha da poco ottenuto la certificazione di sostenibilità FAIR'N GREEN.

Anno di fondazione primi del 1900

Proprietario cooperativa di 650 soci

Ettari Vitati 440

Numero Bottiglie 4.000.000

Viticultura biologica e biodinamica

Zona di distribuzione TE, AP

ALTO ADIGE DOC BRUT NATURE
SPUMANTE

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Profumi di agrumi e frutta secca. Gusto fresco e minerale, finale lungo e armonico.

ANTIPASTI A BASE DI PESCE

Uvaggio: chardonnay e pinot nero

Vinificazione: fermentazione in acciaio per il 70% e in tonneaux per il restante 30%.

Presatura di spuma: sui lieviti per 48 mesi, in bottiglia



VIAL ALTO ADIGE DOC
PINOT BIANCO

Colore giallo paglierino.
Mela, pera e fiori bianchi, gusto
fresco e vivace.

PIATTI A BASE DI VERDURE

Uvaggio: pinot bianco 100%
Vinificazione: fermentazione in acciaio
a temperatura controllata con breve
permanenza sulle fecce fini
Maturazione: acciaio



SOLL ALTO ADIGE DOC
PINOT GRIGIO

Paglierino. Frutta e fiori gialli,
mandorla. Gusto fresco, rotondo,
con una sottile nota minerale.

ANTIPASTI DI PESCE

Uvaggio: pinot grigio 100%
Vinificazione: fermentazione in acciaio
a temperatura controllata con breve
permanenza sulle fecce fini
Maturazione: acciaio



STERN ALTO ADIGE DOC
SAUVIGNON

Giallo paglierino. Note aromatiche di
agrumi, frutta esotica e fiori di sambuco.
Palato dotato di buona acidità e sapidità.

PIATTI A BASE DI VERDURE

Uvaggio: sauvignon blanc 100%
Vinificazione: fermentazione in acciaio
a temperatura controllata con breve
permanenza sulle fecce fini
Maturazione: acciaio



SALEIT ALTO ADIGE DOC
CHARDONNAY

Colore giallo paglierino. Sensazioni di frutta
esotica, mela e fiori bianchi. Morbidezza
e avvolgenza al palato ravvivato da giusta
acidità.

FORMAGGI FRESCHI

Uvaggio: chardonnay 100%
Vinificazione: fermentazione in acciaio
a temperatura controllata con breve
permanenza sulle fecce fini
Maturazione: acciaio



SALTNER ALTO ADIGE DOC PINOT
NERO RISERVA

Colore rosso rubino.
Frutti di bosco, ciliegia e spezie.
Elegante, strutturato e persistente.

PIATTI A BASE DI CARNI ROSSE

Uvaggio: pinot nero 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: in barrique e botti
grandi per 12 mesi



LAREITH ALTO ADIGE DOC
LAGREIN RISERVA

Rosso granato intenso. Profuma di frutti
di bosco, prugna e spezie. Gusto pieno,
vellutato e persistente con tannini ben
integrati.

SELVAGGINA

Uvaggio: lagrein 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: in barrique per 12 mesi



PACHER HOF

NOVACELLA (BZ)

Nel cuore della Valle Isarco, tra altitudini generose e suoli minerali, Pacher Hof coltiva vini bianchi eleganti e freschi. È una tenuta storica, attiva dal XII secolo. Sylvaner, Riesling, Kerner e Gruner Veltliner raccontano il territorio. I vini pregiati di Pacherhof si contraddistinguono per il sapore secco e fruttato, la spiccata mineralità e una notevole leggerezza, che contraddistinguono un inconfondibile carattere alpino.

Proprietario Andreas Huber

Ettari Vitati 8

Numero Bottiglie 80.000

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione azienda Partner



ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC GRÜNER VELTLINER

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Note agrumate di pompelmo, mela verde, erbe alpine e pepe bianco, su uno sfondo delicatamente speziato. Al palato è aromatico e fresco, dal sorso avvolgente e succoso, con una buona persistenza e una chiusura su toni speziati.

PESCE ALLA GRIGLIA

Uvaggio: grüner veltliner 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: 60% in botti grandi di rovere da 20 hl e 40% in acciaio



ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC KERNER

Colore giallo brillante con sfumature verdognole. Al naso è piacevolmente aromatico, con sentori di pesca bianca e pompelmo e leggere note di noce moscata. Cenni minerali. Al gusto è pieno e dotato di buona sapidità e acidità.

CARNI BIANCHE

Uvaggio: kerner 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: 50% della massa in acciaio e 50% in grandi botti di rovere da 20 hl, sulle fecce fini



ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC PINOT GRIGIO

Giallo paglierino con riflessi verdi. All'olfatto è fruttato con sentori di mela, pera Williams e mandorla. Il sorso risulta secco e sapido, con buona struttura e persistenza.

FRUTTI MARE

Uvaggio: pinot grigio 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: parte in acciaio e parte in botti grandi di rovere da 20 hl, permane sulle fecce fini



ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC RIESLING

Paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Elegante con sentori di frutta come pesca e pera. Acidità equilibrata e piacevolmente minerale sul finale. Armonico.

CARNI BIANCHE

Uvaggio: riesling 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: 8 mesi sui lieviti fini in botti di rovere da 20 e 33 hl



ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC SYLVANER

Giallo brillante. Un vino elegante caratterizzato da aromi freschi e profumi di frutta tropicale, banana e ananas. Secco, fresco e sapido, con buona struttura e persistenza.

ANTIPASTI LEGGERI

Uvaggio: sylvaner 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: fusti d'acciaio e grandi botti di legno, rimane sulle fecce fini



BALTER
ROVERETO (TN)



Balter è una storica azienda vinicola con sede a Rovereto, nata nel cuore di un'antica struttura militare del XVI secolo, acquistata dalla famiglia Balter nel 1872.

Dopo un lungo periodo dedicato all'agricoltura, la svolta avviene nel 1990 con la costruzione di una cantina interrata e l'inizio della produzione di vini di alta qualità. I vigneti sono situati tra i 200 e i 600 metri di altitudine, mitigati dalla presenza del microclima del Lago di Garda.

Ogni etichetta esprime con autenticità il carattere del territorio, frutto di una viticoltura attenta e sostenibile.

Anno di fondazione 1990

Proprietario Famiglia Balter

Ettari Vitati 10

Numero Bottiglie 80.000

Viticultura Biologica

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



BALTER TRENTO DOC BRUT

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati, dal perlage fine e persistente. Al naso affiora un bouquet floreale accompagnato da note agrumate, aromi di frutta bianca, crosta di pane e frutta secca. Al palato si presenta raffinato, di intensa freschezza e sapidità.

CUCINA VEGETARIANA

Uvaggio: chardonnay 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: sui lieviti per 30 mesi



BALTER TRENTO DOC NATURE

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Le note di agrumi sono accompagnate da profumi di frutta secca, come la mandorla e il miele. In bocca è pieno e deciso, asciutto ed equilibrato, con un finale lungo e sapido.

FORMAGGI FRESCHI E A PASTA MOLLE

Uvaggio: chardonnay 100%
 Vinificazione: barriques
 Maturazione: sui lieviti per 36 mesi



BALTER TRENTO DOC RISERVA MILLESIMATO

Paglierino deciso con sfumature dorate. Effervescenza sottile ed infinita. Al naso è ampio e maturo ma ravvivato da fiori bianchi e agrumi. Al palato risulta pieno e deciso, equilibrato, con un finale lungo e sapido.

PIATTI A BASE DI PESCE

Uvaggio: chardonnay 80%, pinot nero 20%
 Vinificazione: parte in acciaio e parte in piccoli botti di rovere
 Maturazione: 72 mesi sui lieviti



BALTER TRENTO DOC ROSÉ

Rosa antico tenue e delicato ravvivato da bollicine minute. Il profilo olfattivo è ricco e spazia dai piccoli frutti rossi all'agrume rosso. Voluminoso e carezzevole chiude persistente e sapido..

ANTIPASTI

Uvaggio: pinot nero 80%, chardonnay 20%
 Vinificazione: parte in acciaio e parte in botti di rovere
 Maturazione: 24 mesi sui lieviti



BARBANICO IGT VALLAGARINA

Fitto colore rosso intenso. Al naso sprigiona note delicate di sottobosco, piccoli frutti di bosco e frutti selvatici in confettura. Alloro e pepe nero. Al palato è piacevolmente intenso, robusto e corposo, con aromi profondi e persistenti..

CARNI ROSSE

Uvaggio: lagrein, merlot e cabernet sauvignon
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: barrique per 12-15 mesi



TENUTA MASO CORNO

ALA (TN)

Nel 2006 il giovane imprenditore Giulio Larcher acquista un appezzamento vitato attorno ad un antico maso, sulle pendici dei Monti Lessini, di fronte alle Piccole Dolomiti, dove da tempo si sperimentano impianti di Pinot Nero. Giulio, la famiglia e uno staff di agronomi ed enologi svolgono uno straordinario lavoro basato sul recupero di vecchi cloni francesi, rese modeste, utilizzo di barriques e tonneau di rovere francese per l'affinamento. Da questo percorso nascono vini di altissima qualità, espressione precisa del territorio di origine, apprezzati non solo in Italia ma anche in altri mercati come Paesi Bassi, Russia e Giappone.

Anno di fondazione 2006

Proprietà Giulio Larcher

Ettari Vitati 5

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



GIULIO LARCHER TRENTO DOC PAS DOSÈ

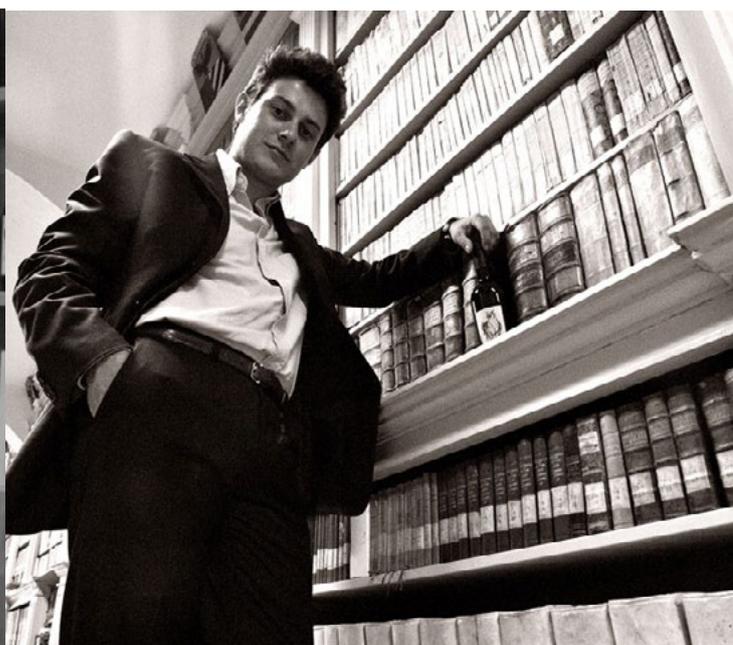
Paglierino dorato dal perlage fine. Bouquet ampio, con profumi fini e persistenti che spaziano dalle componenti più evolute e quelle più fresche e varietali delle uve chardonnay. Fresco, sapido, minerale, molto diretto, corredato di vibrante acidità.

ANTIPASTI

Uvaggio: chardonnay 100%

Vinificazione: acciaio, senza malolattica

Maturazione: sui lieviti per 30 mesi



GIULIO LARCHER CLOU TRENTO DOC

Paglierino dorato dal perlage fine.
Beva intrigante giocata tra verticalità
e complessità.

ANTIPASTI

Uvaggio: chardonnay 52%, pinot nero 48%
Vinificazione: in legni francesi, svolge malolattica
Maturazione: sui lieviti per 40 mesi, non dosato



VILLANOVA MASO CORNO CHARDONNAY TRENTO DOC RISERVA

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati.
Intenso, rivela un ampio bouquet floreale,
vegetale e minerale. Freschezza e sapidità
si equilibrano armoniosamente con la
morbidezza. La lunga persistenza degli aromi
in bocca si accompagna piacevolmente a una
sensazione di struttura importante.

SECONDI A BASE DI PESCE

Uvaggio: chardonnay 100%
Vinificazione: fermentazione in botte grande
di rovere francese per 10gg, fermentazione
malolattica in legno
Maturazione: in barrique di rovere francese per
12-14 mesi



SANTAMARIA MASO CORNO TRENTO DOC PINOT NERO RISERVA

Rosso rubino. Sprigiona profumi ampi
rivelando un bouquet fine. La complessità
eterea si fonde con sentori fruttati.
Equilibrato, presenta un corpo ben definito
sostenuto da una garbata ed avvolgente
tannicità e da freschezza percettibile.
Finezza ed eleganza accompagnano
le note muscolari.

CARNI ROSSE

Uvaggio: pinot nero 100%
Vinificazione: macerazione a freddo, fermentazione
in acciaio per 10-12 giorni con frequenti follature,
fermentazione malolattica in barrique
Maturazione: in barrique e tonneau di rovere
francese per 20 - 22 mesi



DECLIVI A MASO CORNO TRENTO DOC SAUVIGNON BLANC RISERVA

Giallo paglierino con sfumature verdoline.
Offre sentori di fiore di sambuco ed erbe
aromatiche tipiche dei Declivi di Maso Corno,
richiamando elegantemente il sauvignon
blanc. Al palato è morbido e corposo, con una
consistenza piena e masticabile seguita da
freschezza e marcata sapidità.
La lunga persistenza aromatica esprime una
piacevole e armonica aromaticità varietale.

PRIMI PIATTI A BASE DI PESCE

Uvaggio: sauvignon blanc 100%
Vinificazione: fermentazione in acciaio a basse
temperature per 12-14 giorni
Maturazione: in botte grande di rovere per 12 mesi



CA' FARIVE
VALDOBBIADENE (TV)

Nel Valdobbiadene, nel cuore della produzione della docg, l'azienda produce da oltre 50 anni vini spumanti a base di glera.

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



**VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE DOCG BRUT**

Paglierino chiaro, perlage fine e persistente. Al naso piacevolmente fruttato con note di mela golden matura e delicati sentori di fiori bianchi. Gusto fresco, morbido su fondo sapido con finale armonico..

APERITIVO

Uvaggio: glera 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: rifermentazione con il metodo Martinotti



**VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE DOCG EXTRA DRY**

Giallo paglierino chiaro, bollicine cremose. Mela e pera mature accompagnati da delicati sentori di fiori bianchi. Dotato di buona acidità è morbido e avvolgente, sapido nel finale.

PIATTI A BASE DI PESCE

Uvaggio: glera 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: rifermentazione con il metodo Martinotti



DOMINI VENETI

NEGRAR (VR)

Marchio d'eccellenza della Cantina Valpolicella Negrar, fondata nel 1933, Domini Veneti nasce da un progetto di qualità che valorizza le migliori aree della Valpolicella Classica. Il nome richiama i "Domini" della Serenissima Repubblica di Venezia, sottolineando il legame con la storia e la tradizione veneta. Domini Veneti è un progetto culturale e viticolo insieme. Una visione che tutela un patrimonio prezioso e lo trasforma, vendemmia dopo vendemmia, in vini capaci di raccontare la bellezza di un luogo unico..

Anno di fondazione 1989

Proprietario Cantina Valpolicella Negrar

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



APPASSIMENTO ROSSO VENETO IGT PASSITO

Rosso rubino con sfumature granato. Dal profumo complesso, con note di ciliegia e vaniglia. Sapore armonico, pieno e vellutato, con lungo finale e note speziate.

CARNI ROSSE

Uvaggio: corvina 60%, corvinone 15%, rondinella 15% e altri vitigni 10%

Vinificazione: appassimento per 60 giorni. Fermentazione in acciaio cui segue la malolattica

Maturazione: in legno



LA CASETTA VALPOLICELLA RIPASSA DOC CLASSICO SUPERIORE

È di un colore rosso rubino carico, con sfumature violacee. Intenso al naso di ciliegia e spezie. Volume e spessore al sorso che rivela immediatamente calore. Chiude con richiami di frutta secca.

