



[®] **Heres** —

catalogo 2019

Indice

/Champagne

<i>De Saint Gall</i> _____	4
<i>Saint-Réol à Ambonnay</i> _____	6
<i>Juillet-Lallement</i> _____	8
<i>Benoit Munier</i> _____	10
<i>Jean Milan</i> _____	12
<i>Corbon</i> _____	14

/Vini Italia

<i>Voerzio</i> _____	17
<i>Roccheviberti</i> _____	NEW 20
<i>Gottardi</i> _____	22
<i>De Stefani</i> _____	23
<i>Sandro De Bruno</i> _____	28
<i>Villa Papiano</i> _____	30
<i>Fuligni</i> _____	32
<i>Le Chiuse</i> _____	34
<i>Giodo</i> _____	36
<i>Petrolo</i> _____	37
<i>Fontalpino</i> _____	39
<i>Sergio Marani</i> _____	41
<i>Fonzone</i> _____	42
<i>Tornatore</i> _____	44
<i>Ciro Biondi</i> _____	NEW 47
<i>Hauner</i> _____	49
<i>Augustali</i> _____	52

/Vini Import

<i>Denis Race</i> _____	56
<i>Domaine Bart</i> _____	58
<i>Domaine Rossignol-Trapet</i> _____	60
<i>Domaine des Lambrays</i> _____	62
<i>Domaine d'Eugenie</i> _____	63
<i>Domaine Michel Mallard et Fils</i> _____	65
<i>Domaine Fernand et Laurent Pillot</i> _____	67
<i>Domaine Jasmeyer</i> _____	70
<i>Château Sainte-Marguerite</i> _____	72
<i>Willi Schaefer</i> _____	74
<i>Moric</i> _____	76

/Liquori & Distillati

<i>Bramley & Gage 6 o'Clock</i> _____	79
<i>Selezione Grappa & Brandy</i> _____	81

/Accessori

<i>Coltellerie Berti</i> _____	83
--------------------------------	----

Legenda

-  Vino Bianco
-  Vino Rosso
-  Vino Rosé
-  Vino Bollicine
-  Vino Bollicine Rosse
-  Vino Bollicine Rosé
-  Vino Dolce
-  Vino Fortificato
-  Prodotti Agenzia
-  Azienda Bio

La Heres nasce e si sviluppa come società di servizi rivolti alle aziende produttrici di vino.

Rappresentiamo per tutto il territorio nazionale vini di piccole e medie aziende con l'obiettivo di offrire un portafoglio prodotti di alto profilo per il canale Ho.re.ca.

Il metodo di lavoro, innovativo rispetto ai canoni da sempre adottati nel settore vinicolo, interpreta in maniera efficace le esigenze della moderna distribuzione.



Champagne

De Saint Gall

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
CÉDRIC JACOPIN

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
> 250.000

CATEGORIA
CM

Il nome De Saint Gall racchiude una storia tutta da scoprire nella regione della Champagne. Dietro questo marchio nato nel 1972 si cela un universo composto da 2000 famiglie di vigneroni, che rappresentano un patrimonio di 1258 ettari, di cui 760 ettari classificati Grand Crus. Sono numeri enormi di eccellenza che fanno di De Saint Gall lo champagne con il più grande vigneto Grand Cru a disposizione. La nascita di De Saint Gall come brand avviene 6 anni dopo la fondazione dell'Union Champagne, creata ad Avize nel 1966 nella Côte des Blancs. Da allora, il nucleo originale si è arricchito di nuovi membri e oggi il gruppo ha dodici centri di produzione, sui migliori terroirs della Champagne, con 2/3 delle vigne classificate Grand Cru, dai villaggi di Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil sur Oger, Ambonnay, Bouzy e Ay. Il resto delle uve sono classificate Premier Cru e provengono da Vertus, Bergères les Vertus e Cumières. Questo patrimonio unito a una cantina moderna dove la vinificazione avviene separatamente per parcelle di villaggi dal 2003 vengono conservati 1000 hl di vins de reserve, garantisce la costanza qualitativa dei non-vintage oltre a permettere di poter scegliere le uve migliori per i millesimati e le cuvée de prestige.



Brut BdB Premier Cru



Extra Brut Bdb Grand Cru

NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI	LONGEVITÀ
 Brut BdB Premier Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	9 g/l	> 36	1/3 anni
 Extra Brut Bdb Grand cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	5 g/l	66	3/6 anni
 BdB Grand Cru Millésime	100% Chardonnay	Côte des Blancs	9 g/l	60	> 6 anni
 Orpale Brut BdB Millesime Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	7 g/l	144	> 6 anni



BdB Grand Cru Millésime



Orpale Brut BdB Millesime Grand Cru

Saint-Réol à Ambonnay

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
CLAUDE ESQUERRÉ

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
120.000

CATEGORIA
CM

Per gli amanti dello champagne Ambonnay non ha bisogno di molte presentazioni: uno dei 17 villaggi Grand Cru situato nella Montagne de Reims, dove il Pinot Noir è icona di potenza raffinata. È qui che lo champagne Saint-Réol ha le sue radici, in un terroir unico dove la vite è protagonista fin dal Medioevo, e dove dal 1962 risiede la cooperativa e la cantina di produzione. Per omaggiare la sua storia di viticoltura e le tradizioni di Ambonnay, Saint-Réol deve il suo nome alla chiesa dell'XI secolo dedicata al 26° arcivescovo di Reims. Il savoir-faire dei 150 vigneroni coopérateurs di Saint-Réol, proprietari mediamente di 1 ettaro ciascuno nel Grand Cru di Ambonnay e che aderiscono all'Union Champagne, si concretizza in una gamma che dal non-vintage alla cuvée de prestige è ottenuta interamente da uve Grand Cru. Tutti champagne di grande tensione, generosa profondità e finezza. La relazione con l'Union Champagne garantisce a Saint-Réol anche l'approvvigionamento delle uve Chardonnay Grand Cru della Côte des Blancs e dei vins de reserve per gli assemblaggi dei non millesimati.



