



D'Alesio
D I S T R I B U Z I O N E

indice

D'Alesio
DISTRIBUZIONE

filosofia	3		
ITALIA		GERMANIA	
— Cantina Simoni Trentino Alto-Adige	4	— Weingunt am Schiplf-Schneider Baden	76
— Sara & Sara Friuli Venezia Giulia	8	SLOVENIA	
— Casa Caterina Lombardia	11	— Gordia Litorale-Carso	78
— Nicola Gatta Lombardia	13	FRANCIA	
— Rossetti & Scrivani Lombardia	17	— Fabrice Bertemès Champagne	82
— Giovanni D'Alesio, Psyche Lombardia	19	— Daniel Deheurles Côte Des Bar	86
— Spensierata Lombardia	20	— Le Felsberg Alsace	88
— Costadilà Veneto	22	— Houte Perche Val De Loire	93
— El Citera Veneto	25	— Domaine Amirault Val De Loire	98
— Daniele Piccinin Veneto	28	— François Le Saint Val De Loire	102
— Tasi Veneto	31	— Bonnet Huteau Val De Loire	105
— Bosco Samuele Piemonte	37	— Domaine De L'R Val De Loire	107
— Borgogno Rivata Piemonte	39	— Croix St. Jacques Bourgogne	109
— Gheddo Piemonte	43	— Grivot Goisot Bourgogne	112
— Riflesso Piemonte	46	— Domaine Philippe Girard Bourgogne	115
— Ferraretti Emilia-Romagna	49	— Domaine Aimé Blouzard Bourgogne	119
— Fattoria del Piccione Emilia-Romagna	52	— Domaine Pierre Richard Jura	121
— Fattoria Lavacchio Toscana	55	— Eric Thill Jura	125
— Bossanova Toscana	57	— Château Brethous Côtes De Bordeaux	128
— D'Alesio vini Abruzzo	61	— Château de La Selve Côtes De l'Ardèche	130
— Giovanni D'Alesio, Molesto Abruzzo	67	— Les Amoureuses Côtes De l'Ardèche	132
— Alchimia Cantina Urbana Abruzzo	68	— Domaine Duseigneur Vallè De Rhône	135
— Fra i Monti Lazio	70	— Domaine la Navicelle Provence	138
— De'Gaeta Campania	73	SPAGNA	
		— Emendis Penedès, Catalogna	142
		— Cal Teixidor Penedès, Catalogna	146
		— Piedra Fluida Tenerife, Canarie	149
		DISTILLATI	
		— Capri Natura Campania	152
		BIRRE	
		— Mosto Italiano Lazio	155
		— Garagardo 45 Abruzzo	159
		— Fermento Marso Abruzzo	164

Collezione *Gastronomica*

— Stellato Marche	169
— Carola 1801 Campania	174
— Italiana Vera Campania	175
— Euromar Marche	176
— Pisani Dossi Lombardia	178
— Donna Iolanda Abruzzo	180

Questo progetto nasce dalla collaborazione con altri **piccoli produttori artigianali** con i quali condividiamo l'**approccio alla natura** e **la filosofia** dell'apporto umano alla produzione del vino e degli altri prodotti della terra.

Tutti i **vini** presenti **raccontano** in maniera sincera il **territorio** dal quale provengono, il loro suolo e i microclimi che li caratterizzano. Le **varietà tipiche**, per la maggior parte **autoctone**, sono il risultato di una attenta ricerca e **scrupolosa selezione** che permette le migliori espressioni di esse fondendosi con il terreno che le ospita.

Questa **stupefacente alchimia** permette di trasmetterci e far conoscere la storia di quei luoghi e delle famiglie che con **immensa passione** si adoperano per poterli produrre.

Nei vostri bicchieri e sulle vostre tavole **assaporerete l'autenticità** di questo lavoro e l'inizio di un **racconto appassionante** che arricchirà la vostra conoscenza.





Ferro Simoni

cl 75

Produttore | Cantina Simoni

Regione | Trentino - Alto Adige

Denominazione | Trento DOC

Vitigno | Chardonnay 50%,
Pinot Nero 50%

Gradazione | 12 % vol

Dosaggio | 3,5 % g/l

Vinificazione | Fermentazione in
acciaio

Affinamento | 36/40 mesi sui lieviti



CANTINA

SIMONI

Ferro



CANTINA

SIMONI



Müller Thurgau

cl 75

Produttore | Cantina Simoni

Regione | Trentino - Alto Adige

Denominazione | IGT Vigneti delle Dolomiti

Vitigno | Müller Thurgau 100%

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) in acciaio inox

Affinamento | sulle fecce fini in acciaio per 6 mesi



Gewürztraminer

cl 75

Produttore | Cantina Simoni

Regione | Trentino - Alto Adige

Denominazione | Trento DOC

Vitigno | Gewürztraminer 100%

Gradazione | 13,4 % vol

Vinificazione | Pressatura soffice, per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) in acciaio inox

Affinamento | sulle fecce fini in acciaio per 6 mesi



Kerner

cl 75

Produttore | Cantina Simoni

Regione | Trentino - Alto Adige

Denominazione | IGT Vigneti delle Dolomiti

Vitigno | Kerner 100%

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) in acciaio inox

Affinamento | 20% in barrique di rovere di terzo passaggio, 80% in acciaio per 4 mesi



Zio Bepi cl 75

Produttore | Cantina Simoni

Regione | Trentino - Alto Adige

Denominazione | Trentino DOC

Vitigno | Lagrein 100%

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Fermentazione per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) in rosso con macerazione sulle bucce

Affinamento | 12 mesi in barrique di rovere francese



Schiava cl 75

Produttore | Cantina Simoni

Regione | Trentino - Alto Adige

Denominazione | IGT Vigneti delle Dolomiti

Vitigno | Schiava 100%

Gradazione | 11 % vol

Vinificazione | Fermentazione per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) a contatto con le bucce

Affinamento | 6 mesi in acciaio



Pinot Nero cl 75

Produttore | Cantina Simoni

Regione | Trentino - Alto Adige

Denominazione | IGT Vigneti delle Dolomiti

Vitigno | Pinot Nero 100%

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Fermentazione per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) in rosso con macerazione sulle bucce

Affinamento | 5-6 mesi in barrique di rovere francese

Savorgnano del Torre (UD)

FRIULI VENEZIA GIULIA



Sara & Sara è, dal 1954, un'azienda familiare di sette ettari di vigneto nei Colli Orientali del Friuli. La terra, con le sue **marne arenarie**, crea un microclima unico per vini freschi, minerali e longevi. La loro filosofia è preservare la terra per il futuro, producendo vini sani che rappresentino il territorio e la tradizione.

Hanno convertito tutta la **produzione al biologico**, evitando diserbanti e utilizzando metodi naturali. La raccolta dell'uva è manuale, la vinificazione avviene con lieviti naturali e i loro vini non contengono agenti chimici. Il biologico è per loro uno stile di vita.



Sauvignon

cl 75

Produttore | Sara & Sara

Regione | Friuli Venezia Giulia

Vitigno | IGP Venezia Giulia

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Pressatura soffice delle uve intere e successiva decantazione statica a 8° C per 24 ore. Dopo la separazione del deposito, inizia la fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali dell'uva

Affinamento | 8 mesi in vasche di acciaio inox a contatto con lieviti di fermentazione. Poi in bottiglia per 4 mesi prima della vendita



Friulano

cl 75

Produttore | Sara & Sara

Regione | Friuli Venezia Giulia

Vitigno | DOC Friuli Colli Orientali

Gradazione | 14 % vol

Vinificazione | Pressatura soffice delle uve intere e una successiva decantazione statica a 8°C per 24 ore. Dopo la separazione dal deposito, il mosto inizia la fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali

Affinamento | 8 mesi in vasche di acciaio inox a contatto con lieviti di fermentazione. Poi in bottiglia per 4 mesi prima della vendita



Ribolla

cl 75

Produttore | Sara & Sara

Regione | Friuli Venezia Giulia

Vitigno | Ribolla gialla

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Dopo la pigiatura mosto le bucce vengono lasciate per 12 ore in una botte di acciaio inox a temperatura circa di 1-2°C affinché avvenga il contatto mosto-buccia chiamato "macerazione pellicolare". Successivamente avviene una pressatura soffice e viene avviata la fermentazione alcolica con lieviti naturali in tonneau di legno

Affinamento | 6 mesi in tonneau di legno e 4 mesi in acciaio con lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione



Cabernet Franc

cl 75

Produttore | Sara & Sara

Regione | Friuli Venezia Giulia

Vitigno | IGP Venezia Giulia

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Le uve, dopo la pigiatura, vengono lasciate a macerare in fermentazione in grossi tini di rovere con lieviti naturali a temperatura ambiente per circa 20 giorni. I frequenti rimontaggi garantiscono l'estrazione del colore e aiutano lo svolgimento della fermentazione malolattica

Affinamento | 10 mesi in vasche di acciaio inox a contatto con lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione. Poi in bottiglia per 4 mesi prima della vendita



Schioppettino

cl 75

Produttore | Sara & Sara

Regione | Friuli Venezia Giulia

Vitigno | Friuli Colli Orientali DOP

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Le uve, dopo la pigiatura, vengono lasciate a macerare in fermentazione in grossi tini di rovere con lieviti naturali a temperatura ambiente per circa 20 giorni. I frequenti rimontaggi garantiscono l'estrazione del colore e aiutano lo svolgimento della fermentazione malolattica

Affinamento | 10 mesi in vasche di acciaio inox a contatto con lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione. Poi in bottiglia per 4 mesi prima della vendita



Merlot

cl 75

Produttore | Sara & Sara

Regione | Friuli Venezia Giulia

Vitigno | IGP Venezia Giulia

Gradazione | 14 % vol

Vinificazione | Le uve vengono pigiate, diraspate e lasciate macerare per circa 30 giorni in grossi tini di rovere dove viene svolta la fermentazione alcolica grazie ai propri lieviti indigeni

Affinamento | 10 mesi in botti di rovere a contatto con i lieviti di fermentazione. Poi in bottiglia per 4 mesi prima della vendita. Imbottigliato senza filtrazione



**LOMBARDIA**

Metodo classico
Viticoltori in Monticelli Brusati (BS)

Le fermentazioni sono spontanee attraverso i lieviti indigeni in tutti i passaggi. La lunga permanenza sui lieviti e la sboccatura manuale ***“à la volée”*** raccontano il lungo e faticoso lavoro che svolge Casa Caterina per donare emozioni a tutti i consumatori.



CASA CATERINA

Metodo classico
Viticoltori in Monticelli Brusati (BS)



Cuvée 36 Blanc de Blancs - Extra Brut

cl 75

Produttore | Casa Caterina

Regione | Lombardia

Denominazione | Spumante
Metodo Classico

Vitigno | Chardonnay 100%

Dosaggio | 3 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni in acciaio e
10% in botti di rovere

Affinamento | 36 mesi sui lieviti
in bottiglia



Cuvée 60 Blanc de Blancs Zero

cl 75

Produttore | Casa Caterina

Regione | Lombardia

Denominazione | Spumante
Metodo Classico

Vitigno | Chardonnay 100%

Dosaggio | 2,8 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni in acciaio e
10% in botti di rovere

Affinamento | 60 mesi sui lieviti
in bottiglia



Cuvée 36 Rosè - Extra Brut

cl 75

Produttore | Casa Caterina

Regione | Lombardia

Denominazione | Spumante
Metodo Classico

Vitigno | Pinot Nero 100%

Dosaggio | 0 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni in acciaio e
10% in botti di rovere

Affinamento | 36 mesi sui lieviti
in bottiglia

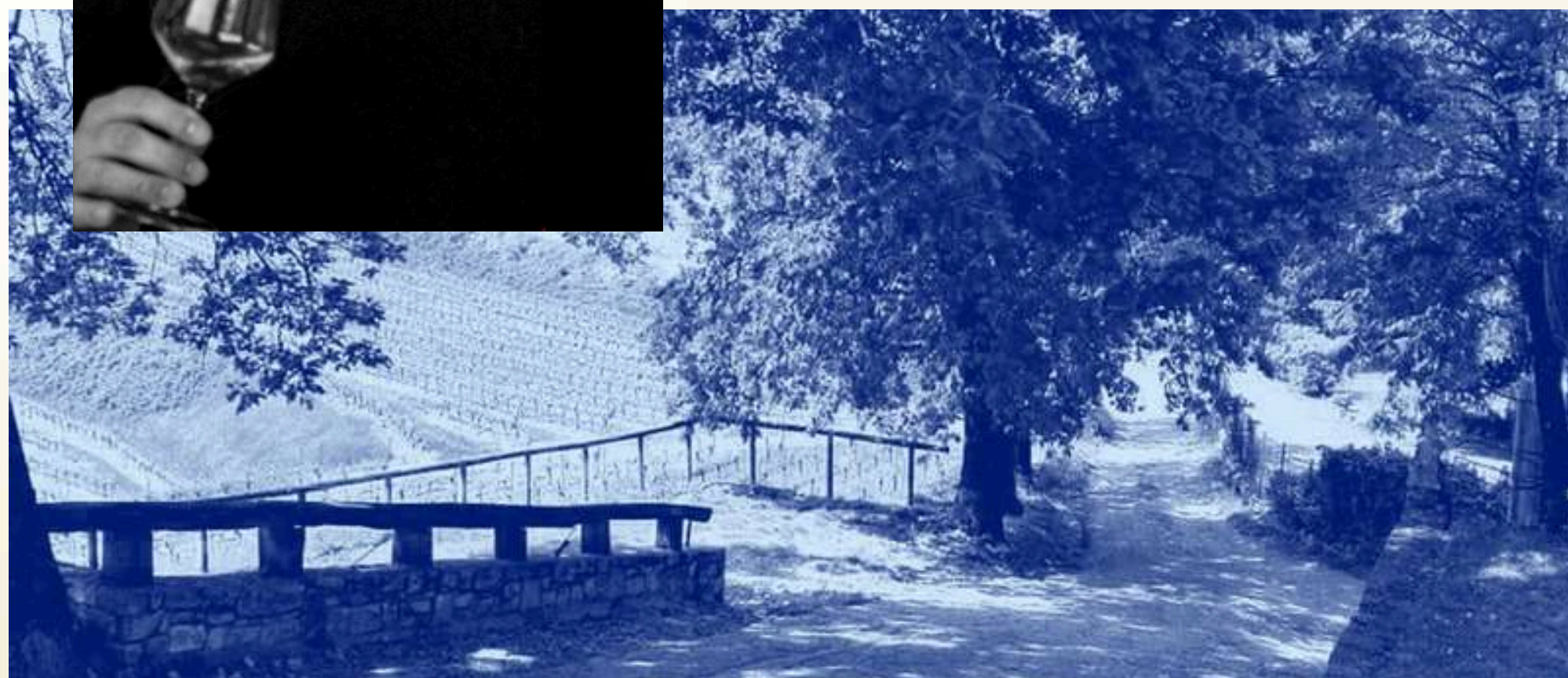


METODO CLASSICO

NICOLA GATTA

Produce i suoi spumanti con metodo classico nella zona più orientale della **Franciacorta**, sulle colline calcaree di Gussago e Cellatica, a 400 metri sul livello del mare.

Segue i principi della **biodinamica**, non utilizzando diserbanti e prodotti chimici di sintesi. In cantina solo fermentazioni spontanee con lieviti indigeni, naturalmente presenti sulle bucce; assente anche chiarificatori o stabilizzanti. La solforosa presente è di origine naturale e non esogena. Il principio cardine è la valorizzazione di un territorio differente per natura e origini, con lo scopo di ottenere dei vini che lo rappresentino senza compromessi.



METODO CLASSICO

NICOLA GATTA



Cuvée Nature

cl 75

Produttore | Nicola Gatta

Regione | Lombardia

Denominazione | Spumante
Metodo Classico Brut

Vitigno | Chardonnay 80 %, Pinot
Nero 20 %

Dosaggio | 0 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Bianca, spremitura
delle uve con torchio orizzontale e
fermentazione spontanea con lieviti
indigeni in tonneaux

Affinamento | 30 mesi sui lieviti in
bottiglia



Quattrocento Extra Brut 40 lune

cl 75

Produttore | Nicola Gatta

Regione | Lombardia

Denominazione | Spumante
Metodo Classico Extra Brut

Vitigno | Chardonnay 70 %, Pinot
Nero 30 %

Dosaggio | 3 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
spontanea con lieviti autoctoni

Affinamento | 40 mesi sui lieviti

METODO CLASSICO

NICOLA GATTA



Rosé de Noirs Nature 60 lune cl 75

Produttore | Nicola Gatta

Regione | Lombardia

Denominazione | Spumante
Metodo Classico Rosé de Noirs
Nature

Vitigno | Pinot Nero 100 %

Dosaggio | 0 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | 60 mesi sui lieviti



Blanc de Blancs Nature 50 lune cl 75

Produttore | Nicola Gatta

Regione | Lombardia

Denominazione | Spumante
Metodo Classico Blanc de Blancs
Nature

Vitigno | Chardonnay 100 %

Dosaggio | 0 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | 50 mesi sui lieviti

METODO CLASSICO NICOLA GATTA



Blanc de Noirs Nature 70 lune cl 75

Produttore | Nicola Gatta

Regione | Lombardia

Denominazione | Spumante Metodo Classico Blanc de Noirs Nature

Vitigno | Pinot Nero 100 %

Dosaggio | 0 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione con lieviti autoctoni

Affinamento | 50 mesi sui lieviti



Molenér Extra Brut Riserva 90 lune cl 75

Produttore | Nicola Gatta

Regione | Lombardia

Denominazione | Spumante Metodo Classico Extra Brut Rosè

Vitigno | Chardonnay 60 %, Pinot Nero 40%

Dosaggio | 3 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Macerazione di 24 ore e fermentazione alcolica in acciaio inox e barrique usate con lieviti indigeni, poi rifermentazione in bottiglia secondo il metodo champenois

Affinamento | 90 mesi sui lieviti



12.22 Perpetuo Nature Blanc de Noir 36 lune cl 75

Produttore | Nicola Gatta

Regione | Lombardia

Denominazione | Spumante Metodo Solera

Vitigno | Pinot Nero 100%

Dosaggio | 0 g/l

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | in bianco, con spremitura soffice delle uve con torchio orizzontale e fermentazione spontanea con lieviti indigeni

Affinamento | 36 mesi sui lieviti

Astucciato singolarmente
918 bottiglie prodotte
EDIZIONE LIMITATA



Rossetti & Scrivani nasce nell'**Oltrepò Pavese**, territorio storicamente vocato alla produzione di **Pinot Nero**, grazie a suoli e microclimi ideali per esprimere eleganza, finezza e profondità aromatica.

I vigneti sono condotti secondo **pratiche biologiche**, nel pieno rispetto dell'equilibrio naturale e della vitalità del suolo. In cantina si lavora con interventi minimi, fermentazioni spontanee e vinificazioni pensate per accompagnare il vino, mai per forzarlo.

I vini di Rossetti & Scrivani sono autentici e identitari: espressioni sincere del territorio, capaci di coniugare precisione, tensione e grande bevibilità. Produzioni limitate, attenzione maniacale ai dettagli e una visione coerente rendono questo progetto perfettamente in linea con la nostra filosofia di selezione.



Blanc De Noirs cl 75

Produttore | Rossetti & Scrivani

Regione | Lombardia – Oltrepò Pavese

Denominazione | Docg Oltrepò Pavese

Vitigno | Pinot Nero 100%

Dosaggio | 5 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Pressatura soffice con immediata separazione delle bucce. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche di acciaio. Successiva rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico

Affinamento | Almeno 30 mesi in bottiglia



Metodo Classico Extra Brut Rosé cl 75

Produttore | Rossetti & Scrivani

Regione | Lombardia – Oltrepò Pavese

Denominazione | Spumante Metodo Classico Rosé

Vitigno | Pinot Nero 100%

Dosaggio | 4 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Vinificazione Pressatura soffice con breve contatto con le bucce. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio. Presa di spuma in bottiglia secondo Metodo Classico

Affinamento | Almeno 40 mesi in bottiglia



Emblema – Blanc De Noirs – Nature cl 75

Produttore | Rossetti & Scrivani

Regione | Lombardia – Oltrepò Pavese

Denominazione | Spumante Metodo Classico

Vitigno | Pinot Nero 100%

Dosaggio | 0 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Pressatura soffice con resa selettiva del mosto. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio. Rifermentazione in bottiglia secondo Metodo Classico

Affinamento | 60 mesi sui lieviti in bottiglia



Psyche
Franciacorta
Brut
cl 75

Produttore | Giovanni D'Alesio

Regione | Lombardia

Denominazione | Franciacorta
DOCG

Vitigno | Chardonnay 70%, Pinot
Bianco 20%, Pinot Nero 10%

Dosaggio | 4,5 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni in acciaio per
Chardonnay e Pinot Bianco
mentre per il Pinot Nero in
barrique di secondo /terzo
passaggio

Affinamento | 36 mesi sui lieviti
in bottiglia



GIOVANNI D'ALELIO

"Psyche" nasce dall'incontro tra Giovanni D'Alesio e alcuni giovani produttori ed enologi della Franciacorta. Sono state ricercate diverse uve in differenti territori con esposizioni e suoli diversi nel franciacortino: Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero, per far nascere Psyche: un soffio, un respiro vitale in equilibrio tra cerebrale, amore e anima.



I vigneti di questa azienda sono sparsi in zone della **Franciacorta** molto diverse tra loro per microclima e suolo. Questo permette di avere diverse tipologie di basi che danno origine a vini autentici.

I loro vigneti sono condotti in **regime biodinamico** certificato dal 2014, rispettando il più possibile il suolo evitando passaggi inutili sia con le macchine agricole che con il passaggio dell'uomo.

Seguono le **fasi lunari**, producono in maniera autonoma la sostanza organica necessaria, inoltre grazie a **stazioni meteo** installate in ogni appezzamento, ricevono informazioni importanti che permettono di impostare una difesa o altri tipi di interventi vigna per vigna, senza generalizzare. Tutto il percorso produttivo cerca di essere il più semplice possibile limitando il più possibile l'intervento artificioso per arrivare a bere un **vino onesto e di territorio**.



spensierata

FRANCIACORTA



Spensierata Franciacorta Brut

cl 75

Produttore | Az. Agr. Zaninelli

Regione | Lombardia

Denominazione | Franciacorta
Brut DOCG

Vitigno | Chardonnay 100 %

Dosaggio | 4 g/l

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | 36 mesi sui lieviti



Spensierata Franciacorta Satèn

cl 75

Produttore | Az. Agr. Zaninelli

Regione | Lombardia

Denominazione | Franciacorta
Satèn DOCG

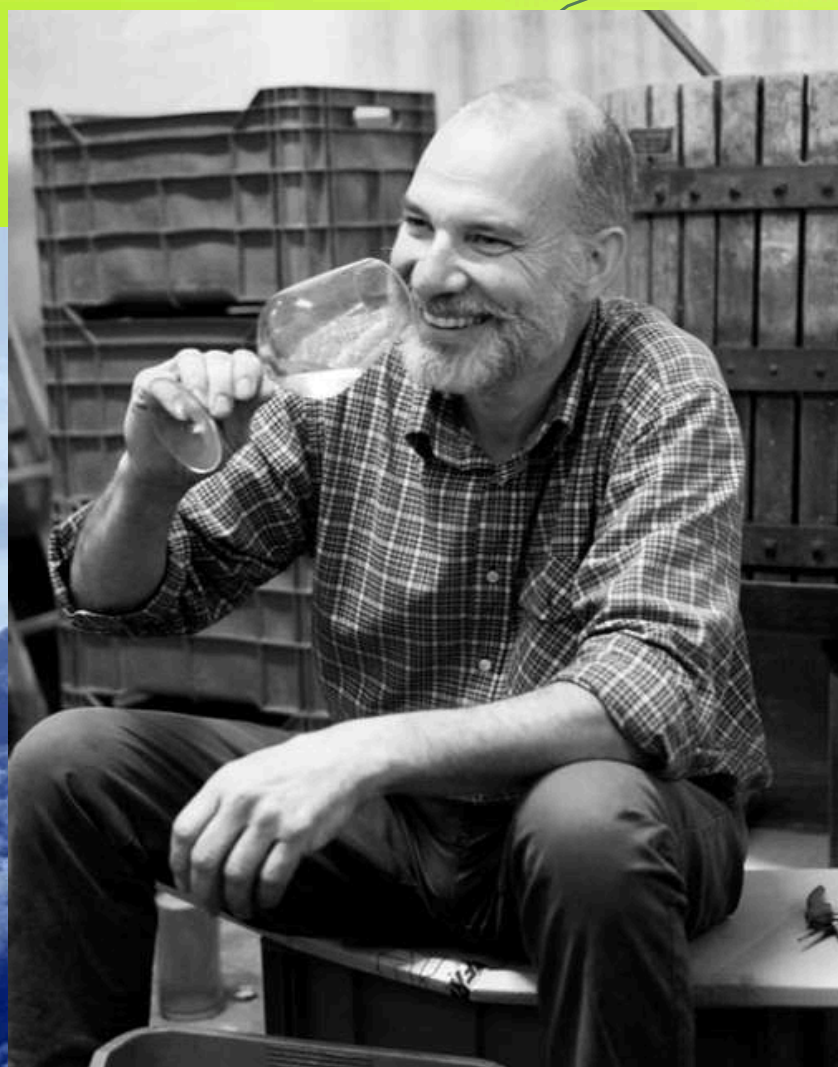
Vitigno | Chardonnay 100 %

Dosaggio | 5 g/l

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | 48 mesi sui lieviti



COSTADILA'
articoltura

Costadilà ha sede a San Lorenzo sulle colline di Vittorio Veneto. Prende il nome dall'omonima frazione del comune di Tarzo dove, tra i territori collinari di elezione per la produzione del **Prosecco DOCG**, Ernesto Cattel nell'anno 2005 decise di intraprendere la sua attività di contadino-vignaiolo o, come amava definirsi, di articoltore.

Fin dall'inizio la filosofia produttiva di Costadilà si è ispirata ad un'**agricoltura sostenibile**, profondamente **rispettosa dell'ambiente e della biodiversità**.

La conduzione delle vigne viene svolta in maniera naturale, senza diserbo e senza ricorso a prodotti chimici di sintesi, con lo scopo di ottenere un frutto integro e sano, ricco di sostanze e di sapori. In cantina le **fermentazioni** sono **spontanee**, senza artificiosi interventi, con il solo aiuto dei lieviti indigeni. Per i vini frizzanti — "sur lie" o "col fondo" — si utilizza la rifermentazione in bottiglia a contatto con i propri lieviti, senza aggiunta di anidride solforosa. Una tipologia tradizionale e naturale che sa coniugare spessore gustativo, facilità di beva e digeribilità.





280 slm

cl 75

Produttore | Costadilà

Regione | Veneto

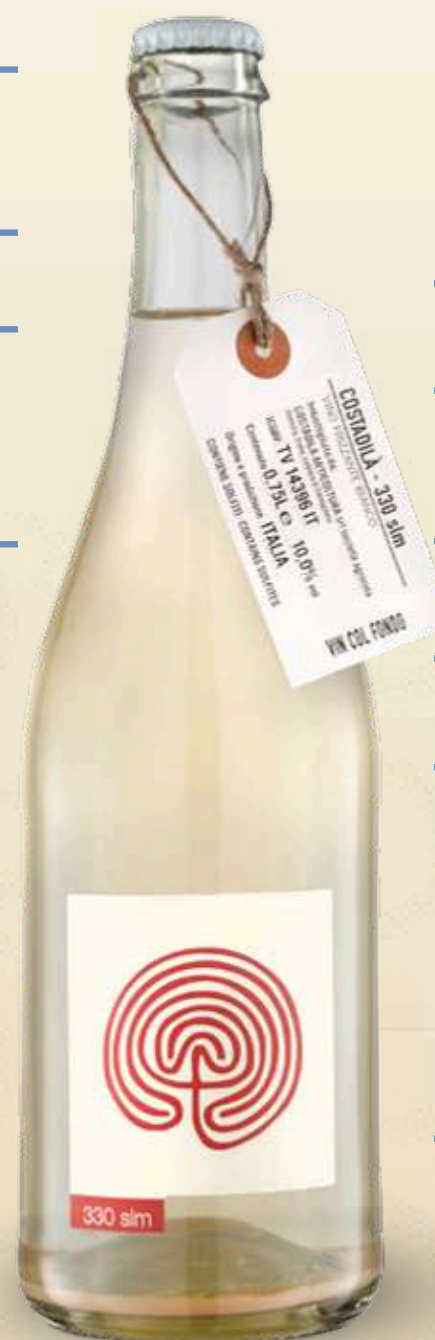
Denominazione | Vino Bianco
Frizzante

Vitigno | Glera, Verdiso, Bianchetta
Trevigiana, Perera, Boschera

Gradazione | 11 % vol

Vinificazione | Fermentazione
spontanea con macerazione sulle
bucce per 20 giorni in tini di acciaio

Affinamento | 10 mesi con
passaggio in legno. Imbottigliato
con aggiunta di mosto fresco di uve
passite e rifermentazione in
bottiglia



Friulano

cl 75

Produttore | Costadilà

Regione | Veneto

Denominazione | Vino Bianco
Frizzante

Vitigno | 100% Glera

Gradazione | 11,5 % vol

Vinificazione | Pigiatura e
diraspatura delle uve. Macerazione
sulle bucce sino all'alzata del
cappello e fermentazione
spontanea in acciaio senza
controllo della temperatura

Affinamento | Sulle fecce fini per 5
mesi; rifermentazione naturale in
bottiglia con aggiunta di mosto non
fermentato da torchiatura delle
stesse uve lasciate in appassimento
fino a marzo




COSTADILA'
articolatura

Ribolla

cl 75

Produttore | Costadilà

Regione | Veneto

Denominazione | Vino Bianco

Vitigno | 100% Glera

Gradazione | 11,5 % vol

Vinificazione | Pigiatura e
diraspatura delle uve.
Fermentazione spontanea in acciaio
senza controllo della temperatura

Affinamento | In acciaio per 6 mesi



450 slm

cl 75

Produttore | Costadilà

Regione | Veneto

Denominazione | Vino Bianco
Frizzante

Vitigno | Glera, Verdiso e
Bianchetta Trevigiana

Gradazione | 11,5 % vol

Vinificazione | Pigiatura e
diraspatura delle uve. Macerazione
di 10 giorni sulle bucce. Decantazione
statica del mosto

Affinamento | Sulle fecce fini per 5
mesi in acciaio. Rifermentazione
con aggiunta di mosto non
fermentato da torchiatura delle
stesse uve rimaste in appassimento
fino a marzo. Senza solfiti aggiunti



Moz

cl 75

Produttore | Costadilà

Regione | Veneto

Denominazione | Vino Bianco
Frizzante

Vitigno | Moscato fior d'arancio,
Glera

Gradazione | 10,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
spontanea con macerazione sulle
bucce di 10 giorni

Affinamento | In acciaio per 5 mesi
sulle fecce fini. Prima dell'
imbottigliamento aggiunta di
mosto fresco di uve passite



“

Il nome “**El Citera**” deriva proprio da uno strumento musicale tipico del trentino, zona d’origine della famiglia Zanetti.



La storia dell’Azienda Agricola **El Citera** ha origine nel 1927, quando su di un piccolo appezzamento di Peschiera del Garda nell’anfiteatro delle colline moreniche, la famiglia Zanetti piantò la sua prima vigna in questo territorio storicamente vocato alla viticoltura. La composizione a base dei terreni è l’argilla che nutre i vigneti e dona ai vini note fresche ed una persistente **mineralità**. Oggi Ambra Zanetti rappresenta la terza generazione di vignaioli e Vinificatori e il proseguimento dell’amore e della passione di famiglia per la propria terra. Le vigne hanno un’età media di **60 anni**, viene praticato l’inerbimento da oltre 40 anni, così da poter garantire una ciclo flora/fauna naturale tutelando l’ecosistema del vigneto ed ogni vite viene curata manualmente. La resa per ettaro è inferiore ai 90 quintali e la raccolta delle uve viene effettuata esclusivamente a mano in cassette per poter selezionare i grappoli migliori. In cantina le fermentazioni avvengono con **lieviti autoctoni** e per gli affinamenti vengono utilizzate botti di cemento. L’azienda è certificata biologica dal 2014.





Smile

cl 75

Produttore | El Citera

Regione | Veneto

Denominazione | Lugana DOC

Vitigno | Turbiana 100 %

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Macerazione dell'uva in vasche di cemento per circa 24 ore previa diraspatura del grappolo, il mosto viene ottenuto per sgrondo naturale, segue fermentazione con lieviti indigeni, lenta sfeccatura per sedimentazione naturale

Affinamento | Vasche cemento per 6 mesi con i lieviti fini e 3/4 mesi di bottiglia



Spring

cl 75

Produttore | El Citera

Regione | Veneto

Denominazione | Rosato IGT

Vitigno | Merlot 100 %

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Macerazione dell'uva in vasche di cemento per circa 10-12 ore, il mosto di colore rosa chiaro viene ottenuto per sgrondo naturale, fermentazione con lieviti indigeni

Affinamento | Vasche cemento per 5 mesi e 3 mesi in bottiglia



ELCITERA

Vignaiuoli dal 1921



Look at me

cl 75

Produttore | El Citera

Regione | Veneto

Denominazione | Merlot Veneto IGT

Vitigno | Merlot 100 %

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Macerazione dell'uva in vasche di cemento per circa 8 giorni, fermentazione con lieviti autoctoni, seguono delestages e follature

Affinamento | Vasche cemento per 5 mesi e 3 mesi in bottiglia



L'Artigianale

cl 75

Produttore | El Citera

Regione | Veneto

Denominazione | Lugana DOC

Vitigno | Turbiana 100 %

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Macerazione 24 ore previa diraspatura del grappolo, svinatura del solo mosto fiore, fermentazione spontanea, sfecciatura per sedimentazione naturale, affinamento 5 mesi su feccia e lieviti fini

Affinamento | 51 mesi in botti di cemento e 12 mesi in bottiglia



MUNI

DANIELE PICCININ

Daniele Piccinin mantiene il legame con la terra delle sue radici e recupera una varietà che sta scomparendo, come la **Durella**.
Definisce la sua viticoltura semplice e fatta di conoscenza ed osservazione, lavorando nel **pieno rispetto della natura**. I vigneti sono circondati da boschi, sferzati dal vento e godono di inclinazioni ed esposizioni che facilitano la luminosità. Le essenze in vigna vengono lasciate crescere spontaneamente **limitando l'intervento di sfalcio o trinciatura** ottenendo una continua vitalità anche durante i mesi più caldi, dove la vita nei suoli diventa difficile.