FORMAGGI STAGIONATI

Uvaggio: corvina e altre varietà
 Vinificazione: macerazione per 12 giorni con follature frequenti. Rimane in acciaio fino a febbraio poi il ripasso sulle vinacce del Recioto
 Maturazione: in botte a fine maggio per 18 mesi, poi acciaio



VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE PRUVINIANO

Dal colore rosso rubino, presenta un'esplosione di profumi quali ciliegia, frutti di bosco, prugne secche, pepe e vaniglia. Al palato si presenta corposo, persistente con tannini vivaci e un retrogusto che ricorda le mandorle tostate e la frutta secca.

TAGLIERI DI SALUMI

Uvaggio: corvina
 Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata con macerazione di 10 giorni sulle bucce. Ripasso sulle vinacce dell'Amarone per 15 giorni, fermentazione malolattica completa in legno
 Maturazione: in botte a fine maggio per 18 mesi, poi acciaio



VALPOLICELLA CLASSICO DOC SUPERIORE PRUVINIANO

Rosso rubino intenso. Note intense e floreali di viola, fruttato di ciliegia, ribes e frutti rossi e speziato di pepe, noce moscata. Il gusto al palato ha il sapore fresco, vivace, asciutto e persistente grazie a un giusto equilibrio e al tannino fine.

CONIGLIO

Uvaggio: corvina 60%, corvinone 15%, rondinella 15%, altre uve rosse 10%
 Vinificazione: fermentazione alcolica a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per 10 giorni
 Maturazione: acciaio



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DCG CLASSICO

Un vino dal colore rosso granato denso e compatto e il profumo di grande intensità e persistenza. Denota struttura e decisa morbidezza, contrappunto di una vellutata tannicità.

BRASATI

Uvaggio: corvina, corvinone, rondinella, altre varietà
 Vinificazione: appassimento in fruttai per 100-120 giorni
 Maturazione: in legno



AMARONE PRUVINIANO DELLA VALPOLICELLA DCG CLASSICO

Rubino. Si presenta con note di frutta passita molto evidenti accompagnate da una nota balsamica. L'elevata acidità delle uve conferisce grande eleganza, freschezza e bevibilità che ne fanno un vino di grande personalità, riconoscibilità e di pura classe.

BRASATI

Uvaggio: corvina e altre varietà
 Vinificazione: appassimento in fruttai per 100 giorni
 Maturazione: Affinamento in legno + bottiglia



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DCG CLASSICO

Rubino. Dal profumo fruttato di lampone, amarena, prugna e susina. Palato morbido e cremoso, nel finale di frutta passita. È un vino dolce, che ama i dolci..

DOLCI SECCHI E CIOCCOLATO

Uvaggio: corvina, corvinone, rondinella, altre varietà
 Vinificazione: appassimento in fruttai per 100-120 giorni
 Maturazione: acciaio



LE GUAITE DI NOEMI

MEZZANE DI SOTTO (VR)

LE
GUAITE
DI
noemi

Le Guaite di Noemi è la storia di un'azienda agricola a conduzione familiare, con radici nella Valpolicella, che ha visto il passaggio generazionale dalla famiglia Pizzighella alla figlia Noemi. L'azienda deve il suo nome al vino preferito da Noemi che per tale motivo, i genitori le avevano dedicato. Le Guaite è "luogo di osservazione" o "posto di guardia" da dove si possono osservare i territori circostanti. La filosofia produttiva di Noemi è far uscire sul mercato i vini quando sono giunti a maturazione, senza fretta e senza compromessi.

Anno di fondazione 2015
 Proprietario Pizzighella Noemi
 Ettari Vitati 10
 Numero Bottiglie 25.000
 Viticoltura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC



LE GUAITE DI NOEMI VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE

Rosso rubino intenso con riflessi granato. Al naso note di frutti di bosco, ciliegie rosse, more, vaniglia, cioccolato, pepe, note balsamiche. In bocca si presenta morbido e avvolgente, con una piacevole sapidità, un'ottima acidità e note distintive di frutta rossa matura e spezie nel finale.

PRIMI PIATTI

Uvaggio: corvina 35%, rondinella 20%, corvinone 35%, altre uve 10%
 Vinificazione: appassimento per 30 giorni nei fruttai, fermentazione acciaio
 Maturazione: 36-48 mesi in barriques francesi di secondo passaggio



LE GUAITE DI NOEMI AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Rubino intenso con riflessi granati. Ampio di frutti di bosco maturi, ciliegie, more, prugne in confetture, vaniglia, cioccolato, pepe, mentolato, fieno, tabacco. Di struttura possente e morbido e avvolgente. Piacevole sapidità e ottima acidità. Chiude con le distintive note di frutta rossa matura e in confetture e di spezie.

CARNI ROSSE

Uvaggio: corvina 35%, rondinella 20%, corvinone 35%, altre uve 10% Vinificazione: acciaio

Vinificazione: appassimento per 100 giorni circa in fruttajo, fermentazione acciaio

Maturazione: maturazione di 48 mesi in barriques francesi nuove con tostatura medio/forte



LA VIGNA DI SARAH

VITTORIO VENETO (TV)

La Vigna di Sarah

La Vigna di Sarah nasce sulle colline di Vittorio Veneto, nel cuore del Conegliano Valdobbiadene. I vigneti, in conversione biologica, danno vita a vini Prosecco di carattere, come l'iconico Grappoli di Luna, vendemmiato di notte. L'azienda offre anche esperienze enoturistiche esclusive tra le vigne, per un'autentica immersione nel territorio.

Anno di fondazione 2010

Proprietà Sarah Dei Tos

Ettari Vitati 16

Numero Bottiglie 130.000

Viticultura biologica

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



GRAPPOLI DI LUNA CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT

Colore giallo paglierino. Perlage finissimo. Al naso profumi di pera e frutto della passione. Il perlage ricco e cremoso avvolge il palato. Chiude lunghissimo.

SECONDI A BASE DI PESCE

Uvaggio: glera 100%

Vinificazione: vendemmia notturna.

Fermentazione con lieviti selezionati in acciaio

Maturazione: rifermentazione in autoclave



GLERA BRUT SPUMANTE

Giallo paglierino. Perlage finissimo e persistente. All'olfatto si esaltano sentori di frutta matura, mela e pera. Il sorso risulta fresco, cremoso e armonico, con un'effervescenza che evidenzia le delicate note fruttate.

FRITTURA DI PESCE

Uvaggio: glera 100%

Vinificazione: acciaio con permanenza sulle fecce finiaio

Maturazione: riferimentazione in autoclave



GRAPPOLI DI LUNA CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY MILLESIMATO

Colore giallo paglierino. Perlage finissimo e persistente. Profumo di mela golden e pesca insieme a fiori di limone. Pieno e carezzevole al gusto. Finale persistente di pera e acacia.

ANTIPASTI DI PESCE

Uvaggio: glera 100%

Vinificazione: fermentazione con lieviti selezionati in acciaio e permanenza sulle fecce fini

Maturazione: riferimentazione in autoclave



QUINTARELLI GIUSEPPE

NEGRAR DI VALPONICELLA (VR)

Quintarelli Giuseppe

Una storia antichissima, iniziata nei primi del '900 con Silvio Quintarelli, poi continuata, dalla metà del secolo, nel segno della tradizione e del massimo rigore qualitativo con il più giovane dei suoi figli, "Bepi", oggi maestro indiscusso dell'Amarone. Nascendo dal più profondo rispetto della natura e da una rigidissima selezione delle uve, i vini di Quintarelli rappresentano un punto di riferimento della zona della Valpolicella.

Anno di fondazione primi del 1900

Proprietario Giuseppe Quintarelli

Ettari Vitati 12

Numero Bottiglie 50.000

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione **PARTNER**



BIANCO SECCO VENETO IGT

Bianco di carattere e potenza, con doti di finissimo equilibrio. La complessa aromaticità è caratterizzata dalle note fruttate mature di polpa gialla, entro una cornice solare dai rimandi minerali. Il sorso propone una elegante densità: ricco, morbido e dai richiami aromatici, si svela equilibrato da una vivace freschezza e da una persistente sfumatura salina.

CROSTACEI

Uvaggio: garganega, chardonnay, sauvignon e trebbiano

Vinificazione: Subito dopo la raccolta le uve sono pigiate e lasciate macerare sulle bucce per circa 12 ore a bassa temperatura: la fermentazione spontanea ha luogo in vasca d'acciaio termoregolata. L'affinamento sulle fecce fini si prolunga per alcuni mesi in acciaio, con periodici batonnage manuali
Maturazione: acciaio, sulle fecce fini



CA' DEL MERLO VENETO IGT

E' dotato di profumi che vanno dalla ciliegia alla cannella, con sfondo balsamico. Al palato entra delicato e poi si espande, manifestandosi in tutta la sua aromaticità; chiude con una lunghissima persistenza di note di cacao e caffè.

FORMAGGI STAGIONATI

Uvaggio: corvina, corvinone e rondinella e un 15% di cabernet sauvignon, cabernet franc, nebbiolo, croatina e sangiovese
 Vinificazione: metodo del ripasso, alla prima fermentazione ne segue una seconda a contatto con le vinacce dell'Amarone
 Maturazione: grandi botti di rovere per 7 anni



PRIMOFIORE VENETO IGT

Un vino dal respiro internazionale. Le note floreali che ricordano la violetta vengono accompagnate da aromi di ciliegia e sfumature di morbide spezie. Al palato ha buona struttura, tannini evoluti e ben integrati al corpo del vino, aromi ricchi e complessi. Il finale è armonioso e molto persistente, con una chiusura che torna su sensazioni sapide e leggermente speziate.

CARNI ROSSE

Uvaggio: corvina, corvinone, cabernet franc e cabernet sauvignon
 Vinificazione: dopo la raccolta le uve vengono fatte appassire per circa un mese
 Maturazione: grandi botti di rovere di slavonia



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC

Rubino scuro. Lo spettro olfattivo si apre su note speziate, che, pian piano, lasciano intravedere note fruttate e di sottobosco. All'assaggio è di ottimo corpo, equilibrato, con un sorso concentrato in cui la componente tannica risulta particolarmente fine. Un Valpolicella di riferimento.

SELVAGGINA

Uvaggio: corvina 55%, rondinella 30%, cabernet 15%
 Vinificazione: fermentazione con lieviti indigeni di 7-8 giorni
 Maturazione: botti medio grandi di rovere di Slavonia per 60 mesi



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

Vino iconico di grande eleganza e carattere.

CARNI ROSSE ELABORATE

Uvaggio: corvina e corvinone 55%, rondinella, cabernet, nebbiolo, croatina e sangiovese per il residuo
 Vinificazione: appassimento delle uve sui graticci sino al mese di dicembre, macerazione di 20 giorni, fermentazione alcolica con lieviti indigeni per 45 giorni
 Maturazione: piccole botti di rovere di slavonia per 7 anni



CASTELVECCHIO

SAGRADO (GO)



Castelvecchio è un'azienda agricola situata nel Carso goriziano. Un terreno difficile ma generoso, un ambiente ideale per la coltura della vite con il suo microclima asciutto e sempre ventilato, grazie alla presenza della Bora. Queste condizioni rendono il Carso un luogo unico e irripetibile che si ritrova nei vini. La tenuta nasce attorno a una storica villa veneta ed è immersa in un paesaggio naturale di grande fascino, tra boschi, vigneti e uliveti. Da sempre ispirata al rispetto per l'ambiente, l'azienda adotta pratiche biologiche e biodinamiche, producendo vini autentici che esprimono l'identità del territorio.

Anno di fondazione 1986

Proprietario famiglia Terraneo

Ettari Vitati 35

Numero Bottiglie 150.000

Viticultura biologica biodinamica

Zona di distribuzione azienda partner



CARSO DOC VITOVSKA

Giallo paglierino carico. Al naso sentori di miele, cera d'api ed erbe aromatiche come il timo. Al palato fine ed elegante piacevoli note minerali e grande sapidità.

APERITIVO

Uvaggio: vitovska 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



CARSO DOC MALVASIA

Paglierino carico con riflessi dorati. Elegante e intenso con note floreali e fruttate, come la pera. Si aggiungono piacevoli sentori minerali tipici del terroir carsico. Vino elegante, con una nota sapida e pepata tipica del varietale. Ottima corrispondenza gusto olfattiva intenso e persistente.

PESCE ALLA GRIGLIA

Uvaggio: malvasia 100%
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: sosta sui lieviti per 48 mesi



CARSO DOC PINOT GRIGIO

Giallo paglierino carico con lievi riflessi ramati. Al naso profumo piacevole ed inteso con sentori di pera e melone, seguono sentori floreali. Gusto ben strutturato, avvolgente e sapido, note delicatamente fruttate di albicocca e piccoli agrumi chiudono nel finale.

PIATTI LEGGERI

Uvaggio: pinot grigio 100%
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: acciaio



CARSO DOC TERRANO

Rosso rubino intenso con orli violacei. Fragranze selvatiche di more, mirtillo, susino e marasca. Gusto fresco, esuberante e vivace..

SALUMI

Uvaggio: terrano 100%
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: 9 mesi acciaio



CARSO DOC REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Rosso rubino intenso. Bouquet complesso, con note di frutti di bosco, come il ribes, e frutta sotto spirito. Gusto complesso, dalla delicata e persistente struttura tannica. Al palato rispecchia i sentori olfattivi.

ARROSTI DI CARNE ROSSA

Uvaggio: refosco dal peduncolo rosso 100%
 Vinificazione: in acciaio per 15 giorni
 Maturazione: 4 mesi in acciaio inox per completare la malolattica, per un anno in piccoli fusti di rovere francese e californiano. A seguire un anno in botti più grandi di rovere di slavonia/francese



CARSO DOC CABERNET FRANC

Rubino con riflessi brillanti. Al naso rispecchia le caratteristiche varietali con note delicatamente erbacee e speziate. A queste si aggiungono piacevoli note minerali tipiche del terroir carsico. Gusto fine e speziato con una buona persistenza.

CARNI ALLA GRIGLIA

Uvaggio: cabernet franc 100%
 Vinificazione: 15 giorni acciaio
 Maturazione: 4 mesi in acciaio inox per completare la malolattica, per un anno in piccoli fusti di rovere francese e californiano. A seguire un anno in botti più grandi di rovere di slavonia/francese



CARSO DOC CABERNET SAUVIGNON

Rosso rubino carico con tonalità brune e riflessi brillanti. Note vanigliate e di piccoli frutti rossi come il lampone. Seguono note di frutta matura e piacevoli sentori minerali. Gusto caratteristico, persistente, di buona struttura e con buon potenziale d'invecchiamento.

SECONDI A BASE CARNE ROSSA

Uvaggio: cabernet sauvignon 100%
 Vinificazione: 15 giorni acciaio
 Maturazione: 4 mesi in acciaio inox per completare la malolattica, per un anno in piccoli fusti di rovere francese e californiano. A seguire un anno in botti più grandi di rovere di slavonia/francese



La storia dei Muzic a San Floriano ha avuto inizio nel 1927. La produzione di vino in bottiglia inizia però negli anni novanta. Ad oggi l'azienda conta circa 21 ettari circondati dalle colline tutti nel comprensorio di San Floriano.

I filari sono adagiati su terrazzamenti con importanti dislivelli e sono gestiti senza il ricorso alla chimica e strizzando l'occhio alla sostenibilità.

Anno di fondazione 1927
 Proprietario Famiglia Muzic
 Enologo Fabijan Muzic
 Ettari Vitati 21
 Numero Bottiglie 90.000
 Viticoltura convenzionale

Zona di distribuzione AP-TE-FM-MC

MUZIC

SAN FLORIANO DEL COLLIO (GO)



COLLIO DOC FRIULIANO **VALERIS**

Paglierino con sfumature verdoline. All'olfatto fine, intenso, persistente e floreale. Secco, morbido al gusto con netto sapore di mandorla amara.