Brut Grand Cru



Extra Brut Grand Cru



Brut Rosé Grand Cru

NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI	LONGEVITÀ
 Brut Grand Cru	75% Pinot Noir, 25% Chardonnay	Ambonnay	8 g/l	36/48	1/3 anni
 Extra Brut Grand Cru	65% Pinot Noir, 35% Chardonnay	Ambonnay	5 g/l	48/60	1/3 anni
 Brut Rosé Grand Cru	48% Chardonnay, 38% Pinot Noir, 14% Vin Rouge	Ambonnay	10 g/l	36/48	1/3 anni
 Brut Millésime Grand Cru	73% Pinot Noir, 27% Chardonnay	Ambonnay	10 g/l	72/84	3/6 anni
 Elegance Brut Grand Cru	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir	Ambonnay	10 g/l	72/96	> 6 anni



Brut Millesime Grand Cru



Elegance Brut Grand Cru

Juillet-Lallement

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
JEAN LALLEMENT

ETTARI VITATI
4,13

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
25.000

CATEGORIA
RM

Juillet-Lallement è una piccola Maison familiare fondata all'inizio del XX secolo da Paul Lallement, Arthur Lallement e René Juillet. Divenuta nel 1963 proprietà del figlio di Arthur, Pierre Lallement, è passata nel 2003 nelle mani di Jean, che si impegna a perpetuare una tradizione familiare fatta di altissima qualità ed esaltazione del territorio, attraverso una viticoltura ragionata e rispettosa dell'ambiente. L'azienda si trova nel cuore della Montagna di Reims, a Verzy, e comprende poco più di 4 ha distribuiti sui territori di Verzy e Sillery, entrambi classificati come Grand Cru. Due sono le gamme offerte: la Juillet-Lallement, vinificata in vasche di acciaio e caratterizzata da maggiore freschezza, e la Belle de Juillet, che presenta Champagne millesimati e vinificati in botti di rovere della foresta di Verzy. Espressione di due grandi territori, i vini di questa gamma testimoniano la volontà di Jean Lallement di far rivivere il lavoro e la conoscenza dei suoi antenati.



Brut Selection Grand Cru



Brut BdB Grand Cru



Brut BdN Grand Cru

NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI	LONGEVITÀ
 Brut Selection Grand Cru	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay	Verzy, Sillery	10 g/l	18/24	1/3 anni
 Brut BdB Grand Cru	100% Chardonnay	Verzy - Sillery	7 g/l	24	1/3 anni
 Brut BdN Grand Cru	100% Pinot Nero	Verzy - Sillery	6 g/l	24	1/3 anni
 La Belle di Juillet Extra Brut BdN Millesime Grand Cru	100% Pinot Nero	Verzy - Sillery	4 g/l	48	3/6 anni
 La Belle di Juillet Extra Brut BdB Millesime Grand Cru	100% Chardonnay	Verzy - Sillery	4 g/l	36	3/6 anni



La Belle di Juillet Extra Brut BdN
Millesime Grand Cru



La Belle di Juillet Extra Brut BdB Millesime
Grand Cru



Benoit Munier

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
BENOIT MUNIER

ETTARI VITATI
1,6

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
7.000

CATEGORIA
RC

Benoit Munier è un piccolissimo vigneron di Cuis, nel cuore della Côte des Blancs. Il suo è un bel progetto di agricoltura sostenibile e la straordinarietà della produzione sta nell'uva: solo Chardonnay, unicamente da vigneti di proprietà situati nei villaggi Grand Cru di Avize, Cramant, Chouilly e Oger. Il primo vigneto di famiglia fu acquistato nel 1930 dal bisnonno di Benoit a Bouzy, ma dopo la seconda guerra mondiale la famiglia si trasferì a Cremant. Oggi gli ettari vitati sono 1,6 suddivisi in 30 micro parcelle, per una produzione totale di circa 7.000 bottiglie l'anno. L'azienda si appoggia per la vinificazione alla piccola associazione cooperativa "Viticulteurs d'Avize" dove Benoit segue direttamente i suoi champagne, pensati per rappresentare il territorio della Côte des Blancs nella sua più assoluta purezza.



Brut BdB Grand Cru



Brut BdB Millesime
Grand Cru

NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI	LONGEVITÀ
 Brut BdB Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	8 g/l	39	1/3 anni
 Brut BdB Millesime Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	6 g/l	91	3/6 anni
 Brut Rosé Grand Cru	88% Chardonnay, 12% Pinot Nero	Côte des Blancs, Montagne de Reims	9 g/l	30	1/3 anni
 Belemnite Brut Nature Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	0 g/l	42	1/3 anni



Brut Rosé Grand Cru



Belemnite Brut Nature Grand Cru

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
FAMIGLIA MILAN

ETTARI
VITATI
6

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
60.000

CATEGORIA
NM

È nel rispetto della tradizione che i fratelli Milan, eredi di un savoir-faire trasmesso di generazione in generazione da ormai più di 150 anni, conducono oggi l'azienda familiare. Situata tra Avize e Le Mesnil-sur-Oger, nel cuore della Côte des Blancs, la cantina si trova a Oger, uno dei 17 comuni classificati come Grand Cru, e conta 6 ha di prestigiosi vigneti di Chardonnay, per un totale di circa 60.000 bottiglie, caratterizzate da un finezza e una rotondità uniche. Lo chardonnay è il vitigno principe di tutta la gamma: le varie cuvée proposte declinano un modello di eleganza caratterizzato da freschezza e sapidità.



NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI	LONGEVITÀ
 Brut Tradition	100% Chardonnay	Côte des Blancs	8 g/l	36	1/3 anni
 Brut Rosé	80% Chardonnay, 20% Pinot Nero	Côte des Blancs	8 g/l	24	1/3 anni
 Vieilles Vignes Terres de Noël Brut BdB Millesime Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	6 g/l	40	>6 anni
 Brut Grande Réserve 1864	100% Chardonnay	Côte des Blancs	6 g/l	72	3/6 anni



Brut Tradition



Brut Rosé



Vieilles Vignes Terres de Noël Brut
BdB Millesime Grand Cru



Brut Grande
Réserve 1864

Champagne Corbon

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
AGNÈS CORBON

ETTARI
VITATI
3

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
10.000

CATEGORIA
RM

Negli anni '20 il bisnonno di Agnès Corbon acquistò le prime vigne ad Avize, ma fu suo padre Claude a dare il via, nel 1970, ad una storia di autenticità e artigianato diventando récoltant-manipulant. Gli attuali 3 ha di vigneto si dividono tra il Grand Cru di Avize e la Vallée de la Marne. Gli Champagne Corbon sono il frutto di un complesso processo di creazione artistica, nato dall'unione tra le antiche tradizioni e le capacità visionarie di Agnès Corbon.