MUNI

DANIELE PICCININ



Muni Epochè cl 75

Produttore | Daniele Piccinin

Regione | Veneto

Denominazione | Spumante
Metodo Classico Millesimato

Vitigno | Durella 100 %

Dosaggio | 0 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | 24 mesi



Muni Rosa per voi cl 75

Produttore | Daniele Piccinin

Regione | Veneto

Denominazione | Rosato Brut
Nature

Vitigno | Durella, Pinot nero

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | Pinot Nero in legno
e Durella in acciaio per 24 mesi



Muni Montemagro cl 75

Produttore | Daniele Piccinin

Regione | Veneto

Denominazione | Durella
Veneto IGT

Vitigno | Durella 100 %

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | In acciaio e legno
botte da 25 Hl per 10 mesi, 6
mesi in affinamento in bottiglia



Muni Larión cl 75

Produttore | Daniele Piccinin

Regione | Veneto

Denominazione | Bianco Veneto IGT

Vitigno | Durella 10 %, Chardonnay
70 %, Pinot Grigio 20 %

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | 10 mesi di barrique
di quarto passaggio e botti da 10 Hl,
6 mesi in affinamento in bottiglia



Muni Kalipè cl 75

Produttore | Daniele Piccinin

Regione | Veneto

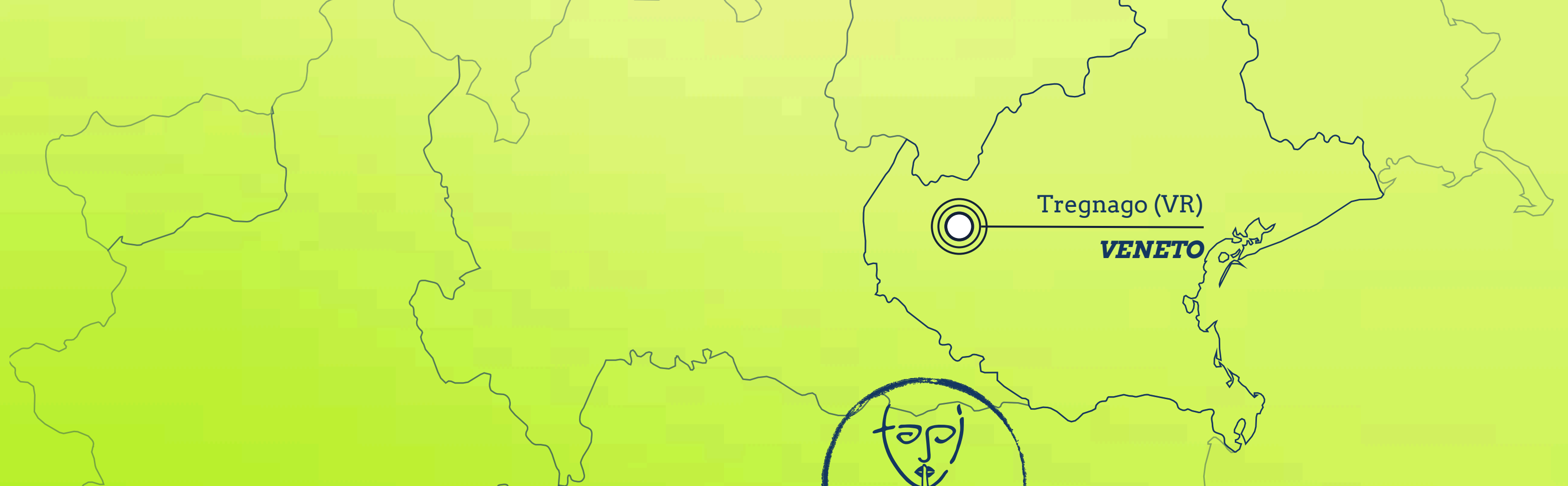
Denominazione | Pinot Nero

Vitigno | Pinot nero 100%

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | in botte di legno da
25 Hl per 10 mesi, 6 mesi in
affinamento in bottiglia



Michele, Matteo, Mattia amano il buon vino, i prodotti genuini della loro terra bella e selvaggia e hanno l'idea in comune di farli scoprire.

Credono fortemente che una nuova agricoltura sia possibile, in cui l'uomo lavora in equilibrio con la natura per creare prodotti autentici, genuini e con un ***impatto positivo sull'ambiente***.

Per questo motivo nei vigneti dal 2018 hanno iniziato a sperimentare un nuovo approccio che chiamano ***agricoltura rigenerativa***. Partendo dai principi della biodinamica, lavorano per rigenerare l'equilibrio dell'ecosistema che li ospita, promuovendo biodiversità, ricostruendo la naturale fertilità del suolo e la naturale resistenza della vigna.

Il cuore della produzione è una vecchia cava per l'estrazione della roccia marna ricca di argille e calcite fondata nel 1922 che hanno riconvertito in ***fattoria rigenerativa***. Il lavoro in cantina segue le stesse idee e gli stessi principi che osservano tutto l'anno nei vigneti.

Dopo anni di pratica e ricerca, oggi usano solo lieviti indigeni, non utilizzano processi di filtrazione e manipolazione che alterino la genuinità del vino ed aggiungono solfiti solo in minima quantità.



Valpolicella Doc 2021

cl 75

Produttore | Tasi

Regione | Veneto

Denominazione | Valpolicella Doc

Vitigno | Corvina, Corvinone,
Rondinella, Oseleta

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione in
vasca d'acciaio senza controllo della
temperatura con lieviti indigeni

Affinamento | Cemento per 6 mesi
e 2/3 mesi di bottiglia



Valpolicella Superiore Doc 2021

cl 75

Produttore | Tasi

Regione | Veneto

Denominazione | Valpolicella
Superiore DOC

Vitigno | Corvina, Corvinone,
Rondinella, Oseleta

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione in
vasca d'acciaio senza controllo
della temperatura con lieviti
indigeni

Affinamento | Cemento per 1 anno
e almeno 6 mesi di bottiglia



Ripasso Superiore Doc 2022

cl 75

Produttore | Tasi

Regione | Veneto

Denominazione | Ripasso Doc

Vitigno | Corvina, Corvinone,
Rondinella, Oseleta

Gradazione | 14 % vol

Vinificazione | Dopo una prima fermentazione spontanea in vasca d'acciaio, verso fine febbraio il vino viene fatto rifermentare a contatto con le bucce di Amarone in botte grande di rovere

Affinamento | In vecchie botti grandi di rovere per circa 24 mesi. Dopo l'imbottigliamento viene asciato riposare in bottiglia per un ulteriore affinamento di circa 6 mesi



Amarone Docg 2018

cl 75

Produttore | Tasi

Regione | Veneto

Denominazione | Amarone Docg

Vitigno | Corvina, Corvinone,
Rondinella, Oseleta

Gradazione | 17 % vol

Vinificazione | Fermentazione in vasca d'acciaio senza controllo della temperatura con lieviti indigeni per circa un mese

Affinamento | Il vino viene fatto riposare con un lungo periodo di affinamento diviso da una prima fase in grandi e vecchie botti di rovere per 3/4 anni ed una successiva in bottiglia per 9 mesi circa



Garganega cl 75

Produttore | Tasi

Regione | Veneto

Denominazione | Garganega Igt

Vitigno | Garganega 100 %

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Macerazione a contatto con le bucce per una notte, seguita da una soffice pressatura volta ad estrarre il mosto fiore della colorazione giusta. La fermentazione naturale in vasche d'acciaio per 12 - 15 giorni

Affinamento | Acciaio per 9 mesi e almeno sei mesi di bottiglia



In Contact macerato cl 75

Produttore | Tasi

Regione | Veneto

Denominazione | Garganega Igt

Vitigno | Garganega 100 %

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea in cemento, macerazione per 26 giorni con le proprie bucce

Affinamento | Cemento per 6 mesi e almeno 3 mesi di bottiglia



Ka Bloom Rosè lt 1

Produttore | Tasi

Regione | Veneto

Denominazione | Vino Rosato

Vitigno | Corvina, Corvinone, Rondinella

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Macerazione a contatto con le bucce per mezza giornata, seguita da una soffice pressatura volta ad estrarre il mosto fiore della colorazione giusta. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio per 12-15 giorni

Affinamento | Acciaio per 5 mesi e almeno 3 mesi di bottiglia



Valpop bianco

lt 1

Produttore | Tasi

Regione | Veneto

Denominazione | Valpolicella

Vitigno | Garganega

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Macerazione a contatto con le bucce per una notte, seguita da una soffice pressatura volta ad estrarre il mosto fiore della colorazione giusta. La fermentazione naturale in vasche d'acciaio per 12 - 15 giorni

Affinamento | Acciaio e cemento



Valpop rosso

lt 1

Produttore | Tasi

Regione | Veneto

Denominazione | Valpolicella

Vitigno | Corvina e corvinone

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione in vasca d'acciaio senza controllo della temperatura con lieviti indigeni

Affinamento | Acciaio e cemento





Moon Nature cl 75

Produttore | Tasi

Regione | Veneto

Denominazione | Spumante
Metodo Classico

Vitigno | Garganega 100%

Gradazione | 12,5 % vol

Dosaggio | 0 g/l

Vinificazione | Fermentazione con
lieviti autoctoni in cemento

Affinamento | 12 mesi sui lieviti in
Bottiglia



Prosecco Doc cl 75

Produttore | Tasi

Regione | Veneto

Denominazione | Prosecco Doc

Vitigno | Glera 100%

Gradazione | 12 % vol

Dosaggio | 9 g/l

Vinificazione | Pressatura soffice e
fermentazione naturale secondo il
metodo Charmat in vasche
d'acciaio

Affinamento | Presa di spuma per
90 giorni e 20 giorni sui lieviti





Priocca (CN)

PIEMONTE



BOSCO
S A M U E L E



A Priocca, tra le colline dorate del Roero, c'è un piccolo ettaro di vigna che custodisce il lavoro e la passione di tre generazioni. Qui, **Samuele Bosco** ha scelto di proseguire il cammino di famiglia con un'idea chiara: coltivare rispettando la natura. Niente diserbanti, niente chimica invasiva, solo lavorazioni manuali e cura quotidiana, perché la vite viva in equilibrio con il suo suolo. In cantina, la stessa filosofia si traduce in vinificazioni pulite e rispettose: fermentazioni in acciaio, affinamenti in cemento e rovere francese, per dare voce pura al frutto. I suoi vini — **Arneis, Barbera, Nebbiolo e Roero Rosso** — raccontano un territorio unico, con la freschezza del vento e la profondità della terra. Ogni bottiglia è il frutto di un lavoro sartoriale, dove l'artigianalità incontra la sostenibilità, e dove un ettaro di vigna diventa un mondo intero. Le piccole quantità di bottiglie prodotte rispecchiano questa filosofia e sono in grado di rappresentare al meglio il territorio del Roero in tutte le sue sfaccettature.



Roero Arneis DOCG

cl 75

Produttore | Bosco Samuele

Regione | Piemonte, Roero

Denominazione | Roero Arneis
DOCG

Vitigno | Arneis

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Pigiatura e
pressatura soffice a freddo,
fermentazione con lieviti indigeni,
maturazione "sur lie" per 6 mesi

Affinamento | 6 mesi in vasca di
acciaio inox, 3 mesi in bottiglia



Langhe Nebbiolo DOC

cl 75

Produttore | Bosco Samuele

Regione | Piemonte, Roero

Denominazione | Langhe
Nebbiolo DOC

Vitigno | Nebbiolo

Gradazione | 14 % vol

Vinificazione | Fermentazione e
macerazione a cappello sommerso
con lieviti indigeni. Vino non
chiarificato

Affinamento | 3 mesi in botti di
cemento e 6 mesi in tonneau



Roero Rosso DOCG

cl 75

Produttore | Bosco Samuele

Regione | Piemonte, Roero

Denominazione | Roero Rosso
DOCG

Vitigno | Nebbiolo

Gradazione | 14 % vol

Vinificazione | Fermentazione e
macerazione a cappello sommerso
con lieviti indigeni. Vino non
chiarificato

Affinamento | 3 mesi in botti di
cemento e 6 mesi in tonneau





AZIENDA AGRICOLA
BORGOGNO
♦ RIVATA ♦



Sidré **Sidro di pere** cl 75

Produttore | Borgogno Rivata

Regione | Piemonte

Denominazione | Pera madernassa
di Guarene e del Roero

Gradazione | 8 % vol

Vinificazione | Le pere mature
vengono spremute. Il succo viene
fatto fermentare due volte per
preservare gli aromi e raggiungere il
giusto grado di effervescenza. Il
riposo in cantina dona al Sidré un
sapore unico ed inimitabile

Affinamento | In vasche di acciaio
per cinque mesi. Almeno tre mesi
in bottiglia



Langhe DOC **Arneis** cl 75

Produttore | Borgogno Rivata

Regione | Piemonte

Denominazione | Langhe DOC
Arneis

Vitigno | Arneis 100 %

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Macerazione a
freddo delle uve diraspatura e
pressatura soffice, macerazione
sulle bucce per 48 ore, svinatura e
torchiatura fermentazione circa 30
giorni in vasche inox a temperatura
controllata a 16°C e in assenza di
ossigeno

Affinamento | In barriques per 9
mesi con bâtonnages mensili.
Almeno 8 / 9 mesi in bottiglia



AZIENDA AGRICOLA
BORGOGNO
♦ RIVATA ♦



Langhe DOC Rosso cl 75

Produttore | Borgogno Rivata

Regione | Piemonte

Denominazione | Langhe DOC
Rosso

Vitigno | Pelaverga 100%

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione in
vasche di acciaio per 10/12 giorni a
temperatura controllata

Affinamento | Acciaio per 6 mesi e
almeno tre mesi di bottiglia



Langhe DOC Nebbiolo cl 75

Produttore | Borgogno Rivata

Regione | Piemonte

Denominazione | Langhe DOC
Nebbiolo

Vitigno | Nebbiolo 100 %

Gradazione | 14 % vol

Vinificazione | Pigiatura,
diraspatura e macerazione in
presenza delle bucce con la tecnica
del cappello sommerso per 20/30
giorni

Affinamento | In tre contenitori
differenti: acciaio, cemento e legno
per almeno 12 mesi e 12 mesi di
affinamento in bottiglia



AZIENDA AGRICOLA
BORGOGNO
♦ RIVATA ♦



Barbera D'Alba DOC Superiore cl 75

Produttore | Borgogno Rivata

Regione | Piemonte

Denominazione | Barbera D'Alba
DOC

Vitigno | Barbera 100 %

Gradazione | 14 % vol

Vinificazione | Pigiatura,
diraspatura e macerazione in
presenza delle bucce per 20 giorni

Affinamento | In tre contenitori
differenti: acciaio, cemento e legno
per almeno 12 mesi e 12 mesi di
affinamento in bottiglia



Barolo DOCG cl 75

Produttore | Borgogno Rivata

Regione | Piemonte

Denominazione | Barolo DOCG

Vitigno | Nebbiolo 100 %

Gradazione | 14 % vol

Vinificazione | Pigiatura,
diraspatura e macerazione in
presenza delle bucce con la tecnica
del cappello sommerso per 20/30
giorni

Affinamento | Legno e acciaio più
36 mesi in botte grande di rovere
austriaco e almeno 12/18 mesi di
bottiglia

632 bottiglie
prodotte da una solo Cru



La Morra (CN)

PIEMONTE



Ghëddo

VITICOLTORI IN LA MORRA

Giovane e autentica azienda situata nel cuore delle **Langhe**, nel comune di La Morra. Fondata nel 2014 da due amici – Giovanni e Mattia – la loro avventura nasce da entusiasmo, passione e il desiderio di vivere il vino con spirito creativo, lontano da imposizioni o radicali tradizioni familiari. L'azienda si estende su tre ettari di vigneto, con una conduzione prevalentemente **biologica**, attenta al rispetto dell'ecosistema, della biodiversità e alla cura meticolosa di ogni singola pianta. I tre principi che guidano Ghëddo sono chiari e ben radicati: rispettare la vigna, produrre buon vino e divertirsi nel farlo, una filosofia genuina e innovativa, senza radici araldiche ma profondamente legate al territorio. Partono da un meticoloso lavoro in vigna per arrivare all'estrema pulizia in cantina, caratteristica che ricercano anche nel bicchiere: un vino netto all'olfatto.





Tinaar cl 75

Produttore | Azienda agricola Gheddo

Regione | Piemonte, La Morra

Denominazione | Vino Bianco

Vitigno | Arneis 33%, Timorasso 33%, Nascetta 33%

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Pressatura soffice, decantazione e successiva macerazione di 48-72 ore durante l'inizio della fermentazione spontanea che avviene in botti di acciaio inox con controllo parziale della temperatura

Affinamento | Affinamento e malolattica in botti di acciaio sur lie fino al settembre successivo e successivamente in bottiglia



Barolo DOCG cl 75 - Magnum lt 1,5 - lt 5

Produttore | Azienda agricola Gheddo

Regione | Piemonte, La Morra

Denominazione | Barolo DOCG

Vitigno | Nebbiolo

Gradazione | 14,5 % vol

Vinificazione | La fermentazione alcolica avviene spontaneamente in botti di acciaio inox a temperatura parzialmente controllata, le bucce vengono lasciate macerare per 25 giorni di cui gli ultimi 10 a cappello sommerso. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica

Affinamento | Avviene per almeno due anni in botte di rovere francese da 15 hl e almeno un anno in bottiglia

Ghèddo

VITICOLTORI IN LA MORRA



Langhe Nebbiolo DOC

cl 75

Produttore | Azienda agricola Ghèddo

Regione | Piemonte, La Morra

Denominazione | Langhe Nebbiolo DOC

Vitigno | Nebbiolo

Gradazione | 14 % vol

Vinificazione | La fermentazione alcolica avviene spontaneamente in botti di acciaio inox con controllo parziale della temperatura, le bucce vengono lasciate macerare per 10 giorni a contatto con il vino. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica

Affinamento | Avviene botte grande di rovere francese da 20hl per circa 10 mesi e successivamente in bottiglia



Dolcetto d'Alba DOC

cl 75

Produttore | Azienda agricola Ghèddo

Regione | Piemonte, La Morra

Denominazione | Dolcetto D'Alba DOC

Vitigno | Dolcetto

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | La fermentazione alcolica avviene spontaneamente in botti di acciaio inox dove le bucce vengono lasciate macerare per 6 giorni a contatto con il vino. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di ottobre immediatamente dopo la fermentazione alcolica

Affinamento | Avviene per 6 mesi in botti di acciaio



Barbera d'Alba DOC

cl 75

Produttore | Azienda agricola Ghèddo

Regione | Piemonte, La Morra

Denominazione | Barbera D'Alba DOC

Vitigno | Barbera

Gradazione | 14,5 % vol

Vinificazione | La fermentazione alcolica avviene spontaneamente in botti di acciaio inox a temperatura controllata, le bucce vengono lasciate macerare per 7 giorni a contatto con il vino. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica

Affinamento | Affinamento: 6 mesi in botte di rovere francese da 20hl

Monferrato (AL)

PIEMONTE



“

Riflesso perché credo che il vino non sia soltanto una semplice bevanda conviviale, ma un mezzo attraverso il quale il produttore può riuscire a **trasmettere una sua idea personale**.

Filosofia di **produzione, rispetto** del territorio e delle sue caratteristiche, **tecnica, contenuto ed estetica** sono le mie linee guida imprescindibili.

Matteo nasce a Milano 32 anni fa. Dopo gli studi di Agraria nella sua città si trasferisce a Monferrato per dar vita ad una nuova realtà nel mondo della **viticoltura** di questo territorio. Attraverso diverse **esperienze in cantine del Monferrato** e dell'Oltrepò Pavese perfeziono tecniche e conoscenze che fino a quel momento avevo soltanto studiato sui libri. Questo gli consente di sperimentare le prime tecniche di vinificazione su alcuni **vitigni autoctoni** piemontesi, selezionati in una produzione molto limitata in base alla sua filosofia di produzione, basata sulle potenzialità della **materia prima e del territorio**.

Il rispetto del ciclo vegetativo della pianta, l'assenza di meccanizzazione in campo e la scrupolosa attenzione alle pratiche in cantina sono i suoi imperativi.

Lo scopo è quello di proporre l'**espressione di vino più pura possibile**, frutto della sola fermentazione spontanea del mosto.



Virgilio 2018

cl 75

Produttore | Riflesso

Regione | Piemonte

Denominazione | Vino Rosso

Vitigno | Barbera 100 %

Gradazione | 14 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea in acciaio a contatto con le bucce fino alla fine della fermentazione, nessuna chiarifica e filtrazione

Affinamento | Vasche acciaio per 24 mesi e 12 mesi di bottiglia



Venticento 2019

cl 75

Produttore | Riflesso

Regione | Piemonte

Denominazione | Vino Rosso

Vitigno | Grignolino 100 %

Gradazione | 13,5% vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea in acciaio a contatto con le bucce 60 giorni, nessuna chiarifica e filtrazione

Affinamento | Vasche acciaio per 24 mesi e 6 mesi di bottiglia

Note | Il Grignolino è uno dei più caratteristici vitigni autoctoni del Monferrato.

Le uve sono state vendemmiate poco dopo l'invasatura e alla maturazione fenolica, ottenendo un vino più esile e adatto ad essere servito anche d'estate a una temperatura più bassa.



Fenice 2021

cl 75

Produttore | Riflesso

Regione | Piemonte

Denominazione | Vino Bianco

Vitigno | Timorasso 100 %

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea in acciaio dopo una pressatura soffice, nessuna chiarifica e filtrazione

Affinamento | Vasche acciaio per 12 mesi e almeno 6 mesi di bottiglia



Caronte 2016

cl 75

Produttore | Riflesso

Regione | Piemonte

Denominazione | Vino Rosso

Vitigno | Barbera 100 %

Gradazione | 15% vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea in acciaio a contatto con le bucce fino alla fine della fermentazione, nessuna chiarifica e filtrazione

Affinamento | Tonneaux di legno da 500 litri per 60 mesi e 12 mesi di bottiglia

Note | Questa interpretazione di Barbera si discosta dall'espressione in acciaio per essere un vino più corposo e strutturato, con un leggero residuo zuccherino che completa la beva.

DDDDDD
DDDDDD
DDDDDD
DDDDDD
DDDDDD
DDDDDD
DDDDDD
DDDDDD
DDDDDD
DDDDDD

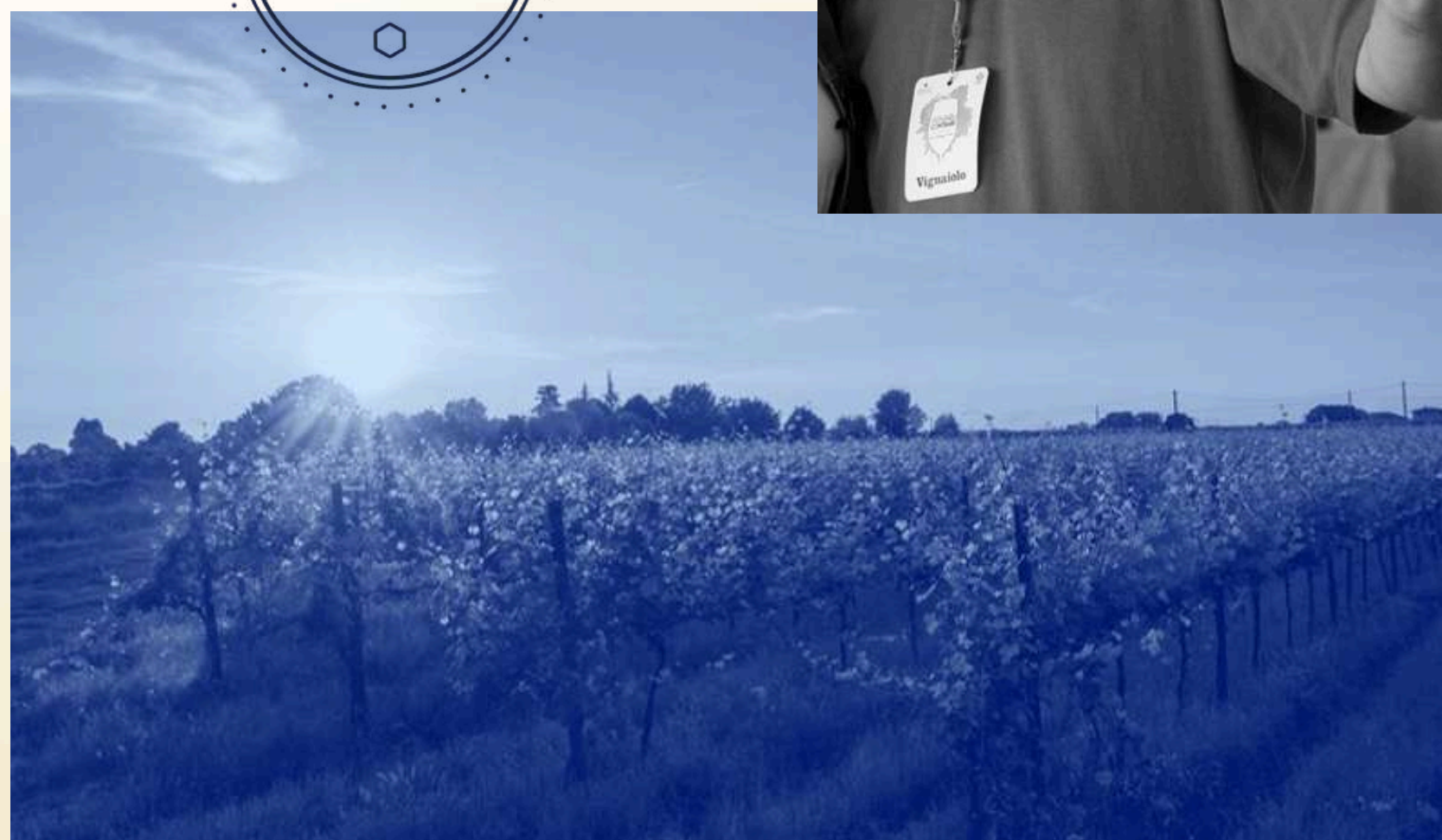


Spilamberto (MO)
EMILIA-ROMAGNA



Radicata in una tradizione familiare, la Cantina Ferraretti produce i suoi vini da vitigni autoctoni (**Trebbiano, Lambrusco, Ancellotta, Grechetto gentile**) coltivati in regime biologico su terreni argillosi-ghiaiosi. La filosofia enologica si basa su un minimo intervento: con un approccio artigianale e sostenibile, adottano il **metodo ancestrale** per la prima rifermentazione in bottiglia, come da tradizione di queste terre, a seguire procedono con la sboccatura di tutti i vini. È la strada più lunga e complessa ma fa sì che si ottengano dei vini **"metodo classico"** naturali che esaltano freschezza, mineralità e territorialità, con una grande pulizia.

L'azienda segue i principi dell'**agricoltura biologica**, enfatizzando l'equilibrio naturale del terroir, l'integrità delle viti e la qualità delle uve mediante lavorazioni manuali attente e potature rispettose. Vini di facile beva ma con un carattere ben definito!



DDDDDD
DDDDDD
DDDDDD
DDDDDD
DDDDDD
DDDDDD
DDDDDD
DDDDDD
DDDDDD
DDDDDD



Grechetto Gentile spumante dosaggio zero cl 75

Produttore | Cantina Ferraretti

Regione | Emilia Romagna

Denominazione | Emilia IGP

Vitigno | Grechetto gentile

Dosaggio | 0 g/l

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Pressatura soffice diretta, fermentazione a temperatura controllata, successivamente viene pulito dalle impurità più grossolane e spostato in vasche di acciaio dove inizia il suo affinamento per 9/12 mesi sulle proprie fecce nobili. sboccatura manuale, dosaggio zero

Affinamento | In acciaio per almeno 9 mesi



Lambrusco Rosé dosaggio zero cl 75

Produttore | Cantina Ferraretti

Regione | Emilia Romagna

Denominazione | Lambrusco
Emilia IGP

Vitigno | Lambrusco Grasparossa
di Castelvetro

Dosaggio | 0 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Raccolta manuale delle migliori uve. Cernita ed entrata diretta nella pressa soffice, dove viene prelevato solo il miglior mosto di sgrondo, spostato in vasche di acciaio inizia la sua fermentazione a temperatura controllata per 14-15 giorni, dopodiché viene pulito dalle impurità più grossolane ed inizia il suo affinamento per 6 mesi sulle proprie fecce nobili. Tiraggio dalla primavera/estate successiva alla vendemmia e sboccatura manuale. Dosaggio zero

Affinamento | In acciaio per almeno 9 mesi



Lambrusco Rosso spumante dosaggio zero cl 75

Produttore | Cantina Ferraretti

Regione | Emilia Romagna

Denominazione | Lambrusco
Emilia IGP

Vitigno | Lambrusco Grasparossa
di Castelvetro

Dosaggio | 0 g/l

Gradazione | 11 % vol

Vinificazione | Raccolta manuale delle uve, diraspa-pigiatura e macerazione contemporanea alla fermentazione per 5-7 giorni a temperatura controllata e sfecciatura. Tiraggio dalla primavera/estate successiva alla vendemmia e sboccatura manuale dopo minimo 30 mesi sui propri lieviti

Affinamento | In acciaio per almeno 9 mesi



Lambrusco dell'Emilia Rosé metodo classico cl 75

Produttore | Cantina Ferraretti

Regione | Emilia Romagna

Denominazione | Lambrusco Grasparossa
di Castelvetro DOC

Vitigno | Lambrusco Grasparossa
di Castelvetro

Dosaggio | 0 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Entrata diretta nella pressa soffice, dove viene prelevato solo il miglior mosto di sgrondo, spostato in vasche di acciaio inizia la sua fermentazione a temperatura controllata per 14-15 giorni, dopodiché viene pulito dalle impurità più grossolane ed inizia il suo affinamento per 36 mesi sulle proprie fecce nobili. Tiraggio dalla primavera/estate successiva alla vendemmia e sboccatura manuale. Dosaggio zero

Affinamento | In acciaio per almeno 9 mesi



Grechetto Gentile metodo classico 36 mesi cl 75

Produttore | Cantina Ferraretti

Regione | Emilia Romagna

Denominazione |

Vitigno | Grechetto gentile

Dosaggio | 0 g/l

Gradazione | 12 % vol

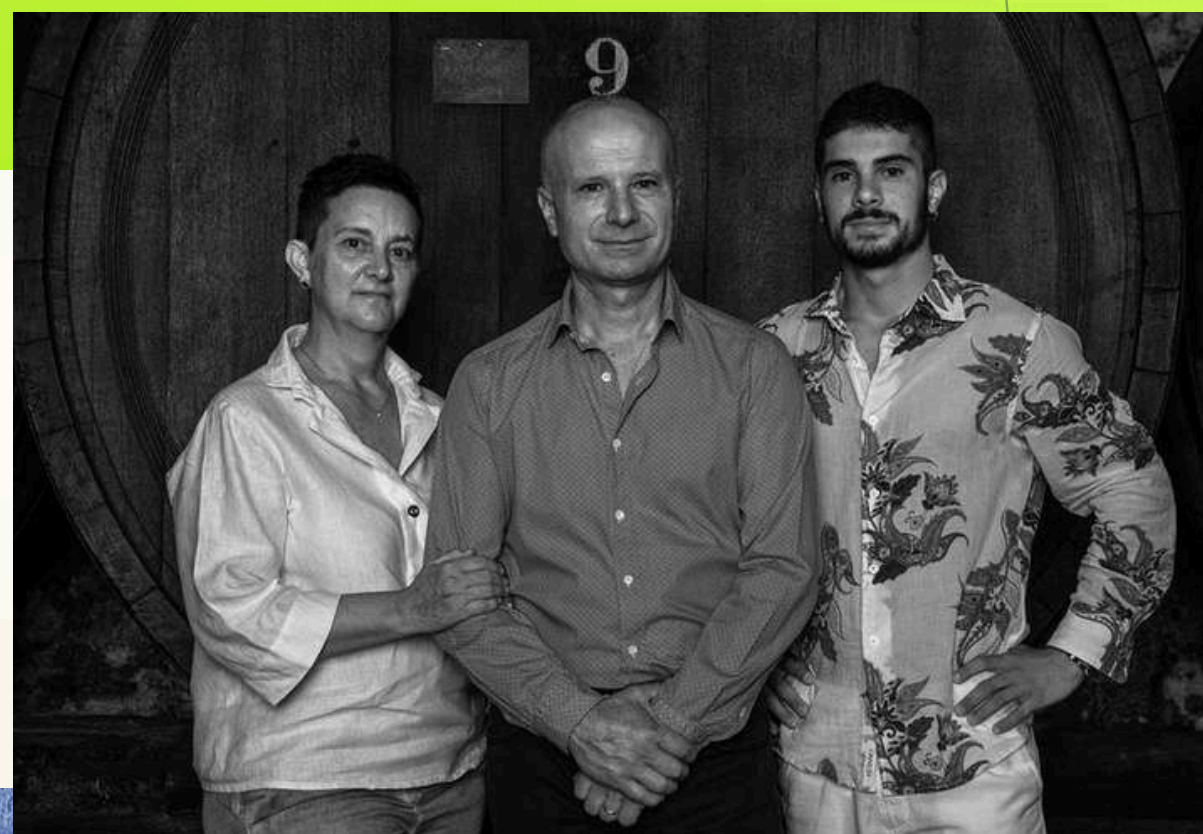
Vinificazione | Entrata diretta nella pressa soffice, dove viene prelevato solo il miglior mosto di sgrondo, spostato in vasche di acciaio inizia la sua fermentazione a temperatura controllata per 14-15 giorni, dopodiché viene pulito dalle impurità più grossolane ed inizia il suo affinamento per 36 mesi sulle proprie fecce nobili. Tiraggio dalla primavera/estate successiva alla vendemmia e sboccatura manuale. Dosaggio zero

Affinamento | In acciaio per almeno 9 mesi



Montescudo-Monte Colombo (RN)

EMILIA-ROMAGNA



FATTORIA **DEL PICCIONE**

AZIENDA AGRICOLA
BIOLOGICA

Immersa nel cuore della **Valconca romagnola**, è una storica azienda a conduzione familiare che unisce fascino architettonico e passione enologica. Ospitata all'interno delle mura medievali del castello di San Savino, custodisce un microclima unico e lieviti spontanei che conferiscono autenticità e carattere a ogni vino. Dal 2019 certificata **biologica** e dal 2021 in conversione **biodinamica** su parte dei vigneti, l'azienda coltiva la vite nel pieno rispetto dell'ecosistema, evitando pesticidi e fertilizzanti chimici e promuovendo la biodiversità. In vigna si pratica una gestione attenta e sostenibile, mentre in cantina le fermentazioni avvengono con lieviti indigeni, senza controllo termico, sfruttando la naturale freschezza degli ambienti sotterranei, permettendo alle uve di esprimere al meglio il "terroir" che le cresce e le rende uniche.