SALUMI

Uvaggio: friulano 100%
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: acciaio



COLLIO DOC MALVASIA

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Naso Netto, dal lieve aroma caratteristico che ricorda l'albicocca, la frutta esotica e il pepe bianco. Asciutto, fresco, vivace di buon corpo.

PRIMI PIATTI

Uvaggio: **ribolla malvasia Istriana 100%**
 Vinificazione: **acciaio**
 Maturazione: **acciaio**



COLLIO DOC RIBOLLA GIALLA

Giallo paglierino tenue. Elegante, floreale con sfumature citrine. Leggero di corpo, fresco, equilibrato nell'acidità.

MOLLUSCHI E CROSTACEI

Uvaggio: **ribolla gialla 100%**
 Vinificazione: **acciaio**
 Maturazione: **acciaio**



COLLIO DOC PINOT GRIGIO

Colore giallo paglierino tenue. Di buona intensità è fine e personale. Ricorda il fiore d'acacia. Secco, e con grande equilibrio tra acidità e alcol.

SECONDI DI CARNE BIANCA

Uvaggio: **pinot grigio 100%**
 Vinificazione: **acciaio**
 Maturazione: **acciaio**



COLLIO DOC CABERNET SAUVIGNON

Rosso rubino con lievi riflessi granati. Molto intenso e penetrante, ricorda la mora e il mirtillo. Giustamente tannico, caldo di alcol, armonico ed equilibrato

FORMAGGI STAGIONATI

Uvaggio: **cabernet sauvignon 100%**
 Vinificazione: **acciaio**
 Maturazione: **rovere**



COLLIO DOC SAUVIGNON PAJZE

Giallo paglierino con lievi riflessi verdi. Intenso e persistente, ricorda la frutta tropicale, l'ananas, la foglia di pomodoro e la mentuccia. Di ottima struttura, secco, vivace, caldo di alcool, morbido e fruttato.

PESCI

Uvaggio: **sauvignon 100%**
 Vinificazione: **acciaio**
 Maturazione: **acciaio**



COLLIO DOC MERLOT

Rosso rubino vivo. Molto intenso e persistente, ricorda il lampone, il mirtillo e la mora. Gusto gradevole, secco, morbido e corposo.

SECONDI DI CARNE ROSA E SELVAGGINA

Uvaggio: **merlot 100%**
 Vinificazione: **acciaio**
 Maturazione: **rovere**



SPECOGNA
CORNO DI ROSAZZO (UD)

Nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, fondata negli anni '60, l'azienda è oggi guidata dalla terza generazione della famiglia Specogna, custode di una passione che si tramanda nel tempo. Con uno sguardo rivolto al futuro e radici profonde nella viticoltura friulana, si producono vini che raccontano l'identità del territorio: autentici, eleganti e ricchi di personalità.

Anno di fondazione 1963
 Proprietario Leonardo Specogna
 Enologo Riccardo Cotarella
 Ettari Vitati 25
 Numero Bottiglie 120.000
 Viticoltura biologica

Zona di distribuzione **AP, FM**



**FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
RIBOLLA GIALLA**

Paglierino con lievi riflessi verdi. Dal profumo elegante, con note agrumate, speziate e cremose. Al palato intenso, voluminoso, croccante, di buona tensione acida.

MINESTRE E MINISTRONI

Uvaggio: ribolla gialla 100%
 Vinificazione: in acciaio con macerazione su bucce per 12 ore
 Maturazione: il 20% viene affinato in legno con movimentazione delle fecce quindicinale, 80% affinato in acciaio con movimentazione mensile



**FRIULI COLLI ORIENTALI
DOC FRIULANO**

Giallo intenso. Profumo ampio, speziato con sentori di agrumi, mandorla, frutta esotica e richiami di pesca a polpa bianca e pepe bianco. Al gusto vino potente, strutturato, con buona acidità. Il tipico retrogusto di mandorla e frutta esotica è molto persistente.

INSALATE, APERITIVI

Uvaggio: tocai friulano 100%
Vinificazione: fermentazione sulle bucce in acciaio
Maturazione: affinato in botti di legno rovere e in acciaio



**FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
MALVASIA**

Colore paglierino con riflessi verdolini. Al naso note pepate ed erbe aromatiche, come il rosmarino, la salvia e il timo. In bocca notevole il perfetto equilibrio tra la consistenza morbida e cremosa, dovuta all'abbondante glicerina, e la vivacità e mineralità tipiche del vitigno. Complessivamente armonico e con l'alcool perfettamente integrato. La persistenza è lunga e su note agrumate e floreali.

PIATTI A BASE DI PESCE

Uvaggio: malvasia
Vinificazione: fermentazione sulle bucce per 24 ore
Maturazione: in botti di rovere per 12 mesi riposo in vasche d'acciaio per 6 mesi



**FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
CABERNET FRANC**

Rosso rubino con riflessi violacei. All'olfatto si percepisce un profumo vegetale, tipico nel vino giovane, con note speziate dopo la maturazione in bottiglia. Al palato caratteristico nel suo sapore erbaceo, giustamente tannico, di gran corpo, armonico.

ARROSTI

Uvaggio: cabernet franc
Vinificazione: macerazione sulle bucce in vasca d'acciaio per circa 10 giorni
Maturazione: acciaio



**FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
MERLOT**

Colore rosso rubino. Il profumo è caratterizzato da intense note di violetta e frutta rossa in generale. Il sapore è morbido, corposo e persistente.

PRIMI PIATTI SAPORITI

Uvaggio: merlot 100%
Vinificazione: Fermentazione a basse temperature con lieviti indigeni
Maturazione: affinamento in botti di legno nuove con permanenza delle fecce nobili per un anno



TORRE ROSAZZA

Nata nel 1972, l'azienda vitivinicola Torre Rosazza con i suoi 80 ettari vitati appartiene attualmente alla Genagricola, società che fin dall'inizio della sua gestione ha perseguito lo scopo primo di valorizzare ogni singola sfumatura, corrispondente a un terroir particolarmente vocato alla viticoltura. Rientrando in una delle più prestigiose aree dei Colli Orientali del Friuli, oggi sottozona riconosciuta con la denominazione "Rosazzo", la cantina cura quasi maniacalmente i propri vigneti, filari che si snodano su impervi terrazzamenti e sono impiantati su suoli ricchi di minerali, che soprattutto regalano uve pregiate e schiette.

Anno di fondazione 1972

Proprietario Genagricola

Ettari Vitati 80

Numero Bottiglie 160.000

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM

TORRE ROSAZZA

MANZANO (UD)



FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
RIBOLLA GIALLA

Il colore è giallo paglierino di media intensità. Ha profumi netti e floreali in cui si distinguono il melone e una leggera nota agrumata di arancia rossa. Al palato è snello, molto fresco e gustoso, nel finale si ritrova la caratteristica nota d'arancia percepita al naso.

APERITIVO

Uvaggio: ribolla gialla

Vinificazione: acciaio

Maturazione: in acciaio sulle fecce nobili



FRIULI GRAVE DOC PINOT GRIGIO

Si presenta di colore giallo paglierino con evidenti riflessi dorati. E' intenso, aromatico, con sentori di mela golden e note agrumate che richiamano il pompelmo rosa. In bocca è complesso, strutturato, riempie il palato con la sua sapidità e persistenza.

FRUTTI DI MARE

Uvaggio: pinot grigio 100%
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: in acciaio sulle fecce fini



FRIULI GRAVE DOC CHARDONNAY

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Olfatto intenso e complesso, agrumato, con sentori di pesca bianca e nuance di fiori bianchi, note vegetali di sottofondo. All'assaggio è fresco, con un'acidità avvolgente e sempre presente

PIATTI DI PESCE

Uvaggio: chardonnay 100%
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: in acciaio sulle fecce fini



FRIULI GRAVE DOC TRAMINER

Paglierino con sfumature verdoognoli. Al naso il suo profumo è intenso e ben definito, con sentori di rosa selvatica e nuance di frutta esotica. Al palato è delicato, con una piacevole struttura snella, fresca e sapida.

PIATTI BASE PESCE

Uvaggio: traminer Aromatico
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: in acciaio sulle fecce fini



RONCO DELLE MAGNOLIE COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC

Paglierino compatto e luminoso nel calice. Impatto olfattivo decisamente floreale con note di gelsomino e zagara, poi salvia e mentuccia, con gli agrumi e i frutti bianchi che si affacciano quasi a fare da sottofondo. Bocca potente ed elegante dove la freschezza, esaltata dalla solida base sapida, garantisce slancio fino al finale delicatamente ammandorlato.

PRIMI DI PESCE

Uvaggio: friulano 50%, pinot bianco 20%, sauvignon blanc 20%, ribolla gialla 10%
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: in acciaio sulle fecce nobili, con bâtonnage settimanali



FRIULI GRAVE DOC MERLOT

Il colore è rosso rubino, profondo. Al naso è complesso, con chiari sentori di confettura rossa, fragola e ricordi di incenso. Al palato è morbido, equilibrato, di buon corpo con tannini smussati.

SALUMI

Uvaggio: merlot
 Vinificazione: le bucce rimangono a macerare sui mosti a temperatura controllata 5-6 giorni
 Maturazione: in vasche di cemento per 4 mesi



FRIULI GRAVE DOC PINOT NERO

Rosso rubino scarico, tipico della varietà. All'olfatto è intenso e fruttato con sentori di piccoli frutti rossi e fragolina di bosco. Di buona struttura è morbido e agile grazie alla presenza di una piacevole nota vegetale che sostiene e accompagna il sorso.

CARNI ROSSE

Uvaggio: pinot nero 100%
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: vasche cemento per 3 mesi



TENUTA LA VIOLA

BERTINORO (FC)

Tenuta La Viola

BERTINORO

La famiglia Gabellini, proprietaria della azienda, si trasferisce a Bertinoro dall'entroterra romagnolo e nel 1962 acquista la terra con i vigneti di Sangiovese e di Albana all'epoca coltivati ad alberello, su di un terreno argilloso e ricco di sedimenti marini. Crede sin dall'inizio nell'agricoltura biologica e ottiene la certificazione nel 1999. Dal 2018 vengono applicati i principi dell'agricoltura biodinamica. In cantina si prediligono le fermentazioni spontanee e l'affinamento sulle fecce fini.

Anno di fondazione 1962

Proprietario Famiglia Gabellini

Ettari Vitati 12

Numero Bottiglie 50.000

Viticultura biologico certificato dal 1999, applicazione dei principi della biodinamica dal 2018

Zona di distribuzione AP-TE-FM-MC



ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE IL COLOMBARONE

Da vigneti di circa 20 anni. Rubino dalle sfumature viola. Ciliegia e viola, note speziate. Voluminoso e ricco al gusto, persistenza di frutta rossa succosa.

SECONDI DI CARNE ROSSA

Uvaggio: sangiovese 100%

Vinificazione: acciaio, follature per 14-21 giorni

Maturazione: parte in acciaio e parte in barrique e tonneau di rovere francese di secondo passaggio



**ROMAGNA ALBANA DOCG
FRANGIPANE**

Da vigneti di circa 17 anni. Paglierino. Profuma di fiori bianchi a cui si aggiungono richiami minerali. La freschezza e la sapidità contraddistinguono il sorso. Grande bevibilità.

ANTIPASTI

Uvaggio: albana 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio



**ROMAGNA SANGIOVESE
SUPERIORE DOC ODDONE**

Da vigneti di circa 10-20 anni. Rosso rubino vivace. Tanta frutta fresca al naso. Al palato la freschezza del sangiovese rende il vino piacevole e di grande bevibilità.

PRIMI PIATTI

Uvaggio: sangiovese 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio



TENUTA MARA
SAN CLEMENTE (RN)



Tenuta Mara è nata dal sogno di Giordano Emendatori di creare un luogo dove vino, arte e natura vivono in armonia. In collina, affacciata sul mare, segue i principi dell'agricoltura biodinamica, rispettando i ritmi naturali e la biodiversità. Qui il benessere della terra si unisce a quello delle persone, offrendo un modello etico e sostenibile per la comunità.

Anno di fondazione 2001

Proprietario Giordano Emendatori

Ettari Vitati 11

Viticultura biodinamica

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



**MARAMIA RUBICONE IGT
SANGIOVESE**

Colore rosso rubino limpido. Complessità aromatica fine ed elegante ricca di profumi floreali, fruttati e speziati. Sorprendente personalità gustativa con coerenze nell'equilibrio gustativo e nella persistenza dalle piacevoli note balsamiche.

PRIMI PIATTI A BASE DI CARNE

Uvaggio: sangiovese 100%

Vinificazione: selezione delle uve manuale. Fermentazione spontanea in tini troncoconici di rovere

Maturazione: in tini troncoconici di rovere



MARY ROSE RUBICONE IGT ROSATO

Sfumature di rosa e lampone, trama vispa e gustosa, dal timbro minerale.

CARNI BIANCHE

Uvaggio: sangiovese 100%
 Vinificazione: selezione delle uve con selezionatrice ottica. Fermentazione spontanea in cemento naturale Niko Velo
 Maturazione: cemento naturale Niko Velo



GUIRY RUBICONE IGT SANGIOVESE

Colore rosso rubino limpido tendente al trasparente. Bouquet con delicati aromi di rose, lampone, more e amarene. Anice stellato e zenzero. Il delicato sapore sorprende per l'avvolgente morbidezza, una moderata freschezza ed una sfumata tannicità. Chiude lungo su note mentolate.

CARNI ROSSE

Uvaggio: sangiovese 100%
 Vinificazione: selezione delle uve manuale. Fermentazione spontanea in tini troncoconici di rovere
 Maturazione: in tini troncoconici di rovere



ORSI VIGNETO SAN VITO

VALSAMOGGIA (BO)

Nel cuore dei Colli Bolognesi l'azienda coltiva le sue vigne con metodo Biodinamico, rispettando la vitalità del suolo e l'identità di ogni annata. In cantina, si vinifica senza scorciatoie: fermentazioni spontanee, lieviti indigeni, nessuna chiarifica o filtrazione.

Più che una tecnica è una filosofia: raccontare un luogo attraverso il vino.

Una scelta radicale e sensibile, dove l'uomo accompagna la natura, senza mai domarla.

Anno di fondazione 2005

Proprietario famiglia Orsi Federico

Ettari Vitati 15

Numero Bottiglie 50.000

Viticultura biologica, biodinamica

Zona di distribuzione azienda partner



ORSI VIGNETO SAN VITO PIGNOLETTO FRIZZANTE DOCG "SUI LIEVITI"

Giallo paglierino tipicamente velato alla vista, impreziosito da una schiuma densa e persistente. Naso intenso, croccante e fragrante, con note di agrumi, mugugno e gelsomino, su uno sfondo di crosta di pane. Assaggio fresco e sapido, dalla delicata effervescenza.

CROSTACEI

Uvaggio: pignoletto 97%, albana 2%, riesling 1%

Vinificazione: cemento

Maturazione: rifermentazione in bottiglia secondo il metodo ancestrale. Nessuna sboccatura



ARLECCHINO HARLEQUIN
ORSI VIGNETO SAN VITO

Rosso rubino tenue con riflessi violacei è velato. Fragola e ciliegia selvatica, note erbacee e terra bagnata. Al gusto succoso fresco e con acidità ben presente e con tannini leggeri, con un finale asciutto, leggermente sapido e piacevolmente amaricante.

SALUMI

Uvaggio: uve a bacca rossa e a bacca bianca
Vinificazione: fermentazione sui lieviti indigeni
in cemento per 5 giorni
Maturazione: 9 mesi in cemento



AMPELEIA

ROCCATEDERIGHI (GR)



Fondata da Elisabetta Foradori, Ampeleia nasce a Roccatederighi, in Alta Maremma, come progetto biodinamico ispirato alla viticoltura mediterranea. Oggi guidata da Marco Tait, l'azienda coltiva varietà come Alicante Nero, Carignano e Cabernet Franc su tre diverse altitudini, valorizzando la biodiversità e il territorio. I vini, vinificati con fermentazione spontanee e interventi minimi, esprimono eleganza, autenticità e profondo legame con la terra.