Corbon



NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI	LONGEVITÀ
 Brut Anthracite	50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier	Avize	5 g/l	60	3/6 anni
 Absolutment Brut Zero Dosage	60% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier	Avize	0 g/l	60	3/6 anni
 Brut D'Autrefois	80% Chardonnay, 20% Pinot Noir	Avize	6 g/l	> 60	> 6 anni
 Chardonnay Brut Millesime Grand Cru	100% Chardonnay	Avize	5 g/l	72	> 6 anni



Brut Anthracite



Absolutment Brut Zero Dosage



Brut D'Autrefois



Chardonnay Brut Millesime Grand Cru



Vini Italia

REGIONE
PIEMONTE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
ROBERTO VOERZIO

ETTARI
VITATI
25

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
60.000

La cantina nasce nel 1986 a La Morra, piccolo paese nel cuore delle Langhe. Inizialmente di soli due ettari, si è ampliata nel corso degli anni fino ad occuparne 25, grazie all'acquisto di vigneti situati nei più prestigiosi cru della zona. Una produzione che mira all'eccellenza, caratterizzata da una cura maniacale in vigna e da rese tra le più basse di tutta la zona del Barolo. Ogni pratica di vigna o di cantina è tesa al rispetto dell'uva e del territorio, senza nessuna interferenza, per permettere ad ogni vigneto di dare il suo vino. Grazie ad un lavoro meticoloso e una ricerca accuratissima Roberto riesce a produrre vini di straordinaria purezza e di elevatissima qualità, eleganti e capaci di esprimere al meglio il terroir. Non è il tempo a far diventare un vino grande, ma il tempo ne esalta le iniziali qualità: per questo i vini di Voerzio non andrebbero consumati prima di 4-5 anni di affinamento in bottiglia e possono dare grandi emozioni anche dopo 20-30 anni.



Dolcetto D'Alba Priavino



Barbera D'Alba il Cerreto



Langhe Nebbiolo
Disanfrancesco



Langhe Merlot
Pissota

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Dolcetto D'Alba Priavino	Dolcetto d'Alba doc	100% Dolcetto	13,5	12.000/15.000	1987	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	in acciaio per 10 mesi
● Barbera D'Alba il Cerreto	Barbera d'Alba doc	100% Barbera	14	12.000/15.000	2003	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	12 mesi in tonneau (30% nuovo - 70% usato) e botti da 25 hl, 8 mesi in acciaio
● Langhe Nebbiolo Disanfrancesco	Langhe Nebbiolo doc	100% Nebbiolo	14	10.000/12.000	2001	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	12 mesi in tonneau (30% nuovo - 70% usato), 8 mesi in acciaio
● Langhe Merlot Pissota	Langhe Rosso doc	100% Merlot	14	3.500/4.000	2001	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barriques (30% nuovo - 70% usato), 5 mesi in acciaio e 36 in bottiglia
● Barolo Rocche Dell'annunziata	Barolo DOCG	100% Nebbiolo	14,5	4.000/5.000	2000	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barrique usate e botti da 20hl, 8 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia
● Barolo Cerequio	Barolo DOCG	100% Nebbiolo	14,5	4.000/5.000	1988	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barrique usate e botti da 20hl, 8 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia
● Barolo Brunate	Barolo DOCG	100% Nebbiolo	14,5	3.000/3.500	1988	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barrique usate e botti da 15hl, 8 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia
● Barolo La Serra	Barolo DOCG	100% Nebbiolo	14,5	5.000/6.000	1987	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barrique usate e botti da 15hl, 8 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia
● Barolo Fossati Case Nere Riserva 10 Anni	Barolo DOCG	100% Nebbiolo	14,5	3.500/4.000	2003	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barrique (30% nuovo 70% usato), 8 mesi in acciaio, 7 anni in bottiglia



Barolo Rocche Dell'annunziata



Barolo Cerequio



Barolo Brunate



Barolo La Serra



Barolo Fossati Case Nere
Riserva 10 Anni

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Barbera Pozzo Annunziata	Barbera d'Alba doc	100% Barbera	15	1500/1600 Magnum	1996	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barriques (30% nuovo - 70% usato), 5 mesi in acciaio e 8 in bottiglia
● Barolo Toriglione	Barolo DOCG	100% Nebbiolo	15	700/800 Magnum	2010	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barriques (30% nuovo - 70% usato), 8 mesi in acciaio e 8 in bottiglia
● Barolo Sarmassa	Barolo DOCG	100% Nebbiolo	15	700/800 Magnum	1998	Barolo	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barriques (30% nuovo - 70% usato), 8 mesi in acciaio e 8 in bottiglia
● Barolo Riserva Vecchie Viti del Capalot e delle Brunate	Barolo DOCG	100% Nebbiolo	14,5	600/700 Magnum	1995	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	—



Barbera Pozzo Annunziata



Barolo Toriglione



Barolo Sarmassa



Barolo Riserva Vecchie Viti del Capalot e delle Brunate

REGIONE
PIEMONTE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
CLAUDIO VIBERTI

ETTARI
VITATI
4,5

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
25.000

Nata nel 2002 dal subentro di Claudio Viberti al Padre Giovanni, l'Azienda Agricola Roccheviberti occupa una superficie di 4,5 Ha. Dalla nascita non usiamo diserbanti chimici, antimuffa, né lieviti selezionati o inoculi per malolattica. Vinifichiamo solo le uve di proprietà situate in tre grandi Cru di Castiglione Falletto: Rocche di Castiglione (Nebbiolo da Barolo), Bricco Boschis (Nebbiolo da Barolo, Barbera e Dolcetto) e Mariondino (Nebbiolo da Barolo usato per il Langhe Nebbiolo). Il comune denominatore dei quattro vini è senz'altro l'eleganza abbinata all'equilibrio accompagnata da un'ottima bevibilità.