FATTORIA DEL PICCIONE

AZIENDA AGRICOLA
BIOLOGICA



Falco Bianco

cl 75

Produttore | Fattoria del Piccione

Regione | Emilia Romagna

Denominazione | Rubicone
IGP Bianco

Vitigno | Trebbiano Romagnolo
92%, Malvasia di Candia
aromatica 8%

Gradazione | 11 % vol

Vinificazione | Fermentazione
spontanea con lieviti indigeni, senza
controllo della temperatura, in
vasca di cemento vetrificato

Affinamento | 6 mesi in cemento,
successivamente 3 mesi in bottiglia



Falco Rosso

cl 75

Produttore | Fattoria del Piccione

Regione | Emilia Romagna

Denominazione | Rubicone IGP
Sangiovese

Vitigno | Sangiovese

Gradazione | 11,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
spontanea con lieviti indigeni, senza
controllo della temperatura, in vasca
di cemento vetrificato. Macerazione
di 7 giorni sul 60% della massa;
vinificazione senza bucce sul 20%
della massa; macerazione carbonica
sul 20% della massa

Affinamento | 6 mesi in cemento,
successivamente 3 mesi in bottiglia



Sansavino

cl 75

Produttore | Fattoria del Piccione

Regione | Emilia Romagna

Denominazione | Romagna DOC
Sangiovese San Clemente

Vitigno | Sangiovese

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Fermentazione
spontanea con lieviti indigeni,
senza controllo della temperatura
in vasca di cemento vetrificato.
Macerazione sulle bucce di
15 giorni

Affinamento | 22 mesi in cemento
a cui seguono 6 mesi in bottiglia



FATTORIA DEL PICCIONE

AZIENDA AGRICOLA
BIOLOGICA



Limo Bianco frizzante

cl 75

Produttore | Fattoria del Piccione

Regione | Emilia Romagna

Denominazione | Rubicone IGP
Rosato Frizzante

Vitigno | Bombino Bianco

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, senza controllo della temperatura in vasche di cemento. Rifermentato in bottiglia grazie all'aggiunta di mosto di trebbiano

Affinamento | Affinamento 12 mesi in cemento a cui seguono 4 in bottiglia. Rifermentato in bottiglia



Limo Rosè frizzante

cl 75

Produttore | Fattoria del Piccione

Regione | Emilia Romagna

Denominazione | Rubicone IGP
Rosato Frizzante

Vitigno | Sangiovese 65%, Bombino Bianco 30%, Ancelotta 5%

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, senza controllo della temperatura in vasche di cemento. Rifermentato in bottiglia grazie all'aggiunta di mosto di trebbiano

Affinamento | Affinamento 12 mesi in cemento a cui seguono 4 in bottiglia. Rifermentato in bottiglia



Limo Metodo Classico

cl 75

Produttore | Fattoria del Piccione

Regione | Emilia Romagna

Denominazione | Vino Spumante
Metodo Classico

Vitigno | Bombino Bianco

Gradazione | 11 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, senza controllo della temperatura in vasca di cemento vetrificato

Affinamento | 24 mesi sui lieviti



FATTORIA LAVACCHIO

FIRENZE

Fondata nel 1700 dalla nobile famiglia fiorentina **Peruzzi**, la Fattoria ha custodito nel tempo le migliori tradizioni agricole, unendo metodi artigianali e tecniche moderne per la coltivazione e produzione biologica del vino. Situata sulla sommità del colle di Montefiesole a 450 m di altitudine, a soli 18 km da Firenze, è una tipica azienda a conduzione familiare immersa in dolci colline ricche di oliveti e vigneti. La particolare morfologia dei suoli, i filari orientati sui due lati del crinale che attraversa l'azienda, la luminosità e nitidezza dell'aria e la costante ventilazione creano un microclima unico che favorisce la **biodiversità** ricercata in fattoria.

I **"Puro"** rappresentano i vini artigianali **senza solfiti aggiunti**, simbolo della capacità di andare oltre gli standard enologici e proporre vini innovativi senza comprometterne la qualità.





PURO PetNat Bianco

cl 75

Produttore | Fattoria Lavacchio

Regione | Toscana

Denominazione | IGT Toscana

Vitigno | Trebbiano

Gradazione | 10%-11%

Vinificazione | Pressatura delicata a cui segue una decantazione a freddo del mosto, il quale viene poi lasciato a fermentare in serbatoi di acciaio inox per circa 15 giorni. Al momento dell'imbottigliamento viene aggiustato del mosto fresco per riattivare la fermentazione in bottiglia. Non viene effettuata nè filtrazione nè sboccatura

Affinamento | Affinamento 12 mesi in cemento a cui seguono 4 in bottiglia. Rifermentato in bottiglia



PURO PetNat Rosato

cl 75

Produttore | Fattoria Lavacchio

Regione | Toscana

Denominazione | IGT Toscana

Vitigno | Sangiovese, Syrah

Gradazione | 10%-11%

Vinificazione | Pressatura delicata a cui segue una decantazione a freddo del mosto, il quale viene poi lasciato a fermentare in serbatoi di acciaio inox per circa 15 giorni. Al momento dell'imbottigliamento viene aggiustato del mosto fresco per riattivare la fermentazione in bottiglia. Non viene effettuata nè filtrazione nè sboccatura

Affinamento | Affinamento 12 mesi in cemento a cui seguono 4 in bottiglia. Rifermentato in bottiglia



PURO DOCG

cl 75

Produttore | Fattoria Lavacchio

Regione | Toscana

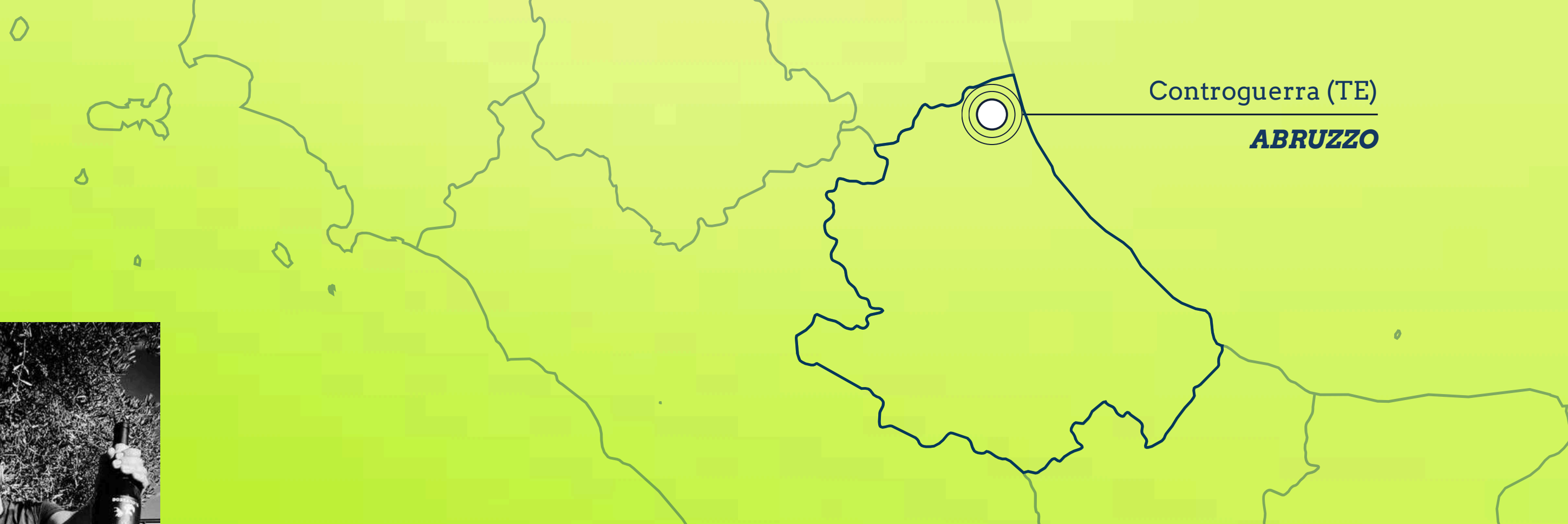
Denominazione | DOCG Chianti

Vitigno | Sangiovese

Gradazione | 10%-11%

Vinificazione | Diraspatura senza pigiatura delle uve seguita da una fermentazione con macerazione carbonica a temperatura controllata in acciaio per circa 6 giorni. Dopo la malolattica il vino viene travasato e mantenuto ad una temperatura di 15 gradi

Affinamento | 6/8 mesi in bottiglia



Controguerra (TE)

ABRUZZO



Appunti di degustazione

Un progetto autentico e coerente, che interpreta l'Abruzzo con freschezza, equilibrio e personalità.



BOSSANOVA

Cantina Bossanova nasce in Abruzzo come progetto artigianale orientato a una **lettura sincera e contemporanea del territorio**. Un lavoro che parte dalla vigna, con l'obiettivo di preservare equilibrio, vitalità dei suoli ed espressione autentica delle varietà locali. Le vigne sono coltivate con un approccio rispettoso e a basso intervento, privilegiando pratiche agricole che favoriscono la naturalità del ciclo vegetativo e la qualità delle uve. In cantina si procede con **vinificazioni essenziali, senza forzature**, lasciando che il tempo e le fermentazioni guidino l'evoluzione dei vini. I vini di Bossanova si distinguono per **energia, bevibilità e identità territoriale**, con profili diretti e puliti che raccontano l'Abruzzo in modo genuino, senza sovrastrutture. Vini pensati per essere compagni della tavola, capaci di unire immediatezza e carattere



Swing 2024

cl 75

Produttore | Bossanova

Regione | Abruzzo

Denominazione | Vino bianco

Vitigno | Trebbiano 100 %

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea in vasche di cemento vetrificato con il 30% delle bucce. Dopo 5 mesi di macerazione viene svinato

Affinamento | 5 mesi in cemento



Unrouge 2022

cl 75

Produttore | Bossanova

Regione | Abruzzo

Denominazione | Vino rosso

Vitigno | Montepulciano D'Abruzzo 75%, Merlot 25%

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Prima dell'inizio della fermentazione spontanea, viene rimosso il 50% della buccia. Dopo circa 10 giorni di macerazione, viene svinato

Affinamento | 8 mesi in cemento vetrificato

BOSSANOVA



Trebbiano d'Abruzzo 2023

cl 75

Produttore | Bossanova

Regione | Abruzzo

Denominazione | Trebbiano D'Abruzzo Superiore DOC

Vitigno | Trebbiano D'Abruzzo 100%

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | I grappoli vengono diraspati e dolcemente pressati, il mosto fiore va in vasca. Fermentazione spontanea senza l'aggiunta di solforosa

Affinamento | in vasche di cemento vetrificato per circa 10 mesi



Cerasuolo d'Abruzzo 2023

cl 75

Produttore | Bossanova

Regione | Abruzzo

Denominazione | Cerasuolo D'Abruzzo Superiore DOC

Vitigno | Montepulciano D'Abruzzo 100%

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | I grappoli vengono diraspati e dolcemente pressati, il mosto fiore va in vasca. Fermentazione spontanea senza l'aggiunta di solforosa

Affinamento | in vasche di cemento vetrificato per circa 10 mesi



Montepulciano d'Abruzzo 2022

cl 75

Produttore | Bossanova

Regione | Abruzzo

Denominazione | Montepulciano D'Abruzzo DOC

Vitigno | Montepulciano D'Abruzzo 100%

Gradazione | 14 % vol

Vinificazione | Prima dell'inizio della fermentazione spontanea, viene rimosso il 20% della buccia. Dopo circa 10 giorni di macerazione, viene svinato

Affinamento | per 12 mesi in cemento vetrificato



Montepulciano Il Bossa 2022

cl 75

Produttore | Bossanova

Regione | Abruzzo

Denominazione | Montepulciano
D'Abruzzo DOC

Vitigno | Montepulciano delle
Colline Teramane DOCG

Gradazione | 14,5 % vol

Vinificazione | Selezione di uve
delle vigne vecchie, diraspate
e lasciate macerare in vasche di
cemento vetrificato per tutto il
tempo della fermentazione

Affinamento | 18 mesi in
cemento



Amphora cl 75

Produttore | Bossanova

Regione | Abruzzo

Denominazione | Trebbiano
D'Abruzzo DOC

Vitigno | Trebbiano D'Abruzzo 100%

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | I grappoli vengono
diraspate e dolcemente pressati, il
mosto fiore va in vasca.
Fermentazione spontanea senza
l'aggiunta di solforosa

Affinamento | in vasche di
cemento vetrificato per circa 10
mesi



Città Sant'Angelo (PE)

ABRUZZO



D'Alesio SCIARR

L'esperienza e l'amore per la terra, tramandati di generazione in generazione, sono le fondamenta della nostra Azienda Agricola. Sulle le colline di Città Sant'Angelo tra le montagne ed il mare, in un paesaggio di naturale bellezza produciamo in **agricoltura biologica e biodinamica** i nostri vini, il nostro olio extra vergine d'oliva e i prodotti della nostra terra.

Il lavoro più grande è fatto dalla nostra generosa terra che, agevolata da uno **straordinario microclima** in una valle soleggiata con venti regolari e l'influenza della vicinanza del mare, crea le condizioni perfette per la coltivazione e la lavorazione dei nostri vigneti, uliveti e delle altre colture.



D'Alesio SCIARR



SCIARRRosé

cl 75 - lt 1,5 - lt 3

Produttore | Azienda Agricola D'Alesio

Regione | Abruzzo

Denominazione | Spumante Brut Rosé
Metodo Charmat Lungo

Vitigno | Montepulciano D'Abruzzo 100 %

Dosaggio | 07 g/l

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | 12 mesi



SCIARRmant

cl 75 - lt 1,5 - lt 3

Produttore | Azienda Agricola D'Alesio

Regione | Abruzzo

Denominazione | Spumante Brut Metodo
Charmat Lungo

Vitigno | Trebbiano 100 %

Dosaggio | 8 g/l

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | 12 mesi

D'Alesio SCIARR



SCIARR Pecorino Superiore d'Abruzzo DOC cl 75

Produttore | Azienda Agricola
D'Alesio

Regione | Abruzzo

Denominazione | Abruzzo
Pecorino Superiore DOC

Vitigno | Pecorino 100 %

Gradazione | 13,0 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | Acciaio per 10 mesi
e bottiglia per 4 mesi prima di
essere messa in commercio



SCIARR Passerina Superiore d'Abruzzo DOC cl 75

Produttore | Azienda Agricola
D'Alesio

Regione | Abruzzo

Denominazione | Abruzzo
Passerina Superiore DOC

Vitigno | Passerina 100 %

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | Acciaio per 10 mesi
e bottiglia per 4 mesi prima di
essere messa in commercio



CloSCIARR Trebbiano d'Abruzzo Igt cl 75

Produttore | Azienda Agricola
D'Alesio

Regione | Abruzzo

Denominazione | Trebbiano
D'Abruzzo IGT

Vitigno | 70% Trebbiano, 5%
Pecorino, 5% Montonico

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | Affinamento per
almeno 10 mesi in acciaio e in
bottiglia per almeno 3 mesi

D'Alesio SCIARR



SCIARR Montepulciano d'Abruzzo DOC cl 75

Produttore | Azienda Agricola D'Alesio

Regione | Abruzzo

Denominazione | Montepulciano
D'Abruzzo DOC

Vitigno | Montepulciano 100 %

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | Acciaio per 12 mesi e
bottiglia per 12 mesi prima di essere messa
in commercio



SCIARR Cerasuolo d'Abruzzo DOC cl 75

Produttore | Azienda Agricola D'Alesio

Regione | Abruzzo

Denominazione | Cerasuolo
D'Abruzzo DOC

Vitigno | Montepulciano
d'Abruzzo

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | Acciaio per 8/9 mesi e
bottiglia per 3 mesi prima di essere messo in
commercio

D'Alesio SCIARR



D'Alesio Abruzzo Montonico cl 75

Produttore | Azienda Agricola
D'Alesio

Regione | Abruzzo

Denominazione | Abruzzo
Montonico DOC

Vitigno | Montonico 100 %

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | Acciaio per 8 mesi
e bottiglia per 6 mesi prima di
essere messa in commercio



D'Alesio Montepulciano d'Abruzzo DOC cl 75 - lt 1,5

Produttore | Azienda Agricola
D'Alesio

Regione | Abruzzo

Denominazione | Montepulciano
D'Abruzzo DOC

Vitigno | Montepulciano 100 %

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | Botte grande da 10
quintali per 36 mesi e bottiglia per
12 mesi prima di essere messa in
commercio



D'Alesio Pecorino Superiore DOC cl 75 - lt 1,5

Produttore | Azienda Agricola
D'Alesio

Regione | Abruzzo

Denominazione | Pecorino
Superiore DOC

Vitigno | Pecorino 100 %

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | Acciaio per 12 mesi e
bottiglia per 12 mesi prima di essere
messa in commercio

D'Alesio SCIARR



Tenuta del Professore

cl 75 - lt 1,5

Produttore | Azienda Agricola
D'Alesio

Regione | Abruzzo

Denominazione | Trebbiano
D'Abruzzo DOC

Vitigno | Trebbiano D'Abruzzo 100%

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | Botte grande da 30
quintali per 24 mesi e bottiglia per
almeno 18 mesi prima di essere
messa in commercio



Tenuta del Professore

cl 75 - lt 1,5

Produttore | Azienda Agricola
D'Alesio

Regione | Abruzzo

Denominazione | Montepulciano
D'Abruzzo DOC Riserva

Vitigno | Montepulciano 100 %

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | Botte grande da 30
quintali per 48 mesi e bottiglia per
almeno 12 mesi prima di essere
messo in commercio



Donna Delia

cl 50

Produttore | Azienda Agricola
D'Alesio

Regione | Abruzzo

Denominazione | Vino ottenuto da
uve passite

Vitigno | Trebbiano 20 %, Pecorino
20%, Cococciola 20 %, Monronico
20 %, Passerina 20 %

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Appassimento su
graticci, pressatura con antico
torchio dell'800 e fermentazione
spontanea con i propri lieviti

Affinamento | Acciaio per 48 mesi
e 12 mesi in bottiglia



Molesto Vino Bianco Igt Colline Pescaresi cl 75

Produttore | Giovanni D'Alesio

Regione | Abruzzo

Denominazione | Vino Bianco Igt
Colline Pescaresi

Vitigno | Trebbiano d'Abruzzo 80 %,
Montonico 20 %

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea con i lieviti presenti sulle bucce delle uve e senza controllo della temperatura in vasche di acciaio. Non subisce stabilizzazioni, chiarificazioni o filtrazioni. L'anidride solforosa viene aggiunta in minima parte solo al momento dell'imbottigliamento che avviene manualmente ed è in percentuale inferiore a 40 mg/l

Affinamento | Acciaio 12 mesi e bottiglia per 6 mesi prima di essere messo in commercio

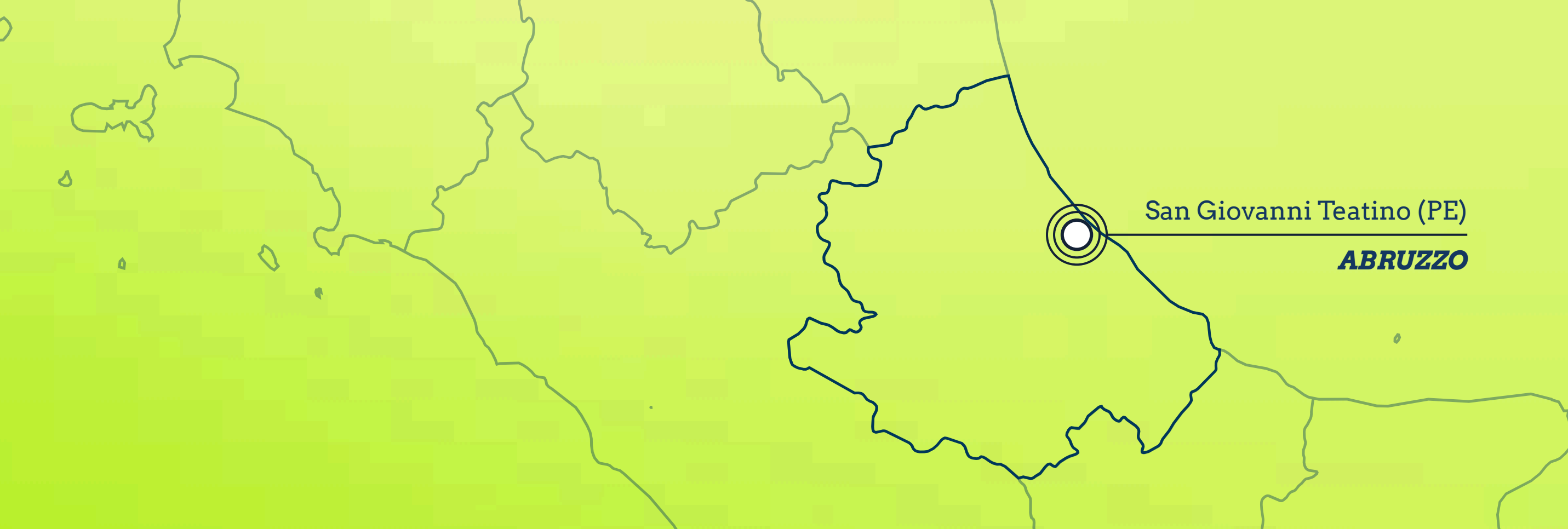


GIOVANNI D'ALELIO

"Molesto" nasce nel 2020 nel periodo in cui il mondo si è fermato e ha portato tutti noi ad un momento di riflessione, anno in cui la Natura nella nostra terra è stata molto generosa. **Giovanni D'Alesio**, spinto dal desiderio di interpretare un vino nella maniera meno artificiosa possibile, lascia all'uva la possibilità di esprimere nel modo più autentico la sua identità, rappresentando nella maniera più sincera il territorio che la custodisce.

È composto dalla selezione delle migliori uve dei **vitigni a bacca bianca autoctoni abruzzesi** dell'azienda di famiglia a Città Sant'Angelo.

Le uve dei vari vitigni autoctoni sono presenti in percentuali variabili a seconda dell'andamento delle annate agrarie.



San Giovanni Teatino (PE)

ABRUZZO



ALCHIMIA
cantina urbana

Matteo Cacciagrano, dopo una lunga esperienza all'interno del mondo del vino naturale, sia con collaborazioni con altri vignaioli Italiani e Spagnoli, sia come enotecario, decide di aprire la sua Cantina a San Giovanni Teatino, Abruzzo.

Le uve sono acquistate da **piccoli contadini** che non utilizzano **nessun trattamento** chimico per i propri vigneti, nella Valle Peligna (patria del Montepulciano d'Abruzzo) e nella Val Pescara.

In cantina l'uva fermenta spontaneamente senza assoluto utilizzo di alcun coadiuvante. Gli affinamenti sono effettuati in contenitori di vetroresina. Il vino, infine, viene imbottigliato senza chiarifiche, filtrazioni e senza solforosa aggiunta.





Quarto Vuoto cl 75

Produttore | Alchimia Cantina Urbana

Regione | Abruzzo

Denominazione | Trebbiano D'Abruzzo

Vitigno | Trebbiano D'Abruzzo 100%

Gradazione | 11,2 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea in tini aperti senza contatto con le bucce

Affinamento | Vetroresina. Senza chiarifiche e/o filtrazioni e senza solfiti aggiunti



Pietra Filosofale cl 75

Produttore | Alchimia Cantina Urbana

Regione | Abruzzo

Denominazione | Rosato

Vitigno | Montepulciano d'Abruzzo 100%

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea in tini aperti senza contatto con le bucce

Affinamento | Vetroresina. Senza chiarifiche e/o filtrazioni e senza solfiti aggiunti



Brutal cl 75

Produttore | Alchimia Cantina Urbana

Regione | Abruzzo

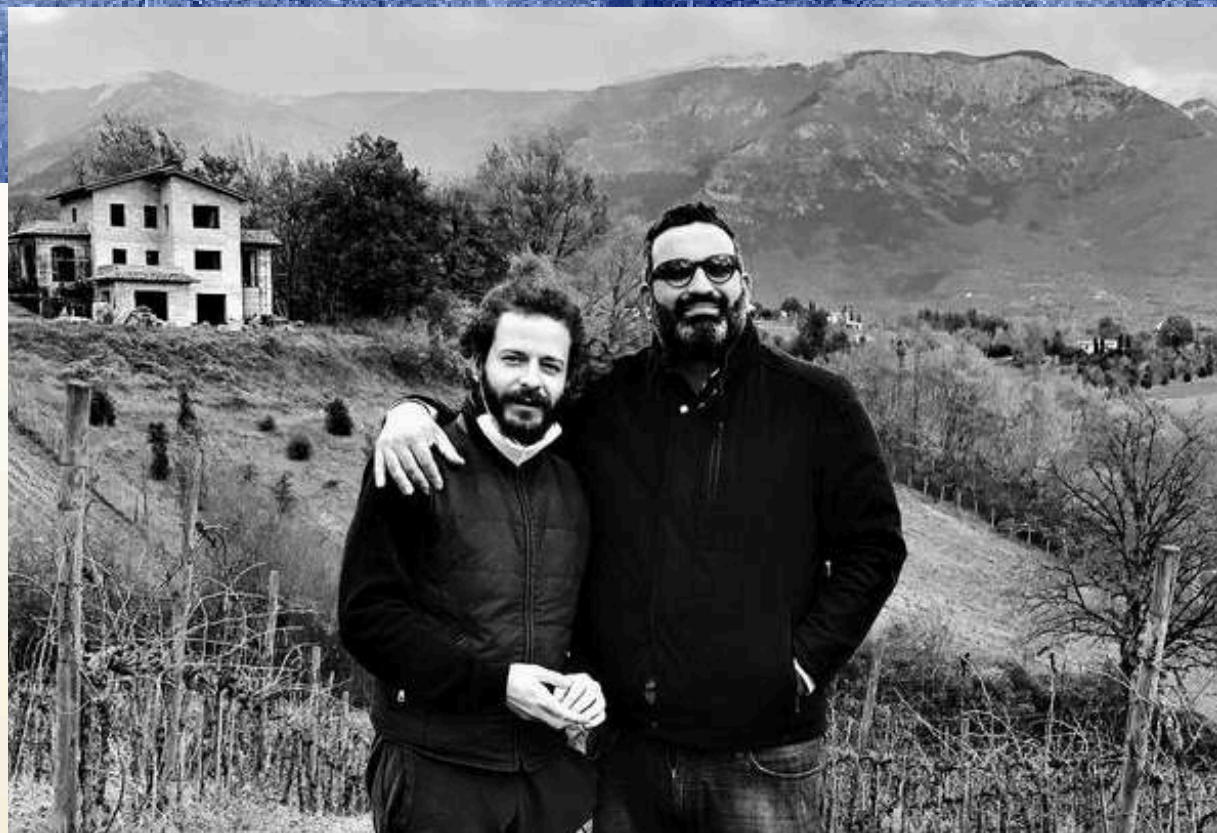
Denominazione | Rosso

Vitigno | Montepulciano d'Abruzzo 100%

Gradazione | 14,5 % vol

Vinificazione | Vendemmia a ottobre avanzato e fermentazione spontanea. Il 20% delle uve è fermentato a grappolo intero

Affinamento | Vetroresina. Senza chiarifiche e/o filtrazioni e senza solfiti aggiunti



Fra i Monti è il progetto che vede la realizzazione dei sogni di **Rocco Toti e Benedetto Leone**, due giovani appassionati di vino che nel 2018 decidono di recuperare alcuni vecchi vigneti situati a Terelle a circa 1000 metri di altitudine, nella Valle di Comino tra i monti della ciociaria.

Gran parte del loro lavoro si concentra sulla conservazione di alcune varietà particolari: una autoctona il **"Maturano"** un'uva bianca recuperata da alcuni vecchi vigneti che versavano in stato di abbandono e poi il **"Semillon"** vitigno importato dalla Francia in epoca napoleonica come il Cabernet Sauvignon, recuperato anch'esso da un vigneto dimenticato. **Agricoltura biologica** in campo, fermentazioni spontanee su lieviti indigeni ed affinamenti in anfora in cantina.

I vini di "Fra I Monti" raccontano il territorio in maniera autentica.