Anno di fondazione 2002
 Proprietario Marci Tait
 Ettari Vitati 35
 Numero Bottiglie 260.000
 Viticoltura biodinamica

Zona di distribuzione azienda Partner



TOSCANA IGT ALICANTE NERO

Rosso rubino intenso. Al naso emergono note di fragola, fiori rossi, erbe aromatiche, terra, grafite e spezie. Al palato si presenta fresco, elegante, con buona sapidità e tannini valutati.

CARNE GRIGLIATA

Uvaggio: alicante nero 100%
 Vinificazione: fermentazione sui lieviti indigeni
 Maturazione: in cemento per 10 mesi



BIANCO DI AMPELEIA
TOSCANA IGT BIANCO

Paglierino tendente al dorato. Frutta tropicale, agrumi, camomilla, rosmarino e cenni di mandorla. Fresco, sapido, ben bilanciato e una chiusura fragrante.

ANTIPASTI DI TERRA

Uvaggio: **trebbiano, malvasia, ansonica**
Vinificazione: **2 giorni sulle bucce, fermentazione spontanea sui lieviti**
Maturazione: **in vasche cemento per 6 mesi**



TOSCANA IGT CABERNET FRANC

Rosso rubino. Frutti di bosco, amarena, erbe selvatiche e pepe bianco. Al palato si mostra fresco, elegante, con tannini setosi e una chiusura minerale persistente.

CARNI ROSSE

Uvaggio: **cabernet franc 100%**
Vinificazione: **fermentazione sui lieviti**
Maturazione: **in vasche di cemento per 10 mesi**



UNLITRO TOSCANA IGT ROSSO

Rubino trasparente e brillante. Al naso note di ciliegia, melograno, erbe aromatiche e spezie scure. Fresco, agile e scorrevole, con buona sapidità e tannini leggeri.

SALUMI

Uvaggio: **alicante nero, carignano, mourvedre**
Vinificazione: **2/3 giorni sulle bucce, fermentazione spontanea sui lieviti**
Maturazione: **in vasche cemento per 6 mesi**



BRUNI

FONTEBLANDA (GR)



L'azienda Bruni è una storica realtà familiare che esprime l'autenticità della Maremma, immersa nel paesaggio incontaminato tra Magliano e il mare di Talamone. Nata da un profondo legame con la terra, si è evoluta nel tempo puntando sulla qualità e sull'identità dei vitigni locali. Produce vini eleganti e di carattere, con particolare attenzione al Morellino di Scansano, Vermentino, Alicante e Grenache. L'approccio è sostenibile e orientato all'innovazione, con etichette che riflettono passione, cura artigianale e rispetto per il territorio.

Anno di fondazione 1956
 Proprietario fratelli Bruni
 Ettari Vitati 60
 Numero Bottiglie 400.000
 Viticoltura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM



MARTETO MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Rosso rubino intenso. Al naso profumi di ciliegia e mirtilli nobilitati da una nota vanillica. Sapore caldo, pieno e morbido, con tannini ben integrati e un finale lungo e fruttato.

CARNI ROSSE

Uvaggio: sangiovese 85%, syrah 10%, alicante 5%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio e in parte botti rovere



PLINIO MAREMMA TOSCANA
DOC VERMENTINO

Giallo paglierino. Il suo profumo è un insieme di frutti esotici e fiori, longevo nella sua fragranza. Al palato è pieno e sapido, con note dolci sul finale.

ANTIPASTI PESCE

Uvaggio: vermentino 85%, viogner 15%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



CASANOVA DI NERI

MONTALCINO (SI)



Casanova di Neri

Fondata da Giovanni Neri, Casanova di Neri è oggi una delle icone del Brunello di Montalcino. Con passione e visione, la famiglia ha saputo valorizzare alcuni dei cru più vocati del territorio, come Tenuta Nuova e Cerretalto, dando vita a vini di straordinaria eleganza e profondità. Guidata oggi da Giacomo Neri, l'azienda unisce tradizione e innovazione in ogni fase produttiva: rese basse, selezione manuale delle uve, affinamenti lunghi e rigorosi. Il risultato sono Brunelli intensi, longevi e premiati a livello internazionale, veri ambasciatori del grande Sangiovese di Montalcino.

Anno di fondazione 1971

Proprietario famiglia Neri

Ettari Vitati 55

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG ETICHETTA BIANCA

Rosso brillante e vivo. Al naso è affascinante, con sentori minerali, seguiti da amarene e fiori rosa. Al palato è succoso, i tannini sono vivaci e ben bilanciati. Il finale è incorniciato dalla tensione dell'acidità e da un frutto ancora giovane.

CARNI ROSSE

Uvaggio: sangiovese 100%

Vinificazione: acciaio senza lieviti aggiunti

Maturazione: 43 mesi in botte



ROSSO DI MONTALCINO DOC

Colore rosso rubino vivace e giovane.
Al naso è estremamente espressivo,
floreale e intrigante.

Il suo bouquet rivela netti sentori di piccoli
frutti rossi seguiti da sfumature di tabacco e
spezie dolci. Al palato è fine e delicato, figlio
di un'annata fresca che gli conferisce un
equilibrio e una bevibilità sorprendenti.
Finale setoso e avvolgente.

CARNI ROSSE

Uvaggio: sangiovese 100%
Vinificazione: 18 giorni acciaio
Maturazione: 17 mesi in botte grande



CASTELLO DI RADDA

RADDA IN CHIANTI (SI)

Castello di Radda è un'azienda agricola situata sulle colline di Radda in Chianti, in provincia di Siena nel cuore del Chianti Classico. Nata nel 2003 per volontà della famiglia Gussalli Beretta, progettata con grande attenzione alla sostenibilità e all'impatto ambientale. La cantina, moderna e integrata nel paesaggio, è costruita secondo i criteri dell'architetto Spartaco Mori. L'azienda produce esclusivamente Chianti Classico DOCG nelle versioni Annata, Riserva e Gran Selezione prodotti esclusivamente con uve Sangiovese. Dal 2020, tutti i vini sono certificati biologici.

Anno di fondazione 2003

Proprietario Famiglia Gussalli Beretta

Ettari Vitati 40

Numero Bottiglie 200.000

Viticultura biologica

Zona di distribuzione AP, FM, MC



CHIANTI CLASSICO DOCG

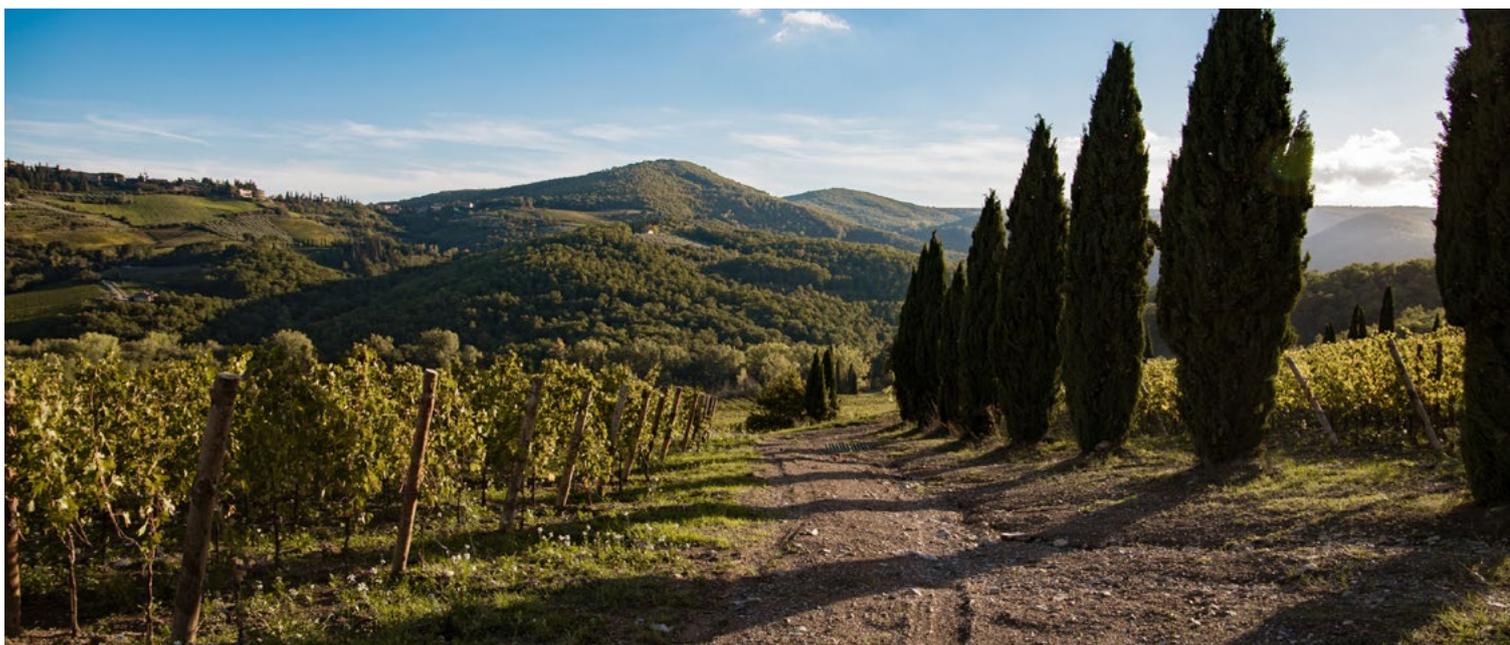
Rubino intenso tendente al granato. All'olfatto gradevole, intensamente varietale con sentori di viola, note balsamiche e grafite. Al palato si presenta armonico con retrogusto di frutto e prugna matura, sapido.

CONIGLIO ALLA CACCIATORA

Uvaggio: sangiovese 95%, canaiolo 5%

Vinificazione: in acciaio la macerazione sulle bucce per 2/3 settimane fermentazione malolattica in tini di acciaio inox e botti di rovere

Maturazione: invecchiamento che si effettua parte in tonneau e parte in botti di rovere francese e di Slavonia.



VIGNA IL CORNO CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

Rubino, limpido con riflessi granato. Al naso è intenso, con note di frutta a bacca rossa e sentori di spezie e vaniglia. Sorso equilibrato, presenta un finale persistente fresco e piacevolmente sapido. La trama tannica è ben integrata e complessa.

BRASATI

Uvaggio: sangiovese 100%
Vinificazione: Fermentazione in acciaio termocondizionati Segue la macerazione delle uve sulle bucce per una durata di circa 4 settimane. Successivamente avviene la fermentazione malolattica in tonneau nuovi da 5 hl con una permanenza sulle fecce fini per circa 5 mesi
Maturazione: tonneau



CHIANTI CLASSICI DOCG RISERVA

Dal colore rubino, limpido con tenui riflessi tendenti al granato. All'olfatto si avvertono fragranze intense di bosco con sentori di spezie e vaniglia. Gusto lungo ed equilibrato, presenta un finale fragrante, sapido e persistente.

FORMAGGI A PASTA DURA E STAGIONATI

Uvaggio: sangiovese 100%
Vinificazione: fermenta in tini di acciaio inox termocondizionati segue la macerazione sulle bucce, la cui durata può variare dalle 3 alle 4 settimane. Successivamente avviene la fermentazione malolattica in legno
Maturazione: invecchiamento in tonneau di rovere francese di secondo e terzo passaggio e in botti di rovere di Slavonia, per la durata di circa 20 mesi



GRANBRUNO TOSCANA IGT

Rubino intenso con riflessi violacei. Olfatto fresco con note di frutta rossa e pepe verde. Gusto morbido, di grande piacevolezza.

CARNI BIANCHE E ROSSE

Uvaggio: merlot 60%, sangiovese 40%
Vinificazione: fermentazione in serbatoi di acciaio inox termocondizionati, macerazione sulle bucce ha una durata di circa 15 giorni
Maturazione: L'affinamento avviene parte in inox e parte in tonneau



OCCHIO DI PERNICE VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC

Rosso granato intenso con riflessi dorati. Bouquet complesso e avvolgente, dominato da aromi di albicocca appassita, fichi secchi e datteri. Sentori di mandorla tostata si sposano a note di cannella e chiodi di garofano. Il tempo rivela un intenso aroma di miele di castagno. Dal gusto dolce, profondo e avvolgente, con trama finemente cremosa e una notevole persistenza.

PASTICCERIA SECCA E DOLCI AL CUCCHIAIO

Uvaggio: sangiovese 90%, altri vitigni autoctoni al 10%
Vinificazione: appassimento sui graticci.
Fermentazione con lieviti indigeni in caratello
Maturazione: in caratelli per almeno 4 anni in locali esposti a forti escursioni termiche stagionali



CROCE DI MEZZO

MONTALCINO (SI)

Croce di Mezzo è un'azienda agricola vinicola a conduzione familiare situata nel cuore di Montalcino. Nata da una lunga tradizione contadina, produce vini di alta qualità valorizzando il vitigno Sangiovese e il terroir unico della zona. Brunello e Rosso di Montalcino sono considerati autentici e fedeli espressione del territorio. Il nome "Croce di Mezzo" deriva da un'antica croce in pietra situata al confine tra i vecchi poderi, simbolo di incontro e unione tra terre e famiglie.

Anno di fondazione 1971

Proprietario Famiglia Nannetti

Ettari Vitati 12

Numero Bottiglie 30.000

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, AN, TE, PE, CH, AQ



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Rosso rubino intenso. Dal profumo fresco con forti richiami di spezie e frutti di bosco, al palato persistenza prolungata con tannini morbidi.

GRIGLIATE DI CARNE

Uvaggio: sangiovese grosso 100%

Vinificazione: in acciaio con macerazione di circa 20 giorni

Maturazione: in botti di rovere per 30 mesi



ROSSO DI MONTALCINO DOC

Rubino intenso. Frutti a bacca rossa, confettura e tabacco. Sapore fresco ma strutturato, sapido e persistente nel finale.

ARROSTI ED UMIDI DI CARNE BIANCA E ROSSA

Uvaggio: sangiovese grosso 100%

Vinificazione: in acciaio con macerazione di circa 10, 15 giorni

Maturazione: in botte di rovere per 9/10 mesi



CANTINA NINNI
SPOLETO (PG)

Cantina Ninni di Spoleto nata per passione è radicata tra le dolci colline di Spoleto e i Monti Martani (350 m s.l.m.). Le vigne, risalenti a 35 anni fa, sono coltivate con metodi biologici, senza pesticidi né diserbanti, esaltando il terroir. Vini naturali, non filtrati, fermentati con lieviti indigeni: bianchi, rossi e bollicine ancestrali ispirano emozione e freschezza. Cantina Ninni è l'invito a esplorare il vero spirito dell'Umbria e ad acquistare qualità, gusto e sostenibilità.

Anno di fondazione 2012
 Proprietario Gianluca Piernera
 Ettari Vitati 3
 Numero Bottiglie 12.000
 Viticoltura biologica

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE



POGGIO DEL VESCOVO
TREBBIANO SPOLETINO DOC

Paglierino. Fiori di camomilla e profumi di cedro. Al gusto spicca una marcata sapidità. Lungo finale fruttato

PIATTI A BASE DI PESCE

Uvaggio: trebbiano spoletino 100%
 Vinificazione: acciaio, fermentazione con lieviti indigeni
 Maturazione: acciaio



**L'EDUARDO BIANCO FRIZZANTE
METODO ANCESTRALE**

Imbottigliato secondo il metodo ancestrale, da un vigneto di uve a bacca bianca storica del luogo, ossia durante la fase di fermentazione con i suoi lieviti, zuccheri e la sua bolla naturale. Scattante e dalla spuma delicata, si apre con note floreali e sentori di crosta di pane; la sua incisiva acidità accompagna a lungo il sorso, leggiadro e di grande qualità. Prodotto senza solfiti aggiunti, non filtrato e non chiarificato, senza l'aggiunta di altre sostanze ammesse per uso enologico.