Dolcetto d'Alba DOC



Barbera d'Alba Superiore DOC

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Dolcetto d'Alba DOC	Dolcetto d'Alba DOC	100% Dolcetto	13	3.500	2002	Castiglione Falletto	65	0,4	–	–
● Barbera d'Alba Superiore DOC	Barbera d'Alba Superiore DOC	100% Barbera	14	3.000	2002	Castiglione Falletto	50	0,3	–	–
● Langhe Nebbiolo DOC	Langhe Nebbiolo DOC	100% Nebbiolo da Barolo	14,5	6.000	2002	Castiglione Falletto	40	1	–	–
● Barolo Rocche di Castiglione DOCG	Barolo Rocche di Castiglione DOCG	100% Nebbiolo da Barolo	14	7.000	2003	Castiglione Falletto	40	1,6	–	–
● Barolo Bricco Boschis DOCG	Barolo Bricco Boschis DOCG	100% Nebbiolo da Barolo	14	5.500	2014	Castiglione Falletto	9	1,2	–	–



Langhe Nebbiolo DOC



Barolo Rocche di Castiglione DOCG



Barolo Bricco Boschis DOCG



Gottardi

Il bronzo è lo specchio del volto, il vino quello della mente - ESCHILLO (DRAMMATURGO GRECO ANTICO)

REGIONE
TRENTINO ALTO ADIGE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
ALEXANDER GOTTARDI

ENOLOGO
ENRICO PATERNOSTER

ETTARI
VITATI
9

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
45.000

Nel 1986 Bruno Gottardi, cittadino austriaco con antenati italiani, acquista il maso Fernheimhof situato nel villaggio di Mazzon nella Bassa Atesina, al centro dei migliori vigneti di Pinot Nero della regione. Negli anni, i nove ettari di vigneto dedicati esclusivamente a Pinot Nero sono stati completamente reimpiantati, e nel 1994 viene costruita una cantina più grande e moderna. Nel 1995 la famiglia Gottardi imbottiglia la prima annata di quello che è diventato di lì a breve uno dei Pinot Nero più acclamati d'Italia. Nelle migliori annate si produce anche una piccola quantità di riserva.



Pinot Nero

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Pinot Nero	Alto Adige DOC	100% Pinot Nero	14	42.000	1995	Mazzon di Egna nella Bassa Atesina	5-25	9	Uva pigiata e diraspata, fermentazione in tini d'acciaio termocondizionati per 8-10 giorni; follatura 2 volte al giorno	Affinamento 12 mesi in barriques, 8 mesi in botte grande (12-30 hl)

REGIONE
VENETO

RESPONSABILE
PRODUZIONE
TIZIANO ED ALESSANDRO
DE STEFANI

ETTARI
VITATI
60

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
400.000

La famiglia De Stefani è originaria di Refrontolo, un paesino collinare in provincia di Treviso. Nella seconda metà dell'800 Valeriano De Stefani, il fondatore della cantina, individuò i terreni migliori dove produrre vini con spiccata personalità nel podere Colvendrame, sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene. Solo successivamente l'azienda si spinse nella Valle del Piave, nei poderi Le Ronche a Fossalta di Piave e Pra' Longo a Monastier di Treviso. Oggi Tiziano e Alessandro De Stefani, enologi dell'azienda, producono vini secondo una filosofia di sostenibilità, nella più significativa interpretazione di rispetto ambientale. Valorizzando i vitigni autoctoni, hanno sviluppato una rete commerciale mondiale, con circa 400.000 bottiglie l'anno prodotte da 60 ha di vigneto e con vini segnalati nelle più importanti guide.



Prosecco frizzante



Prosecco Nature millesimato



Prosecco Brut millesimato



Prosecco 0.15 Extra Dry

	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PROD.	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
➤	Prosecco frizzante	Prosecco frizzante DOC	100% Glera	11	40.000	1960	Podere "Pra Longo", nella valle del Piave	2011	Diraspa-pigiatura, criomacerazione delle uve, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto, fermentazione svolta a temperatura controllata. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti battonage (rimiscolamenti), al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano
➤	Prosecco Nature millesimato	Prosecco DOC Nature - Millesimato	100% Glera	11,5	16.000	2015	Podere "Colvendrame", sulle colline di Refrontolo tra Conegliano e Valdobbiadene	1976-2011	Diraspa-pigiatura, raffreddamento del mosto a 0°C in diverse fasi della vinificazione secondo il nostro esclusivo metodo zero. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano
➤	Prosecco Brut millesimato	Conegliano Valdobbiadene, Prosecco Superiore DOCG Brut	100% Glera	11	12.000	1960	Podere "Colvendrame", sulle colline di Refrontolo tra Conegliano e Valdobbiadene	1976-2011	Diraspa-pigiatura, e fermentazione del mosto a temperatura controllata. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano
➤	Prosecco 0.15 Extra Dry	Prosecco DOC Millesimato - Extra Dry	100% Glera	11,5	60.000	1996	Podere "Colvendrame", sulle colline di Refrontolo tra Conegliano e Valdobbiadene	1976-2011	Diraspa-pigiatura, raffreddamento del mosto a 0°C in diverse fasi della vinificazione secondo il nostro esclusivo metodo zero. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano
➤	Rosé 0.15 millesimato	Rosé Brut millesimato	50% Raboso	11	20.000	1996	Podere "Colvendrame", sulle colline di refrontolo tra Conegliano e Valdobbiadene e valle del Piave	1987-2007	Diraspa-pigiatura, raffreddamento del mosto a 0°C in diverse fasi della vinificazione secondo il nostro esclusivo metodo zero. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano
➤	Prosecco col fondo	Prosecco frizzante DOC a rifermentazione naturale in bottiglia	100% Glera	11	—	2011	Podere Prà Longo di Treviso	—	Diraspa-pigiatura, criomacerazione delle uve, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto, fermentazione svolta a temperatura controllata. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti battonage (rimiscolamenti), al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino
➤	Rosé col fondo	Rosé vino frizzante con rifermentazione naturale in bottiglia	100% Raboso	11	—	2007	Valle del Piave	—	Diraspa-pigiatura, criomacerazione delle uve, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto, fermentazione svolta a temperatura controllata. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti battonage (rimiscolamenti), al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino



Rosé 0.15 millesimato



Prosecco col fondo



Rosé col fondo

	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
➔	 Tombola di Pin	Tombola di pin - talento millesimato riserva metodo classico	50% Chardonnay, 50% Pinot Nero	12,5-14	5.000	1985	Podere "Colvendrame", sulle colline di Refrontolo tra Conegliano e Valdobbiadene	1984	Pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta a temperatura controllata. Una parte del vino fermenta e si affina per 8 mesi in barrique di rovere. Affinato 87 mesi in bottiglia sui propri lieviti alla temperatura costante di 12°C
➔	 Vitàlys	Chardonnay piave DOC	100% Chardonnay	12,5-14	20.000	1961	Podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1986-2009	Diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti, al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino
➔	 Pinot Grigio	Pinot Grigio Venezia DOC	100% Pinot Grigio	12,5-14	20.000	1961	Podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1986-2009	Diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti, al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino
➔	 Vènis	Sauvignon delle venezie IGT	100% Sauvignon Blanc	12,5-14	15.000	2006	Podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1986-2009	Diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti, al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino



Tombola di Pin



Vitàlys



Pinot Grigio



Vènis

	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	
➤	●	Olmèra	Bianco veneto IGT	60% Tocai, 40% Sauvignon	13,5-15	5.000	2001	Vigneto Olmera nel podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1986	Diraspa-pigiatura, pressatura soffice. il tocai viene appassito per 1 mese con lo sviluppo della muffa nobile dell'uva. il sauvignon non viene appassito. Su entrambi i vini i lieviti vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti al fine di elevare lo spessore e l'armonia del vino. Il tocai si fermenta e si affina in barrique su tutte le proprie fecce, mentre il sauvignon fermenta e si affina in acciaio sulle proprie fecce
➤	●	Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon Veneto IGT	100% Cabernet Sauvignon	12,5-13,5	30.000	1961	Podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1986-2009	Diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione a temperatura controllata, con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica termina in in serbatoi di acciaio inox. Affinamento: Il vino matura in barrique e in botti di rovere per 8-12 mesi sui propri lieviti
➤	●	Solèr	Rosso Veneto IGT	20% Marzemino, 20% Refosco, 20% Carmenere, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.	13-14,5	50.000	2002	Le uve Marzemino vengono coltivate nel podere "Colvendrame", sulle colline di Refrontolo tra Conegliano e Valdobbiadene, mentre le uve Refosco, Carmenere, Merlot e Cabernet Sauvignon vengono coltivate nel podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1986-2009	Il Marzemino e il Refosco vengono appassiti, mentre la parte rimanente viene vinificata in maniera classica a temperatura controllata. Le uve vengono diraspate, pigiate e messe a fermentare in speciali vinificatori a temperatura controllata. l'affinamento in legno si protrarrà' per 12 mesi, a cui seguira' un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 12 mesi
➤	●	Plavis	Merlot Veneto IGT	100% Merlot	12,5-14,5%	20.000	1961	Podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1974-2009	Diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione in speciali vinificatori a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica termina in serbatoi in acciaio inox. Affinamento: Il vino matura in barrique e in botti di rovere per 12-18 mesi sui propri lieviti e poi per ulteriori 12 mesi in bottiglia



Olmèra



Cabernet Sauvignon



Solèr



Plavis

	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
↪	● Kreda	Refosco Veneto IGT da uve stramature	100% Refosco dal peduncolo rosso	15-17,5	7.000	2001	Vigneto "Kreda" nel podere "Le Ronche" nella valle del Piave	1986	Appassimento delle uve, diraspa-pigiatura, macerazione in speciali vinificatori a temperatura controllata con frequenti rimontaggi, svinatura e termine della fermentazione alcolica. Affinamento: Il vino viene posto a maturare per 24 mesi circa in barrique
↪	● Malanotte	Malanotte del Piave DOCG	Raboso Piave	15-18	—	2007	Vigneto Terre Nobili a Fossalta di Piave a 10 km dal Mare Adriatico e a 50 km dalle montagne Dolomiti	—	Appassimento di una parte delle uve, diraspa-pigiatura, macerazione in speciali vinificatori a temperatura controllata, con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica, a temperatura controllata, termina in serbatoi in acciaio inox. Il vino matura in barrique per 36 mesi circa sui propri lieviti e successivamente 18 mesi in bottiglia
↪	● Stèfen 1624	Refrontolo, colli di Conegliano DOCG	100% Marzemino	15-17,5	5.000	1880	Vigneto "Stèfen 1624" nel podere "Colvendrame" sulle colline di Conegliano Valdobbiadene	1987	Quando le uve hanno raggiunto il giusto grado di appassimento, vengono pigia-dirasate selezionando gli acini migliori fatte macerare in fermentazione. La fermentazione continua lentamente e il mosto-vino si arricchisce del patrimonio aromatico delle bucce. Affinamento: Il vino matura in barrique per 36 mesi circa sui propri lieviti e successivamente 18 mesi in bottiglia
↪	● Refrontolo Passito	Refrontolo Passito colli di Conegliano DOCG	100% Marzemino	13-15	2.000	1880	Podere Colvendrame, sulle colline di Refrontolo tra Conegliano e Valdobbiadene	1987	Quando le uve hanno raggiunto il giusto grado di appassimento, vengono pigia-dirasate selezionando gli acini migliori fatte macerare in fermentazione. Il vino si affina in barrique di rovere per 36 mesi per poi affinarsi ulteriormente in bottiglia



Kreda



Malanotte



Stèfen 1624



Refrontolo Passito



Sandro De Bruno

REGIONE
VENETO

RESPONSABILE
PRODUZIONE
SANDRO TASONIERO

ETTARI
VITATI
24

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
90.000

Immersa nella zona del Soave e dei Monti Lessini, si trova, dal 2002, l'azienda agricola Sandro De Bruno. Sandro Tasoniero e la moglie Marina partono dalla tradizionale coltivazione della vigna per arrivare a proporre una personale idea di vino, dove le migliori componenti qualitative dell'uva si uniscono alle peculiarità del territorio. Gli ingredienti sono semplici e imprescindibili: passione, sacrificio, rispetto per la natura e per un terreno unico per struttura e tipicità. Il risultato è un prodotto di eccellenza ricavato da suoli vulcanici posti a 600 metri di altitudine, dove le viti crescono in un microclima ideale, grazie a un'ottima esposizione e a un clima temperato. L'attenta condotta dei vigneti genera uve di alto profilo che vengono lavorate con massima cura sia in vendemmia sia durante tutte le fasi di produzione, garantendo vini armoniosi, freschi e minerali, in grado di appagare i palati più esigenti.