A la Volée cl 75

Produttore | Fra i Monti

Regione | Lazio

Denominazione | Vino Bianco
Frizzante rifermentato in bottiglia

Vitigno | Semillon 100%

Gradazione | 11,5 % vol

Vinificazione | Vino base è ottenuto da uve Semillon raccolte insieme, diraspate e fermentate con le bucce per quattro giorni. Per la rifermentazione in bottiglia viene utilizzato lo stesso mosto conservato in congelatore fino alla primavera successiva, periodo in cui avviene la presa di spuma. Rifermentato in bottiglia, senza aggiunta di lieviti, solfiti e zuccheri, non filtrato e non sboccato

Affinamento | Anfora per 8 mesi e 4 mesi di bottiglia



Tinto di Rosso cl 75

Produttore | Fra i Monti

Regione | Lazio

Denominazione | Vino Rosato
Frizzante rifermentato in bottiglia

Vitigno | Merlot 100%

Gradazione | 11,5 % vol

Vinificazione | Vino base è ottenuto da uve Merlot raccolte insieme, diraspate e fermentate con le bucce per quattro giorni. Per la rifermentazione in bottiglia viene utilizzato lo stesso mosto conservato in congelatore fino alla primavera successiva, periodo in cui avviene la presa di spuma. Rifermentato in bottiglia, senza aggiunta di lieviti, solfiti e zuccheri, non filtrato e non sboccato

Affinamento | Anfora per 8 mesi e 4 mesi di bottiglia



Sempre in due cl 75

Produttore | Fra i Monti

Regione | Lazio

Denominazione | Vino Bianco

Vitigno | Maturano 100%

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Vino bianco ottenuto dalla fermentazione spontanea con i soli lieviti indigeni di uve a bacca bianca senza controllo della temperatura. Le bucce sono rimaste a contatto per 8 giorni in anfore aperte con follature manuali

Affinamento | Anfora per 8 mesi e 4 mesi di bottiglia



Bianco di Civita cl 75

Produttore | Fra i Monti

Regione | Lazio

Denominazione | Vino Bianco

Vitigno | 100% Fiano

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Vino bianco ottenuto dalla fermentazione spontanea con i soli lieviti indigeni di uve a bacca bianca senza controllo della temperatura. Le bucce sono rimaste a contatto per 8 giorni in anfore aperte con follature manuali

Affinamento | Anfora per 10 mesi e 4 mesi di bottiglia



Rivoluzione Cabernicana cl 75

Produttore | Fra i Monti

Regione | Lazio

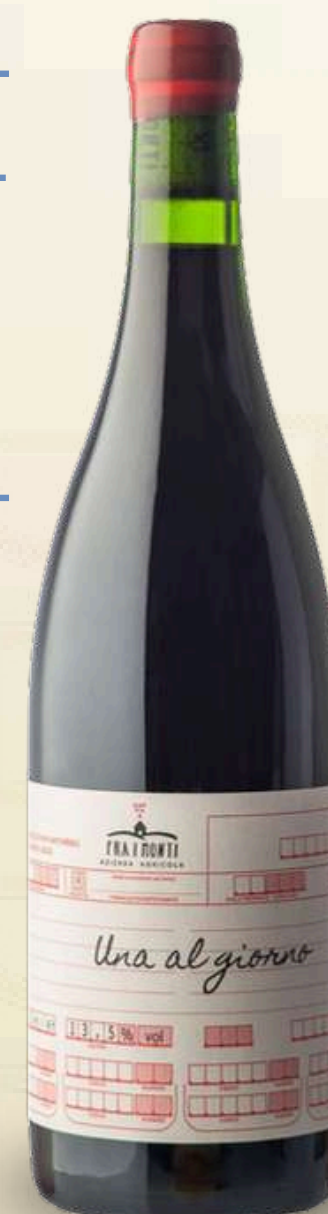
Denominazione | Vino Rosso

Vitigno | Cabernet Sauvignon 100%

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | L'uva raccolta in cassetta viene diraspata e resta in tino aperto per 10 giorni. Fermentazione spontanea e nessuna filtrazione

Affinamento | Acciaio per 6 mesi e 4 mesi di bottiglia



Una al Giorno cl 75

Produttore | Fra i Monti

Regione | Lazio

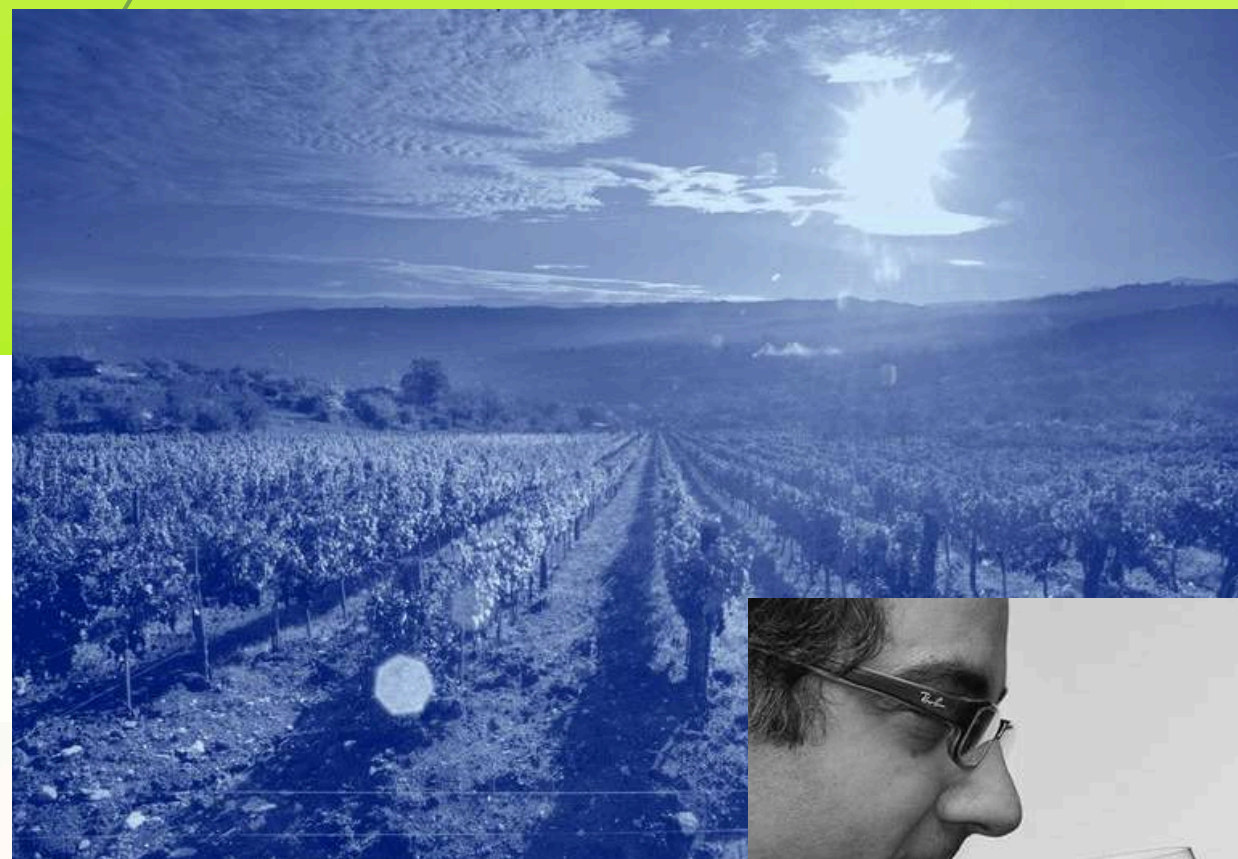
Denominazione | Vino Rosso

Vitigno | Merlot 100%

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | L'uva raccolta in cassetta viene diraspata e resta in tino aperto per 20 giorni. Fermentazione spontanea e nessuna filtrazione

Affinamento | Vasche di vetroresina per 8 mesi e 4 mesi di bottiglia



DE'GAETA

L'azienda si trova a Castelvete sul Calore (AV), nell'areale del **Taurasi**, in una zona quindi altamente vocata alla viticoltura. Le vigne sono adagate sul crinale di una collina fuori dal centro del paese, completamente immerse nel verde di una natura incontaminata. Fanno da cornice al vigneto i monti dell'**Appennino Irpino**.

Praticano una viticoltura rispettosa dell'ambiente e della natura. Da sempre sono stati applicati i principi dell'**agricoltura biologica**, ma soprattutto si è data grande attenzione ai mutamenti della natura, cercando di volta in volta di assecondarne le esigenze.

Le ragioni di queste scelte risiedono nell'ambizione di "dare vita" a dei vini dal carattere e dall'identità forti, vini di territorio, che sono piena espressione del luogo in cui nascono e maturano.



De'Gaeta Bianco

cl 75

Produttore | De'Gaeta

Regione | Campania

Denominazione | Vino Bianco da Uva Fiano
Biologico

Vitigno | Fiano 100%

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Macerazione e
fermentazione di circa 21 giorni

Affinamento | 9 mesi in acciaio su fecce fini



Fiano di Avellino riserva docg

cl 75

Produttore | De'Gaeta

Regione | Campania

Denominazione | Vino Bianco da Uva Fiano
di Avellino

Vitigno | Fiano di Avellino 100%

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Lavorazione delle uve
diraspate e spostate in pressa per una
pressatura soffice al riparo dall'ossigeno -
fermentazione in acciaio a temperatura
controllata

Affinamento | Acciaio su fecce fini per 15
mesi - in bottiglia per almeno 2 mesi





De'Gaeta Irpinia Campi Taurasini DOC 2017

cl 75

Produttore | De'Gaeta

Regione | Campania

Denominazione | Irpinia Campi
Taurasini DOC

Vitigno | Aglianico 100%

Gradazione | 14,5 % vol

Vinificazione | Macerazione lunga
di 21 giorni

Affinamento | 20 mesi in acciaio



Ioínv

cl 75

Produttore | De'Gaeta

Regione | Campania

Denominazione | Irpinia Campi
Taurasini DOC

Vitigno | Aglianico 100%

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Macerazione lunga
di 21 giorni in anfora da 500 litri

Affinamento | 12 mesi in anfora su
fecce fini, poi acciaio



Duecape

cl 75

Produttore | De'Gaeta

Regione | Campania

Denominazione | ITaurasi DOCG

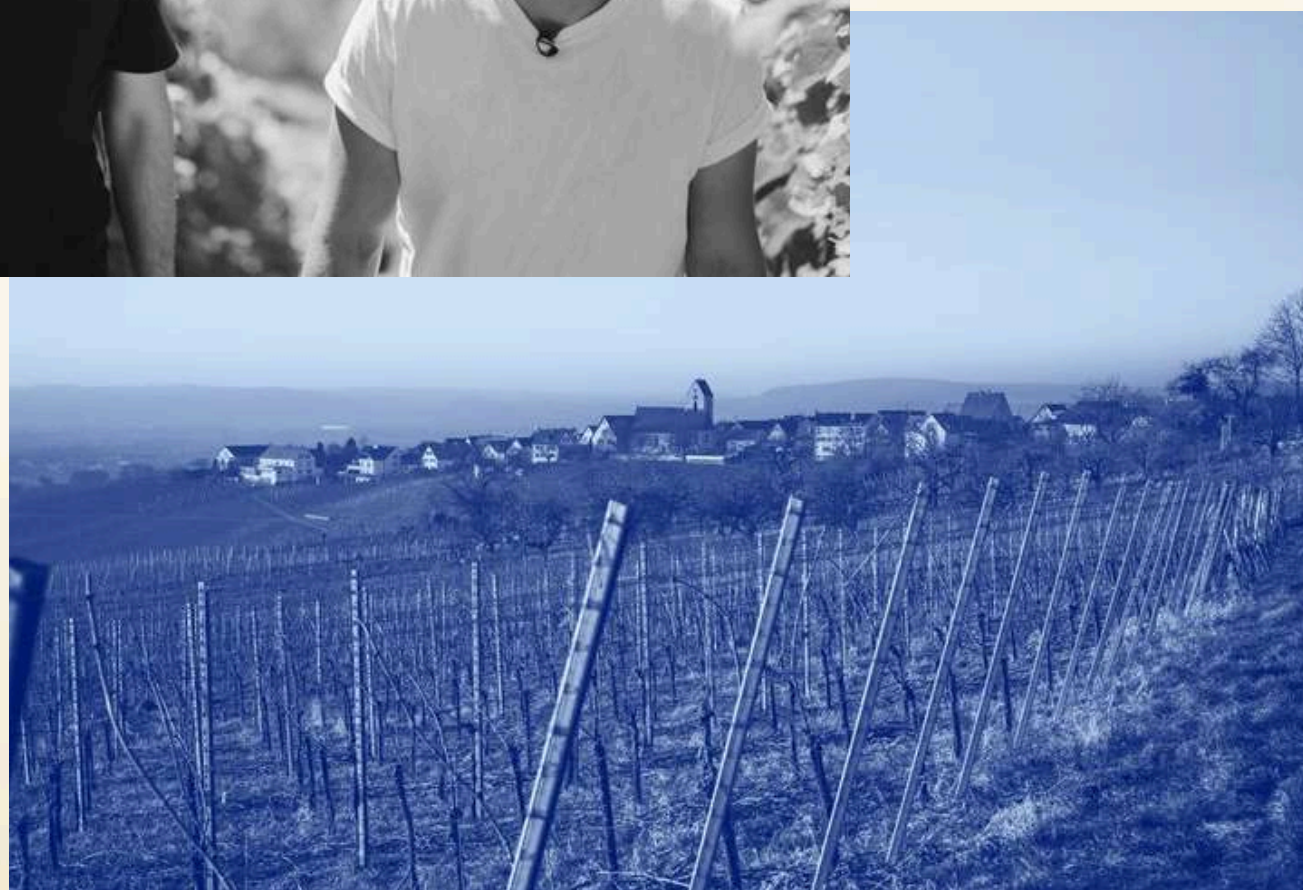
Vitigno | Aglianico 100%

Gradazione | 14 % vol

Vinificazione | Macerazione
lunga di 21 giorni

Affinamento | 24 mesi in acciaio,
12 mesi in tonneaux da 500 litri





Appunti di degustazione

In buona sostanza... Ci piacciono da morire!



Weil am Rhein (LÖ)

GERMANIA

Weingut am Schlipf Schneider

L'azienda si trova nella regione di **Baden** nel triangolo tra Alsazia, Francia, Basilea e Svizzera, nel cuore della **Foresta Nera**.

Oggi Johannes e Cristoph si prendono cura dei vigneti di famiglia, raccogliendo l'eredità di un'azienda tramandata attraverso sei generazioni di **viticoltori, dal 1892**. Tutto questo si traduce una visione chiara del vino e un **approccio minimalista in vendemmia** — *completamente manuale* — rese molto ridotte, lavorazione attenta, lunga conservazione sulle fecce fini, **nessun prodotto chimico e interventi minimi durante la coltivazione e la vinificazione**. Diversità di appezzamenti (frutteti e siepi selvatiche), pendenze, terreni calcarei e condizioni climatiche uniche, combinate all'esperienza dei produttori danno vita a vini che sono dei gioielli enologici da caratteristiche emozionanti con eleganti sfumature che solo questo ricco terroir può apportare.



**Rosé
Spätburgunder
Vom Kalkstein**
cl 75

Produttore | Weingut am
Schlipf - Schneider

Regione | Germania, Baden

Denominazione | Gutswein

Vitigno | Pinot Nero

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Pressatura soffice,
fermentazione spontanea in
botti di legno

Affinamento | 18 mesi in acciaio
inox



**Le Blanc
Vom Kalkstein**
cl 75

Produttore | Weingut am
Schlipf - Schneider

Regione | Germania, Baden

Denominazione | Gutswein

Vitigno | Chardonnay

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Pressatura a
grappolo intero e fermentazione
spontanea con lieviti indigeni

Affinamento | 18 mesi in acciaio
inox e botti di rovere francese



**Spätburgunder
Vom Kalkstein**
cl 75

Produttore | Weingut am
Schlipf - Schneider

Regione | Germania, Baden

Denominazione | Gutswein

Vitigno | Pinot Nero

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Fermentazione
spontanea con lieviti indigeni e
macerazione per circa 3 settimane

Affinamento | 24 mesi in acciaio
inox e botti di rovere francese



Gor[®] di a

L'azienda vinicola Gordia si trova nella regione Slovenska Istra in Slovenia. "Gordia" è il nome indigeno della zona sopra Ancarano, proprio di fronte al mare, coltiva 3,5-5 ettari di vigneti su suolo marnoso che ne esalta l'espressione varietale. **Biologica dal 2011, adotta tecniche naturali**, aderisce ai protocolli di coltivazione biologica, **privilegiando l'uso esclusivo di solforosa naturale** e fermentazioni con **lieviti indigeni**. La vinificazione è artigianale: macerazioni prolungate, uso di anfore e botti, senza filtrazione né chiarifica. La produzione, limitata e raffinata (**Malvazija, Amphora, Natural Bubbles, Refošk, Damigiana**), racconta il territorio con sincerità e personalità, privilegiando equilibrio ambientale e salubrità del suolo. **Tutti i vini sono prodotti senza l'utilizzo di prodotti enologici**. La ricca tradizione millenaria, le varietà autoctone e il terreno dell'Istria slovena conferiscono ai loro vini un gusto e una freschezza unici.





Light Orange

cl 75

Produttore | Gordia

Regione | Slovenia

Produzione | Vigneto ubicato nella regione vinicola della Primorska. Posizione: Colombano sopra Ancarano. Altitudine: tra i 90 e i 130 m s.l.m. Suolo: marna Esposizione: Sud-Est, Sud, Sud-Ovest

Denominazione | Slovenska Istra

Vitigno | Malvasia Istriana, Pinot Grigio, Moscato Bianco

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea e macerazione per 60 giorni a temperatura non controllata in serbatoi in acciaio inox, follatura manuale 3 volte al giorno

Affinamento | Affinamento in vasche di acciaio inox



Light Red

cl 75

Produttore | Gordia

Regione | Slovenia

Produzione | Vigneto di 14 anni piantato su flysch ad un'altitudine compresa tra 100 e 120 metri. Il vigneto ha una spettacolare forma ad anfiteatro, esposto a sud-ovest, con una splendida vista sul Golfo di Capodistria

Denominazione | Slovenska Istra

Vitigno | Refosco, Merlot

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea e macerazione per 35 giorni in serbatoi in acciaio inox

Affinamento | 36 mesi in botte di rovere



Amfora

cl 75

Produttore | Gordia

Regione | Slovenia

Produzione | Vigneto ubicato nella regione vinicola della Primorska. Posizione: Colombano sopra Ancarano. Altitudine: tra i 90 e i 130 m s.l.m. Suolo: marna Esposizione: Sud-Est, Sud, Sud-Ovest

Denominazione | Slovenska Istra

Vitigno | Malvasia Istriana, Pinot Grigio, Moscato Bianco

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea e macerazione per 120 giorni a temperatura non controllata, follatura manuale 3 volte al giorno

Affinamento | Affinamento 24 mesi in botte di rovere

Gordia®



Natural Bubbles Rosè

cl 75

Produttore | Gordia

Regione | Slovenia

Produzione | Vigneto ubicato nella regione vinicola della Primorska. Posizione: Colombano sopra Ancarano. Altitudine: tra i 90 e i 130 m s.l.m. Suolo: marna Esposizione: Sud-Est, Sud, Sud-Ovest

Denominazione | Slovenska Istra

Vitigno | Refosco, Merlot

Gradazione | 10 % vol

Vinificazione | Fermentazione in serbatoi di acciaio inox

Affinamento | Rifermentazione in bottiglia

Francia



Champagne

Fabrice Bertemès, Champagne Daniel Deheurles

Alsace

Le Felsberg

Val de Loire

Haute Perche, Domaine Amirault, François Le Saint, Bonnet-Huteau, Domain de L'R

Bourgogne

Croix St. Jacques, Grivot Goisot, Domaine Philippe Girard, Domaine Aimè Blouzard

Jura

Domaine Pierre Richard, Domaine Eric Thill

Bordeaux

Château Brethous

Ardèche - Vallée du Rhône

Château de la Selve, Les Amoureuses, Domaine Duseigneur

Provence

Domaine la Navicelle



FABRICE
BERTEMÈS
CHAMPAGNE

Da quattro generazioni, la **famiglia Bertemès** è stata in grado di adattare i metodi artigianali e tradizionali per garantire una **produzione di altissima qualità** e continuare a creare dei vini autentici con una netta impronta territoriale. Tutti i loro champagne sono interamente realizzati da uve dei loro vigneti di proprietà e invecchiati nelle loro cantine. Tutti i vigneti sono distribuiti sui comuni di **Trépaill, Avenay Val-d'Or e Mailly Classificati Premier Cru e Grand Cru**, è essenzialmente composto da uve **Chardonnay e Pinot Nero**. I loro vini si contraddistinguono per la grande eleganza e territorialità.



Un + Un Champagne Brut cl 75

Produttore | Fabrice Bertemès

Regione | Champagne, Francia

Denominazione | Champagne AOC
Premier Cru

Vitigno | Chardonnay 80 %, Pinot Nero 20 %

Dosaggio | 7 g/l

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | 40 mesi sui lieviti

FABRICE
BERTEMÈS
CHAMPAGNE



Racines 2 Champagne Brut cl 75

Produttore | Fabrice Bertemès

Regione | Champagne, Francia

Denominazione | Champagne AOC
Premier Cru

Vitigno | Chardonnay 90 %, Pinot Nero 10 %

Dosaggio | 7 g/l

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | 36 mesi sui lieviti



Filigrane Champagne Extra-Brut

cl 75

Produttore | Fabrice Bertemès

Regione | Champagne, Francia

Denominazione | Champagne AOC
Premier Cru

Vitigno | Chardonnay 95 %, Pinot Nero 5 %

Dosaggio | 3,5 g/l

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | 48 mesi sui lieviti



FABRICE
BERTEMÈS
CHAMPAGNE



Zero Dosage

cl 75

Produttore | Fabrice Bertemès

Regione | Champagne, Francia

Denominazione | Champagne AOC
Premier Cru

Vitigno | Chardonnay 90 %, Pinot Nero 10 %

Dosaggio | 0 g/l

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | 48 mesi sui lieviti,
successivamente 18 mesi in bottiglia dopo la
sboccatura

Prodotto | in esclusiva per D'Alesio
Distribuzione



Carat Blanc de Blancs Extra-Brut cl 75

Produttore | Fabrice Bertemès

Regione | Champagne, Francia

Denominazione | Champagne
AOC Premier Cru

Vitigno | Chardonnay 100 %

Dosaggio | 5 g/l

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | 96 mesi sui lieviti



La Trottier Blanc de Blancs Extra-Brut cl 75

Produttore | Fabrice Bertemès

Regione | Champagne, Francia

Denominazione | Champagne
AOC Premier Cru

Vitigno | Chardonnay 100 %

Dosaggio | 3 g/l

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | 60 mesi sui lieviti

1000 bottiglie prodotte da una sola
particella



Le Champ De 8 Jours Blanc de Noirs Extra-Brut cl 75

Produttore | Fabrice Bertemès

Regione | Champagne, Francia

Denominazione | Champagne
AOC Premier Cru

Vitigno | Pinot Nero 100 %

Dosaggio | 3 g/l

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni

Affinamento | 60 mesi sui lieviti

1000 bottiglie prodotte da una sola
particella



Di padre in figlio e di padre in figlie, la storia continua...
Tenuta di famiglia in **Champagne**, viticoltori da 3 generazioni.
Situata nel sud della Champagne, nella regione vinicola è la **Côte des Bar, a Celles-sur-Ource**, villaggio rinomato per il suo gran numero di produttori. Ad Oggi **Émilie** e **Véronique**, sono il futuro della tenuta. La successione è quindi assicurata, guardando al futuro, nel rispetto della tradizione, della qualità e dell'ambiente. Il vigneto è composto da 15 appezzamenti, che beneficiano di esposizioni diverse tra loro, su diverse colline, portando così una maggiore diversità al futuro vino. Vengono Coltivati i tre vitigni **Champagne (Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier)**, ma anche Pinot Bianco (vitigno nobile e più raro), che in clima continentale e su terreni argillosi-calcarei ci permettono di produrre champagne eleganti e fruttati.
Gli appezzamenti sono vinificati in tini separati per almeno 30 mesi, le fermentazioni avviene con lieviti indigeni (pied de cuve) e in vigna vengono seguiti i principi dell'agricoltura biologica.



Reserve Blanc de Noirs Brut

cl 75

Produttore | Daniel Deheurles

Regione | Côte des Bar
Champagne, Francia

Denominazione | Champagne
AOC

Vitigno | Pinot Noir 100 %

Dosaggio | 9 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni in acciaio

Affinamento | 30 mesi sui lieviti
in bottiglia



Black Pearl Blanc de Noirs Extra-Brut

cl 75

Produttore | Daniel Deheurles

Regione | Côte des Bar
Champagne, Francia

Denominazione | Champagne
AOC

Vitigno | Pinot Noir 100 %

Dosaggio | 4,5 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni in acciaio

Affinamento | 40 mesi sui
lieviti in bottiglia

CHAMPAGNE
Daniel
DEHEURLES
& Filles



Prestige Brut

cl 75

Produttore | Daniel Deheurles

Regione | Côte des Bar
Champagne, Francia

Denominazione | Champagne
AOC

Vitigno | Chardonnay 60 %,
Pinot Noir 40%

Dosaggio | 7 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni in acciaio

Affinamento | 48 mesi sui lieviti
in bottiglia



Bernardvillé

ALSACE / FRANCIA



Le Felsberg

VINS GEIGER KOENIG

Azienda vinicola di famiglia, situata a Bernardvillé: un pittoresco villaggio incastonato tra due colline con terroir unici. Eichelberg con il suo **terroir di rocce vulcaniche** e Schieferberg con i suoi **terreni di roccia scisto** derivante da segmenti argillosi e depositi marini. L'azienda è composta da circa quaranta ettari di prati agroforestali permanenti e circa 13 ettari di vigneti disposti uno dopo l'altro, rappresentano una fila fittizia lunga 50 km. Ogni anno percorrono più di 700 km a piedi solo per il lavoro manuale sulle vigne! La tenuta Felsberg alleva una **quarantina di mucche delle Highlands**, fornendo così tutti i benefici ambientali dell'agricoltura mista – allevamento alle viti e alla naturalezza dei vini. Un vero tesoro per il suolo, letame bovino biodinamico, ricco di comunità microbiche, gioca un ruolo fondamentale per combattere la degradazione dei suoli catturando il carbonio, in forme sistemi evoluti di stoccaggio (humus) che migliorano la naturale fertilità dei suoli e l'espressione dei vini. Tutte le operazioni viticole e di vinificazione avvengono nel rispetto dei disciplinari dell'**Agricoltura Biologica e Biodinamica**.



Appunti di degustazione

Una vera perla rara dell'Alsazia, da scoprire e goderne!



Cremant d'Alsace Brut cl 75

Produttore | Domaine du
Felsberg – Geiger Koenig

Regione | Alsace, Francia

Denominazione | AOP Cremant
d'Alsace

Vitigno | Pinot bianco 50% ,
Chardonnay 50%

Dosaggio | 6 g/l

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni in acciaio,
metodo tradizionale, sboccatura
senza liqueur de tirage

Affinamento | 36 mesi sui lieviti
in bottiglia



Cremant d'Alsace Brut Rosé cl 75

Produttore | Domaine du
Felsberg – Geiger Koenig

Regione | Alsace, Francia

Denominazione | AOP Cremant
d'Alsace

Vitigno | Pinot bianco 100%

Dosaggio | 7 g/l

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione
con lieviti autoctoni in acciaio ,
metodo tradizionale, sboccatura
senza liqueur de tirage

Affinamento | 48 mesi sui lieviti
in bottiglia



Riesling Cathedrale 2021 cl 75

Produttore | Domaine du
Felsberg – Geiger Koenig

Regione | Alsace, Francia

Denominazione | AOP Riesling
Alsace

Vitigno | Riesling 100%

Dosaggio | 7 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | in pressa diretta,
la fermentazione alcolica è
avvenuta a base di lievito madre
autoctono prodotto nella tenuta

Affinamento | acciaio per 12/18
mesi in bottiglia 6/8mesi



Pinot Gris Spitzheck 2021 cl 75

Produttore | Domaine du
Felsberg – Geiger Koenig

Regione | Alsace, Francia

Denominazione | AOP Pinot
Gris Alsace

Vitigno | Pinot gris 100%

Dosaggio | 6 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | in pressa diretta,
la fermentazione alcolica è
avvenuta a base di lievito madre
autoctono prodotto nella tenuta

Affinamento | acciaio per 12/18
mesi in bottiglia 6/8mesi



Riesling Eicherberg 2017 cl 75

Produttore | Domaine du
Felsberg – Geiger Koenig

Regione | Alsace, Francia

Denominazione | AOP Riesling
Alsace

Vitigno | Riesling 100%

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | in pressa diretta,
la fermentazione alcolica è
avvenuta a base di lievito madre
autoctono prodotto nella tenuta

Affinamento | in botti esauste
per 24 mesi e 48 mesi in
bottiglia



Gewurztraminer Spitzheck 2017 cl 75

Produttore | Domaine du
Felsberg – Geiger Koenig

Regione | Alsace, Francia

Denominazione | AOP
Gewurztraminer Alsace

Vitigno | Gewurztraminer 100%

Gradazione | 14 % vol

Vinificazione | in pressa diretta, la
fermentazione alcolica è avvenuta
a base di lievito madre autoctono
prodotto nella tenuta

Affinamento | in botti esauste
per 24 mesi e 48 mesi in bottiglia



Broute en Train Pétillant Naturel 2022

cl 75

Produttore | Domaine du
Felsberg – Geiger Koenig

Regione | Alsace, Francia

Denominazione | VDF

Vitigno | Moscato Alsaiano
Varietà Ottonel

Gradazione | 11,6 % vol

Vinificazione | Prima
fementazione spontanea, 20%
dell'uva in macerazione sulle
bucce per 8 giorni. Il vino ha
terminato la sua fermentazione
in bottiglia ed è stato sboccato per
eliminare la pietra tartarica
naturale. Rigorosamente nessun
input enologico

Affinamento | in bottiglia



Riesling Eicherberg Nature 2022

cl 75

Produttore | Domaine du
Felsberg – Geiger Koenig

Regione | Alsace, Francia

Denominazione | AOP Cremant
d'Alsace

Vitigno | Riesling 100%

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | in pressa diretta,
la fermentazione alcolica è
avvenuta a base di lievito madre
autoctono prodotto nella tenuta

Affinamento | in botti esauste
per 24 mesi e 48 mesi in
bottiglia



Cuvée des Highlands Nature 2022

cl 75

Produttore | Domaine du
Felsberg – Geiger Koenig

Regione | Alsace, Francia

Denominazione | VDF

Vitigno | Sylvaner 100%

Gradazione | 12,8 % vol

Vinificazione | in pressa diretta, la
fermentazione alcolica è avvenuta
a base di lievito madre autoctono
prodotto nella tenuta. Trenta giorni
di macerazione con rimontaggi
periodici. Rigorosamente nessun
input enologico

Affinamento | Anfora per 10/ 12
mesi e in bottiglia almeno 3 mesi



Fusion Nature 2022

cl 75

Produttore | Domaine du Felsberg – Geiger Koenig

Regione | Alsace, Francia

Denominazione | VDF

Vitigno | Pinot Gris 100%

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Pinot gris di Eichelberg in infusione a freddo per 10 giorni senza diraspatura, il tutto senza alcun intervento enologico o filtrazione. La fermentazione alcolica è avvenuta a base di lievito madre autoctono prodotto nella tenuta

Affinamento | Acciaio per 10/ 12 mesi e in bottiglia almeno 3 mesi



Glou Glou 2022

cl 75

Produttore | Domaine du Felsberg – Geiger Koenig

Regione | Alsace, Francia

Denominazione | VDF

Vitigno | Pinot Noir 90%, Pinot Gris 10%

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Pinot Noir e Pinot Gris in infusione a freddo per 10 giorni senza diraspatura, il tutto senza alcun intervento enologico o filtrazione. La fermentazione alcolica è avvenuta a base di lievito madre autoctono prodotto nella tenuta

Affinamento | Acciaio per 10/ 12 mesi e in bottiglia almeno 3 mesi



HAUTE PERCHE

Domaine en Aubance

Situata nel cuore della valle dell'**Aubance**, a soli 10 km da Angers, sui terroir dell'Anjou Noir, la tenuta Haute Perche si estende su 35 ettari di terreni vivi, coltivati secondo il **metodo biodinamico**. Il domaine nasce negli anni '60 e nel 2019 viene acquisito da Thierry Denjean, un amante dell'arte di vivere alla francese e del buon vino. Nel 2022 entra a far parte del progetto viticoltore svizzero che si unisce a Thierry nella gestione dell'azienda, **l'idea è di rivelare** nei loro vini l'**espressione audace di ogni terroir** e **creare un laboratorio di vinificazione sperimentale**.

La tenuta produce e vinifica uve destinate a vini sinceri e schietti, **biologici e biodinamici**, sottili ed eleganti. Le vigne sono distribuite su tre isole costituite da terroir ricchi e unici, definiti dalla loro esposizione, dal loro sottosuolo e dalla loro pendenza. Le **vinificazioni** sono molto **precise e poco interventiste**, con microdosi di **solforosa se necessario**. L'Haute Perche è l'incarnazione del terroir di Aubance dover la dolcezza del fiume si fonde con la forza dello scisto.



HAUTE PERCHE

Domaine en Aubance



Crémant de Loire Blanc Brut

cl 75

Produttore | Domaine Haute Perche

Regione | Val de Loire, Francia

Denominazione | AOC Crémant de Loire

Vitigno | Chenin 50 %, Chardonnay 50%

Dosaggio | 7 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Uva viene pressata in grappoli interi, decantazione a freddo e presa di spuma

Affinamento | 18 mesi sui lieviti in bottiglia



Crémant de Loire Brut Rosé

cl 75

Produttore | Domaine Haute Perche

Regione | Val de Loire, Francia

Denominazione | AOC Crémant de Loire

Vitigno | Cabernet Franc 50%, Grolleau noir 50%

Dosaggio | 7 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Uva viene pressata in grappoli interi, decantazione a freddo e presa di spuma

Affinamento | 24 mesi sui lieviti in bottiglia



Anjou Blanc

cl 75

Produttore | Domaine Haute Perche

Regione | Val de Loire, Francia

Denominazione | AOC Anjou Blanc

Vitigno | Chenin Blanc 100 %

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Pressatura diretta lenta e controllata. Separazione dei succhi di gocciolamento e spremitura del succo che esce dalla pressa. Fermentazione con lieviti autoctoni in tini di acciaio inox termoregolato

Affinamento | 18 mesi sui lieviti in bottiglia



Anjou Gamay

cl 75

Produttore | Domaine Haute Perche

Regione | Val de Loire, Francia

Denominazione | AOC Anjou Rouge

Vitigno | Gamay 100%

Gradazione | 11,5 % vol

Vinificazione | Macerazione semi-carbonica a grappoli interi. Fermentazione con lieviti autoctoni in tini di acciaio inox termoregolato

Affinamento | Acciaio e cemento



Anjou Rouge

cl 75

Produttore | Domaine Haute Perche

Regione | Val de Loire, Francia

Denominazione | AOC Anjou Rouge

Vitigno | Cabernet Franc 100%

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Macerazione tradizionale delle bucce. Fermentazione con lieviti autoctoni in tini di acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento | Acciaio e cemento

HAUTE PERCHE

Domaine en Aubance



Chardonnay

cl 75

Produttore | Domaine Haute Perche

Regione | Val de Loire, Francia

Denominazione | AOC Chardonnay

Vitigno | Chardonnay 100%

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Pressatura diretta lenta e controllata. Separazione dei succhi di gocciolamento e spremitura del succo che esce dalla pressa. Fermentazione con lieviti autoctoni in tini di acciaio inox termoregolato

Affinamento | Acciaio e in bottiglia presso la cantina sotterranea



Rosé de Loire

cl 75

Produttore | Domaine Haute Perche

Regione | Val de Loire, Francia

Denominazione | AOC Rosé de Loire

Vitigno | Cabernet Franc 40 %, Grolleau 30%, Gamay 30 %

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Assemblaggio ottenuto dalla spremitura diretta e dalla macerazione delle bucce. Fermentazione con lieviti autoctoni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento | Acciaio e bottiglia

HAUTE PERCHE

Domaine en Aubance



Jus de raisin Blanc No Alcol

cl 75

Produttore | Domaine Haute Perche

Regione | Val de Loire, Francia

Denominazione | Pétillant blanc

Vitigno | Chenin 100%

Gradazione | NO ALCOL

Vinificazione | Succo d'uva
effervescente, senza zuccheri aggiunti



Jus de raisin Rosé No Alcol

cl 75

Produttore | Domaine Haute Perche

Regione | Val de Loire, Francia

Denominazione | Pétillant rosé

Vitigno | Gamay, Cabernet

Gradazione | NO ALCOL

Vinificazione | Succo d'uva
effervescente, senza zuccheri aggiunti

DAD
 UDU
 DAD
 DUD
 DAD

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

VAL DE LOIRE / FRANCIA



Agnès **AMIRAULT** *Xavier*
VIGNERONS

Con **sede a Saint Nicolas de Bourgueil**, nel cuore dei vigneti della Loira, la tenuta è stata la culla della famiglia Amirault **per più di 180 anni** e oggi è portata avanti da Agnès e Xavier. Il microclima della regione la rende un terroir perfetto per la coltivazione della vite e per apprezzare l'espressione stessa del terroir. L'azienda ha una lunga e ricca storia di produzione di vini di alta qualità, utilizzando metodi di coltivazione **biologici e biodinamici**. La filosofia di coltivazione si basa sulla sostenibilità e sul rispetto per l'ambiente. **Le viti sono coltivate utilizzando metodi naturali e senza l'utilizzo di pesticidi** e fertilizzanti chimici in modo di dar vita a vini vivi di suoli vivi. I vini fermentati con **lieviti indigeni**, vengono prodotti utilizzando solo le **migliori uve** provenienti da vigneti di proprietà, **selezionate manualmente** in modo da garantire il massimo controllo sulla qualità del prodotto. Questo domaine rappresenta un vero e proprio gioiello della regione della Loira, apprezzato dagli esperti del settore per la sua filosofia di coltivazione sostenibile e le tecniche di vinificazione artigianali e precise, che permettono di ottenere vini di grande eleganza e raffinatezza.