APERITIVI

Uvaggio: **trebbiano spoletino 90%,
malvasia lunga 10%**

Vinificazione: **acciaio con lieviti indigeni**

Maturazione: **acciaio**



**PILURUSCIU ROSATO FRIZZANTE
METODO ANCESTRALE**

Vinificato in bianco con uve Sangiovese, viene imbottigliato secondo il metodo ancestrale, ossia durante la fase di fermentazione con i suoi lieviti, i suoi zuccheri e la sua bolla naturale. Color rosa brillante, regala profumi di fragolina di bosco e, al palato, dona note di ciliegia ed amarena con una bolla fine e persistente. Prodotto senza solfiti aggiunti, non filtrato e non chiarificato, senza l'aggiunta di altre sostanze ammesse per uso enologico

PIZZA

Uvaggio: **sangiovese 100%**

Vinificazione: **acciaio con lieviti indigeni**

Maturazione: **acciaio**



CARLINO UMBRIA IGT ROSSO

Vino di uso 'quotidiano' dalla grande personalità, ricavato dal giovane vigneto messo a dimora 15 anni fa. Il frutto del Montepulciano, unito alla destrezza del Sangiovese, crea un connubio di freschezza e spensieratezza nella beva quotidiana, rendendolo particolarmente adatto ad accompagnare aperitivi. Prodotto non filtrato e non chiarificato con basso contenuto di solfiti, senza l'aggiunta di altre sostanze ammesse per uso enologico.

CARNI ROSSE

Uvaggio: **sangiovese 50%, montepulciano 50%**

Vinificazione: **barrique di rovere francese con lieviti indigeni**

Maturazione: **barrique di rovere francese**



MILZIADE ANTANO
BEVAGNA (PG)

Nel cuore dell'Umbria, l'azienda Milziade Antano custodisce l'eredità di una tradizione contadina autentica, trasformata in arte vitivinicola negli anni '70 da Milziade Antano. Oggi il figlio Francesco prosegue il percorso con la stessa passione, producendo vini sinceri e intensi, fedeli al terroir di Montefalco. Vinificazioni artigianali, nessuna filtrazione e affinamenti in botti grandi: ogni bottiglia racconta la forza del Sagrantino e l'eleganza dei rossi umbri. Una cantina per chi cerca vini di carattere, radicati nella terra e nella storia.



MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Rosso rubino intenso con sfumature violacee, nelle annate più vecchie rosso rubino intenso tendente al granato. Dal profumo intenso ed avvolgente con note di frutti rosso di rovo, sentori di tabacco, cuoio e liquirizia. In bocca asciutto, robusto, persistente, dalla raffinata carica tannica.

CARNI ROSSE

Uvaggio: sagrantino 100%
Vinificazione: acciaio con lieviti indigeni
Maturazione: 37 mesi di cui 16/18 mesi in rovere grande

Anno di fondazione 1975
Proprietario 1975
Ettari Vitati 12
Viticultura convenzionale
Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE



UMBRIA IGT GRECHETTO

Dal colore giallo paglierino.
Al naso si avvertono note di fiori bianchi e gialli e delicate note di frutta esotica.
In bocca è morbido e dalla delicata sapidità.

ANTIPASTI DI PESCE

Uvaggio: grechetto 100%
Vinificazione: acciaio con lieviti indigeni
Maturazione: 7 mesi acciaio



MONTEFALCO ROSSO DOC

Rosso rubino intenso, al naso si presenta fresco, intenso ed avvolgente, bouquet di frutti rossi di rovo. In bocca armonico, persistente, delicata tannicità nel finale, di pronta beva .

CARNI BIANCHE E ROSSE

Uvaggio: sangiovese 70%, sagrantino 15%, merlot 15%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: 24 mesi di cui 12 in rovere grandi



DE FERMO
LORETO APRUTINO (PE)

Situata a Loreto Aprutino è guidata da un approccio artigianale e natural: coltiva le proprie vigne secondo i principi della biodinamica, senza ricorrere a chimica di sintesi né in vigna né in cantina. Le fermentazioni avvengono spontaneamente, senza lieviti selezionati e i vini non subiscono chiarifiche o filtrazioni, per preservarne l'integrità e l'espressione più pura del territorio. La produzione è affiancata da un ecosistema agricolo completo, che comprende olio extravergine, cereali e legumi, seguendo un modello di azienda agricola circolare e sostenibile.

Anno di fondazione 1785

Proprietario Eloisa De Fermo, Stefano Papetti Ceroni

Ettari Vitati 17

Numero Bottiglie 75.000

Viticultura biodinamica

Zona di distribuzione azienda Partner



**DON CARLINO ABRUZZO DOC
PECORINO**

Giallo paglierino intenso e luminoso. Pesca e banana, salvia e mentuccia, leggere note speziate. Gusto fresco e una marcata sapidità.

FRITTURA DI MARE

Uvaggio: pecorino 100%

Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche di cemento e botti di rovere

Maturazione: 9-12 mesi tra tonneau, botti grandi e vasche di cemento



CONCRETE BIANCO

Giallo paglierino luminoso. Al naso note di fiori bianchi freschi, mela, erba di campo e mandorla. Gusto fresco, sapido, snello e persistente, con una vibrante tensione gustativa.

PESCE

Uvaggio: uve a bacca bianca
 Vinificazione: cemento
 Maturazione: in cemento sulle fecce fini per 7/8 mesi



CONCRETE ROSATO

Rosa pallido intenso. All'olfatto note di fragolina, lampone, petali di rosa, erbe aromatiche e cenni minerali. Al palato è fresco, profondo e di grande energia..

ZUPPE DI LEGUMI

Uvaggio: montepulciano 100%
 Vinificazione: cemento
 Maturazione: cemento



CONCRETE ROSSO

Rosso rubino intenso. Al naso note di ciliegie, more, peonie, violette e un accenno minerale. Fresco, avvolgente, con tannini vellutati e un carattere equilibrato.

CARNI ROSSE

Uvaggio: montepulciano 100%
 Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche di cemento; macerazione sulle bucce di 4-5 giorni
 Maturazione: in vasche di cemento per circa 8 mesi



LE CINCE CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Rosa intenso con riflessi ciliegia. Al naso note di frutti rossi di lampone e cassis, fresia, garofano, erbe aromatiche e spezie. Al palato succoso, energico, con una piacevole sapidità e freschezza.

TORTE SALATE

Uvaggio: montepulciano 100%
 Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni in botti di legno e cemento
 Maturazione: 8-10 mesi in botti di legno



PROLOGO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Rosso rubino vivace. Aromi di ciliegia, marasca e prugna, con note balsamiche, erbacee e sentori di pepe nero, cuoio e grafite. Gusto corposo, sapido, con tannini presenti ma eleganti e una lunga persistenza..

SECONDI A BASE DI CARNI ROSSE

Uvaggio: montepulciano 100%
 Vinificazione: fermentazione spontanea senza controllo di temperatura in vasca di cemento e tini di legno
 Maturazione: in botti di cemento e rovere di Slavonia per 24 mesi



LIDIA & AMATO
CONTROGUERRA (TE)

LIDIA&AMATO

Lidia&Amato è un'azienda vinicola a conduzione familiare con oltre due secoli di storia, situata a Controguerra, nel borgo San Biagio. La famiglia Tavoletti ha tramandato per generazione la passione per la coltivazione degli antichi vitigni. Nel 2003 Lidia Tavoletti ha deciso di portare avanti il progetto di famiglia in autonomia, fondando Lidia&Amato insieme al marito Amato.

Anno di fondazione 2003

Proprietario Famiglia Di Florio e Yannis Kyriazis

Ettari Vitati 20

Numero Bottiglie 100.000

Viticultura biologica

Zona di distribuzione AP



LIDIA&AMATO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Rosso intenso con lievi sfumature violacee. Al naso ricorda il mosto in fermentazione. Gusto ricco e sapido, di buona struttura tannica al contempo morbido. Di buon equilibrio.

SALUMI

Uvaggio: montepulciano 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



CONTRUGUERRA DOC PECORINO

Paglierino dai vivi riflessi. Al naso, emergono delicate note di frutta matura e candita, con eleganti sfumature di vaniglia e anice stellato. Al palato, la freschezza si sposa con una struttura armoniosa e ben bilanciata, offrendo una sensazione di grande equilibrio e persistenza.

FORMAGGI SEMI STAGIONATI

Uvaggio: pecorino 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Dal profumo intenso di fiori bianchi. Gusto secco, fresco e delicatamente sapido.

APERITIVO

Uvaggio: trebbiano d'Abruzzo 100%

Vinificazione: in acciaio sulle fecce nobili

Maturazione: acciaio



CONTRUGUERRA DOC ROSATO

Intrigante rosa corallo. Al naso è elegante con sentori di marasca e fragola. Gusto fresco ed armonico.

ANTIPASTI

Uvaggio: montepulciano d'Abruzzo 100%

Vinificazione: in acciaio su fecce nobili

Maturazione: acciaio



DON ARMANDO TREBBIANO SUPERIORE DOC

Intenso con sentori erbacei e di frutta e fiori bianchi. Fresco, secco, fine mineralità di sottofondo.

FORMAGGI MEDIAMENTE STAGIONATI

Uvaggio: trebbiano d'Abruzzo 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



DON ARMANDO CERASUOLO SUPERIORE DOC

Tipico color cerasuolo. All'olfatto si percepiscono i frutti rossi come la ciliegia, il melograno e il lampone. Sottofondo delicatamente speziato. Gusto fresco e sapido, equilibrato e persistente, con chiusura minerale e con ricordi freschi e floreali.

ZUPPE DI PESCE

Uvaggio: montepulciano d'Abruzzo 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: 24 mesi in barrique



DON ARMANDO MONTEPULCIANO COLLINE TERAMANE DOCG RISERVA

Rubino intenso dai riflessi granato. Profilo olfattivo elegante che regala profumi di frutti rossi e vaniglia. Di solida struttura, grande carattere e persistenza speziata.

BRASATO

Uvaggio: montepulciano d'Abruzzo 100%

Vinificazione: raccolta tardiva delle uve con appassimento in vigna. Vinificazione in acciaio

Maturazione: 24 mesi in barrique di rovere francese



TRE GEMME
CATIGNANO (PE)

Fondata negli anni '60 da Rocco Perrucci a Catignano, nel cuore della Terra dei Vestini, Tenuta Tre Gemme affonda le sue radici in una tradizione agricola familiare che risale all'Ottocento. Negli anni 2000, le figlie Carla e Anna hanno rinnovato l'azienda, introducendo pratiche biologiche e creando un marchio che unisce innovazione e rispetto per la terra.

Oggi, con 70 ettari di vigneti tra i 350 e i 450 metri sul livello del mare, la tenuta produce vini biologici che esprimono l'autenticità e la ricchezza del territorio abruzzese.

Anno di fondazione 1960

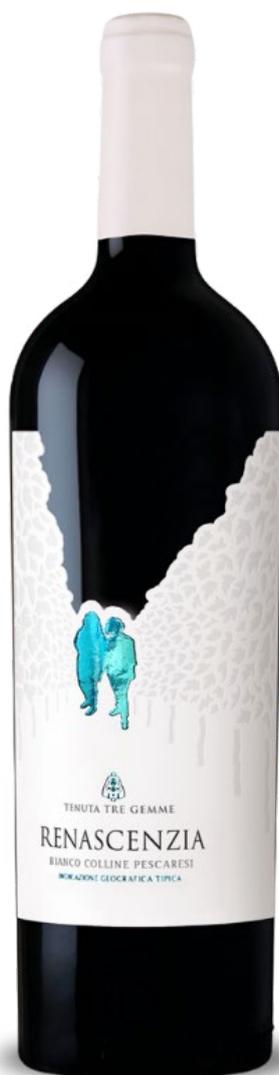
Proprietario Carla e Anna Perrucci

Ettari Vitati 70

Numero Bottiglie 100.000

Viticultura biologica

Zona di distribuzione AP, FM, MC, AN



**RENASCENZIA BIANCO COLLINE
PESCARESI IGT**

Giallo dorato. Frutto della passione, Fiori Bianchi, albicocca disidratata, bergamotto, crosta di pane. Morbido e di corpo.

FORMAGGI SEMISTAGIONATI

Uvaggio: uve a bacca bianca

Vinificazione: acciaio

Maturazione: barriques e anfora



**RENASCENZIA CERASUOLO
D'ABRUZZO SUPERIORE DOC**

Rosa ciliegia intenso.
Ciliegia, frutti rossi, fragola, note
agrumate di arancia sanguinello.
Fresco e dalla lunga persistenza.

PRIMI PIATTI CON RAGU' DI CARNE

Uvaggio: uve a bacca nera

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



**RENASCENZIA MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOC**

Rosso rubino. Ciliege, sambuco, lamponi,
pepe nero, sottobosco, liquirizia.
Di spessore dai tannini decisi.

CARNI ROSSE

Uvaggio: montepulciano 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: in vasche di cemento per 6
mesi e i botti grandi di rovere per 10 mesi



terreStregate

La cantina a conduzione familiare situata nel cuore del Sannio, Benevento. Dalla sua fondazione nel 1998 da Armando Iacobucci e ora gestita dai figli Carlo e Filomena, unisce tradizione e innovazione producendo vini di qualità da vitigni autoctoni come la Falanghina, il Greco, il Fiano e l'Aglianico. Le etichette raccontano la magia delle leggende locali, rendendo ogni sorso un'esperienza unica.

Anno di fondazione 1988

Proprietario Famiglia Iacobucci

Ettari Vitati 25

Numero Bottiglie 50.000

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC

TERRE STREGATE

GUARDIA SANFRAMONDI (BN)



AURORA GRECO SANNIO DOP

Colore giallo dorato intenso.
Al naso presenta profumi tipici di albicocca disidratata, scorza di agrumi e miele.
Al palato è morbido e strutturato, con elevata persistenza aromatica.

CROSTACEI E CARNI BIANCHE

Uvaggio: greco 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



GENIUS LOCI FIANO SANNIO DOP

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Odore floreale di acacia, tiglio e timo. Al gusto è fresco e dotato di una buona persistenza aromatica.

PIZZA

Uvaggio: fiano
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: in acciaio sulle fecce fini con regolari batonnages dai 4 ai 6 mesi



TRAMA FALANGHINA BENEVENTANA IGT

Dal colore giallo paglierino con sfumature verdoline. Esprime al naso profumi freschi di glicine e biancospino, mela verde e pesca, con lievi note di erbe aromatiche. Al palato è leggero, beverino, con buona acidità e chiusura fresca e persistente. Elegante, armonico e versatile.

PIATTI PESCE, VERDURE, SUSHI APERITIVO

Uvaggio: falanghina
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: in acciaio sulle fecce fini con regolari batonnages



MASSERIA SURANI

MANDURIA (TA)



Nel cuore del Salento, Masseria Surani esprime al meglio l'anima del territorio pugliese. Con un profondo rispetto per la natura e i vitigni autoctoni come Primitivo, Negroamaro e Fiano, produce vini eleganti e autentici. Ispirata alla mitologia greca, ogni etichetta racconta una storia legata alla cultura e alla passione per la terra di Manduria.



SURANI PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

Rubino intenso. Ricco, con classiche note di frutta rossa, amarena e prugna, seguite da delicate note speziate di liquirizia, tabacco e amaretto. Al gusto è corposo, ampio con tannini eleganti e il finale vivace, sostenuto da una piacevole freschezza.

CARNI ALLA GRIGLIA

Uvaggio: primitivo 100%

Vinificazione: in acciaio per 12/15 giorni

Maturazione: in botti di rovere per 12 mesi

Anno di fondazione 2014

Proprietario famiglia Tommasi

Ettari Vitati 55

Numero Bottiglie 250.000

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM



SURANI PUGLIA IGT FIANO

Giallo paglierino brillante. Presenta delicati profumi di fiori bianchi e acacia, a cui seguono sentori di agrumi e frutta tropicale. È piacevolmente sapido e di medio corpo, con un finale fresco.