Soave DOC



Soave Colli Scaligeri



Soave Superiore Monte San Piero

	NOME	DENOMIN.	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIG.	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
➤	Soave DOC	—	—	—	—	—	—	—	—	—
➤	Soave Colli Scaligeri	Soave DOC Colli Scaligeri	100% Garganega	13	26.000	2007	Colline di Montecchia di Crosara	25/35	8	Vendemmia manuale, diraspatura e pigiatura con macerazione prefermentativa a freddo per 12 ore in pressa chiusa in saturazione d'azoto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento per 18 mesi in acciaio senza filtrazioni con le proprie fecce nobili
➤	Soave Superiore Monte San Piero	Soave Superiore DOCG	100% Garganega	13,5	3.300	2007	Colline di Roncà	25/35	2,5	Vendemmia manuale, diraspatura e pigiatura con macerazione prefermentativa a freddo per 12 ore in pressa chiusa in saturazione d'azoto, inizio fermentazione in acciaio che continua in botte di Rovere a temperatura controllata. Affinamento per 18 mesi in botte di Rovere Francese da 30 Hl senza filtrazioni con le proprie fecce nobili
➤	Bianco Fumo Sauvignon Blanc	Veneto IGT	100% Sauvignon Blanc	13,5	3.300	2007	Monte Calvarina	15	2	Vendemmia manuale, diraspatura e pigiatura con macerazione prefermentativa a freddo per 12 ore in pressa chiusa in saturazione d'azoto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento per 18 mesi in acciaio senza filtrazioni con le proprie fecce nobili
➤	Nero Fumo Pinot Nero	Veneto IGT	100% Pinot Nero	13,5	8.000	2007	Monte Calvarina	15	2,5	Vendemmia manuale, diraspatura e pigiatura con macerazione prefermentativa a freddo per 12 ore in pressa chiusa con saturazione d'azoto; fermentazione in tino tronco-conico con follature giornaliere, affinamento per 18 mesi in barrique
➤	Cansignorio Recioto	Recioto di Soave DOCG	100% Garganega	14,5	6.500	2007	Colline di Montecchia di Crosara	25/35	1	Vendemmia manuale, appassimento delle uve in piccole cassette per 5/6 mesi seguita da diraspatura e pigiatura, fermentazione in barrique a temperatura controllata, affinamento per 24 mesi in barrique
➤	Durello Metodo Classico 36	Lessini Durello DOC	85% Durella, 15% Pinot Bianco	12,5	20.000	2008	Monte Calvarina	25/35	3,5	Vendemmia manuale, diraspatura e pigiatura soffice con macerazione prefermentativa a freddo per 12 ore in pressa chiusa con saturazione di azoto. Fermentazione in acciaio per 6 mesi a temperatura controllata, a seguito tiraggio. Presa di spuma in bottiglia per almeno 36 mesi con i propri lieviti e sboccatura finale con dosaggio zero
➤	Durello Metodo Classico Riserva	Lessini Durello DOC	85% Durella, 15% Pinot Bianco	12,5	6.000	2010	Monte Calvarina	25/35	3,5	Vendemmia manuale, diraspatura e pigiatura soffice con macerazione prefermentativa a freddo per 12 ore in pressa chiusa con saturazione di azoto. Fermentazione in acciaio per 6 mesi a temperatura controllata, a seguito tiraggio. Presa di spuma in bottiglia per almeno 60 mesi con i propri lieviti e sboccatura finale con dosaggio Extra Brut (4g/l)



Bianco Fumo Sauvignon Blanc



Nero Fumo Pinot Nero



Cansignorio Recioto



Durello Metodo Classico 36



Durello Metodo Classico Riserva

Villa Papiano



REGIONE
EMILIA ROMAGNA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
FRANCESCO BORDINI

ETTARI
VITATI
10

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
40.000



DAL 2009 (EES, NOP, COR)

Villa Papiano e Modigliana rappresentano la viticoltura appenninica: altitudine, terreni poveri e vigne tra i boschi sono i caratteri severi e ideali che meglio li descrivono. Vengono coltivati Sangiovese e Albana; in alcuni dei vigneti più vecchi, il Sangiovese è allevato assieme ad altre varietà antiche come Centesimino, Negretto e Balsamina. I vini parlano di fiori e sottobosco; sono sottili, verticali, salati e longevi. L'azienda segue il disciplinare dell'agricoltura biologica.