DAD
 UDU
 DAD
 DUD
 DAD



La ferme des fontaines

cl 75

Produttore | Domaine Amirault

Regione | Val de Loire, Francia

Denominazione | Aoc Anjou Rouge

Vitigno | Cabernet Franc 100%

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Fermentazione solo con lieviti indigeni, seguita da macerazione in vasche di acciaio inox per 2 settimane. Non c'è filtrazione e non vengono aggiunti solfiti

Affinamento | 18 mesi in cemento, 6 in bottiglia



La ferme des fontaines

cl 75

Produttore | Domaine Amirault

Regione | Val de Loire, Francia

Denominazione | Aoc Anjou Blanc

Vitigno | Chenin Blanc 100%

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione solo lieviti autoctoni in tini di acciaio inox, leggero travaso a fine fermentazione per rimuovere le fecce. Solforosa inferiore ai 30 Mg/L

Affinamento | 10 mesi in cemento, 6 in bottiglia



Pet`Night

cl 75

Produttore | Domaine Amirault

Regione | Val de Loire, Francia

Denominazione | VDF

Vitigno | Chenin Blanc 100%

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Uva viene pressata in grappoli interi, decantazione a freddo molto delicata, e presa di spuma

Affinamento | 18 mesi sui lieviti in bottiglia



Crémant de Loire Armantine

cl 75

Produttore | Domaine Amirault

Regione | Val de Loire, Francia

Denominazione | Aoc Crémant de Loire

Vitigno | Chenin Blanc 100%

Dosaggio | 7 g/l

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Uva viene pressata in grappoli interi, decantazione a freddo molto delicata e presa di spuma

Affinamento | 24 mesi sui lieviti in bottiglia



Les Quarterons Blanc

cl 75

Produttore | Domaine Amirault

Regione | Val de Loire, Francia

Denominazione | AOC Anjou Blanc

Vitigno | Chenin Blanc 100%

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione solo utilizzando solo lieviti indigeni in vasche di acciaio inox, a bassa temperatura, tra 15°c e 17°c per conservare tutta la finezza aromatica

Affinamento | 12 mesi 50% in botti di rovere 50% in Anfora – Batonnages periodici. 6 in bottiglia



Les Quarterons Rouge

cl 75

Produttore | Domaine Amirault

Regione | Val de Loire, Francia

Denominazione | AOC Anjou Rouge

Vitigno | Cabernet Franc 100%

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Fermentazione solo utilizzando solo lieviti indigeni in vasche di acciaio inox, a bassa temperatura, tra 15°c e 17°c per conservare tutta la finezza aromatica

Affinamento | 12 mesi in vasche di cemento 6 mesi in bottiglia



Les Vieilles Vignes

cl 75

Produttore | Domaine Amirault

Regione | Val de Loire, Francia

Denominazione | AOC Anjou Rouge

Vitigno | Cabernet Franc 100%

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Le uve delle vigne con più di 55 anni dei migliori vigneti vengono fermentate utilizzando solo lieviti indigeni in vasche di acciaio inox dove fermentano per 3/5 settimane

Affinamento | 18/24 mesi in botti di legno da 500 l il 75 % di secondo e terzo passaggio e 25% botti nuove a seguire almeno 6 mesi in bottiglia

Agnès AMIRAULT *Lavie*
VIGNERONS



Sancerre

VAL DE LOIRE / FRANCIA



François Le Saint

Il vigneto è per l' 80% del nobile e antico vitigno **Sauvignon** e per il resto dal più delicato ed elegante dei vitigni rossi, il **Pinot Noir**. Alla tenuta è condotta una coltivazione artigianale e tradizionale della vigna con uno sforzo per rispettare al massimo l'ambiente, di conseguenza più dei 3/4 del lavoro è fatto manualmente. La filosofia della tenuta è il rispetto del terroir, la **biodinamica** è stata adottata nella vigna come in cantina dall'inizio degli anni 2000.

La resa media è di 50hl/ettaro.

Il raccolto della vendemmia viene diraspato e poi portato alla pressa pneumatica con tappeto per rispettare al massimo l'integrità dell'acino.

La vinificazione è naturale e la fermentazione con lieviti indigeni. Per i lavori in cantina si rispetta il ritmo del **calendario lunare**.



François Le Saint



Pouilly-Fumé

cl 75

Produttore | François Le Saint

Regione | Val de Loire, Francia

Denominazione | Sauvignon Blanc

Vitigno | Sauvignon 100%

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Naturale e fermentazione con lieviti indigeni

Affinamento | Tradizionale, in tini di acciaio inossidabile



Sancerre Rouge

cl 75

Produttore | François Le Saint

Regione | Val de Loire, Francia

Denominazione | Pinot Noir

Vitigno | Pinot Noir 100%

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Macerazione a freddo per 8 giorni, poi fermentazione con lieviti indigeni

Affinamento | Malolattica e maturazione in vasca 12 mesi

François Le Saint



Sancerre Calcaire cl 75

Produttore | François Le Saint

Regione | Val de Loire, Francia

Denominazione | Sauvignon Blanc
"Calcaire"

Vitigno | Sauvignon 100%

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione in
lieviti indigeni

Affinamento | in tini di acciaio
inossidabile



Sancerre Silex cl 75

Produttore | François Le Saint

Regione | Val de Loire, Francia

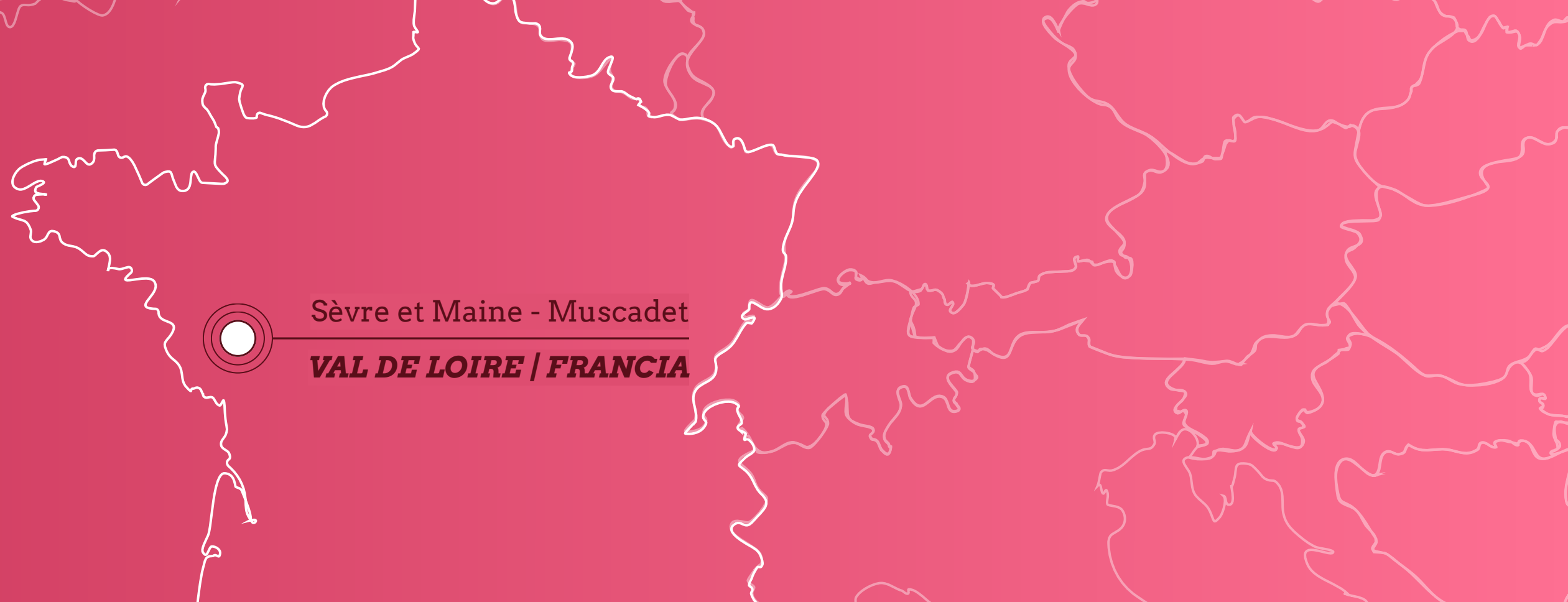
Denominazione | Sauvignon
Blanc "Silex"

Vitigno | Sauvignon 100%

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Naturale e
fermentazione con lieviti indigeni

Affinamento | 3-4 anni in tini di
acciaio inossidabile



Sèvre et Maine - Muscadet

VAL DE LOIRE / FRANCIA



BONNET-HUTEAU

VIGNERONS

La tenuta **Bonnet-Huteau** è situata nel cuore del Muscadet e della denominazione Sèvre et Maine.

Produce il **"Muscadet"** da più di 150 anni sul sito di una dimora medievale che fu all'origine del comune di Chapelle-Heulin.

La famiglia Bonnet-Huteau gestisce i vigneti di 40 ettari da 4 generazioni. Si applica per sviluppare tutta la gamma di sapori dell'alta espressione del **Muscadet Sèvre et Maine** e ad esprimere la mineralità di ogni terroir : **gneiss, micascisti, amfibolita e granito**.

La viticoltura rispettosa del suolo e della natura (aratura, fertilizzazione organica, trattamenti a base di stimolanti vegetali, certificata agricoltura biologica dal 2005) è evoluta verso pratiche della biodinamica.

La limitazione della resa e la vendemmia manuale seguiti di una pressatura lenta permettono una fermentazione naturale dell'uva. I Muscadet Bonnet-Huteau, imbottigliati dopo un affinamento sulle fecce fini con una minima dose di solfiti vi invitano senza moderazione alla scoperta del vigneto di Nantes.



BONNET-HUTEAU
VIGNERONS



Les Bonnets blancs

cl 75

Produttore | Domain Bonnet-Huteau

Regione | Sèvre et Maine, Muscadet, Francia

Denominazione | Melon de Bourgogne (Muscadet)

Vitigno | Melon de Bourgogne (Muscadet) 100%

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Tradizionale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni con controllo della temperatura in vasca di cemento interrata

Affinamento | sulle fecce per 6 mesi in vasca di cemento interrata



Clos Moulin Chartrie

cl 75

Produttore | Domain Bonnet-Huteau

Regione | Sèvre et Maine, Muscadet, Francia

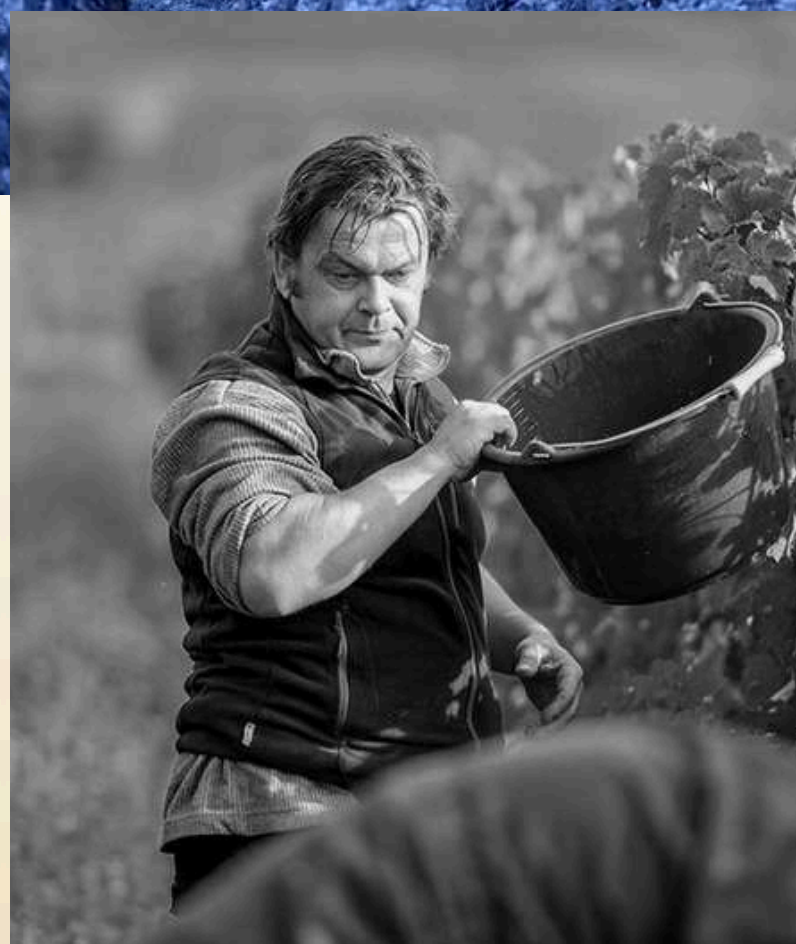
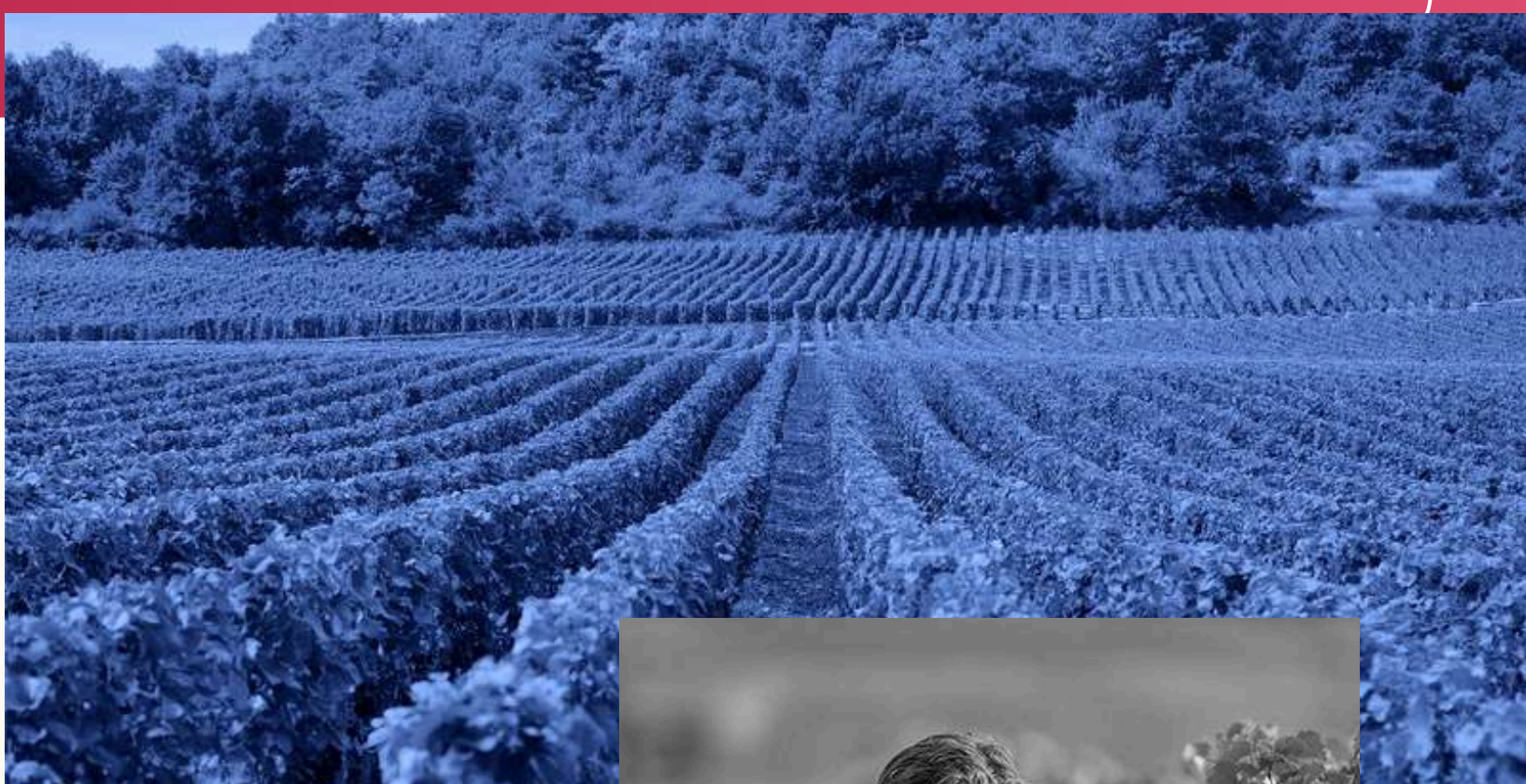
Denominazione | Melon de Bourgogne (Muscadet)

Vitigno | Melon de Bourgogne (Muscadet) 100%

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Le migliori uve di una sola particella (Clos Moulin Chartrie) vengono fermentate spontaneamente con lieviti indigeni con controllo della temperatura in vasca di cemento interrata

Affinamento | sulle fecce per 10/12 mesi in vasca di cemento interrata



Cravant-les-Côteaux

VAL DE LOIRE / FRANCIA

DOMAINE DE ' L'R

Frédéric Sigonneau

Il Domaine de L' R si estende su una vasta pianura di ghiaia sulla riva destra della Vienne, nel cuore della denominazione **Chinon**. Il vignaiolo, Frédéric Sigonneau, dopo un percorso iniziatico che l'ha portato **fino alla Spagna**, torna in Touraine nel 2004 e crea nel 2007 la sua tenuta nei vestigi della tenuta familiare a Cravant les Coteaux.

Dall'inizio, ha scelto di adottare una coltivazione in biologico per i suoi Cabernet Franc. Favorisce una coltivazione senza erbicidi e insetticidi dove le terre sono trattate essenzialmente al rame e zolfo. Durante la vendemmia, la **raccolta** viene fatta a mano e l'uva è trasportata in casse.

In cantina, la messa in vasca si fa **per gravità**, i rimontaggi sono brevi e i lieviti indigeni.



Canal des Grands Pièces

cl 75

Produttore | Domaine De l'R

Regione | Val de Loire/Chinon, Francia

Denominazione | VDF

Vitigno | Cabernet Franc

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione in vasca di cemento grezzo con leggeri rimontaggi quotidiani brevi, temperature controllate, fermentazione malolattica in vasca di cemento, leggeri travasi

Affinamento | in cemento sulle fecce per 7 mesi



Chinon "Blanc de Chenin"

cl 75

Produttore | Domaine De l'R

Regione | Val de Loire/Chinon, Francia

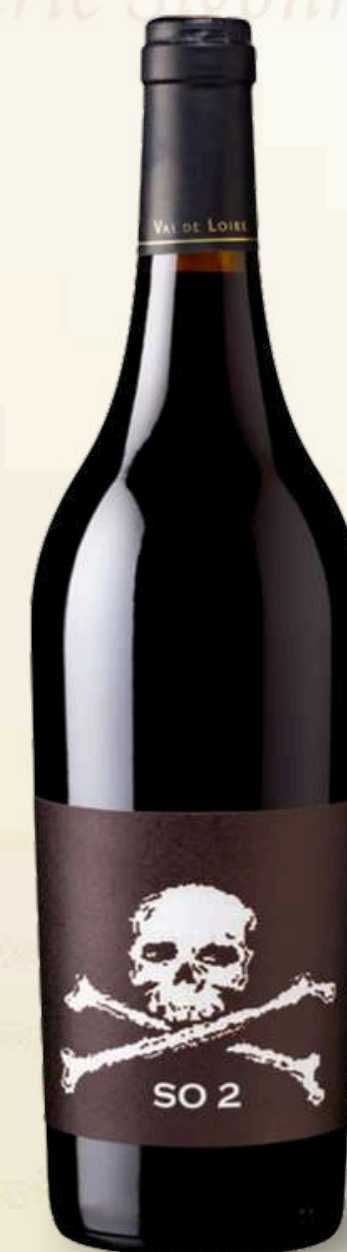
Denominazione | AOC Chinon

Vitigno | Chenin Blanc

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Fermentazione in vasca d'acciaio con leggeri rimontaggi quotidiani brevi, temperature controllate, fermentazione malolattica, leggeri travasi, affinamento sulle fecce 7 mesi. SO2 libero <25mg/l

Affinamento | in cemento sulle fecce per 7 mesi



SO2

cl 75

Produttore | Domaine De l'R

Regione | Val de Loire/Chinon, Francia

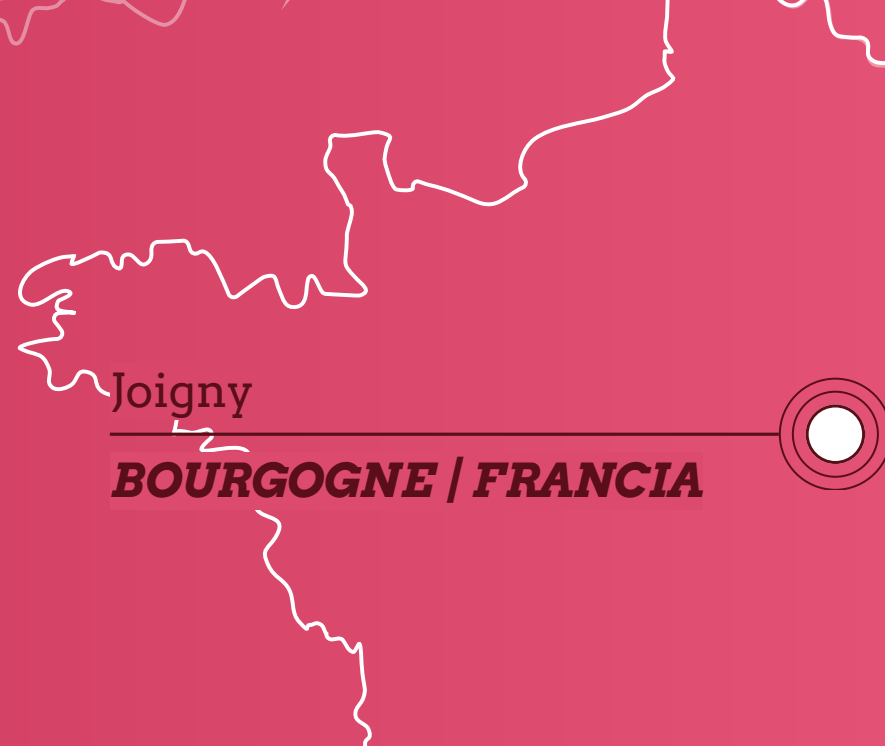
Denominazione | VDF

Vitigno | Cabernet Franc

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione alcolica in vasca di acciaio con pigiatura coi piedi quotidiani per 3 settimane, fermentazione malolattica in vasca di acciaio, non ci sono travasi ne filtrazioni, ne SO2

Affinamento | in acciaio per 6 mesi



CROIX St. JACQUES

Le prime tracce dei vini di questo Domaine si hanno già nel 1082 testimonianze ne raccontano la presenza sulle tavole dei re. Nel 1990, **Michel Lorain**, chef tre stelle, acquista la proprietà e decide di far rivivere il vigneto. Poi, nel 2010, Manuel Janisson, **rinomato enologo della Champagne** ha rilevato la tenuta. Il suo arrivo porta dinamismo e nuove prospettive, pur preservando l'autenticità che costituisce l'anima del Domaine. Oggi Olivia, Jordan e Julia, sono, le nuove generazione della famiglia Janisson.

Questo domaine è il crocevia delle loro traiettorie personali e della loro grande passione per la viticoltura. **Il vigneto a conduzione biologica**, offre un carattere unico grazie al suo **sottosuolo ricco di gesso** turoniano proveniente dalla vicina Champagne e ai suoi pendii ripidi (30-45%) con esposizione a sud. Queste caratteristiche e l'esperienza di Manuel Janisson come enologo in Champagne sono state sicuramente delle scintille per la produzione dei loro finissimi Cremant - Blanc De Blancs. I loro vini rappresentano l' **equilibrio fra eleganza e complessità** che solo la Borgogna sa regalare.

“

Una Croce come un incrocio, un crocevia di percorsi. Un punto di ritrovo e un punto di partenza per la continuazione di un viaggio.



CROIX St. JACQUES



Bourgogne Chardonnay cl 75

Produttore | Domaine Croix St. Jacques

Regione | Bourgogne, Francia

Denominazione | AOC Bourgogne
Blanc

Vitigno | Chardonnay 100%

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Fermentazione per
inoculo di mosto con propri lieviti (Pied
de cuve) in acciaio

Affinamento | Acciaio e legno per un
totale di 12 mesi e 6 mesi di affinamento
in bottiglia



Bourgogne Pinot Noir cl 75

Produttore | Domaine Croix St. Jacques

Regione | Bourgogne, Francia

Denominazione | AOC Bourgogne
Rouge

Vitigno | Pinot noir 100%

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione per
inoculo di mosto con propri lieviti (Pied
de cuve) in acciaio

Affinamento | Acciaio e legno per un
totale di 12 mesi e 6 mesi di affinamento
in bottiglia



Crémant de Bourgogne - Blanc de Blanc Extra Brut cl 75

Produttore | Domaine Croix St. Jacques

Regione | Bourgogne, Francia

Denominazione | AOC Crémant de Bourgogne

Vitigno | Chardonnay 100%

Gradazione | 12,5 % vol

Dosaggio | 3,5 g/l

Vinificazione | Fermentazione con lieviti autoctoni

Affinamento | in cemento sulle fecce per 7 mesi



Crémant de Bourgogne - Blanc de Blanc Nature cl 75

Produttore | Domaine Croix St. Jacques

Regione | Bourgogne, Francia

Denominazione | AOC Crémant de Bourgogne

Vitigno | Chardonnay 100%

Gradazione | 12,5 % vol

Dosaggio | 0 g/l

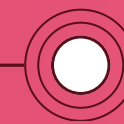
Vinificazione | Fermentazione con lieviti autoctoni

Affinamento | 40 mesi sui lieviti in bottiglia



Saint-Bris-le-Vineux

BOURGOGNE / FRANCIA



GRIVOT  GOISOT

Domaine GRIVOT-GOISOT, si trova in Borgogna, in un villaggio chiamato Saint-Bris-le-Vineux.

Gli antichi ricordi di Saint-Bris attestano che la famiglia Goisot possedeva già vigneti nel **XV secolo**, ma fu nel 1947 che **Serge Goisot** diede un'altra dimensione all'attività lanciandosi nella produzione di bottiglie.

Da allora è sempre stato gestito dalla famiglia ed è il risultato di diverse generazioni di viticoltori che rimangono fedeli alle tradizioni nonché alla passione che li anima. Questo Domaine a nord della Borgogna, produce vini bianchi di grande **mineralità e freschezza** e Pinot Noir estremamente eleganti. In questa linea non viene usato legno per affinamenti ma solo acciaio, la volontà del Vigneron è di dare possibilità al vino di esprimere tutta la territorialità nel bicchiere nella maniera più sincera possibile.

Questa produzione di estrema qualità ha un approccio di **preservazione dell'ambiente** e pratica principi della biodinamica per una viticoltura sostenibile che non cessa di svilupparsi nel tempo.



Bourgogne Aligoté cl 75

Produttore | Domaine Grivot Goisot

Regione | Bourgogne, Francia

Denominazione | AOC Bourgogne Aligoté

Vitigno | Aligoté 100%

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) in tini di acciaio inox termoregolati

Affinamento | Acciaio per 8 mesi e 4 mesi di affinamento in bottiglia



Bourgogne Chardonnay cl 75

Produttore | Domaine Grivot Goisot

Regione | Bourgogne, Francia

Denominazione | AOC Bourgogne "Côtes d'Auxerre"

Vitigno | Chardonnay 100%

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Fermentazione per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) in tini di acciaio inox termoregolati

Affinamento | Acciaio per 10 mesi e 4/6 mesi di affinamento in bottiglia



Bourgogne Chablis

cl 75

Produttore | Domaine Grivot Goisot

Regione | Bourgogne, Francia

Denominazione | AOC Bourgogne Chablis

Vitigno | Chardonnay 100%

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Fermentazione per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) in tini di acciaio inox termoregolati

Affinamento | Acciaio per 12 mesi e 4/6 mesi di affinamento in bottiglia



Bourgogne Pinot Noir

cl 75

Produttore | Domaine Grivot Goisot

Regione | Bourgogne, Francia

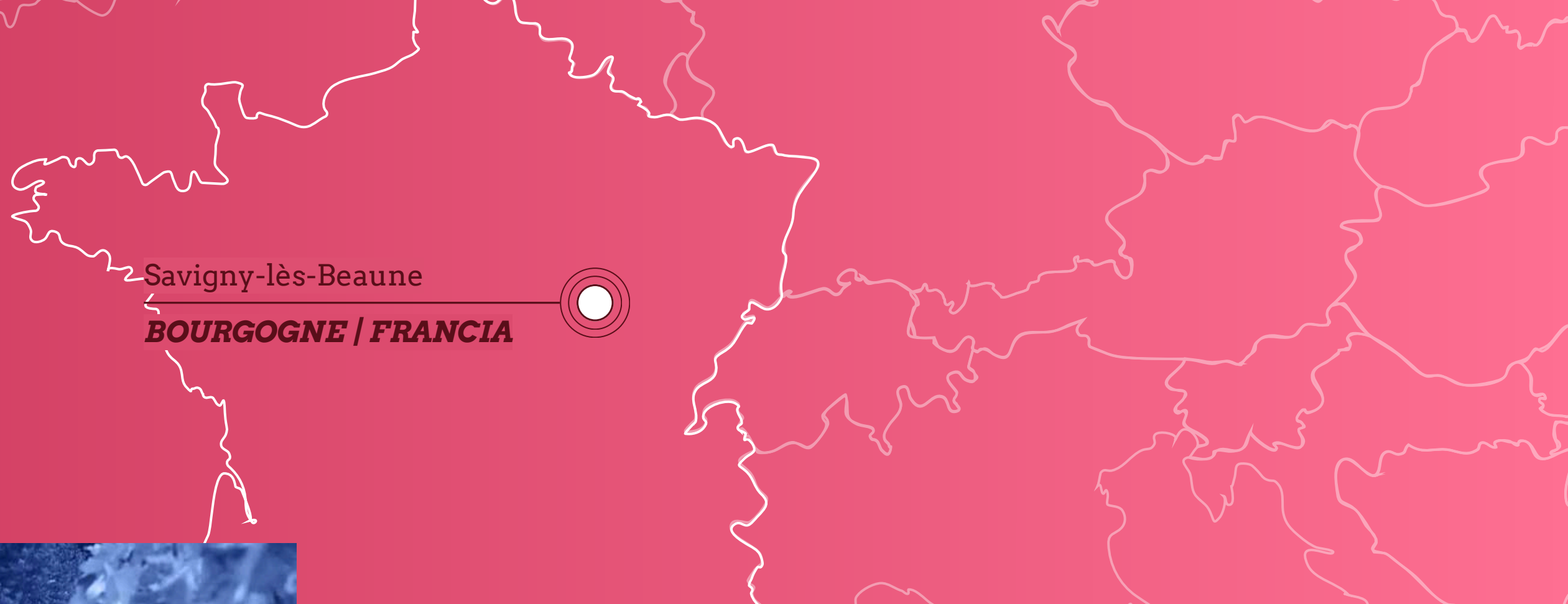
Denominazione | AOC Bourgogne "Côtes d'Auxerre"

Vitigno | Pinot Noir 100%

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) in tini di acciaio inox termoregolati

Affinamento | Acciaio per 10 mesi e 4/6 mesi di affinamento in bottiglia



Savigny-lès-Beaune

BOURGOGNE / FRANCIA



DOMAINE PHILIPPE GIRARD

VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE

Nel cuore della Côte de Beaune, il Domaine Philippe Girard è una storica realtà familiare oggi guidata da **Philippe** e dal figlio **Arnaud**. La tenuta conta 25 ettari di vigneti distribuiti su 14 comuni, con una produzione che abbraccia **36 appellations**: 22 vini rossi e 14 bianchi, espressione di un mosaico unico di terroir. Il lavoro in vigna è svolto con **grande attenzione alla natura** e ai ritmi stagionali, seguendo pratiche rispettose e misurate. In cantina si adottano **vinificazioni delicate e non invasive**, con macerazioni studiate e affinamenti in barrique nuove o di più passaggi, calibrati per esaltare equilibrio ed eleganza. Le parcelle situate nei **cru più rinomati della Borgogna** permettono di ottenere vini minerali, raffinati e capaci di evolvere nel tempo. Ogni bottiglia rappresenta la **sintesi di tradizione e visione contemporanea**, raccontando con chiarezza il territorio attraverso finezza, autenticità e personalità riconoscibile.