PIATTI A BASE DI FRUTTI DI MARE

Uvaggio: fiano 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio



SURANI PUGLIA IGT ROSÈ NEGROAMARO

Intrigante la tonalità di rosa, elegante e raffinato al naso. Rosa e geranio, pompelmo rosa e melograno. Al palato è vivace con una gradevole freschezza, una buona persistenza aromatica, seguita da una delicata sapidità.

PRIMI PIATTI A BASE DI VERDURA

Uvaggio: negroamaro 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio



SCHOLA SARMENTI

NARDO' (LE)



SCHOLA SARMENTI

L'antica cantina dell'Ottocento è stata recentemente ristrutturata. Al piano seminterrato si trova la barricaia ricavata all'interno di tre vecchie cisterne, all'interno delle quali temperatura e umidità naturali sono ideali per la maturazione del vino. L'azienda ha deciso di preservare l'antica tecnica di coltivazione della vite ad alberello, radicata in Puglia. Accanto ai vigneti più giovani è possibile trovare anche vigne di 80 anni.

Anno di fondazione 1999

Proprietario Luigi Carlo Marra

Enologo Benedetto Lorusso

Numero Bottiglie 500.000

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione TE-AP-FM-MC



CORIMEI

Un vino da meditazione, che profuma di amarena, dolce e strutturato, che accarezza il palato. Le vigne ad alberello dalle quali provengono le uve hanno più di 65 anni e producono circa 500 g di uva a pianta. Le uve vengono raccolte leggermente appassite e lasciate qualche giorno in cassette a temperatura controllata.

FORMAGGI STAGIONATI ED ERBORINATI

Uvaggio: primitivo 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



NARDO' DOC ROSSO ROCCAMORA

Spezie, tabacco, cuoio in un contesto di frutta rossa. Morbidezza e avvolgenza in presenza di un tannino che riporta l'equilibrio al gusto.

SECONDI DI CARNE ROSSA

Uvaggio: **negroamaro 100%**
Vinificazione: **acciaio**
Maturazione: **acciaio**



DICIOTTO

Le uve provengono dai vigneti più antichi dell'azienda: 85 anni di storia racchiusi in una bottiglia. Profilo olfattivo estremamente variegato: frutta rossa, note balsamiche, sensazioni tostate e accenti di note speziate. Complessità anche al gusto, con morbidezza vellutata accompagnata da tannino vigorosi.

DA COMPAGNIA

Uvaggio: **primitivo 100%**
Vinificazione: **acciaio**
Maturazione: **in tonneau nuovi di quercia francese, di media tostatura, per 14 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi**



CRITÈRA

La più giovane età dei vigneti, di circa 10 anni, si ritrova nel calice: polpa di frutta rossa matura al naso, sorso carnoso ma vivace e fresco.

SALUMI

Uvaggio: **primitivo 100%**
Vinificazione: **acciaio**
Maturazione: **acciaio**



NARDO' DOC ROSATO MASSEREI

Grande dinamicità e disinvoltura al naso e al gusto. Quasi vinoso, dalla bella acidità e dalla spiccata sapidità marina, sembra quasi invitare alla festa.

APERITIVO

Uvaggio: **negroamaro 100%**
Vinificazione: **acciaio**
Maturazione: **acciaio**



PATERNOSTER

BARILE (PZ)

Anselmo Paternoster, pioniere della viticoltura italiana, fondò nel 1925 a Barile la sua cantina che porta il suo nome, con un forte legame per il territorio. Suo figlio Giuseppe contribuì al successo dell'azienda grazie alla sua formazione in enologia. L'innovazione ha giocato un ruolo chiave con l'introduzione delle barrique e nuovi metodi di vinificazione, portando riconoscimento e visibilità al Vulture. Negli anni '70, l'azienda contribuì alla creazione della DOC per l'Aglianico e dal 2016 fa parte del gruppo Tommasi, espandendo la distribuzione a livello internazionale.

Il territorio del Vulture, modellato da un'antica eruzione vulcanica, ha un clima caratterizzato da forti escursioni termiche e suoli di tufo poroso, ideali per la maturazione dell'Aglianico. La vendemmia tardiva, spesso a novembre, rende la coltivazione una sfida, ma garantisce uve di alta qualità.

Anno di fondazione 1925

Proprietario Famiglia Tommasi

Ettari Vitati 20

Numero Bottiglie 150.000

Viticultura biologico

Zona di distribuzione AP, FM



**SYNTHESI AGLIANICO
DEL VULTURE DOC**

Rosso rubino. Offre un fragrante bouquet fruttato di mora, mirtillo, bacche di sottobosco e di pepe. Al palato è asciutto e vellutato con tannini ben rilevati, di grande armonia e persistenza gustativa..

CARNI ROSSE SELVAGGINA

Uvaggio: aglianico del Vulture 100%

Vinificazione: macerazione sulle bucce in acciaio per 12-15 giorni

Maturazione: 12 mesi in botti grandi di rover di Slovenia per 80% ed in barriques francesi mai nuove per il restante 20%



DON ANSELMO AGLIANICO
DEL VULTURE DOC SUPERIORE

Rosso rubino brillante e profondo. Al naso frutti rossi, cuoio, erbe balsamiche e spezie scure. Il sorso è asciutto e caldo, di grande struttura ed eleganza e con un finale di lunghissima persistenza.

ARROSTI DI AGNELLO CARNI ROSSE

Uvaggio: aglianico del Vulture 100%

Vinificazione: macerazione sulle bucce in acciaio per 15-18 giorni

Maturazione: 12 mesi in botti grandi di rovere di Slovenia per 50% e in barriques francesi mai nuove per il restante 50%



COLOSI

MALDA, SALINA (ME)



Da oltre 40 anni la famiglia Colosi coltiva vigneti in suggestivi terrazzamenti, che si reggono sui tradizionali muretti a secco, sull'Isola di Salina. Un tipico esempio di viticoltura eroica. Ha inoltre stipulato contratti di affitto con alcuni produttori siciliani selezionati in modo da poter ampliare la propria gamma di prodotti.

Anno di fondazione 1987
 Proprietario Piero Colosi
 Enologo Piero Colosi
 Ettari Vitati 10h
 Numero Bottiglie 700.000
 Viticoltura convenzionale



NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Estremamente fruttato al naso con netti richiami di ciliegia sotto spirito e prugna. Calore e avvolgenza al gusto.

CARNI ROSSE

Uvaggio: nero d'avola 100%
 Vinificazione: fermentazione in acciaio sulle bucce
 Maturazione: acciaio



MALVASIA DELLE LIPARI NATURALE NURAH 50 CL

Lucente giallo dorato. Sentori di miele, albicocca matura, frutta secca accompagnati da richiami balsamici. Di buona struttura, regala un sorso in equilibrio: la dolcezza viene accompagnata da giusta nota di acidità.

FORMAGGI STAGIONATI

Uvaggio: malvasia delle Lipari 95%, corinto nero 5%

Vinificazione: le uve, raccolte tardivamente, vengono pressate dolcemente e fatte fermentare in acciaio

Maturazione: acciaio



TERRE SICILIANE IGT PASSITO

Giallo dorato dai riflessi ambrati. Frutta matura, in confettura e secca. Profilo olfattivo ricco e suadente.

DOLCI SECCHI

Uvaggio: moscato bianco 100%

Vinificazione: le uve lasciate appassire al sole per circa 12-14 giorni vengono aggiunte di uva fresca e quindi fatte fermentare in acciaio. La fermentazione viene bloccata al raggiungimento del grado zuccherino desiderato.

Maturazione: acciaio



SALINA BIANCO IGP

Giallo paglierino dai riflessi verdolini. Sentori di frutta matura che ricordano la pesca gialla, seguiti dai profumi dei fiori dell'isola di Salina. Al gusto risaltano la freschezza e la sapidità.

PIATTI A BASE DI PESCE

Uvaggio: inzolia 50%, catarratto 50%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



PATRIA

SOLOCCHIATA (CT)

Fondata ne 1950 dalla famiglia Di Miceli a Monreale, Cantina Patria prende il nome dalla contrada Patria, dove fu acquistato un feudo appartenuto al Duca Papè. Nel 1992, l'agronomo ed enologo Francesco Di Miceli ha rilevato la storica cantina Torrepalino a Solicchiata, sul versante nord dell'Etna, a circa 700 metri di altitudine. Oggi, la Cantina Patria è un punto di riferimento per l'enologia siciliana, con vigneti che si estendono su circa 350 ettari e una produzione che valorizza vitigni autoctoni come Nerello, Mascalese, Carricante e Catarratto. L'azienda, guidata dalla famiglia Di Miceli offre anche esperienze enoturistiche e prodotti che raccontano l'autenticità del territorio etneo.

Anno di fondazione 1950

Proprietario Famiglia Di Miceli

Enologo Riccardo Cotarella

Ettari Vitati 350

Viticultura biologica e convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



UVÈ 0.0% VOL

Giallo paglierino brillante, limpido e vivace, perlage fine e persistente. Al naso si presenta con un bouquet di mela verde croccante e delicate note floreali. In bocca fresco e piacevolmente dolce, con una lieve effervescenza e persistenti note di mela verde.

APERITIVO

Uvaggio: carricante, catarratto, vognier
 Vinificazione: ottenuto attraverso un innovativo processo di fermentazione, arricchito da anidride carbonica naturale derivante direttamente dai vini, garantendo un sapore autentico e una qualità eccezionale



ETNA DOC BIANCO

Giallo paglierino. Al naso floreale con note di pompelmo. Al palato è di ottima sapidità.

PIATTI A BASE DI PESCE

Uvaggio: carricante 60%, catarratto 40%
 Vinificazione: 48 ore a contatto con le bucce
 in acciaio. Fermentazione acciaio per 15 giorni
 Maturazione: acciaio



ETNA DOC ROSSO

Rosso rubino. All'olfatto piccoli frutti rossi: mirtillo, mora, ribes e fragoline di bosco. In bocca corposo e vellutato.

ZUPPE

Uvaggio: nerello mascalese 85%, nerello cappuccio 15%
 Vinificazione: macerazione a bacca intera di 10 giorni, fermentazione in acciaio per 15 giorni
 Maturazione: 12 mesi in botti



DETTORI



Nel cuore della Romangia, affacciata sul Golfo dell'Asinara, Tenuta Dettori è un'azienda familiare che da generazioni coltiva la propria terra con amore e rispetto. La svolta arriva con Alessandro Dettori, che abbraccia una filosofia radicale e visionaria: produrre vini naturali, senza lieviti selezionati, filtrazioni o legno, per raccontare con sincerità il carattere delle uve e del territorio. Le vigne, alcune centenarie, sorgono nel cru di Badde Nigolosu, un anfiteatro naturale unico per esposizione e suoli.

Anno di fondazione 1981

Proprietario Alessandro Dettori

Ettari Vitati 29

Numero Bottiglie 90.000

Viticultura biodinamica

Zona di distribuzione AP, FM

TENUTA DETTORI

SENNORI (SS)



RENOSU BIANCO

Dorato ramato, brillante. Fini e fragranti richiami di pera matura, pesca tabacchiera, fiori bianchi, finocchietto e macchia mediterranea, burro e cannella con sfumature marine. Il sorso è avvolgente, morbido e al contempo slanciato, dalla gradevole scia sapida che accompagna il finale mielato e floreale.

RISOTTI

Uvaggio: vermentino, moscato di sennori, zirone

Vinificazione: in cemento per 3-10 giorni

Maturazione: in cemento per 24-36 mesi



RENOSU ROSSO

Rubino granato. Profumi di gelso, ciliegia candita, polvere di caffè e grafite, associati a sentori mediterranei di mirto, paté di olive e rosmarino. Al palato è rotondo e immediato, con tannini delicati e una spiccata mineralità.

CARNI IN UMIDO

Uvaggio: cannonau, monica, pascale
 Vinificazione: in cemento per 3-10 giorni
 Maturazione: in cemento per 24-36 mesi



TENUTA

 MASONE MANNU

TENUTA MASONE MANNU

MONTI (SS)

Nel cuore selvaggio e luminoso della Gallura, tra sugherete secolari, laghi silenziosi e la macchia mediterranea, sorge Tenuta Masone Mannu. Una tenuta di quasi 100 ettari dove la natura domina e ispira ogni gesto produttivo. Fondata nel 2000 e rinata nel 2018 grazie alla visione dell'imprenditore Giordano Emendatori, la tenuta ha intrapreso un profondo percorso di conversione biodinamica, un ritorno alla terra, fatto di rispetto, equilibrio e armonia. Qui, il Vermentino trova la sua massima espressione, accanto a varietà autoctone come Cannonau, Carignano e Bovale Sardo, dando vita a vini identitari, eleganti, capaci di raccontare con grazia il carattere forte e gentile di questa terra.

Anno di fondazione 2000

Proprietario Giordano Emendatori

Ettari Vitati 40

Viticultura biodinamica e biologica

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



PETRIZZA VERMENTINO DI GALLURA DOCG

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Eleganti profumi floreali e fruttati arricchiti da note agrumate. Sapore dominato dalla freschezza con retrogusto di mandorla piacevolmente saporito.

PIATTI DELLA CUCINA DI MARE

Uvaggio: vermentino 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: almeno 6 mesi di affinamento sulle fecce fini



**COSTARENAS VERMENTINO
DI GALLURA DOCG SUPERIORE**

Paglierino con riflessi verdolini. Eleganti e intensi profumi fruttati arricchiti da note balsamiche. Sapore fresco e avvolgente con note fruttate e agrumate. Sapido e minerale, chiude con il tipico retrogusto di mandorla amara.

PRIMI PIATTI DI PESCE

Uvaggio: vermentino 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio e botti di legno sulle fecce fini



**ZÒ JOSU CANNONAU
DI SARDEGNA DOC**

Colore rosso rubino con leggeri riflessi granato. Eleganti profumi di frutti rossi maturi e fini note balsamiche tipiche della macchia mediterranea.

Sapore austero e avvolgente, con una fitta trama tannica e fruttata.

PRIMI PIATTI A BASE DI CARNE

Uvaggio: cannonau 100%

Vinificazione: macerazione di 12 giorni con frequenti follature della massa

Maturazione: acciaio

Champagne



MAISON ABELÉ 1757
REIMS

Fondata nel 1757, Maison Abelé è una delle più antiche case produttrici di Champagne, con secoli di esperienza nella creazione di vini raffinati. Le sue cantine, scavate nel gesso, garantiscono condizioni ideali per la maturazione, esaltando qualità e autenticità. Maison Abelé rappresenta un simbolo di eleganza e raffinatezza nel mondo dello Champagne



CHAMPAGNE AOC BRUT

Dorato brillante, con riflessi bronzesi. Il perlage è delicato ed ha un'ottima tenuta. Fine e sottile, si apre con golosi sentori di pasticceria di burro fresco e brioche poi pesca bianca e pera matura. Note di spezie dolci, di cardamomo e curcuma. L'attacco è ampio, il vino sorprende per la sua piena maturità e per l'ampiezza. Il finale è avvolgente, rivela fugaci e seducenti note di uva spina e sambuco..

FRUTTI DI MARE

Uvaggio: chardonnay 40%, pinot nero 35%, pinot meunier 25%, di cui il 15 % è costituito da vini riserva

Vinificazione: acciaio

Maturazione: sui lieviti per 36 mesi

Anno di fondazione 1757

Proprietario Terroirs & Vignerons
de Champagne (TEVC)

Numero Bottiglie 400.000

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC



CHAMPAGNE AOC BLANC DE BLANCS BRUT

Giallo oro pallido scintillante, con lampi di bronzo. L'effervescenza è abbondante e cremosa. Al naso è ricco e gradevole, di biancospino e mimosa, pesca bianca, mela Granny Smith e pera Conference. Il sorso è ampio e cremoso e una pronunciata mineralità gessosa assicura l'equilibrio della struttura. Il finale è nervoso ma controllato, lungo e armonioso, dominato da una scorza di agrumi freschi ove prevale il pompelm.