Le Papesse di Papiano



I Probi di Papiano



Le Tresche di Papiano

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PROD.	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGN.	SUP. VIGN.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Le Papesse di Papiano	Romagna Sangiovese Superiore DOC	100% Sangiovese	13	15.000	2002	Modigliana, Valle dell'Ibola, vigneti a 500 m slm	30	2,5	Fermentazione spontanea in acciaio a temperatura controllata; macerazione sulle bucce: 18/24 giorni	6 mesi in acciaio
● I Probi di Papiano	Romagna Sangiovese Superiore Riserva DOC	95% Sangiovese, 5% Negretto, Balsamina, Centesimino	13,5	15.000	2001	Modigliana, Valle dell'Ibola, vigneti a 450 m slm	50	2,5	Fermentazione spontanea in acciaio a temperatura controllata; macerazione sulle bucce: 32/40 giorni; malolattica in fusti di rovere	12 mesi in fusti di rovere francese, 50% in botte grande e 50% tonneau da 500 litri (15% botti nuove) e minimo 18 mesi in bottiglia
● Le Tresche di Papiano	Forlì Sauvignon Bianco IGT	100% Sauvignon Blanc	12,5	2.000	2005	Modigliana, Valle dell'Ibola, vigneti a 450 m slm	15	0,5	Fermentazione: 80% in acciaio a temperatura controllata e 20% in barriques	Minimo 6 mesi in acciaio e barriques sui lieviti seguiti da minimo 3 mesi in bottiglia
● Terra!	Sillaro IGT	100% Albana	13	2.500	2013	Modigliana, Valle dell'Ibola, vigneti a 450 m slm	30	1,5	Fermentazione spontanea 100% in anfore di terracotta georgiana	Sul 33% delle bucce per 6 mesi, seguiti da minimo 6 mesi in bottiglia
● Tregenda	Vendemmia Tardiva di Albana	100% Albana	13	2.000	2002	Modigliana, Valle dell'Ibola, vigneti a 450 m slm	30	1,5	Vendemmia da settembre a novembre, quando i grappoli raggiungono la concentrazione di 28-33 gradi zuccherini. Fermentazione: in barriques	6 mesi in barriques sui lieviti e minimo 12 mesi in bottiglia
● Tregenda R!	Vendemmia Tardiva di Albana	100% Albana	8,5	500	2012	Modigliana, Valle dell'Ibola, vigneti a 450 m slm	30	1,5	Vendemmia da settembre a novembre, quando i grappoli raggiungono la concentrazione di 30-35 gradi zuccherini, con muffa nobile in pianta. Fermentazione: in barriques, fino allo svolgimento di 7/10 gradi alcolici	6 mesi in barriques sui lieviti e minimo 18 mesi in bottiglia
● Vermouth	Vino Bianco Aromatizzato	Albana, Soluzione alcolica di erbe e spezie	20	800	2014	Modigliana, Valle dell'Ibola, vigneti a 450 m slm	30	1,5	Infusione alcolica di spezie, scorze di agrume, ed erbe, sul nostro vino bianco da uve stramature Tregenda, Albana da vendemmia tardiva	—



Terra!



Tregenda



Tregenda R!



Vermouth



REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
DOTT.SSA

MARIA FLORA FULIGNI

ETTARI
VITATI
12

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
50.000

I visconti Fuligni provenivano da un'antica famiglia Veneziana di condottieri e generali che si trasferirono in Toscana intorno al 1770. Giovanni Maria Fuligni si stabilì a Montalcino agli inizi del '900 e iniziò a produrre vino, così come la famiglia aveva fatto in precedenza nei possedimenti maremmani e a Scansano. L'azienda Fuligni, diretta con passione dalla dottoressa Maria Flora Fuligni, si estende per circa 100 ha nel versante orientale di Montalcino. I 10 h di vigneti sono esposti in maniera predominante ad est ad un'altitudine che varia dai 380 ai 450 m di altitudine, dove storicamente è sorta la più classica produzione del Brunello.



Fuligni

Nelle nostre annate le immagini del tempo - DOTT.SSA MARIA FLORA FULIGNI

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Rosso di Montalcino Ginestreto	Rosso di Montalcino DOC	100% Sangiovese	14	15.000	1970	Sud / est Zona classica del Brunello	15	3	Vinificazione 20 giorni circa in acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento in tonneau di legno di rovere francese da 5 hl per 6 mesi circa
● Brunello di Montalcino	Brunello di Montalcino DOCG	100% Sangiovese	14	26.000	1970	Est zona classica del Brunello	15	8	Vinificazione 20 giorni circa in acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento in botti da 20/30 hl di rovere di Slavonia per 3 anni circa; 6 mesi circa di affinamento in bottiglia; altro 6 mesi. In totale 4 anni
● Brunello di Montalcino Riserva	Brunello di Montalcino Riserva DOCG	100% Sangiovese	14,5	13.000	1970	Est zona classica del Brunello	>20	8	Vinificazione 20 giorni circa in acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento in botti da 20/30 hl di rovere di Slavonia per 3 anni e 6 mesi; 12 mesi circa di affinamento in bottiglia; altro 6 mesi. In totale 5 anni



Rosso Di Montalcino Ginestreto



Brunello di Montalcino



Brunello Di Montalcino Riserva

LE CHIUSE
MONTALCINO

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
SIMONETTA VALIANI

ETTARI
VITATI
8,2

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
30.000



DAL 2010 (VALORITALIA)

L'azienda Agricola Le Chiuse, da sempre considerata uno dei possedimenti più rinomati di Montalcino, ha origini molto antiche: parte dei possedimenti Biondi-Santi già da fine '700, venne designata come zona di produzione del Brunello Riserva. Oggi è proprietà di Simonetta Valiani, nipote di Tancredi Biondi-Santi, che insieme al marito Nicolò Magnelli e al figlio Lorenzo continua a produrre vini di altissima qualità e longevità. L'azienda comprende 8,2 ha vitati in regime biologico e produce quasi 30.000 bottiglie tra Rosso di Montalcino, Brunello di Montalcino, Brunello di Montalcino Riserva e uno spumante metodo classico prodotto con uve Sangiovese chiamato Stellare.