Bourgogne Aligoté 2025

cl 75

Produttore | Domaine Philippe Girard

Regione | Côte de Beaune

Denominazione | Bourgogne Aligoté

Vitigno | Aligoté

Età delle vigne | 40 anni

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Diraspatura al 100%, decantazione statica, fermentazione alcolica per 8-15 giorni

Affinamento | Passaggio in tini per 7-8 mesi



Savigny-Les-Beaune 2024

cl 75

Produttore | Domaine Philippe Girard

Regione | Côte de Beaune

Denominazione | Bourgogne Côte d'Or Rouge

Vitigno | Chardonnay

Età delle vigne | 50 anni

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Diraspatura al 100%, macerazione pre-fermentativa (da 4 a 5 giorni), rimontaggi e follature, tempo di fermentazione in vasca da 10 a 15 giorni

Affinamento | Invecchiamento in botti di rovere per 9 mesi



DOMAINE PHILIPPE GIRARD
VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE



Nuits-Saint-Georges - Les Charmois 2024

cl 75

Produttore | Domaine Philippe Girard

Regione | Côte de Beaune

Denominazione | Bourgogne Côte d'Or Rouge

Vitigno | Pinot Nero

Età delle vigne | 50 anni

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Diraspatura al 100%, macerazione pre-fermentativa (da 4 a 5 giorni), rimontaggi e follature, tempo di fermentazione in vasca da 10 a 15 giorni

Affinamento | Invecchiamento in botti di rovere per 9 mesi



Bourgogne Côte d'Or Rouge 2024

cl 75

Produttore | Domaine Philippe Girard

Regione | Côte de Beaune

Denominazione | Bourgogne Côte d'Or Rouge

Vitigno | Pinot Nero

Età delle vigne | 50 anni

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Diraspatura al 100%, macerazione pre-fermentativa (da 4 a 5 giorni), rimontaggi e follature, tempo di fermentazione in vasca da 10 a 15 giorni

Affinamento | Invecchiamento in botti di rovere per 9 mesi



Bourgogne hautes Côtes de Beaune - Les Perrières 2024

cl 75

Produttore | Domaine Philippe Girard

Regione | Côte de Beaune

Denominazione | Bourgogne Côte d'Or Rouge

Vitigno | Pinot Nero

Età delle vigne | 60 anni

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Diraspatura al 100%, macerazione pre-fermentativa (da 4 a 5 giorni), rimontaggi e follature, tempo di fermentazione in vasca da 10 a 15 giorni

Affinamento | Invecchiamento in botti di rovere per 9 mesi



Pommard - Vieilles Vignes 2024

cl 75

Produttore | Domaine Philippe Girard

Regione | Côte de Beaune

Denominazione | Pommard
«Vieilles Vignes»

Vitigno | Pinot Nero

Età delle vigne | 70 anni

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Diraspatura 100%;
macerazione pre-fermentativa (da 4 a
5 giorni); rimontaggi e follature;
tempo di fermentazione in vasca da
10 a 20 giorni

Affinamento | Invecchiamento in
botti di rovere per 9 mesi con il 20-
30% di rovere nuovo



Chambolle Musigny - Vieilles Vignes 2023

cl 75

Produttore | Domaine Philippe Girard

Regione | Côte de Beaune

Denominazione | Pommard
«Vieilles Vignes»

Vitigno | Pinot Nero

Età delle vigne | 70 anni

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Diraspatura 100%;
macerazione pre-fermentativa (da 4 a
5 giorni); rimontaggi e follature;
tempo di fermentazione in vasca da
10 a 20 giorni

Affinamento | Invecchiamento in
botti di rovere per 10-12 mesi con il
20-30% di botti nuove



DOMAINE PHILIPPE GIRARD
VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE

Péronne

BOURGOGNE / FRANCIA



Nel cuore della Côte de Beaune, il Domaine Philippe Girard è una storica realtà familiare oggi guidata da **Philippe** e dal figlio **Arnaud**. La tenuta conta 25 ettari di vigneti distribuiti su 14 comuni, con una produzione che abbraccia 36 appellations: **22 vini rossi e 14 bianchi**, espressione di un mosaico unico di terroir. Il lavoro in vigna è svolto con grande attenzione alla natura e ai ritmi stagionali, seguendo pratiche rispettose e misurate. In cantina si adottano vinificazioni delicate e non invasive, con macerazioni studiate e affinamenti in barrique nuove o di più passaggi, calibrati per esaltare equilibrio ed eleganza. Le parcelle situate nei cru più rinomati della Borgogna permettono di ottenere vini minerali, raffinati e capaci di evolvere nel tempo. Ogni bottiglia rappresenta la sintesi di tradizione e visione contemporanea, raccontando con chiarezza il territorio attraverso finezza, autenticità e personalità riconoscibile.



Bourgogne Rouge

cl 75

Produttore | Domain Aimé Blouzard

Regione | Bourgogne, Francia

Denominazione | AOC Bourgogne Rouge

Vitigno | Pinot Noir 100 %
(particella unica piantata nel '92)

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Le uve totalmente deraspate subiscono una pressatura soffice, con regolare frollatura del cappello. La fermentazione in acciaio con lieviti indigeni

Affinamento | Acciaio e in botti di 5 a 10 passaggi



Mâcon-Péronne

cl 75

Produttore | Domain Aimé Blouzard

Regione | Bourgogne, Francia

Denominazione | AOC Mâcon-Péronne

Vitigno | Chardonnay 100 % (da tre particelle piantate nel '35, nel '70 e nel '92)

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Le uve totalmente deraspate subiscono una pressatura soffice. La fermentazione in acciaio con lieviti indigeni

Affinamento | Acciaio



Mâcon-Péronne "Les As"

cl 75

Produttore | Domain Aimé Blouzard

Regione | Bourgogne, Francia

Denominazione | AOC Mâcon-Péronne

Vitigno | Chardonnay 100 % (da tre particelle piantate nel '35, nel '70 e nel '92)

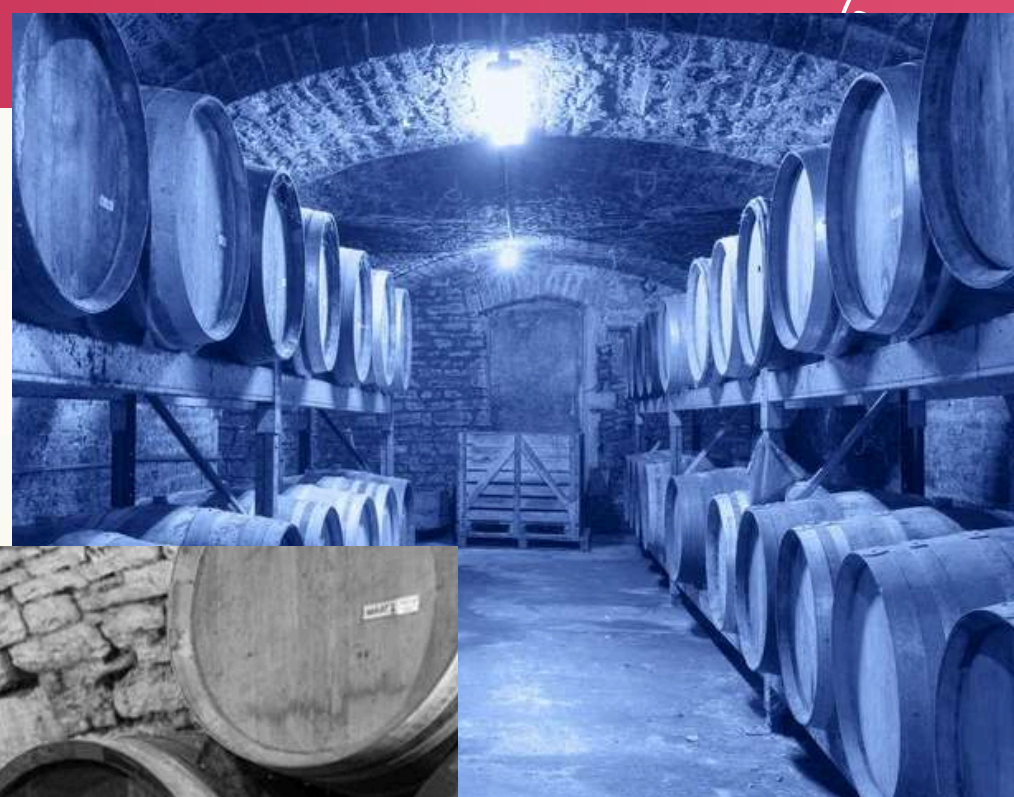
Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Le uve totalmente deraspate subiscono una pressatura soffice. L'uva, dopo pressatura, è vinificata sulle fecce fine in barrique (di 5 a 10 passaggi) per un anno e nessuna filtrazione è effettuata prima dell'imbottigliamento

Affinamento | Barrique

Le Vernois

JURA / FRANCIA



“

*L'eredità di un saper fare, di una tradizione,
di una passione.*

Vincent Richard



Domaine Pierre Richard

VINS DU JURA

Tutto inizia nel 1919 quando Xavier Richard acquistò la casa vinicola della famiglia Bon verso la fine della seconda guerra mondiale, uno dei figli, Jean, assunse la proprietà e impiantò le più importanti denominazioni del territorio. Nel 1976, il figlio Pierre Richard continuando la produzione vitivinicola iniziò a dare l'impulso verso l'immagine attuale. Nel 2009 Vincent Richard, figlio di Pierre tornò in azienda dopo avere studiato viticoltura ed enologia a Beaune e dopo avere fatto esperienza a Saint-Emilion e in Côtes de Provence. Nel 2018 con molta convinzione si decise di passare all'**agricoltura biologica**, e oggi Vincent continua a sviluppare l'attività. I **vini** di Vincent sono **figli del territorio e della sua visione**, nascono dalle **migliori uve** sane delle vigne di proprietà, selezionate scrupolosamente. In cantina la sua **mano da Vignerons artigianale**, preciso ed esigente, dà vita ogni anno a vini estremamente espressivi.



Chardonnay

cl 75

Produttore | Domaine Pierre Richard

Regione | Jura, Francia

Denominazione | AOP Côte du Jura

Vitigno | Chardonnay

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Fermentazione in vasca d'acciaio con controllo della temperatura con lieviti indigeni

Affinamento | Acciaio per 12 mesi e 6 mesi di bottiglia



Les Marnes

cl 75

Produttore | Domaine Pierre Richard

Regione | Jura, Francia

Denominazione | AOP Côte du Jura

Vitigno | Chardonnay

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione in botti di legno usate con lieviti indigeni

Affinamento | Due anni in botti di legno usate di secondo o terzo passaggio per il 70% della massa e per il restante 30% in botti nuove, minimo 6 mesi in bottiglia



Le 54

cl 75

Produttore | Domaine Pierre Richard

Regione | Jura, Francia

Denominazione | AOP Côte du Jura

Vitigno | Savagnin

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione in botti di legno usate con lieviti indigeni

Affinamento | 5 anni in botti scolme di legno di secondo passaggio. La botte non riempita per intero rende possibile la formazione di un velo di lieviti post-fermentativi (Voile). Dopo l'imbottigliamento almeno 1 anno di affinamento in bottiglia presso la cantina



Vin Jaune

cl 62

Produttore | Domaine Pierre Richard

Regione | Jura, Francia

Denominazione | AOP Côte du Jura

Vitigno | Savagnin

Gradazione | 14 % vol

Vinificazione | Fermentazione in botti di legno usate con lieviti indigeni

Affinamento | 7 anni in botti scolme di legno di secondo passaggio. La botte non riempita per intero rende possibile la formazione di un velo di lieviti post – fermentativi (Voile). Dopo l’imbottigliamento almeno 1 anno di affinamento in Bottiglia presso la cantina



XXe Siècle - 1994

cl 75

Produttore | Domaine Pierre Richard

Regione | Jura, Francia

Denominazione | AOP Côte du Jura

Vitigno | Chardonnay

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione in botti di acciaio te con lieviti indigeni

Affinamento | 3 anni in botti di legno sia nuove che di secondo passaggio senza fare ricolmature

27 anni di affinamento in bottiglia
Data Imbottigliamento: 16/07/1997



Plouplou d'or

cl 75

Produttore | Domaine Pierre Richard

Regione | Jura, Francia

Denominazione | AOP Côte du Jura

Vitigno | Poulsard

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione con lieviti autoctoni in acciaio inox e macerazione breve. Nessuna aggiunta di SO2

Affinamento | 1 anno in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia



Confidence

cl 75

Produttore | Domaine Pierre Richard

Regione | Jura, Francia

Denominazione | AOP Côte du Jura

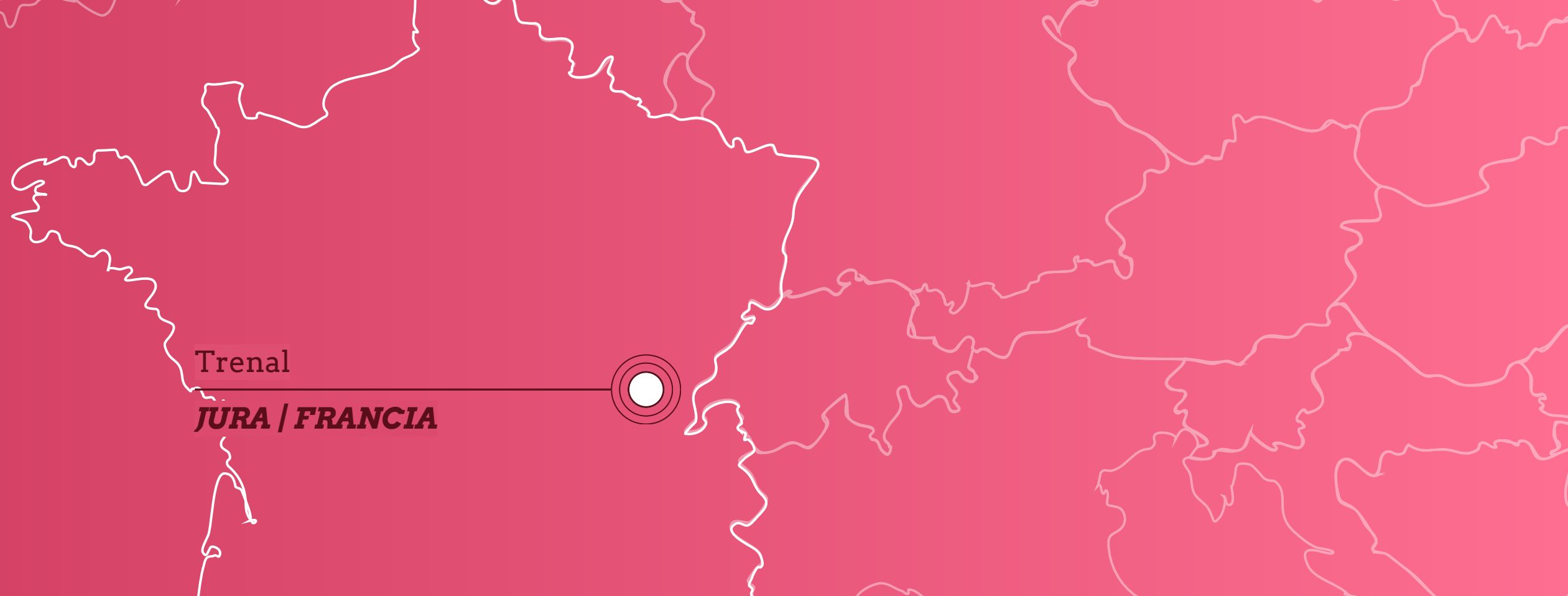
Vitigno | Trousseau

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Fermentazione con lieviti autoctoni in acciaio inox e macerazione di 45 giorni nessuna aggiunta di SO2

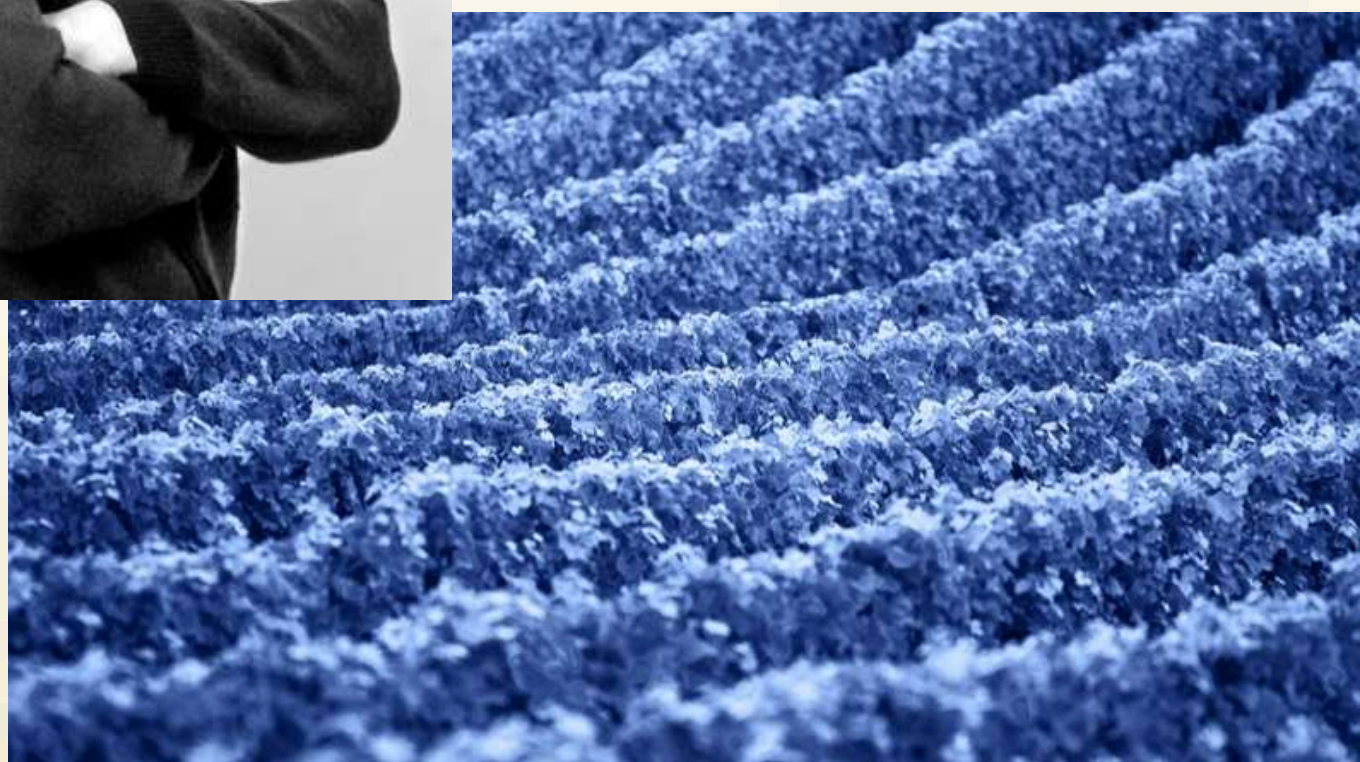
Affinamento | 1 anno in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia





Trenal

JURA / FRANCIA



Eric et Bérengère Thill

Eric ha sempre avuto la passione del vino sin da piccolo. È nato in una famiglia di vignaioli ed è cresciuto al piede del “Schlossberg”, che ha fatto crescere la sua passione!

È arrivato nel Jura in 2007 con sua moglie. Si sono innamorati di questa regione e hanno iniziato da zero. La vigna è condotta in **agricoltura biologica** da sempre ed è certificata Ecocert da 2015. Negli ultimi anni, ha iniziato la conversione ad una **agricoltura biodinamica**.

Nel 2017, la tenuta aumenta a 5,8 ettari.

I vigneti di sono stati piantati tra il 1976 e il 1984 su quattro zone principali: **Les Grandes Vignes (Chardonnay, Savagnin, Poulsard), Sur Montboucon (Chardonnay), Les Molates (Chardonnay), Les Longes Combes (Pinot Noir)**. In cantina le fermentazioni avvengono con solo uso di lieviti indigeni e l'uso della solforosa è molto basso o a volte addirittura assente e non vengono usati additivi.





De marne et d'Argile

cl 75

Produttore | Domaine Eric Thill

Regione | Jura, Francia

Denominazione | AOP Côte du Jura

Vitigno | Chardonnay

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Fermentazione in vasca d'acciaio con lieviti indigeni

Affinamento | Acciaio per 12 mesi e 6 mesi di bottiglia



Les Molates

cl 75

Produttore | Domaine Eric Thill

Regione | Jura, Francia

Denominazione | AOP Côte du Jura

Vitigno | Chardonnay

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Fermentazione in vasca d'acciaio con lieviti indigeni

Affinamento | Acciaio per 12 mesi e 6 mesi di bottiglia

Eric et Bérengère Thill



Poulsard-Pinot

cl 75

Produttore | Domaine Eric Thill

Regione | Jura, Francia

Denominazione | AOP Côte du Jura

Vitigno | Poulsard, Pinot Noir

Gradazione | 10,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione in vasca d'acciaio con lieviti indigeni

Affinamento | Acciaio per 6 mesi e 3 mesi di bottiglia



Crémant cuvée Adrian - Millésimé

cl 75

Produttore | Domaine Eric Thill

Regione | Jura, Francia

Denominazione | AOP Côte du Jura

Vitigno | Chardonnay 100%

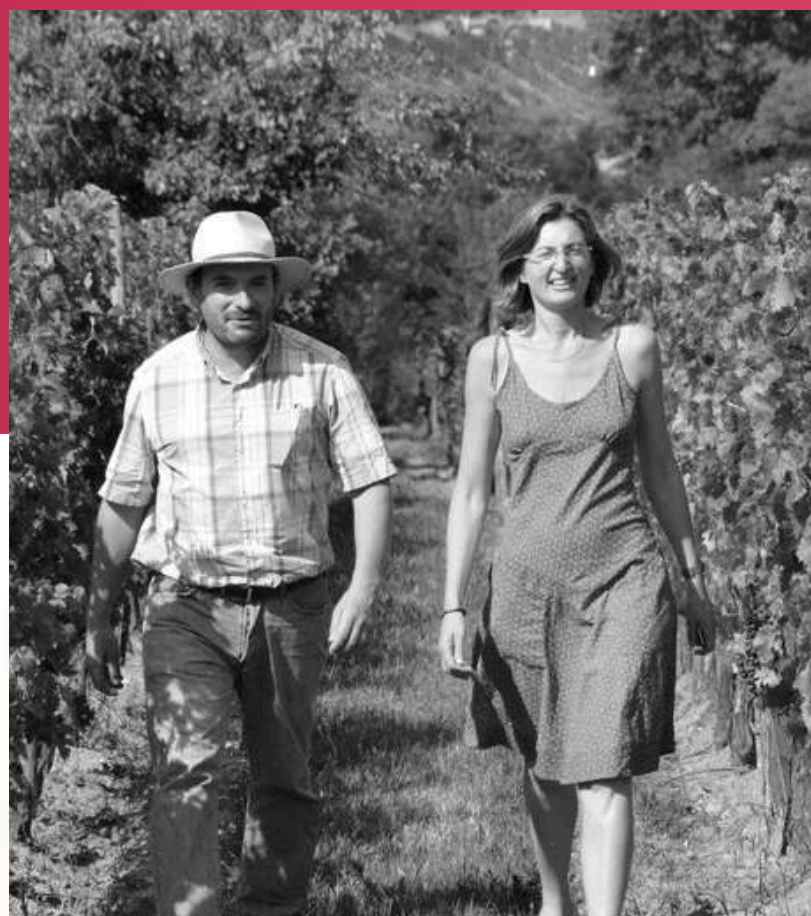
Dosaggio | 0 g/l

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione con lieviti autoctoni in acciaio, metodo tradizionale, sboccatura a 60 mesi senza liqueur de tirage, senza solfiti

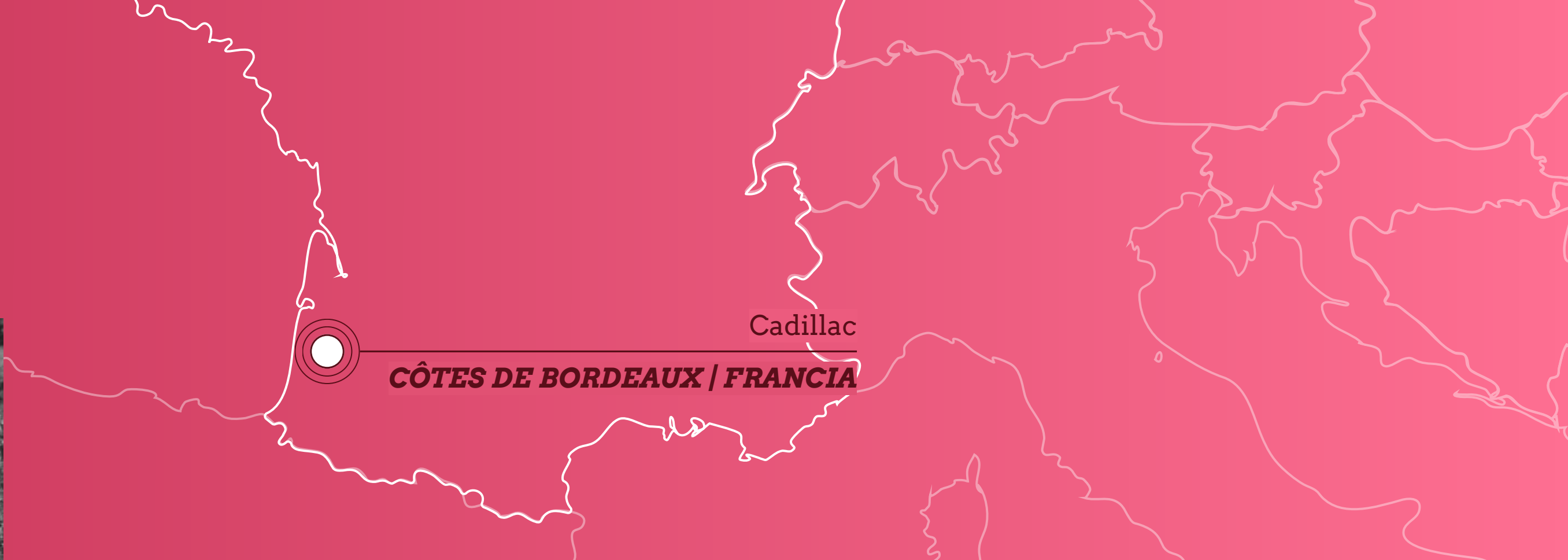
Affinamento | 60 mesi sui lieviti in bottiglia

Eric et Bérengère Thill



“

*Il nostro obiettivo è **ecologico**.
Vogliamo progredire sempre nel rispetto della nostra
terra, la **Terra** che lasceremo ai nostri successori.
Vogliamo sempre fare grandi vini, unendo **struttura**,
fascino ed eleganza.*



CHÂTEAU *Brethous*

Nel cuore dei vigneti di Bordeaux, a Cadillac Côtes de Bordeaux (nuovo nome di Premières Côtes de Bordeaux Rouges), **Château Brethous** è una tenuta di famiglia del XVIII secolo, sulla riva destra che domina la Garonna. Proprietà a misura d'uomo, Château Brethous è **coltivato in biodinamica** per scopi ecologici e soprattutto per produrre grandi vini che uniscono struttura, fascino ed eleganza.

Il vigneto si estende su 16 ettari, **72% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc e 5% Malbec**. Si tratta di una superficie media per la denominazione, a misura d'uomo.

Dal 2008, il team Brethous ha raccolto la sfida della coltivazione biologica e biodinamica.

Per fare questo cercano di far esprimere al massimo il loro terroir delle colline argillo-calcaree con fasce di ghiaia in superficie. In base alla loro esperienza hanno constatato che la coltivazione biodinamica conferisce ai vini un più di **mineralità** dopo diversi anni ed è per questo che lavorano su lunghi affinamenti in bottiglia.

Una buona occasione per degustare regolarmente i vini di Château Brethous per valutare questi progressi!



Champêtre 2023

cl 75

Produttore | Chateau Brethous

Regione | Bordeaux, Francia

Denominazione | AOC Côtes de Bordeaux

Vitigno | Merlot 100%

Gradazione | 14 % vol

Vinificazione | Vendemmia delle uve nel giorno di raccolta. Lieviti indigeni. Diraspatura e lieve pigiatura. Macerazione per 16 giorni. Vinificazione in vasche di acciaio inox. Senza chiarifiche. Vino vegano

Affinamento | in acciaio e in botti da 5 a 10 passaggi

Note | Produttore consiglia di degustare dal 2023 – 2033



Cuvée Prestige 2016

cl 75

Produttore | Chateau Brethous

Regione | J Bordeaux, Francia

Denominazione | AOC Côtes de Bordeaux

Vitigno | Merlot 100% (Una vigna di 60 anni)

Gradazione | 14,5 % vol

Vinificazione | Vendemmia di settembre. Diraspatura e pigiatura soffice. Rimontaggi adattati ogni giorno ad ogni vasca. Macerazione per 16 giorni. Nessuna chiarifica. Vino vegano

Affinamento | 60 % in acciaio e 40% in botti di rovere francese per un anno e lungo affinamento in bottiglia per 7 anni

Note | Annata eccezionale, produttore consiglia di degustare dal 2024 – 2034



Classic 2014

cl 75

Produttore | Chateau Brethous

Regione | Bordeaux, Francia

Denominazione | AOC Côtes de Bordeaux

Vitigno | Merlot 98%, Malbec 2% (Vigne di 60 anni)

Gradazione | 14,5 % vol

Vinificazione | Vendemmia a settembre ed Ottobre. Diraspatura e pigiatura soffice. Rimontaggi adattati ogni giorno ad ogni vasca. Macerazione per 16 giorni. Nessuna chiarifica. Vino vegano

Affinamento | 60 % in acciaio e 40% in botti di rovere francese per un due anni e lungo affinamento in bottiglia per 7 anni

Note | Produttore consiglia di degustare dal 2023 – 2033



Grospierre

COTES DE L'ARDÈCHE / FRANCIA

La
Selve



ARDÈCHE

Nel 2002 Benoît, appena diplomato alla scuola vinicola di Beaune, realizza il suo sogno: creare questa tenuta con un vigneto nel sud dell'Ardèche questa regione selvaggia che si snoda sulla riva destra del Rodano fino al Massiccio Centrale con piccole ma fertili pianure alluvionali che, grazie al clima temperato dai venti del sud, si prestano a una viticoltura di qualità su tutto il percorso. Qui è certo che il terroir abbia un grande potenziale.

Il sole caldo e le sue notti fresche, paesaggi selvaggi e infine i suoi suoli calcarei che odorano di gariga, humus, tartufi! Con la moglie Florence, praticano l'**agricoltura biologica e biodinamica** che preserva l'ambiente e lascia che il terroir si esprima. Il loro lavoro è mirato ad ottenere dei terreni e vigneti sempre più vivi e, in cantina, vini sempre più puri.