FRUTTI DI MARE

Uvaggio: chardonnay 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: sui lieviti per 36 mesi



CHAMPAGNE AOC BRUT MILLÉSIMÉ

Oro pallido con riflessi argentati. Schiuma cremosa. Il primo naso è prevalentemente floreale (fiori bianchi, biancospino) seguito da note molto decise di agrumi e albicocca. Al palato un attacco deciso e pieno di tensione. A questa freschezza, il Pinot Nero apporta una notevole ampiezza in bocca e porta con sé note di ribes rosso, lampone e mora. Il finale è lungo e aromatico, un buon equilibrio tra rotondità, maturità e finezza.

PIATTI A BASE DI PESCE

Uvaggio: chardonnay 60%, pinot nero 40%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: sui lieviti per 84 mesi



CHAMPAGNE AOC BRUT ROSÉ

Colore rosa salmone, con sfumature di rame. Un perlage pieno e persistente. Profumi precisi di lampone e fragola. L'attacco morbido conferma il naso. Note tostate completano il finale.

ANTIPASTI

Uvaggio: pinot nero 40%, chardonnay 35%, pinot meunier 25%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: sui lieviti per 36 mesi



AUTRÉAU
CHAMPILLON

CHAMPAGNE
Autréau
DE CHAMPILLON

La Maison Autréau incarna l'eccellenza della Champagne con una tradizione familiare che si rinnova da tredici generazioni. Situata a Champillon, nel cuore della Vallée de la Marne, l'azienda seleziona solo le migliori uve provenienti da vigneti Premier Cru e Grand Cru, per creare cuvée di straordinaria eleganza e finezza. Grazie all'equilibrio tra savoir-faire artigianale e innovazione, ogni bottiglia Autréau offre un'esperienza sensoriale unica, ideale per chi cerca uno champagne autentico, affidabile e distintivo.

Anno di fondazione 1670
 Proprietario Famiglia Autréau
 Ettari Vitati 32
 Numero Bottiglie 850.000
 Viticoltura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC



**CHAMPAGNE PREMIER CRU
AOC EXTRA BRUT**

Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente. Al naso note fresche e nitide di agrumi, mela verde, fiori bianchi e leggeri accenni minerali. Al palato teso, secco e vibrante, con una struttura elegante, grande freschezza e finale lungo e sapido.

FRITTURE

Uvaggio: pinot noir 40%, pinot meunier 40%, chardonnay 20%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: sui lieviti per 30 mesi



CHAMPAGNE GRAND CRU AOC BLANC DE BLANCS BRUT

Giallo limone brillante con riflessi dorati, attraversato da un perlage fine e persistente che ne sottolinea l'eleganza e la raffinatezza. Fiori bianchi, agrumi e una leggera sfumatura di frutta esotica. Seguono sentori di nocciola fresca, crosta di pane e una sottile mineralità. Al palato vivace e preciso, seguito da una trama di mineralità con un finale lungo, fresco e sapido.

FRUTTI DI MARE

Uvaggio: chardonnay 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: sui lieviti per 36 mesi



CHAMPAGNE PREMIER CRU AOC BRUT ROSÉ

Rosa tenue con riflessi ramati, brillante e attraversato da un perlage fine. Al naso note di fragoline di bosco, lampone, melagrana e scorza d'arancia, con leggere sfumature floreali. Al palato fresco fruttato, con buona struttura, equilibrio tra morbidezza e acidità, e un finale delicatamente speziato e persistente.

CUCINA ASIATICA

Uvaggio: chardonnay 85%, pinot nero 15%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: sui lieviti per 24 mesi



HUCBOURG BERTRAND
COEUR DE LA VALLE

HB

Fanny e Bertrand, fondatori del marchio Champagne Hucbourg-Bertrand, iniziano la loro avventura nel 1999. Lavorano le loro vigne con particolare attenzione e nel rispetto della natura. Sono certificati HVE (Haute Valeur Environnementale) e producono uve di alta qualità. Le uve provengono da diverse parcelle posizionate nei dintorni di Reuil, Avenay-Val-d'Or e Mutigny, villaggi della Vallée de la Marne.

Anno di fondazione 1999

Proprietario Fanny e Bertrand Hucbourg

Ettari Vitati 2,5

Numero Bottiglie 400.000

Viticultura HVE

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



CUVEE TRADITIONELLE
CHAMPAGNE AOC

Giallo brillante con riflessi dorati. Al naso note mature di frutta gialla e caramello.

Al palato estremamente fruttato, rotondo, con un equilibrio tra morbidezza e freschezza. Finale leggermente amarognolo che conferisce profondità.

SALUMI

Uvaggio: pinot meunier 35%, riserva pinot meunier 35%, pinot noir 20%, chardonnay 10%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: sui lieviti per almeno 24 mesi



CHAMPAGNE AOC BLANC DE NOIRS MILLESIME

Dorato intenso. Dal profumo minerale con sentori di calcare marno.

Al palato risulta ricco e potente, con aromi dominanti di miele, fichi, frutta secca e albicocca. Struttura ampia e finale persistente.

CARNI BIANCHE

Uvaggio: pinot meunier 70%, pinot noir 30%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: sui lieviti per almeno 24 mesi



BY BERTRAND CHAMPAGNE EXTRA BRUT MEUNIER

Al naso offre aromi fruttati intensi e una leggera nota di legno derivante dall'affinamento in rovere.

Al palato, si presenta potente e fruttato, con un equilibrio tra freschezza e struttura e un finale sorprendente con un delicato retrogusto di legno.

PIATTI A BASE DI PESCE

Uvaggio: pinot meunier 100%

Vinificazione: botti di rovere

Maturazione: botti di rovere. Sui lieviti per almeno 48 mesi



PAUL CHAMBOIS

CHAMPAGNE

Il marchio Champagne Paul Chambois è stato introdotto da Les Grands Chais de France (GCF), un gruppo vinicolo francese fondato nel 1979 da Joseph Helfrich. GCF è noto per essere uno dei principali produttori e distributori di vini e distillati in Francia, con una presenza significativa in tutte le principali regioni vinicole del paese.

Paul Chambois offre prodotti come il Brut e il Premier Cru Brut, entrambi caratterizzati da una finezza e complessità che riflettono il terroir calcareo della regione.

Anno di fondazione 1979

Proprietario GCF

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



CHAMPAGNE AOC PREMIER CRU BRUT

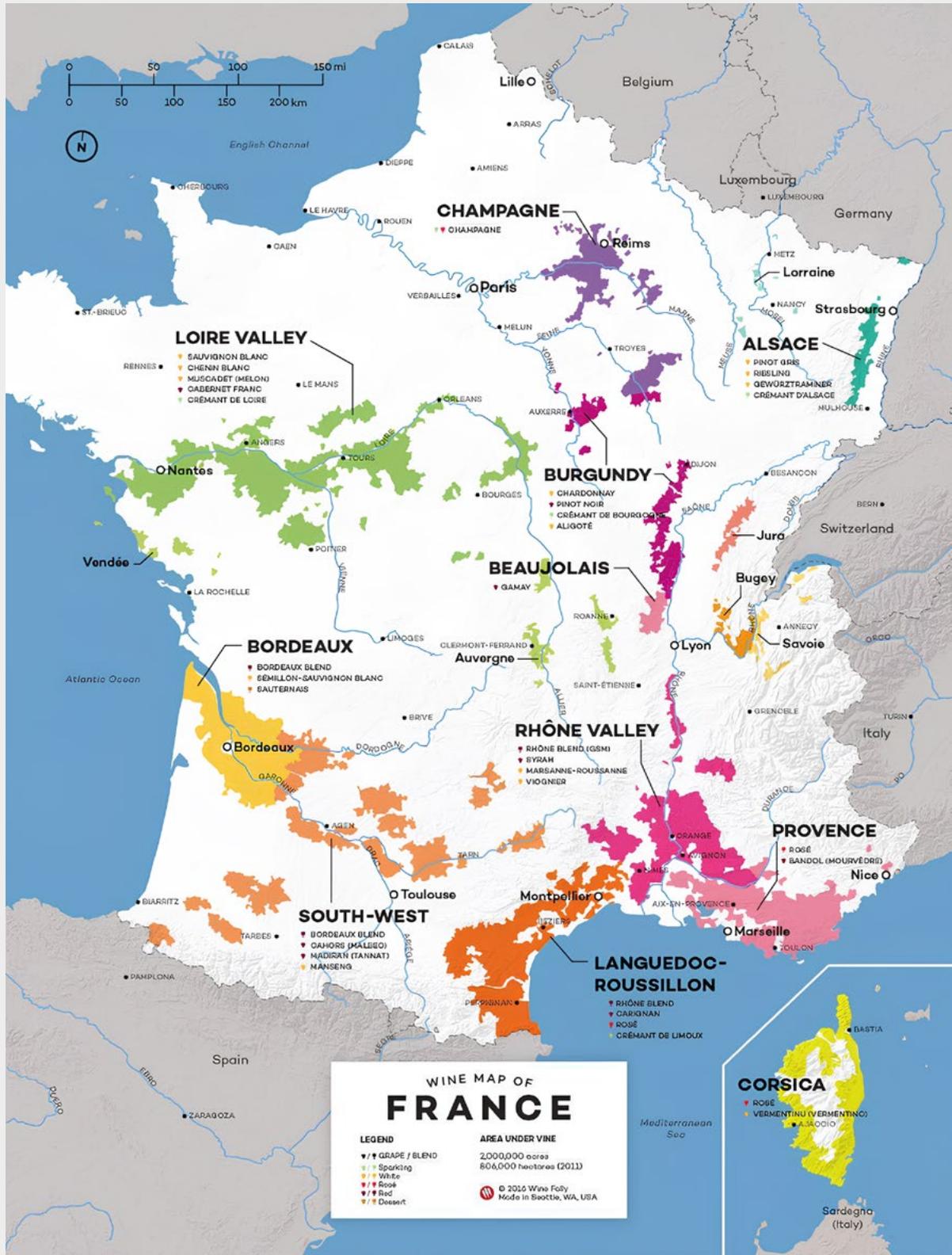
Giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Elegante, con aromi di cedro e pompelmo, mela verde e leggere note di panificazione. Al palato fresco e armonico, buona struttura minerale, finale elegante con ricordi di mandorla..

PESCE APERITIVI E FINGER FOOD

Uvaggio: pinot noir 40%, pinot meunier 20%, chardonnay 40%

Vinificazione: champenoise

Maturazione: 30mesi sui lieviti





DOMAINE DE LA VILLE DE COLMAR

COLMAR



Situato nel cuore dell'Alsazia, il Domaine de la Ville de Colmar è un riferimento storico nella produzione di vini alsaziani.

I vigneti comprendono prestigiosi Grands Crus e terroirs d'eccezione come il Clos Saint-Jacques e i vigneti degli Hospices de Colmar. La cantina coltiva le principali varietà della regione - Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris e altre - con un approccio rispettoso dell'ambiente, certificato e orientato alla qualità.

I vini riflettono l'eleganza del territorio e la tradizione vinicola alsaziana, offrendo un'ampia gamma che include anche Crémants, vendemmie tardive e liquori artigianali.

Anno di fondazione 1895

Proprietario Jean-Rémy HAEFFELIN

Ettari Vitati 40

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ

**CRÉMANTS D'ALSAZIA AOC BRUT**

Giallo chiaro. Perlage fine e persistente. Al naso fresco e fruttato, rivela note di agrumi e fiori bianchi. Al palato attacco vivace con freschezza, buona lunghezza con finale agrumato..

APERITIVO

Uvaggio: chardonnay 80%, pinot bianco 10%, auxerrois 10%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: 18 mesi sui lieviti



**HENGST RIESLING D'ALSACE AOP
GRANDS CRUS**

Dorato intenso. Al naso è vivace ed esprime la tipicità del terroir, unendo note di mela cotogna candita e cardamomo ad aromi di frutta esotica e spezie. Persistente in bocca, ricco e cremoso con note di miele. È un vino potente nella sua struttura, che termina delicatamente con un magnifico bouquet di frutta.

CUCINA ESOTICA

Uvaggio: riesling 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: in acciaio sulle fecce fini



GEWÜRZTRAMINER D'ALSACE AOP

Dorato con riflessi brillanti. Delicato profumo di petali di rosa e frutti esotici come il litchi. Equilibrato, il lungo finale conferma le sensazioni olfattive.

APERITIVO

Uvaggio: gewürztraminer 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio



Brut Dargent, noto Marchio della Maison du Vigneron, primo produttore della denominazione Crémant du Jura AOC, è nato per esaltare la mineralità e l'eleganza del territorio jurasiano.

Anno di fondazione 1981
 Proprietario GCF
 Ettari Vitati 36,5
 Viticoltura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ

BRUT DARGENT

JURA



DARGENT BLANC DE BLANCS CHARDONNAY ICE BRUT

Dorato luminoso. Al naso si apre con un bouquet fruttato e floreale che spazia tra note di mela golden, pera e lievi agrumi, arricchito da sfumature di nocciola tostata e brioche. Al palato, il residuo zuccherino offre una dolcezza bilanciata da un'acidità vivace. Di grande versatilità.

APERITIVI

Uvaggio: chardonnay 100%
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: sui lieviti per 9 mesi in bottiglia



DARGENT PINOT NERO BRUT ROSÉ BRUT

Rosato con riflessi corallo. Elegante di ribes rosso maturo, lamponi, frutta gialla matura, brioche e sfumature minerali gessose. Ha una consistenza cremosa e un meraviglioso finale fresco e minerale.

SUSHI

Uvaggio: pinot noir 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: sui lieviti per 12/15 mesi in bottiglia



LA MAISON DU VIGNERON JURA

JURA

Maison
du Vigneron
JURA

Maison du Vigneron è una storica cantina situata nel cuore dello Jura. Nasce dalla volontà di valorizzare il savoir-faire dei viticoltori locali, con cui collabora strettamente per offrire vini che riflettono il carattere e la tradizione del territorio. Oggi fa parte del gruppo Les Grands Chais de France e rappresenta un punto di riferimento per i grandi classici del Jura, tra cui Crémant, Vin Jaune, Vin de Paille e Macvin.

Anno di fondazione 1981

Proprietario GCF

Ettari Vitati 36,5

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



**CÔTES DU JURA AOP
CHARDONNAY**

Dal colore oro pallido si presenta all'olfatto con profumo di frutta gialla e note burrose. Ottimo equilibrio e lunga persistenza di nocciola.

CARNI BIANCHE

Uvaggio: chardonnay 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio





PIERRE ANDRÉ MAISON FONDÉE EN 1923

MEURSAULT



Nel 1923 fonda la sua società commerciale e nel 1927 fa l'acquisto di uno Château ad Alox-Corton, segnando in questo modo la sua vera e propria entrata nel mondo del vino.

Da quel momento la sua impronta non ha smesso di evolversi insieme all'ambizione di voler soddisfare al meglio gli amanti dei vini della Borgogna. Dal 1927 i vini di Pierre André rimangono fedeli alle caratteristiche e ai vitigni borgognoni, deliziando i palati più fini con la loro grande eleganza e la loro eccellente complessità aromatica.

Anno di fondazione 1923

Proprietario Jacqueline André

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ

**CRÉMANT DE BOURGOGNE
BLANC AOP**

Giallo oro pallido e con un perlage fine e persistente. Offre al naso un bouquet di fiori bianchi, zagara e di brioche. Al palato è fresco e cremoso, di discreta persistenza.

APERITIVO

Uvaggio: chardonnay 50%, pinot grigio 40%, gamay 5%, aligoté 5%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: sui lieviti per 18 mesi



CHABLIS AOP

Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Si apre al naso su aromi freschi e minerali, note di mela verde, agrumi, fiori bianchi e una leggera mandorla, accenni iodati e pietra focaia, tipici del terroir calcareo di Chablis. Al palato secco, fresco e ben equilibrato, buona sapidità, acidità vivace, Finale elegante con persistenza minerale.