Petite Selve Rouge

cl 75

Produttore | Chateau de la Selve

Regione | Cotes de l'Ardèche

Denominazione | Vin de France

Vitigno | Grenache 40%, Cinsault 30%, Syrah 30%

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione con lieviti indigeni, dinamizzazione giornaliera e piccola delestage, svasatura per circa 20 giorni. Non filtrato

Affinamento | 6 mesi in vasche di cemento su fecce fini e 2/3 mesi di bottiglia



Beaulieu Amphore

cl 75

Produttore | Chateau de la Selve

Regione | Cotes de l'Ardèche

Denominazione | IGP Coteaux de l'Ardèche

Vitigno | Cabernet-Sauvignon 50%, Grenache 25%, Cinsault 25%

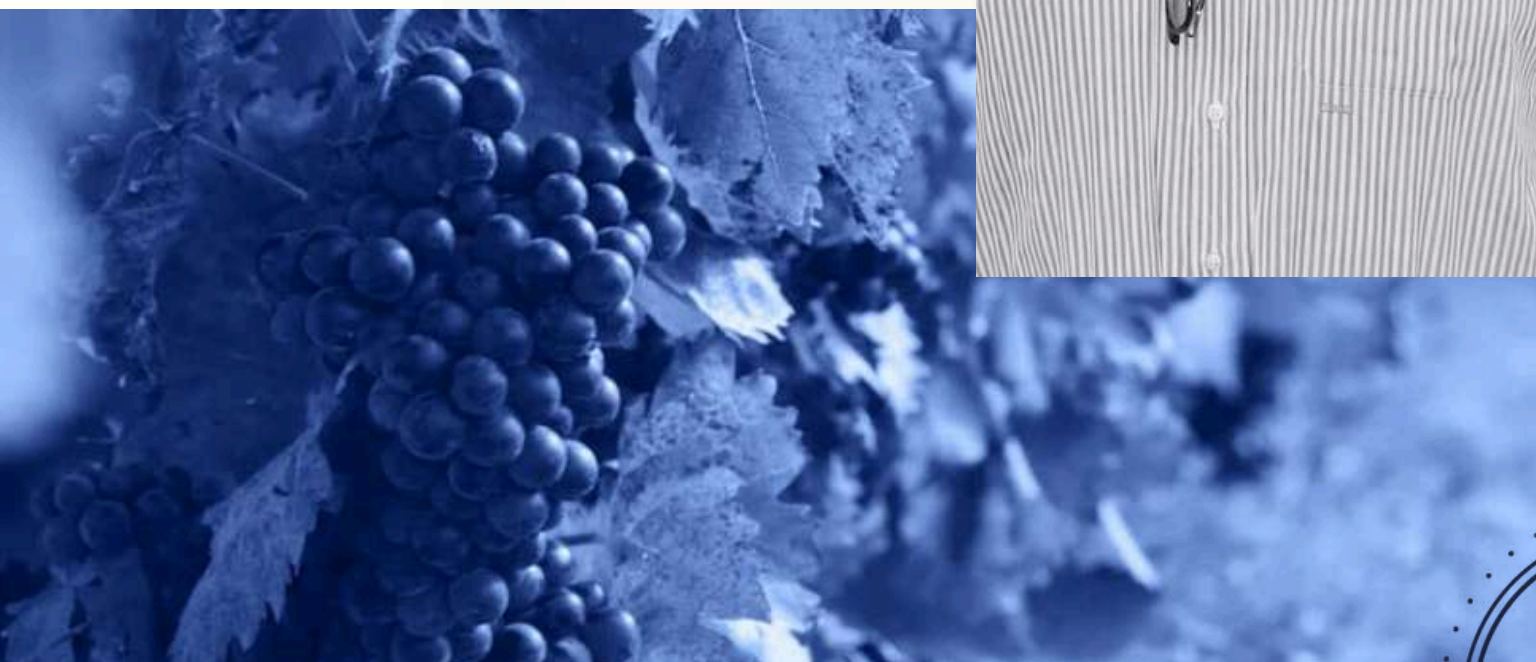
Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione con lieviti indigeni. I Cabernet-Sauvignon rimangono nei tini per 40 giorni di macerazione. Dinamizzazione giornaliera e piccola delestage. Non filtrato

Affinamento | 12 mesi, 50% anfore da 750 l e 50% botti da 228 l una volta imbottigliato 8/9 mesi di affinamento in bottiglia



ADAD
UDUD
DADAD
DUDUD
ADAD



Appunti di degustazione

Un progetto coerente e vitale, capace di raccontare il territorio con immediatezza e personalità.



Bourg-Saint-Andéol

COTES DE L'ARDÈCHE / FRANCIA



les
AMOUREUSES

Les Amoureuses è un progetto vitivinicolo situato nell'Ardèche, sulla riva destra del Rodano, nato con l'obiettivo di interpretare in modo libero e sincero i diversi terroir di questa zona mediterranea. Le vigne si distribuiscono su un mosaico di suoli ed esposizioni differenti, dando vita a vini profondamente legati al territorio.

La viticoltura è condotta in **biologico e biodinamica**, con grande attenzione alla vitalità dei suoli e alla biodiversità. In cantina l'approccio è essenziale, con fermentazioni spontanee e vinificazioni pensate per valorizzare freschezza, equilibrio ed espressione naturale delle uve.

I vini di Les Amoureuses uniscono **bevibilità, carattere e identità mediterranea**, offrendo interpretazioni autentiche e contemporanee dell'Ardèche.



Promenade Rosso

cl 75

Produttore | Les Amoureuses

Regione | Ardèche – Vallée du Rhône

Denominazione | IGP Ardèche

Vitigno | Grenache 50% – Syrah 50%

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, con estrazioni delicate orientate alla freschezza e alla bevibilità

Affinamento | In acciaio, per preservare purezza aromatica e immediatezza di beva



Promenade Bianco

cl 75

Produttore | Les Amoureuses

Regione | Ardèche – Vallée du Rhône

Denominazione | IGP Ardèche

Vitigno | Sauvignon Blanc – Roussanne

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, vinificazione in bianco orientata a precisione e freschezza

Affinamento | In acciaio, sui lieviti fini





Loverose

cl 75

Produttore | Les Amoureuses

Regione | Ardèche – Vallée du Rhône

Denominazione | IGP Ardèche Rosé

Vitigno | Grenache – Syrah

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Pressatura soffice e fermentazione spontanea con lieviti indigeni, senza forzature

Affinamento | In acciaio, per preservare purezza aromatica e immediatezza di beva



Grenache

cl 75

Produttore | Les Amoureuses

Regione | Ardèche – Vallée du Rhône

Denominazione | IGP Ardèche Rouge

Vitigno | Grenache 100%

Gradazione | 14 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, estrazioni misurate per privilegiare equilibrio e purezza del frutto

Affinamento | In acciaio



Syrah

cl 75

Produttore | Les Amoureuses

Regione | Ardèche – Vallée du Rhône

Denominazione | IGP Ardèche Rouge

Vitigno | Syrah 100%

Gradazione | 14 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazioni attente per preservare finezza e tensione

Affinamento | In acciaio



Nato in una famiglia di vignaioli installata dell'altra parte delle côtes du Rhône, **Bernard Duseigneur** prende la direzione della tenuta nel 2002. Dopo un'esperienza londinese alla City, ritorna alle sue radici mediterranee continuando l'opera di suo padre **Jean** e suo fratello **Frederic** e riprende delle vigne situate sulla riva sinistra del Rhône, a Châteauneuf-du-Pape!

Il terroir di Chateauneuf-du-Pape è composto da una grande varietà di terreni: argilla rossa, sassi calcarei, sabbia arenosa di origine marina o limo più profondo nei bordi del Rhône.

135



La Bulle du Seigneur

cl 75

Produttore | Domaine Duseigneur

Regione | Vallée du Rhône, Francia

Denominazione | Traditionelle
Nature

Vitigno | Chardonnay 50% ,
Roussanne 25%, Picpoul 25%

Gradazione | 12,5 % vol

Dosaggio | 0 g/l

Vinificazione | Fermentazione con
lieviti autoctoni in acciaio

Affinamento | 9 mesi sui lieviti in
bottiglia



La Goutte du Seigneur

cl 75

Produttore | Domaine Duseigneur

Regione | Vallée du Rhône, Francia

Denominazione | AOP Côtes du
Rhône

Vitigno | Grenache 50 %, Syrah 50 %

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Co-fermentazione,
macerazione in tini di cemento per 2
settimane

Affinamento | Acciaio e bottiglia



DOMAINE
DUSEIGNEUR



Matteo

cl 75

Produttore | Domaine Duseigneur

Regione | Vallée du Rhône, Francia

Denominazione | AOP Châteauneuf du Pape

Vitigno | Grenache 80 %, Syrah 20 %

Gradazione | 15 % vol

Vinificazione | con lieviti indigeni, 20 giorni di tinizzazione

Affinamento | Metà del vino è invecchiato in vasca di cemento e l'altra metà in botte di rovere per 12-14 mesi



Odyssée

cl 75

Produttore | Domaine Duseigneur

Regione | Vallée du Rhône, Francia

Denominazione | AOP Côte du Rhône

Vitigno | Grenache 80 %, Syrah 20 %

Gradazione | 14 % vol

Vinificazione | Separata in tini di cemento su lieviti indigeni

Affinamento | Acciaio e bottiglia



Sakura

cl 75

Produttore | Domaine Duseigneur

Regione | Vallée du Rhône, Francia

Denominazione | VDF

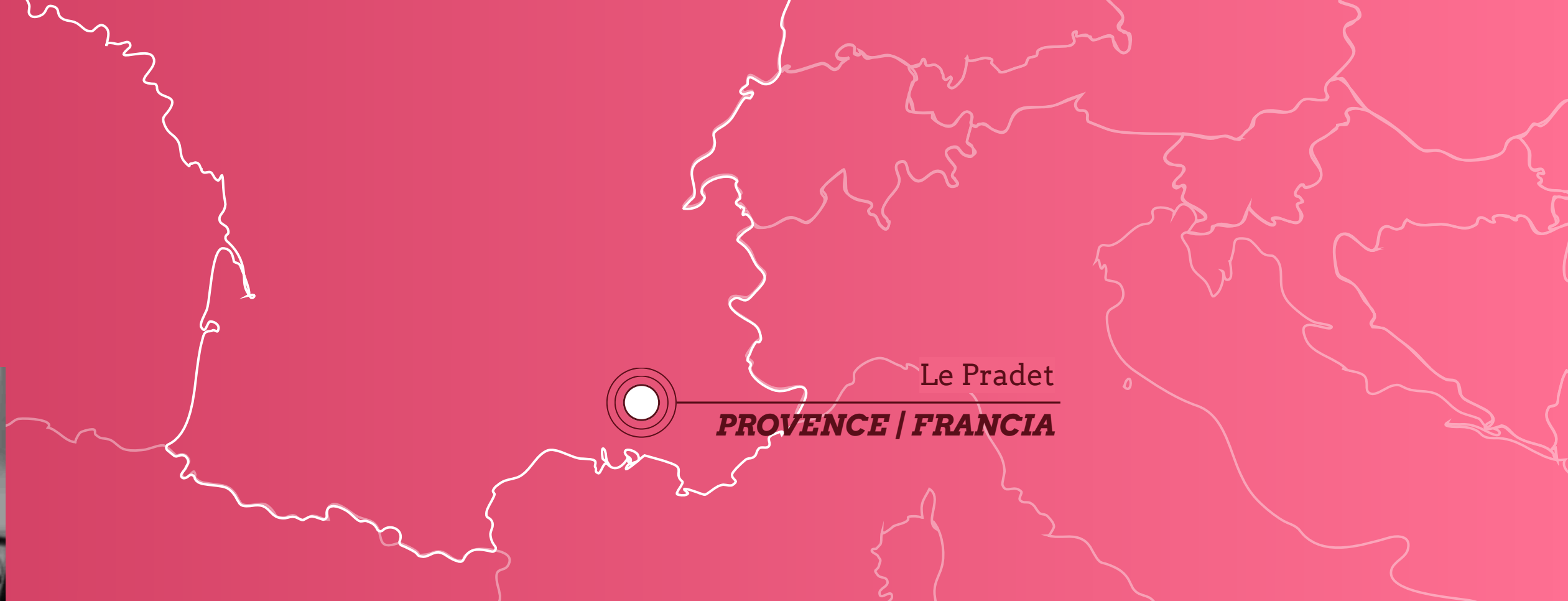
Vitigno | Syrah 100 %

Gradazione | 12,5 % vol

Vinificazione | Senza aggiunta di solfiti, resa media di 30hl/ettaro. Vinificazione in grappoli interi con lieviti indigeni, macerazione di una settimana

Affinamento | Acciaio e bottiglia





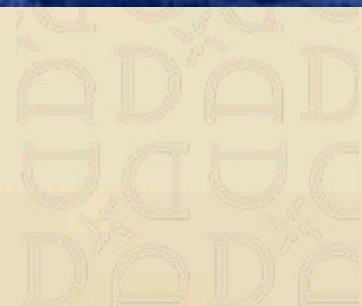
DOMAINE *la Navicelle*

“Domaine la Navicelle” si trova nel cuore della Provenza sul versante nord di un insieme di colline chiamato “La Colle Noire”, nel bordo del conservatorio del litorale. Le vigne sono state piantate in terrazzamento su dei suoli di argilla e un sottosuolo roccioso di calcare, arenaria e scisti.

L’orientamento a Nord e la vicinanza della Colle Noire ci protegge dal caldo e ci permette, senza nessuna possibilità di irrigazione, di ottenere dei vini ricchi, complessi con una bella freschezza e un’identità del terroir.

Oggi, il vignaiolo **Romain Magnanou**, con **Alice**, enologa, hanno 18 ettari di vigneti.

Per lavorare al meglio questo terroir eccezionale, la tenuta è coltivata in **biologico** da molti anni (certificazione biologica in 2014 e Demeter in 2017).



DOMAINE *la Navicelle*



La Navicelle

cl 75

Produttore | Domaine la Navicelle

Regione | Côte de Provence, Francia

Denominazione | AOP Côtes de Provence

Vitigno | Grenache, Cinsault, Tibouren

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Diraspatura, ammostatura e pressatura diretta. Fermentazione spontanea a temperatura mantenuta a 17 gradi

Affinamento | Affinamento in acciaio



A Flot

cl 75

Produttore | Domaine la Navicelle

Regione | Côte de Provence, Francia

Denominazione | AOP Côtes de Provence

Vitigno | Cinsault, Grenache, Tibouren, et Syrah

Gradazione | 13 % vol

Vinificazione | Diraspatura, ammostatura e pressatura diretta. Fermentazione spontanea a temperatura mantenuta a 17 gradi

Affinamento | Affinamento in acciaio

Bollicine Crémant

Si chiamano **Crémant** gli spumanti metodo classico prodotti in Francia fuori dalla regione della **Champagne**.

Si distinguono per la **minore pressione atmosferica** che deve essere inferiore alle 5 atmosfere per cui hanno un perlage e una spuma più soffici.

Generalmente i **Crémants** vengono ottenuti da una stessa vendemmia, ossia sono quasi tutti millesimati (senza aggiunta di vins de réserve).

È una **vera eccellenza** da scoprire ed è un'ottima alternativa, quando si desidera bere delle bollicine, piacevoli, fragranti e non troppo impegnative. Negli ultimi anni ha conquistato sempre più spazio, affermandosi come una delle tipologie più interessanti in assoluto.

Questa è una **selezione di otto Crémants artigianali**, a nostro avviso, espressioni autentiche delle regioni dell' **Alsazia, Valle della Loira, Borgogna e Jura**.



Le Felsberg
Crémant
d'Alsace Brut



**Domaine
Eric Thill**
Crémant du
Jura Millesimé



Le Felsberg
Crémant
d'Alsace Brut
Rosé



**Croix St.
Jacques**
Crémant de
Bourgogne
Blanc de Blanc
Extra Brut



Haute Perche
Crémant de
Loire Brut Rosé



**Croix St.
Jacques**
Crémant de
Bourgogne
Blanc de Blanc
Nature

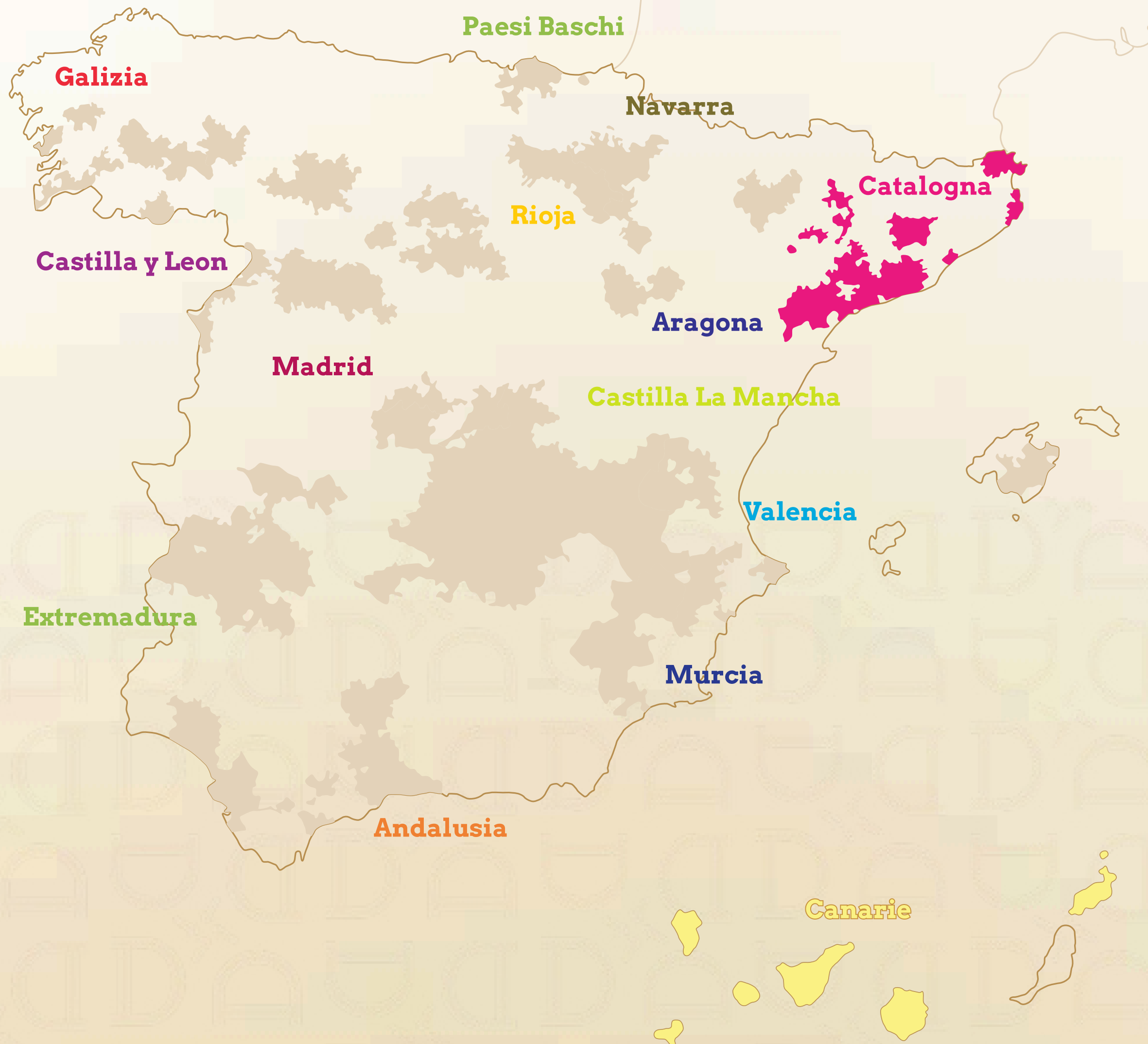


Haute Perche
Crémant de
Loire Blanc Brut



**Domaine
Amirault**
Crémant de
Loire
Armantine

Spagna



Catalogna
Emendis, Cal Teixidor

Canarie
Piedra Fluida



Appunti di degustazione

Una realtà che unisce tradizione catalana con una visione moderna, produce vini adatti a una ristorazione e wine bar dinamici e attenti alla qualità.



emendis

Emendis è un'azienda vinicola familiare nel cuore del **Penedès**, una delle zone vitivinicole più dinamiche ed identitarie della Spagna, caratterizzata da grandi escursioni termiche, **suoli calcarei** e **tradizione spumantistica storica**. Le origini dell'azienda risalgono al 1186, quando il nome Emendis compare per la prima volta legato alla gestione dei vigneti. Oggi la cantina coltiva varietà autoctone come **Xarel·lo, Macabeo e Parellada** per produrre vini fermi e Cava Metodo Tradizionale. La produzione segue criteri di **qualità e rispetto del territorio**, con l'obiettivo di esprimere il carattere mediterraneo del Penedès attraverso **spumanti e vini eleganti, puliti e identitari**.



emendis



Nu Allongé – Cava Brut Nature

cl 75

Produttore | Emendis

Regione | Catalogna – Penedès

Denominazione | Cava D.O.

Vitigno | Xarel·lo – Macabeo –
Parellada

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Metodo Classico.
Seconda fermentazione lenta e riposo
sui lieviti. Coupage curato
meticolosamente per preservare
aromi ed equilibrio

Affinamento | Affinamento sui lieviti
in bottiglia



Malum Peccati 2025

cl 75

Produttore | Emendis

Regione | Catalogna – Penedès

Denominazione | Vino Bianco

Vitigno | Moscatell de Frontignan –
Sauvignon Blanc

Gradazione | 12 %

Vinificazione | Vinificazione
separata delle varietà, con
fermentazioni a bassa temperatura

Affinamento | Acciaio e bottiglia



emendis



Figa Flor Bianco 2025

cl 75

Produttore | Emendis

Regione | Catalogna – Penedès

Denominazione | Vino Bianco

Vitigno | Parellada, Xarel·lo,
Muscat de Frontignan

Gradazione | 12 %

Vinificazione | Pressatura soffice e
fermentazione in acciaio inox, per
esaltare freschezza e vivacità
aromatica

Affinamento | Acciaio



Figa Flor Rosso 2024

cl 75

Produttore | Emendis

Regione | Catalogna – Penedès

Denominazione | Vino Rosso

Vitigno | Grenacha Negra

Gradazione | 13 %

Vinificazione | Fermentazione in
acciaio inox a temperatura
controllata. Breve macerazione sulle
bucce per estrarre colore e struttura.
Imbottigliamento senza affinamento

Affinamento | Solo in bottiglia



emendis



Lilith Macabeo

cl 75

Produttore | Emendis

Regione | Catalogna – Penedès

Denominazione | Vino Bianco

Vitigno | Muscat de Frontignan – Macabeo

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea in acciaio inox e macerazione pellicolare. Le percentuali del coupage finale vengono definite in base alle caratteristiche organolettiche

Affinamento | Acciaio e bottiglia



Ull de Llebre (Tempranillo)

cl 75

Produttore | Emendis

Regione | Catalogna – Penedès

Denominazione | Vino Rosso

Vitigno | Tempranillo

Gradazione | 13,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione in acciaio Svolgimento della fermentazione maolattica e successivo affinamento in vasca

Affinamento | Acciaio e bottiglia



Barri Cal Salines, Vilafranca del Penedès

CATALOGNA / SPAGNA



CAL TEIXIDOR

Cal Teixidor è un progetto profondamente legato alla propria terra e alla volontà di interpretarla con rispetto e sensibilità. Siamo in Catalogna, in un contesto rurale dove la viticoltura mantiene ancora un forte legame con la tradizione contadina e con un approccio agricolo attento all'equilibrio naturale.

Le vigne, con **ceppi che superano i 50 anni di età**, sono coltivate seguendo principi **biologici e a basso intervento**, con grande attenzione alla vitalità dei suoli e all'espressione autentica delle varietà locali. L'età delle piante contribuisce in modo determinante alla profondità e alla complessità espressiva dei vini. In cantina si lavora in modo essenziale, senza forzature, lasciando che siano le fermentazioni spontanee e il tempo a guidare l'evoluzione.

I vini di Cal Teixidor si distinguono per **schiettezza, bevibilità ed equilibrio**, con profili diretti e sinceri che raccontano il territorio senza mediazioni. Sono vini che privilegiano la purezza del frutto e la leggibilità, mantenendo sempre una forte identità artigianale.



Appunti di degustazione

Un progetto autentico e coerente, capace di esprimere con naturalezza il carattere del territorio e una visione agricola rispettosa e consapevole.



65 + 10

cl 75

Produttore | Cal Teixidor

Regione | Catalogna, Spagna

Zona | Penedès

Vitigno | Xarel·lo 50% – Macabeu 50%

Gradazione | 11,5 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Vinificazione in bianco orientata a freschezza, pulizia aromatica e leggibilità varietale

Affinamento | In acciaio



Masia Cal Salines Vi Brisat

cl 75

Produttore | Cal Teixidor

Regione | Catalogna, Spagna

Zona | Penedès

Vitigno | Macabeu 100%

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Macerazione sulle bucce (vi brisat) con estrazioni delicate, orientate a preservare finezza ed equilibrio

Affinamento | 6 mesi in anfora, seguiti da 3 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento, per affinare la struttura e mantenere precisione e freschezza



1955

cl 75

Produttore | Cal Teixidor

Regione | Catalogna, Spagna

Zona | Penedès

Vitigno | Xarel·lo 100%

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Vinificazione essenziale e rispettosa dell'identità del vigneto

Affinamento | In acciaio, sui lieviti



La Desconeguda

cl 75

Produttore | Cal Teixidor

Regione | Catalogna, Spagna

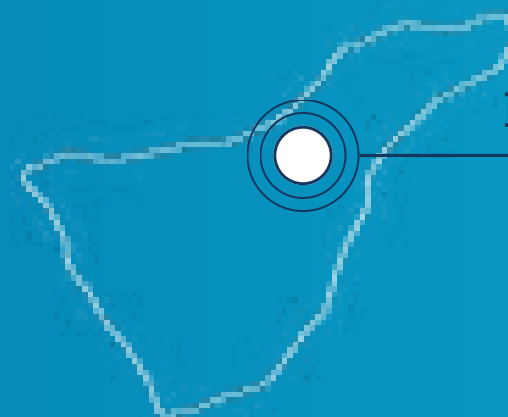
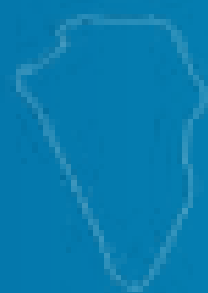
Zona | Penedès / Catalunya

Vitigno | Garnacha Peluda 100%

Gradazione | 11,5 % vol

Vinificazione | Macerazione pellicolare di 10 giorni con lieviti indigeni. Svinatura per gravità e fermentazione in acciaio inox, con bâtonnage leggeri prima dell'imbottigliamento

Affinamento | In acciaio



La Orotava, Santa Cruz de Tenerife

SPAGNA



PIEDRA FLUIDA

BODEGA

Piedra Fluida nasce a Tenerife, nelle zone più alte dell'isola, dove la viticoltura diventa estrema. Qui si trovano alcune delle **vigne più alte d'Europa**, coltivate su suoli vulcanici poveri e scoscesi, a **quote che raggiungono circa i 1.600 metri sul livello del mare**, fortemente influenzate dal vento e dall'Oceano Atlantico.

Le vigne, spesso vecchie e recuperate a mano su terrazze di montagna, rappresentano un patrimonio viticolo raro: grazie all'assenza storica della fillossera nelle Isole Canarie, molte parcelle sono coltivate su **piede franco**, con **ceppi pre-fillossera** che conservano un legame diretto e non mediato con il suolo. Varietà autoctone come **Listán Blanco e Listán Negro** trovano qui una delle loro espressioni più autentiche.

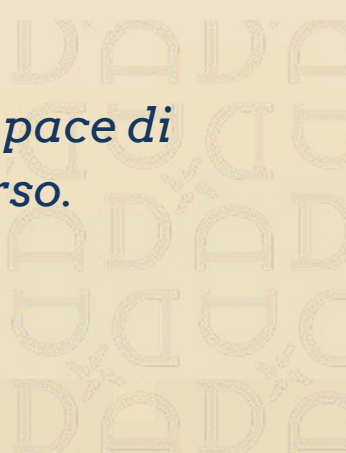
Il lavoro è interamente artigianale e rispettoso, con interventi minimi sia in vigna che in cantina. I vini che ne nascono sono profondamente territoriali: **tesi, minerali, salini**, attraversati da una forte energia vulcanica e da una freschezza naturale che racconta il paesaggio da cui provengono.

A completare il progetto, un dialogo continuo tra vino e arte: le etichette, realizzate in collaborazione con l'artista **Richard Fuchs**, traducono visivamente la materia, il gesto e la vibrazione del territorio, rendendo ogni bottiglia un incontro tra vino, suolo e sensibilità artistica.



Appunti di degustazione

Un progetto che ci ha colpiti profondamente, capace di trasmettere emozione e identità ad ogni sorso.





Blanco Seco 23

cl 75

Produttore | Piedra Fluida

Regione | Isole Canarie – Tenerife

Zona | Cruz de Tea & Frontones

Vitigno | Listán Blanco 100%

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e interventi minimi per preservare l'espressione più pura del vitigno e del territorio

Affinamento | In acciaio, sui lieviti fini, per mantenere freschezza, tensione e precisione aromatica

PIEDRA FLUIDA
BODEGA



Frontones 22

cl 75

Produttore | Piedra Fluida

Regione | Isole Canarie – Tenerife

Zona | Frontones

Vitigno | Listán Blanco 100%

Gradazione | 12 % vol

Vinificazione | Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Vinificazione da uve di singola parcella ad alta quota, con interventi minimi in cantina per preservare l'espressione più autentica del territorio

Affinamento | In acciaio, sui lieviti, per esaltare tensione, profondità e precisione territoriale



Rosado

cl 75

Produttore | Piedra Fluida

Regione | Isole Canarie – Tenerife

Zona | Frontones, Santa Úrsula

Vitigno | Listán Blanco 100%

Gradazione | -

Vinificazione | Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Pressatura diretta delle varietà provenienti dai diversi vigneti e co-fermentazione in serbatoio di acciaio inox a 18° C.

Affinamento | In tino di rovere francese da 1000 lt per 10 mesi



PIEDRA FLUIDA
BODEGA

Listán Negro 20

cl 75

Produttore | Piedra Fluida

Regione | Isole Canarie – Tenerife

Zona | Santa Úrsula

Vitigno | Listán Negro 100%

Gradazione | 12,5 % vol

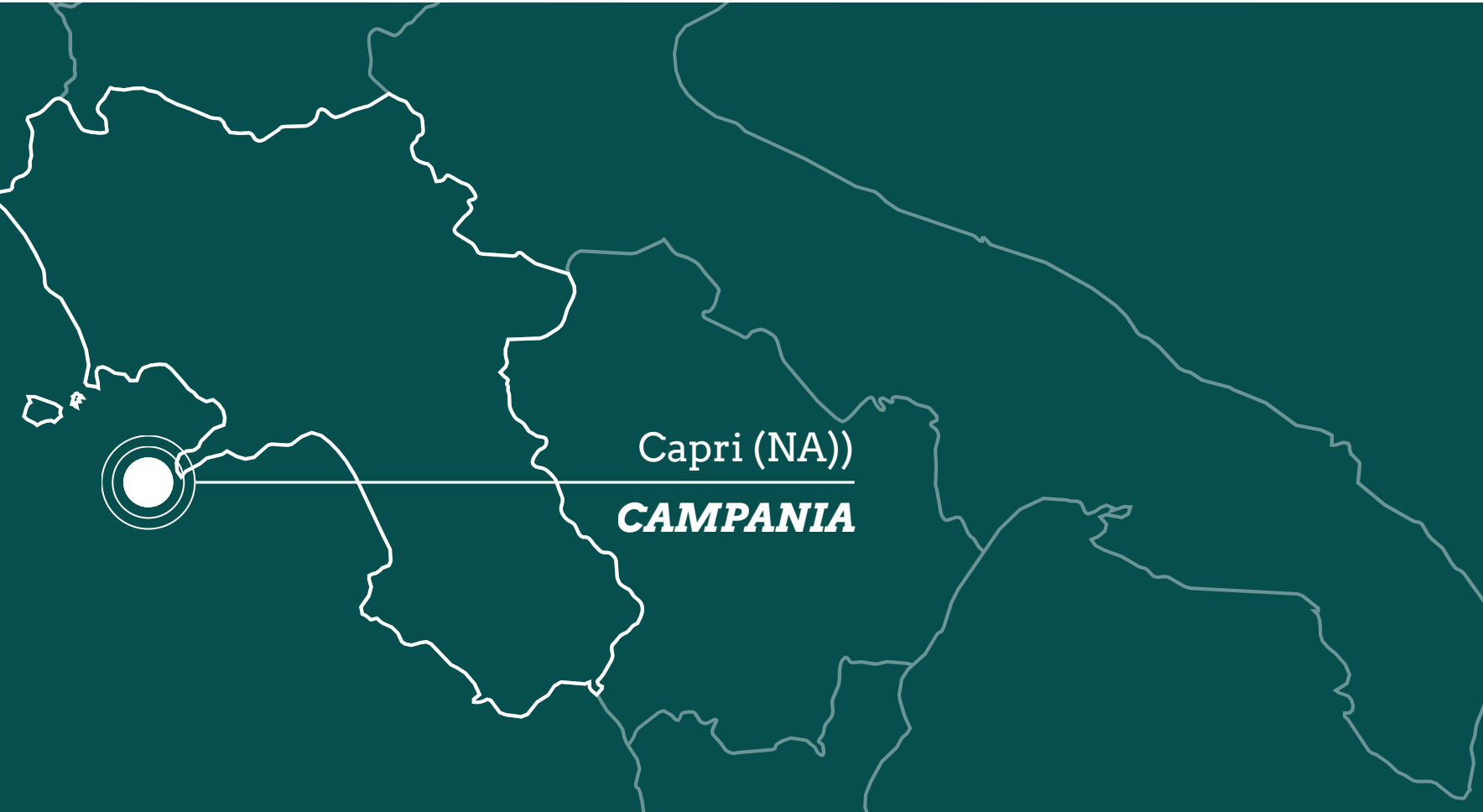
Vinificazione | Fermentazione spontanea in rosso con lieviti indigeni. Macerazione delicata sulle bucce, con estrazioni misurate per privilegiare eleganza e bevibilità

Affinamento | In acciaio, per conservare freschezza, precisione e identità varietale



Caprinatura è una giovane azienda specializzata nella produzione artigianale di liquori a base di frutti e piante aromatiche tipici della Campania. Con un forte legame al territorio, l'azienda seleziona con cura materie prime locali, garantendo **prodotti naturali e di alta qualità**, destinati a un mercato di nicchia.

Il fiore all'occhiello della produzione è il **limoncello**, ottenuto dall'infusione in alcool puro di bucce di limoni freschissimi della Costiera, secondo un'antica ricetta di famiglia. La gamma di liquori include anche **basilico, alloro e mandarino**, tutti realizzati nel rispetto delle tradizioni. La lavorazione segue un metodo artigianale in quattro fasi: selezione accurata degli ingredienti, macerazione, filtraggio e miscelazione, e un rigoroso controllo finale. Senza coloranti né conservanti, i liquori Caprinatura offrono un'esperienza autentica e genuina, esaltando i sapori e i profumi della terra campana.





Limoncello

Liquore di Capri

cl 50

Ingredienti | alcool, bucce di limone, zucchero, acqua

Gradazione | 17 % vol

Proprietà | digestive e rinfrescanti

Produzione e metodo | infusione in soluzione idroalcolica delle migliori scorze di limoni, senza aggiunta di coloranti e conservanti

Consigli e accostamenti | liscio, ghiacciato, nei cocktails, può impreziosire di colore e profumo altri drink ed essere utilizzato sul gelato, sulla macedonia di frutta ed in pasticceria



Mandarin

Liquore di Capri

cl 50

Ingredienti | alcool, bucce di mandarino, zucchero, acqua

Gradazione | 17 % vol

Proprietà | digestive e rinfrescanti

Produzione e metodo | infusione in soluzione idroalcolica delle migliori scorze di mandarini, senza aggiunta di coloranti e conservanti

Consigli e accostamenti | liscio, ghiacciato, nei cocktails, può impreziosire di colore e profumo altri drink ed essere utilizzato sul gelato, sulla macedonia di frutta ed in pasticceria



Alloro

Liquore di Capri

cl 50

Ingredienti | alcool, foglie di alloro, zucchero, acqua

Gradazione | 17 % vol

Proprietà | digestive e rinfrescanti

Produzione e metodo | infusione in soluzione idroalcolica delle migliori foglie di alloro, senza aggiunta di coloranti e conservanti

Consigli e accostamenti | liscio, ghiacciato, nei cocktails, può impreziosire di colore e profumo altri drink



Basilico

Liquore di Capri

cl 50

Ingredienti | alcool, foglie di basilico, zucchero, acqua

Gradazione | 17 % vol

Proprietà | digestive e rinfrescanti

Produzione e metodo | infusione in soluzione idroalcolica delle migliori foglie di basilico, senza aggiunta di coloranti e conservanti

Consigli e accostamenti | liscio, ghiacciato, nei cocktails, può impreziosire di colore e profumo altri drink



Primo Mosto

cl 33 - fusti

Produttore | Birrificio Mosto Italiano

Stile | Kölsch / Blonde Ale

Gradazione | 5,3 % vol

Colore | Dorato chiaro

Fermentazione | Alta/ibrida (tecnica tradizionale)

Birra chiara dal colore dorato con schiuma fine e persistente, prodotta con malto pils e luppolo italiano. Tecnica storica di luppolatura precoce conferisce un **amaro elegante e morbido**. Perfetta come proposta gastronomica versatile. Fragrante con note di **miele, vaniglia e crosta di pane**, equilibrio tra morbidezza maltata e chiusura pulita.



Mosto Rosso

cl 33 - fusti

Produttore | Birrificio Mosto Italiano

Stile | Kölsch / Blonde Ale

Gradazione | 6 % vol

Colore | Rosso rubino

Fermentazione | Alta

Birra rossa di stampo britannico con corpo morbido e rotondo. L'orzo tostato in forno ad alte temperature regala aromi di **caramello, pane tostato, frutta secca e miele di castagno**. Note tostate ben integrate, sorso bilanciato e lungo, ottima con piatti di carne, pizza o dessert secchi.



Mosto Amaro

cl 33 - fusti

Produttore | Birrificio Mosto Italiano

Stile | IPA (Italian Hop Ale)

Gradazione | 6,8 % vol

Colore | Dorato carico

Fermentazione | Alta

IPA artigianale con forte carattere luppolato grazie all'uso di luppolo italiano varietà **Chinook**, coltivato in proprio. Aromi **resinosi e fruttati** con chiusura amara equilibrata. Sentori di **resina, agrumi e frutta esotica**, ideale con carni speziate e formaggi erborinati.





Cashmere

33 cl - fusti

Produttore | Birrificio Mosto Italiano

Stile | Session IPA

Gradazione | 4,4 % vol

Colore | Dorato chiaro

Fermentazione | Alta

Session IPA leggera ma aromatica realizzata con luppolo italiano varietà **Cashmere**, con profumo **agrumato deciso ma sorso snello**. Profumi agrumati netti, amaro equilibrato; perfetta con cucina di mare e piatti speziati leggeri.



Nosy Be

cl 33 - fusti

Produttore | Birrificio Mosto Italiano

Stile | Blanche speziata

Gradazione | 3,9 % vol

Colore | Dorato chiaro

Fermentazione | Alta

Birra ispirata ai viaggi, aromatizzata con **lime, pepe rosa e sale**. Fresca e leggera, pensata per accompagnare antipasti di mare e piatti estivi.

Citrica, speziata e pulita, con note saline che la rendono dissetante.




MOSTOITALIANO
BIRRIFICIO AGRICOLO



Triplo Mosto

cl 33 - fusti

Produttore | Birrificio Mosto Italiano

Stile | Belgian Tripel / Saison

Gradazione | 9 % vol

Colore | Dorato carico

Fermentazione | Aperta / spontanea intensificata

Birra ad alta gradazione con orzo, frumento e avena; fermentazione aperta per un profilo aromatico complesso e ricco.

Intensità di profumi che spaziano da **banana e spezie alla frutta gialla matura, con finale armonico e salino.**



Mira

cl 33 - fusti

Produttore | Birrificio Mosto Italiano

Stile | Doppelbock

Gradazione | 7-8 % vol

Colore | Rubino intenso

Fermentazione | Alta

Birra robusta in stile doppio malto realizzata con malti speciali, corpo pieno e carattere deciso (presente nel catalogo shop online).

Ricca di **malto, con note tostate e fruttate profonde.**





Appunti di degustazione

Birre artigianali di grande equilibrio e bevibilità, capaci di dialogare bene con la cucina e con una proposta enogastronomica di qualità.



Birrificio Garagardo nasce come progetto artigianale indipendente, con l'obiettivo di produrre birre di carattere, legate al territorio e realizzate con un approccio attento e consapevole. Un lavoro che unisce precisione tecnica e sensibilità artigiana, mantenendo sempre al centro la bevibilità. La produzione è improntata a un **basso intervento**, con grande attenzione alla selezione delle materie prime e ai tempi di lavorazione. Ogni birra è pensata per esprimere equilibrio, pulizia e riconoscibilità stilistica, evitando eccessi e forzature. Le birre di Garagardo si distinguono per **schiettezza, freschezza ed eleganza**, risultando ideali sia in abbinamento gastronomico sia come proposta da bere consapevole. Un progetto che si inserisce in modo naturale nella filosofia D'Alesio Distribuzione, ampliando la proposta verso il mondo delle birre artigianali senza perdere coerenza.



Birra Bianca

cl 33 - cl 75

Produttore | Garagardo 45

Stile | Bianche

Gradazione | 5,3 % vol

Colore | Paglierino velato

Birra di frumento dal carattere fresco e vivace, **non filtrata**, con naturali residui di lievito che ne arricchiscono la struttura e la profondità gustativa. Al naso emergono delicate note **agrumate e floreali**, che accompagnano un sorso scorrevole e un finale secco, pulito e dissetante. Pensata per i momenti leggeri, è perfetta in abbinamento alla cucina estiva e a piatti freschi, dove la sua freschezza diventa protagonista.



Happy Wolf

cl 33 - cl 75

Produttore | Garagardo 45

Stile | India Pale Ale

Gradazione | 6,0 % vol

Colore | Dorato ambrato

IPA artigianale dal carattere deciso e dal profilo **aromatico intenso**, pensata per chi ama le birre con personalità. Al sorso sprigiona sentori **erbacei, agrumati e fruttati** tipici dello stile, sostenuti da un amaro persistente ma ben equilibrato, che invita subito al sorso successivo. Una birra strutturata ma scorrevole, perfetta in abbinamento a piatti speziati e aperitivi evoluti, dove riesce a tenere testa ai sapori più audaci.





Tramontana

cl 33 - cl 75

Produttore | Garagardo 45

Stile | Strong Ale

Gradazione | 7,8 % vol

Colore | Ambrato scuro

Birra forte e strutturata, dal carattere deciso e avvolgente, pensata per chi cerca intensità e profondità nel bicchiere. Il profilo aromatico si apre su note di **malto tostato, frutta secca e caramello**, accompagnate da leggere sfumature affumicate che ne arricchiscono la complessità. L'alcol è ben integrato nel sorso, caldo ma equilibrato, regalando una bevuta piena e persistente, ideale per momenti lenti e degustazioni consapevoli.



Brok

cl 33 - cl 75

Produttore | Garagardo 45

Stile | Bock

Gradazione | 5,8 % vol

Colore | Ambrato carico

Bock bilanciata ed elegante, dal corpo medio e dal **sorso armonico**, pensata per chi cerca una birra strutturata ma facile da bere. Il profilo aromatico è dominato da note di **caramello e frutta secca**, accompagnate da una leggera chiusura amaricante che pulisce il palato e invita al sorso successivo. Una birra rotonda e versatile, ideale in abbinamento a piatti rustici e formaggi di media stagionatura.



Acquapazza

cl 33 - cl 75

Produttore | Garagardo 45

Stile | Saison

Gradazione | 6,5 % vol

Colore | Dorato

Saison rustica e territoriale, dal profilo aromatico freschissimo e speziato, che racconta una bevuta autentica e immediata. Al naso e al palato si alternano note **fruttate e speziate**, con una leggera speziatura che accompagna un finale asciutto e pulito.

Una birra vivace e gastronomica, perfetta in abbinamento alla cucina contadina e ai piatti di pesce alla griglia, dove la sua freschezza valorizza anche i sapori più semplici.



Iervuhell

cl 33

Produttore | Garagardo 45

Stile | Helles / Lager

Gradazione | 5 % vol

Colore | Dorato brillante

Lager a bassa fermentazione dal sorso pulito, **fresco e dissetante** — perfetta per contesti gastronomici leggeri e abbinamenti estivi.

SENZA GLUTINE





Velvet Embrace

cl 33

Produttore | Garagardo 45

Stile | Porter

Gradazione | 5,5 % vol

Colore | Scura

Porter morbida e avvolgente, dal profilo tostato e rotondo. Al palato emergono note di **cacao, caffè e liquirizia**, con amaro moderato e sorso vellutato.



Surfing Parrot

cl 33

Produttore | Garagardo 45

Stile | Cold IPA

Gradazione | 6 % vol

Colore | Chiaro dorato

Cold IPA dal profilo aromatico fresco, con note **fruttate tropicali e agrumi** che combinano pulizia e aromaticità. Al palato emergono aromi di frutti tropicali e agrumi, accompagnati da un leggero amaro. Perfetta con cucina fusion e piatti speziati.





Stefano, classe 1991 è il Mastro Birraio e ideatore del birrificio **Fermento Marso**.

La passione per i fermentati e la birra in particolare nasce negli anni del liceo, coltivata come hobby è diventata una scelta di vita con il conseguimento del diploma da Birraio Artigiano presso l'Accademia dei Birrai Artigiani dell'Istituto DIEFFE di Padova. Protagonista è il ***Grano di Solina***, un frumento morbido autoctono che contribuisce col suo gusto dolce a smussare gli spigoli di alcune birre.

Nelle tradizionali usano solo luppolo inglese. Le varietà utilizzate aggiungono un meraviglioso aroma e donano gusto alle loro birre mantenendo allo stesso tempo l'**originalità di queste storiche ricette**.

Parte fondamentale del loro programma di rintracciabilità è il riutilizzo di tutti i cereali esausti, vengono infatti raccolti ogni settimana da parte di allevatori locali al fine di essere utilizzati come alimento per gli animali.

“

Le loro birre sono una fantastica interpretazione della tradizione inglese in un modello artigianale ed ecologico!



Cask Ale

cl 33

Produttore | Fermento Marso

Stile | English Standard Bitter

Gradazione | 4% vol

Colore | 10 SRM - Oro brillante

Ispirata direttamente dai pub inglesi, la **Cask Ale** è una standard bitter tradizionale. Color oro brillante, al palato è evidente il suo **sapore maltato**, l'aroma erbaceo tipico del luppolo britannico usato in purezza ne caratterizza il finale. **Asciutta e beverina**, mantiene la tradizionale carbonazione e la schiuma leggera d'oltre manica. La **bassa gradazione alcolica** ed il corpo leggero la rendono una birra perfetta per tutte le occasioni.



Ciota

cl 33

Produttore | Fermento Marso

Stile | Session Wheat Beer / Wit

Gradazione | 3,8% vol

Colore | 4 SRM - Bionda

La **birra identitaria** del birrificio. Prodotta utilizzando **grano biologico di tipo solina**, una varietà antica e a basso contenuto di glutine di grano tenero endemica dell'appennino abruzzese, la **Ciota** è una **Session Beer** a cavallo tra le birre di frumento di ispirazione **belga e le tedesche**. Al naso spicca la nota pepata tipica delle **'Biere Blanche'**, cui fa da contrappunto l'**aroma di vaniglia/banana** delle Weiss. In bocca si percepisce una maggiore **acidità** rispetto alle birre di frumento bavaresi, spiccate note di malto si alternano al lievito sempre presente. Una buona carbonazione unita con la bassa gradazione alcolica la rendono di **facile bevuta** ed adatta a qualsiasi contesto. I luppoli dell'**Hallertau** si sposano perfettamente con una ricetta non **tradizionale** ma che si pone a tutti gli effetti come la birra del **popolo marso**.





Nootka

cl 33

Produttore | Fermento Marso

Stile | American IPA

Gradazione | 6,6 % vol

Colore | 8 SRM - Oro pieno

Birra in stile **American Ipa**, la **Nootka** si presenta con il suo color oro pieno. Al palato risulta **secca, pulita e dal corpo leggero**, la nota maltata lascia spazio al complesso profilo luppolato. L'uso massiccio di luppoli americani in bollitura, insieme con un dry hopping di 7gg, le dona spiccate note citriche, **agrumate** e di **frutta tropicale** insieme con un **amaro** molto persistente.



Londinium

cl 33

Produttore | Fermento Marso

Stile | English Porter

Gradazione | 5,1 % vol

Colore | 25 SRM - Nero

Storicamente nata dal blend di diversi tipi di birre inglesi come le Old Ales, nera come i fumi della rivoluzione industriale da cui ha origine, la **Londinium** è una **English Porter tradizionale**, alla vista si presenta nella sua veste **scura**, impenetrabile, la **schiuma color cappuccino** forma un persistente cappello. Si riconoscono immediatamente al naso le note torrefatte tipiche dei **malti scuri**. In bocca è un'esplosione di aromi di **tostatura, fava di cacao e liquirizia**. Il luppolo inglese, appena percettibile, dona un gradevole aroma. Il corpo di questa birra lascia una **sensazione di seta sul palato**. L'unica birra per la quale si consiglia una temperatura di servizio non inferiore a 15°C.





Warley

cl 33

Produttore | Fermento Marso

Stile | English Indian Pale Ale

Gradazione | 5 % vol

Colore | 10-14 SRM - Ambrato

India Pale Ale come vuole la tradizione, dal profilo delle cugine Bitter e Pale Ales una birra più **alcolica e luppolata**, in grado di sostenere lo storico viaggio dall'Inghilterra alle indie.

Si presenta con il suo colore **ambrato** e forti sentori **caramellati** dovuti all'utilizzo di malti tostati il luppolo spicca ma la nota amara non distoglie l'attenzione dal profilo aromatico tradizionale. Al palato il corpo si percepisce maggiormente rispetto alle cugine Bitter e Pale Ales per via della maggiore quantità di zuccheri non fermentabili.



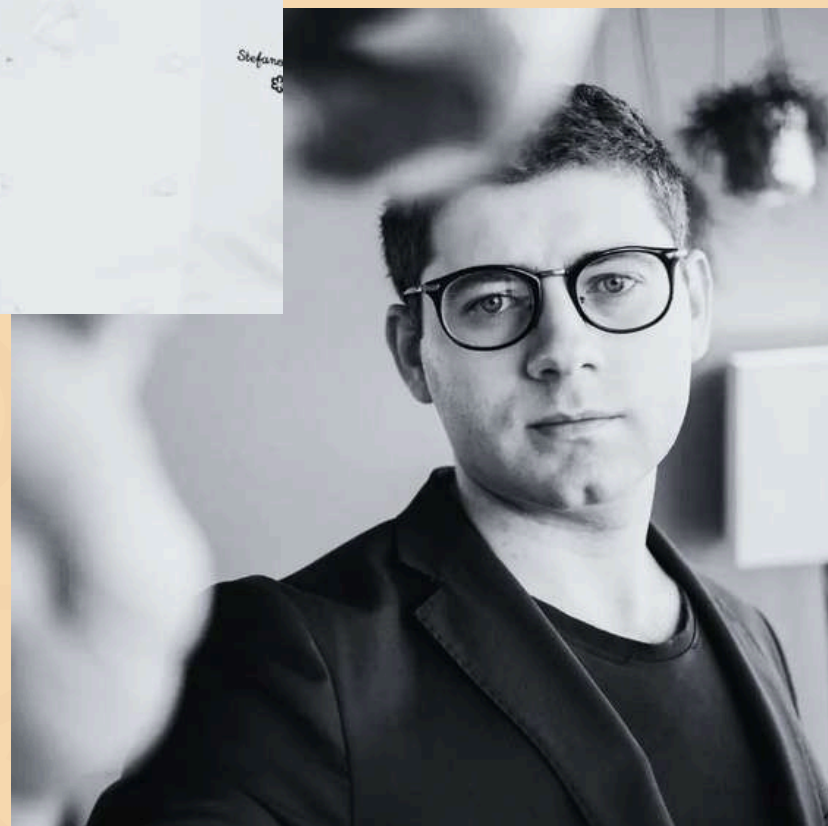


D

Collezione

Gastronomica

D'Alesio Distribuzione



Da questa sinergia prende forma **STELLATO – Alta Cucina per l'aperitivo**: una **selezione esclusiva di creazioni firmate**, pensate per ristoranti, wine bar, osterie, hotel e bistrot evoluti che desiderano proporre qualcosa di realmente distintivo, anche in assenza di una cucina strutturata.

*Il concetto è semplice ma rivoluzionario:
piatti di altissima qualità, studiati nei minimi dettagli,
che richiedono solo **pochi minuti di rigenerazione**.
Nessuna brigata. Nessuno spazio tecnico complesso.
Nessun investimento strutturale importante.
Solo qualità, identità e firma.*

Un nuovo standard per l'aperitivo contemporaneo

STELLATO rappresenta un ponte concreto tra l'alta cucina e il mondo del bar moderno, degli hotel e dei bistrot evoluti.

È la risposta per quei locali che vogliono:

- ✦ Elevare l'offerta gastronomica
- ✦ Aumentare lo scontrino medio con un prodotto premium
- ✦ Differenziarsi dalla concorrenza
- ✦ Valorizzare la carta vini con abbinamenti di livello
- ✦ Offrire eccellenza senza complicazioni operative

Ogni proposta nasce da una **visione gastronomica precisa**: equilibrio, tecnica, intensità gustativa e riconoscibilità.

Un'esperienza che mantiene la **firma e l'identità dell'alta cucina**, con la praticità richiesta dal servizio contemporaneo.



Perché lo abbiamo scelto

Abbiamo scelto di sposare questo progetto perché crediamo profondamente nella sua **forza innovativa** e nella sua **capacità di creare valore concreto per il canale Ho.Re.Ca.**

STELLATO non è un semplice prodotto pronto.

È un'esperienza firmata.

È cultura gastronomica applicata al servizio.

È alta cucina pronta in cinque minuti.



Piadina cacio e pepe

Apri il sacchetto, mettila in forno per 6 minuti a 200° C, falla riposare per un paio di minuti e servila!
Dentro vedrai che la crema di cacio e pepe assieme al fior di latte danno vita ad una cremosità e scioglievolezza davvero golosa, le zucchine alla scapece portano il contrappunto acido rendendo questa piada equilibratissima e molto, molto invitante.



Piadina all'Amatriciana

La cipolla stufata, il guanciale della ICAM, il pomodoro confit, il pecorino, assemblati assieme al fior di latte danno vita ad una piada con sapori autentici, decisi e allo stesso tempo equilibrati nella loro freschezza. È ispirata ad uno dei sughi più classici e iconici della cucina italiana.



Piada Ciock

la prima piadina al cioccolato al latte colante e nocciola.



Cascioncini alle erbe di campo e limone candito alla marocchina

Modalità di preparazione:
Riscaldare in forno preriscaldato a 200°C per 5-6 minuti, fino a quando risultano caldi e fragranti.



Cascioncini ai quattro formaggi

Riscaldare in forno preriscaldato a 200°C per 5-6 minuti, fino a quando il ripieno è morbido e il guscio leggermente dorato.



Crema cacio e pepe

Provala sun un crostone di pane croccante.

La crema cacio e pepe è ottenuta frullando una vellutata ottenuta da brodo vegetale infuso di pepe Maricha, panna fresca e pecorino romano.



Battuto di pomodoro al naturale

I pomodori Pixel, in Sicilia, vengono fatti asciugare al sole, reidratati, tritati e messi in olio extra vergine di oliva. Utilizza il pomodoro battuto più buono del mondo per condire una pasta, un riso, oppure su un crostino con la mozzarella di bufala.





Torta Rossiniana

Una pasta brisée che accoglie al suo interno uno strato di prosciutto cotto alla brace, uno di Fontina e uno strato di duxelle di funghi e tartufo nero. Quando la assapori capisci perché il maestro Rossini era considerato il gourmet dei gourmet.



Bon Bon di Passatello 50 pz

Solo parmigiano reggiano e albume servono per fare le nostre crocchette. Profumate con scorza di limone e noce moscata, proprio per ricordare l'impasto tipico del passatello. Le prepariamo e le friggiamo, pronte per essere solo rigenerate in forno.



Crocchette Picchio Pacchio

Crocchette pesaresi Picchio Pacchio con sugo di salsiccia piccante e prezzemolo.

Modalità di preparazione:
Scongela le crocchette Picchio Pacchio prima della cottura. Una volta scongelate, cuocerle in forno preriscaldato a 180°C per 8-10 minuti, girandole delicatamente ogni 4-5 minuti per una cottura uniforme.

Consiglio dello chef: controllate la cottura per evitare che si rompano o si aprano – devono restare dorate fuori e morbide dentro!



Appunti di degustazione

Carola 1801 interpreta il tonno non come semplice conserva, ma come racconto di mare, territorio e responsabilità, destinato alla ristorazione di qualità e a chi ricerca prodotti identitari, artigianali e profondamente mediterranei.



Agropoli (SA)
CAMPANIA

Carola 1801 – Tun': il tonno rosso mediterraneo

Carola 1801 nasce ad Agropoli, nel cuore del Cilento, da una tradizione marinara che affonda le radici nella seconda metà dell'Ottocento e nell'**antica cultura delle tonnare mediterranee**. Il progetto unisce memoria storica, identità territoriale e una **visione contemporanea** della conservazione del tonno rosso. La linea Tun' rappresenta l'espressione più autentica dell'azienda: una collezione di conserve di alta gamma dedicata al tonno rosso del Mediterraneo (FAO 37.2), **lavorato interamente a mano** nel micro-laboratorio familiare. Il nome richiama il termine dialettale cilentano per "tonno" e simboleggia il cerchio, inteso come ciclo completo e valorizzazione integrale del pescato. La filosofia produttiva si fonda su un principio chiaro: **utilizzare il 100% del tonno**, nel rispetto della stagionalità, della sostenibilità e della cultura gastronomica locale. Ogni parte viene trasformata con **tecniche lente e naturali** che preservano struttura, intensità e autenticità, **esaltando la purezza della materia prima** senza sovrastrutture.



Appunti di degustazione

Italiana Vera rappresenta una scelta coerente per chi desidera portare in tavola sapori autentici, riconoscibili e profondamente italiani, con un posizionamento che unisce qualità, affidabilità e forte legame con il territorio.



ITALIANAVERA®

sughi & affini

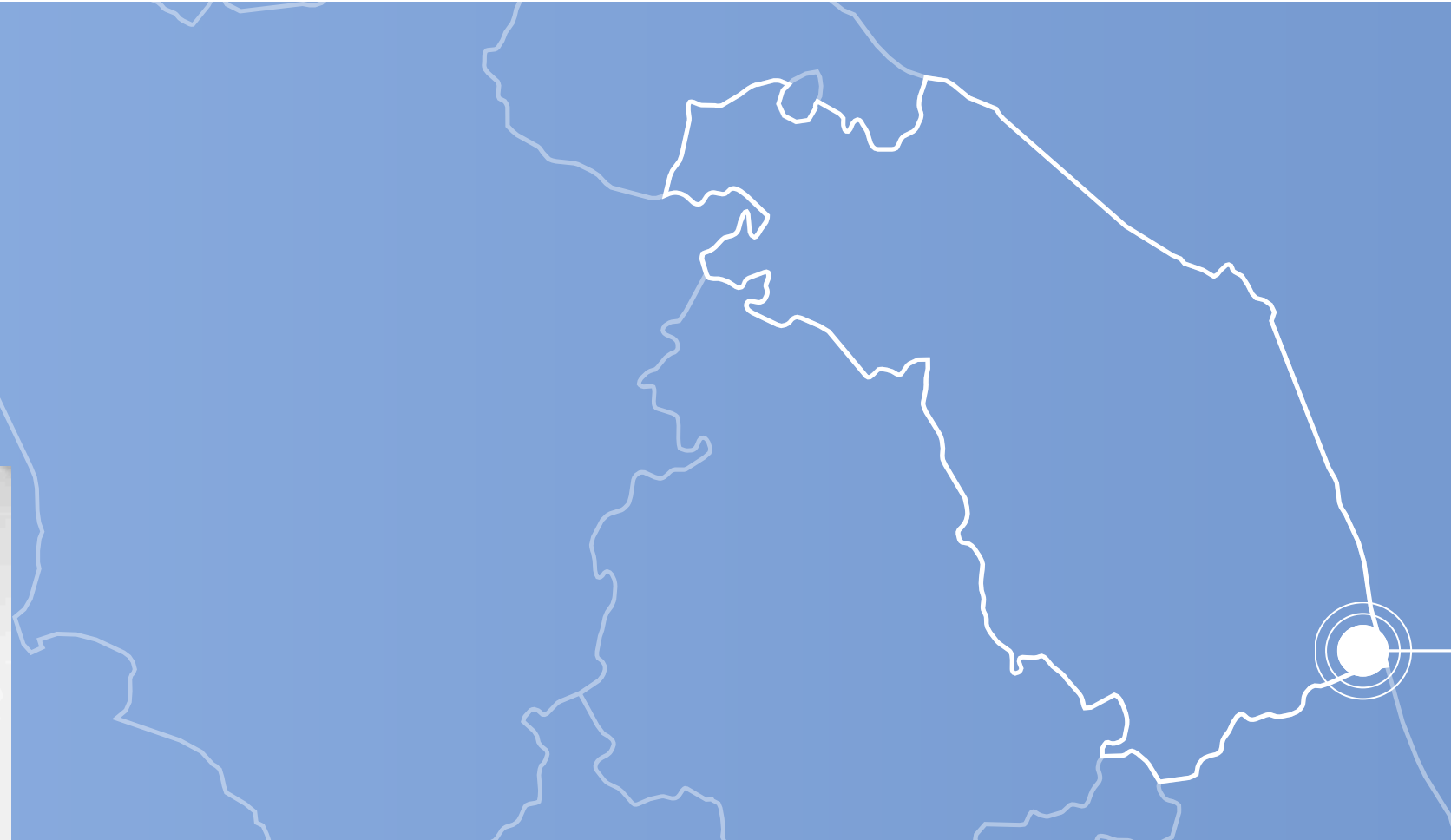
Italiana Vera - L'autenticità della tradizione italiana

Italiana Vera nasce con un obiettivo chiaro: selezionare e proporre prodotti che rappresentino la vera identità gastronomica italiana, nel rispetto delle materie prime, delle ricette tradizionali e dei territori di origine.

L'azienda si distingue per una gamma essenziale ma altamente qualitativa, con **particolare attenzione a pasta artigianale di grano duro italiano e pomodoro 100% italiano**, lavorati secondo metodi che preservano gusto, consistenza e naturalezza. La filiera è controllata in ogni fase, con una scelta rigorosa di ingredienti semplici e **senza compromessi industriali**.

In particolare, Italiana Vera coltiva direttamente **diverse varietà di pomodoro campano**, espressione di **uno dei territori più vocati d'Italia** per questa coltura. Dalle selezioni più tradizionali fino alle tipologie ideali per salsa, polpa e pelato, ogni varietà viene raccolta a piena maturazione per garantire intensità aromatica, equilibrio naturale tra dolcezza e acidità e una resa ottimale in cucina.

La pasta, trafilata al bronzo ed essiccata lentamente, mantiene una struttura ideale per la ristorazione professionale; il pomodoro conserva freschezza, identità territoriale e purezza espressiva.



San Benedetto del Tronto (AP)

MARCHE



Euromar – Tradizione artigianale di mare dalla costa delle Marche

Fondata a San Benedetto del Tronto, **cuore storico della pesca italiana delle acciughe**, Euromar è un'azienda artigianale con una profonda vocazione per il mare e la qualità. Qui, la lavorazione delle acciughe è un mestiere tramandato di generazione in generazione, fondato sulla **scelta delle migliori materie prime**, sulla **cura manuale** e sul rispetto delle **tecniche tradizionali** di salagione e conservazione.

La filosofia aziendale unisce passione artigianale, **selezione scrupolosa delle acciughe** e profonda conoscenza del territorio marchigiano.



Appunti di degustazione

Euromar non è solo un'eccellenza gastronomica, ma anche un'espressione autentica della cultura marinara italiana.



Filetti di acciughe del Mar Mediterraneo

55 gr - 130 gr - 280 gr - 680 gr

Produttore | Euromar

Regione | Marche

Lavorazione | Selezionato e lavorato a mano

Caratteristiche | Filetti pescati nel Mar Mediterraneo centrale (FAO 37.2.1 - Adriatico)

Confezione | Latta



Filetti di acciughe del Mar Cantrabrico

55 gr - 130 gr - 280 gr - 680 gr

Produttore | Euromar

Regione | Marche

Lavorazione | Selezionato e lavorato a mano

Caratteristiche | Filetti pescati nel Mar Mediterraneo centrale (FAO 27)

Confezione | Latta



**AZIENDA AGRICOLA
PISANI DOSSI**

Pisani Dossi – Caviale italiano di eccellenza

L'Azienda Agricola Pisani Dossi rappresenta ***una delle realtà italiane più autorevoli*** nella produzione di caviale artigianale di alta gamma. Situata nel Parco Agricolo Sud Milano, l'azienda alleva storioni in ***acque pure e controllate***, seguendo rigorosi standard qualitativi e un ***approccio sostenibile*** che unisce tradizione, competenza tecnica e ***rispetto per il ciclo naturale***.

La lavorazione avviene secondo metodo ***malossol*** (basso contenuto di sale), ***senza conservanti aggiunti***, per preservare integrità, freschezza ed eleganza gustativa. Ogni lotto viene selezionato e ***confezionato al momento dell'ordine*** per garantire un prodotto raffinato, pensato per l'alta ristorazione e per una clientela esigente.



Appunti di degustazione

Pisani Dossi incarna un'idea di prodotto di altissima gamma, dove artigianalità, precisione e identità italiana si incontrano in un prodotto simbolo dell'eccellenza gastronomica.



Siberian Caviar

10g – 30g – 50g – 100g –
200g -500g

Produttore | Pisano Dossi

Regione | Lombardia

Lavorazione | prodotto utilizzando lo
storione siberiano Acipenser baerii

Caratteristiche | Le uova misurano
dai 2,6 fino ai 3,0 mm, si presentano in
granuli uniformi dall'aspetto lieve ma
sempre consistente ed un sapore
delicato con leggero retrogusto di
nocciola e frutti di bosco

Confezione | Latta



Osetra Caviar

10g – 30g – 50g – 100g –
200g -500g

Produttore | Pisano Dossi

Regione | Lombardia

Lavorazione | prodotto utilizzando
l'ibrido di storione russo Acipenser
gueldenstaedtii incrociato con lo
storione Acipenser baerii

Caratteristiche | Rappresenta il
prodotto "Riserva" più pregiato
dell'Azienda. Le uova misurano dai 2,8
fino ai 3,2 mm, si presentano in
granuli uniformi dall'aspetto lieve ma
sempre consistente ed un sapore
morbido, vellutato con un delicato
retrogusto di noce

Confezione | Latta



L'olio ***Donna Iolanda*** nasce dall'esperienza nella selezione delle migliori olive locali, lavorate con cura per ottenere un prodotto genuino e di qualità costante. Ogni fase, dalla raccolta alla ***spremitura a freddo***, è controllata per preservare i profumi e i sapori tipici dell'Abruzzo. È un olio che racconta il territorio in modo diretto e sincero, offrendo a chi lo sceglie una materia prima autentica e riconoscibile, frutto di una tradizione agricola radicata e di un processo produttivo trasparente.



Olio EVO **Donna Iolanda** lt 0,5 - lt 3 - lt 5

Regione | Abruzzo

Metodo di estrazione | Estratto a freddo

Categoria | Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Origine | Italiano 100%

Confezione | Latta acciaio



D'Alesio
D I S T R I B U Z I O N E

ordini@dalesiodistribuzione.it

INFO

giovanni@dalesiodistribuzione.it

+39 348 0526897

www.dalesiodistribuzione.it