FRUTTI DI MARE

Uvaggio: chardonnay 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio



BOURGOGNE AOP CHARDONNAY

Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Dal profumo intenso e fine, con sentori di mela verde, fiori bianchi, agrumi e leggere note minerali. Fresco e vivace, con buona sapidità. Struttura elegante, con finale persistente e minerale.

ANTIPASTI DI MARE E CRUDI

Uvaggio: chardonnay 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio



BOURGOGNE AOP PINOT NOIR

Rosso rubino chiaro e brillante. Si apre al naso con profumo di frutti rossi, ciliegia e lampone, note floreali di violetta e accenni speziati. In bocca è elegante, leggero e fresco, tannini fini, buona acidità, ottima bevibilità.

CARNI ROSSE

Uvaggio: pinot noir 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio



DOMAINE DE MONGILLON

LA BAUME DE TRANSIT



Domaine de Mongillon è una storica tenuta vinicola situata a Visan, nella regione della Provenza-Alpi-Costa Azzurra. Con vigneti su suoli argilloso-calcarei e ciottolosi, produce principalmente vini rossi di grande eleganza e struttura, tipici della denominazione Côtes du Rhône Villages Visan.

La vinificazione combina metodi tradizionali con tecniche moderne, valorizzando le varietà Grenache, Syrah e Carignan. Oggi la gestione è affidata a Les Grands Chais de France, con l'enologa Solange Dremière. Il Domaine di Mongillon è apprezzato per vini ricchi di sentori fruttati e morbidi, che raccontano la lunga tradizione vitivinicola e il terroir unico della zona.

Anno di fondazione 1957

Proprietario GCF

Ettari Vitati 44

Numero Bottiglie 400.000

Viticultura biologica

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



CÔTES DU RHÔNE VILLAGES VISAN ROUGE AOC

Rosso rubino profondo con riflessi violacei. Profumo intenso e fruttato, con note di fragola e leggere spezie. Gusto morbido e rotondo, con tannini potenti e una lunga persistenza.

CARNI ROSSE

Uvaggio: grenache 57%, syrah 33%, carignan 10%

Vinificazione: fermentazioni separate per ogni varietà acciaio

Maturazione: acciaio



FLEURS DE PRAIRIE
PROVENCE

Fleurs de Prairie è un raffinato rosé provenzale il cui nome che significa “fiori di prato”, richiama i paesaggi fioriti della Provenza, tra lavanda, papaveri e girasoli.

Il marchio è prodotto da Les Grands Chais de France in collaborazione con Deutsch Family Wine & Spirits, con l'obiettivo di offrire un vino elegante che esprima la bellezza naturale e lo stile di vita rilassato della regione. Le uve provengono da vigneti situati nell'Haut Var e attorno alla Montagne Sainte-Victoire, a un'altitudine tra i 350 e i 500 metri, su terreni argillo-calcarei ideali per la coltivazione del rosé



FLEURS DE PRAIRIE CÔTES DE PROVENCE AOP ROSÉ

Rosa pallido con riflessi petalo di rosa. Al naso note floreali e fruttate, con sentori di fragola, pesca e agrumi. Al palato fresco e bilanciato, con una piacevole acidità e un finale minerale.

PESCE GRIGLIATO

Uvaggio: grenache 55%, cinsault 30%, syrah 15%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio

Anno di fondazione 2016

Proprietario GCF

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



DAUTEVILLE & CIE
LIMOUX

Dauteville & CIE è una storica maison situata nel sud della Francia, ai piedi dei Pirenei, nella regione di Limoux. Specializzata nella produzione di spumanti di alta qualità, è conosciuta per la Blanquette de Limoux, una delle prime bollicine nate in Europa. Dauteville offre vini eleganti e raffinati, prodotti con il metodo tradizionale e uve selezionate. Un nome è sinonimo di autenticità e qualità nel panorama degli spumanti francesi.



**BLANQUETTE DE LIMOUX AOP
EXTRA BRUT**

Bollicina delicata e cremosa.
Profumi delicati di fiori bianchi e frutta fresca. Sorso fresco e dal finale sapido.

APERITIVO

Uvaggio: Mauzac 90%, Chardonnay 5%,
Chenin 5%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: rifermentazione in bottiglia

Anno di fondazione 1890

Ettari Vitati 60

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



DOMAINE DE SAINTE CÉCILE

PEZENAS

Storica cooperativa nel cuore del Languedoc-Roussillon, è specializzata nei vitigni autoctoni del sud della Francia - come Syrah, Grenache, Carignan e Mourvèdre - lavora sotto le denominazioni AOP e IGP, con un'attenzione particolare alla sostenibilità e alla qualità. I vigneti, situati in una zona dalla forte esposizione solare e su un terroir ricco, permettono di ottenere uve di grande espressività. I vini, ispirati alla figura di Santa Cecilia, patrona dei musicisti, sono concepiti come composizioni armoniche che riflettono la ricchezza del Mediterraneo e la passione per il territorio. Fortemente orientata all'export, l'azienda si distingue per uno stile sincero e identitario

Anno di fondazione 1900

Proprietario coop. Domaine de Sainte Cécile

Ettari Vitati 24

Numero Bottiglie 400.000

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



OCTAVE PAYS D'OC IGP SYRAH

Di colore rosso rubino intenso. Si notano al naso profumi di fragola con note mentolate. Il sorso è secco e rotondo, con tannini morbidi.

PASTA AL FORNO

Uvaggio: syrah 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



SYMPHONIE PAYS D'OC IGP VIOGNIER

Paglierino con riflessi brillanti.
All'olfatto è fruttato di scorza di mandarino,
albicocche fresche e arance candite.
Corposo e ricco con un retrogusto fresco
e speziato.

CARNI BIANCHE

Uvaggio: viognier 100%
Vinificazione: acciaio
Maturazione: in acciaio per 3 settimane
sulle fecce fini



CHÂTEAU LE VIEUX FORT

VALEYRAC

Château Le Vieux Fort si trova a Valeyrac, a quindici chilometri da Lesparre Médoc, a nord di Bordeaux, proprio accanto all'estuario delle Gironde e all'Oceano Atlantico.

La famiglia Bergey gestisce la tenuta dal 1925. Oggi, Château le Vieux Fort combina metodi tradizionali con tecnologie moderne per creare vini eleganti e raffinati, che riflettono il carattere unico del terroir di Bordeaux. Un vero simbolo di eccellenza e autenticità nel mondo del vino

Anno di fondazione 1925

Proprietario famiglia Bergey

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



MÉDOC AOC CRU BOURGEOIS

Rosso rubino il colore. Si apre al naso con un elegante bouquet di frutta matura e candita, esaltato da note mentolate. Generoso, consistente e carnoso il palato è caratterizzato da tannini ancora decisi che andranno ad affinarsi nel tempo.

FORMAGGI STAGIONATI

Uvaggio: merlot 55%, cabernet sauvignon 40%, petit verdot e cabernet franc 5%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



CHÂTEAU SERGANT

LALANDE DE POMEROL

Château Sergant è una rinomata cantina situata nel cuore della denominazione Lalande-de-Pomerol, una delle zone più prestigiose di Bordeaux. Con una tradizione vinicola che risale a generazioni, la tenuta è conosciuta per la produzione di vini rossi di alta qualità. L'obiettivo è fornire la migliore cura durante le varie fasi di lavoro, rispettando l'espressione del terroir



LALANDE DE POMEROL AOP GRAND RESERVE

Rosso rubino intenso. Al naso aromi di frutti rossi (ciliegia, lampone), con note di vaniglia e spezie derivanti dall'affinamento in legno. Corpo pieno, tannini vellutati, finale persistente.

CARNI ROSSE

Uvaggio: merlot 82%, cabernet franc 11%, cabernet sauvignon 7%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: in barrique di rovere francese per 12 mesi

Anno di fondazione 2012

Proprietario famiglia Helfrich

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



CHÂTEAU BORDENAVE

PREIGNAC

Château Bordenave è una storica azienda vinicola situata a Preignac, nel cuore della prestigiosa zona di Sauternes. Il nome "Bordenave" ha origini guasconi e significa "nuova fattoria", suggerendo antiche radici rurali. La tenuta è a conduzione familiare e, nel corso delle generazioni, ha mantenuto una forte identità legata alla tradizione vitivinicola locale. L'azienda, coltivati principalmente con Sémillon e Sauvignon Gris, varietà tipiche per la produzione del celebre vino dolce Sauternes. La produzione è caratterizzata dalla vendemmia manuale e dalla selezione delle uve colpite da Botrytis cinerea (la cosiddetta "muffa nobile"), elemento distintivo di questi vini. Pur rimanendo legata a metodi tradizionali, Château Bordenave adotta pratiche rispettose dell'ambiente e si impegna a valorizzare il terroir unico della zona.

Anno di fondazione 1993

Proprietario Vignobles Bastor & Saint Robert (SCEA)

Ettari Vitati 3,8

Viticultura biologica

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



CHÂTEAU BORDENAVE SAUTERNES AOP

Giallo oro brillante. Al naso intenso e fine, con sentori floreali, frutta candita di albicocca e mango, spezie dolci e miele. Al palato morbido, avvolgente, con ottimo equilibrio tra dolcezza e acidità, note di nocciole, miele di acacia, ananas maturo con un finale persistente e complesso.

FORMAGGI ERBORINATI

Uvaggio: sémillon 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: in acciaio per 6 mesi



CHÂTEAU DU CLÉRAY

VALLET

Château du Cléray è una delle più antiche tenute del Muscadet, situata a Vallet, nel cuore della Valle della Loira. Fondata nel XIX secolo, è da generazioni di proprietà della famiglia Sauvion, rinomata per l'eccellenza nella produzione di vini bianchi eleganti e minerali. Oggi, sotto la guida di Pierre-Jean Sauvion e parte del gruppo Les Grands Chais de France, lo Château unisce tradizione e sostenibilità per offrire vini che esprimono al meglio il terroir della Loira

Anno di fondazione 1935

Proprietario famiglia Sauvion

Ettari Vitati 95

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE AOC SUR LIE

Giallo paglierino con riflessi argentati. Profumo floreale di tiglio e fiori bianchi, con note di agrumi e pera. In bocca è fresco, rotondo, minerale, con buona sapidità.

FORMAGGI FRESCI

Uvaggio: melon de Bourgogne 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: 6 mesi sulle fecce fini



MARQUIS DE GOULAINÉ

HAUE-GOULAINÉ

Marquis de Goulaine è uno dei nomi storici più rappresentativi della Valle della Loira, legato all'antichissimo Château de Goulaine, situato nei pressi di Nantes.

La famiglia de Goulaine produce vino da oltre mille anni, rendendo questa tenuta una delle più antiche aziende vinicole ancora attive al mondo. Il marchio unisce una lunga tradizione nobiliare a una produzione moderna e attenta alla qualità, con una selezione di vini che riflettono il meglio del terroir della Loira.

Espressione di eleganza e autenticità, i vini Marquis de Goulaine raccontano la storia di una famiglia che ha saputo preservare e valorizzare il proprio patrimonio attraverso i secoli.

Anno di fondazione 1621

Proprietario famiglia Goulaine

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ

**POULLY FUMÉ AOP**

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumi intensi di agrumi, come il limone e il pompelmo, pera e pesca, fiori bianchi e una distintiva nota minerale di pietra focaia. Dal gusto fresco e vivace, con una buona acidità, note fruttate e un finale lungo e minerale.

PIATTI A BASE PESCE

Uvaggio: sauvignon blanc 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



SANCERRE AOC

Paglierino con sfumature verdoline. Uva spina, fiori di acacia e note erbacee di timo e maggiorana. Al palato è cremoso, avvolgente con note minerali di pietra focaia e cenni gessosi. Buona acidità e lunga persistenza.

CRUDI DI PESCE

Uvaggio: sauvignon blanc 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



VEREINIGTE HOSPITIEN

TRIER

Con sede a Trier, nel cuore della Mosella, la cantina vanta origini romane risalenti al 330 d.C. Il simbolo di San Giacomo sulle etichette richiama l'antico ospedale di Treviri, che offriva rifugio ai pellegrini e ai bisognosi sin dal Medioevo.

La coltivazione del Riesling è documentata già nel 1464. Dal 1805, la tenuta sostiene la missione degli Ospizi Uniti di Treviri, finanziando attività assistenziali, come gli Hospices de Beaune in Francia. Il 90% delle vigne è coltivato a Riesling, il resto a Pinot grigio, Pinot bianco e Pinot nero, seguendo pratiche sostenibili. Le uve vengono raccolte selettivamente e vinificate con cura

Anno di fondazione 1464

Proprietario FVHT Fondazione Vereinigte Hospitien Trier

Ettari Vitati 25

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



RIESLING TROCKEN QBA MOSEL

Giallo paglierino brillante. Al naso arrivano profumo di agrumi freschi, pesca bianca, mela verde, leggere note minerali. Dal gusto secco, vivace e fresco, con acidità brillante e mineralità elegante. Finale persistente e pulito.

FORMAGGI

Uvaggio: riesling 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: 2/3 mesi su fecce fini in acciaio



LOXAREL

VILOBÌ DEL PENEDÈS

Loxarel è un'azienda vinicola familiare situata nel Penedès, Catalogna. Fondata negli anni '30 con Masia Can Mayol, ha assunto l'attuale nome nel 1987, ispirato al vitigno autoctono Xarel.lo.

Guidato da Josep Mitjans, pioniere della viticoltura biodinamica e innovazione, utilizzando tecniche come la fermentazione in anfore di terracotta e l'affinamento in un rifugio antiaereo storico. Produce vini biologici e biodinamici, tra cui spumanti, bianchi, rossi e rosati di alta qualità



VINTAGE DE LOXAREL BRUT NATURE RESERVA CLÀSSIC PENEDES

Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Al naso pulito e fruttato, con note di mango, toni speziati e minerali. Dal gusto equilibrato, leggero ma saporito, con buona acidità e leggere note agrumate.

FORMAGGI SEMISTAGIONATI

Uvaggio: xarel-lo, macabeo, chardonnay

Vinificazione: acciaio

Maturazione: sui lieviti per 28 mesi

Anno di fondazione 1987

Proprietario Josep Mitjans

Ettari Vitati 50

Viticultura biologica biodinamica

Numero Bottiglie 400.000

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



FERNGREEN
RENWICK

Nel cuore di Marlborough, la regione vinicola più rinomata della Nuova Zelanda, nasce Ferngreen, un'azienda a conduzione familiare fondata con l'obiettivo di esprimere l'anima autentica del territorio. Fondata da appassionati di viticoltura e amanti della natura incontaminata, Ferngreen è cresciuta con una visione chiara: produrre vini freschi, vibranti e genuini che riflettano la purezza del paesaggio neozelandese. Sin dall'inizio, l'azienda ha collaborato con Marisco Vineyards, una delle realtà più affermate della zona, per valorizzare al massimo le uve coltivate tra brezze oceaniche e suoli fertili. Il primo Sauvignon Blanc ha rapidamente conquistato l'apprezzamento del pubblico e della critica, distinguendosi per intensità aromatica e freschezza

Anno di fondazione 2023

Proprietario Alistair King, Barbara King,
Benjamin King e Frederic Helfrich

Ettari Vitati 20

Viticultura convenzionale

Zona di distribuzione AP, FM, MC, TE, PE, CH, AQ



**FERNGREEN SAUVIGNON
BLANC MARLBOROUGH**

Paglierino con riflessi verdolini. Al naso intensi aromi di frutta esotica, tra cui mango e frutto della passione. Al palato si presenta fresco e croccante, con un finale lungo e fruttato.

FORMAGGI FRESCHI

Uvaggio: sauvignon blanc 100%

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio

ALCHIMIA

Beverage and Food

LE FOTO SONO SOLO A SCOPO ILLUSTRATIVO

ALCHIMIA

Beverage and Food