Le Chiuse

Non vendere mai Le Chiuse, lì nasce la migliore Riserva - TANCREDI BIONDI-SANTI



NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGN.	SUP. VIGN.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Rosso di Montalcino	Rosso di Montalcino DOC	100% Sangiovese Grosso	14	9.500	1992	Montalcino	6 13 23	7	Viene adottato il sistema di fermentazione tradizionale classico con permanenza sulle vinacce di 18 giorni ad un massimo di 29° C. Durante la prima settimana di fermentazione oltre ai rimontaggi ,vengono effettuate follature ed alcuni delestage per ottenere un ottima intensità colorante, corposità e stoffa	Esaurita la fermentazione e la seguente macerazione si è svinato, ultimata la retrogradazione malica si è proceduto a successivi travasi e quindi ad un passaggio in botti di rovere francese e di Slavonia della capacità media di Hl 20.Per questo vino è stato scelto di tenerlo più di 6 mesi sul legno data la particolarità dell'annata. Imbottigliato a Febbraio e stoccato in ambiente a temperatura ed umidità costante
● Brunello di Montalcino	Brunello di Montalcino DOCG	100% Sangiovese Grosso	14	13.500	1993	Montalcino	18- 23	5	Viene adottato il sistema di fermentazione tradizionale classico in vasche di acciaio termo-controllate, dove ha fermentato e macerato per 21 giorni ad una temperatura massima di 29° C. Per ottenere una bella corposità, un' intensa colorazione ma anche una grande freschezza e fruttuosità vengono effettuati rimontaggi follature ed alcuni delestage	Dopo numerosi travasi in vasche di acciaio a primavera è stato messo in botti di rovere di Slavonia con capacità media hl 20 dove è rimasto per 36 mesi, quindi riassemblato in una grossa vasca di acciaio e poi messo in bottiglia
● Brunello di Montalcino Riserva	Brunello di Montalcino Riserva DOCG	100% Sangiovese Grosso	14	4.000	1995	Montalcino	14- 22	5	Viene adottato il sistema di fermentazione tradizionale classico in vasche di acciaio termo-controllate, dove ha fermentato e macerato per 27 giorni ad una temperatura massima di 29° C. Per ottenere una bella corposità, un' intensa colorazione ma anche una grande freschezza e fruttuosità vengono effettuati rimontaggi follature ed alcuni delestage	Dopo numerosi travasi in vasche di acciaio a primavera è stato messo nelle migliori botti di rovere di Slavonia con capacità media hl 20 dove è rimasto per 48 mesi, quindi riassemblato in una grossa vasca di acciaio e poi messo in bottiglia
● Spumante Brut "Stellare"	-	100% Sangiovese Grosso	12,6	2.600	2011	Montalcino	6 16 23	7	La fermentazione viene svolta da lieviti selezionati ad una temperatura controllata di 20C° per circa 2 settimane. Per i tre mesi seguenti il vino sosta nella vasca, durante questo periodo, tutte le settimane le fecce vengono portate in sospensione per confluire maggior aroma al vino	36 mesi sui lieviti



Rosso Di Montalcino



Brunello di Montalcino



Brunello Di Montalcino Riserva



Spumante Brut "Stellare"

GIODO

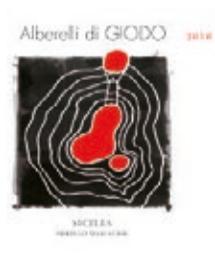
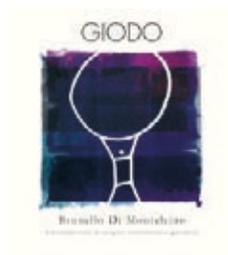
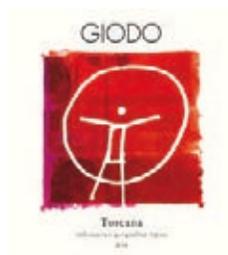
Giodo

REGIONE
TOSCANA - SICILIA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
CARLO FERRINI

ETTARI
VITATI
3

Giodo è un progetto enologico che invia un messaggio al mondo, in nome del Sangiovese, padre di ogni rosso nostrano, la varietà più coltivata in Italia, la vite nazionale per eccellenza. L'uomo, nel grande cerchio che è la terra, con le braccia aperte per abbracciarla e al centro per riempirla, la caratterizza, la addolcisce e la rende migliore con le vigne frutto del lavoro: questo è il senso del nostro Rosso Toscano, il sangiovese nel mondo. Giodo è la volontà di dare espressione, la massima espressione, al Sangiovese: il Brunello di Montalcino. Qui si nasconde il segreto di un'immagine che racchiude in sé il senso di un viaggio: l'uomo che sostiene la terra come il Brunello che sostiene il mondo del vino. Una vocazione, un sogno o, più semplicemente, un grande vino. Questo è il duplice senso del progetto Giodo, a firma del grande enologo Carlo Ferrini.

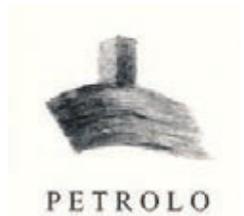


NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PROD.	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGN.	SUP. VIGN.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Toscana Rosso	Toscana Rosso IGT	100% Sangiovese	14,5	9.000	2009	Montalcino	15	3	In vasche di acciaio con frequenti follature	12 mesi in fusti di rovere francese da 5 hl
Brunello di Montalcino	Brunello di Montalcino DOCG	100% Sangiovese	15	8.500	2009	Montalcino	15	2,5	In vasche di acciaio e di cemento con frequenti follature	48 mesi in fusti di rovere francese da 5/7 hl
Alberelli di Giudo	Sicilia DOC	100% Nerello Mascalese	14	6.500	2016	Castiglione di Sicilia	50 - 70	1	In vasche di acciaio con frequenti follature	14 mesi in fusti di rovere francese da 5 hl

Toscana Rosso

Brunello di Montalcino

Alberelli di Giudo



Petrolo

And in the end, the love you take is equal to the love you make - JOHN, PAUL, GEORGE, RINGO, 1969

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
**SIMONE CUCCOLI CON LA
CONSULENZA DI CARLO FERRINI**

ETTARI
VITATI
29

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
70.000



DAL 2016 (SUOLO E SALUTE)

La Tenuta Petrolo faceva parte dell'antico feudo medioevale di "Galatrona", di cui esiste ancora la torre innalzata su basi di epoca romana. La Tenuta fu acquistata dalla Famiglia Bazzocchi negli anni '40 e dalla seconda metà degli anni '80 i proprietari hanno intrapreso una svolta produttiva basata esclusivamente sulla ricerca estrema della qualità. Luca Sanjust affianca nella conduzione la madre Lucia Sanjust Bazzocchi. L'ubicazione dei vigneti di Petrolo, tutti in posizioni ottimali, e lo sforzo intrapreso con una rigorosa zonazione hanno permesso di poter identificare per i diversi appezzamenti i portainnesti più adatti e le varietà che meglio potessero rappresentare i microterroir individuali.

GRAPPA riferimento pag. 81



Inarno



Torrione



Galatrona

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PRODUZIONE	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Inarno	Valdarno di Sopra DOC	100% Sangiovese	13	50.000	2012	Valdarno di Sopra	25	—	Fermentazione in tradizionali vasche di cemento con rimontaggi manuali morbidi, ma frequenti e macerazione lunga e delicata	Vasche di cemento per un periodo di 8 mesi
● Torrione	Toscana IGT	85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon	14	45.000	1988	Valdarno di Sopra	20-30	20	Fermentazione in tradizionali vasche di cemento con rimontaggi manuali morbidi, ma frequenti e macerazione lunga e delicata	Affinamento in roveri francesi di diversi formati per un periodo di 15 mesi circa
● Galatrona	Toscana IGT	100% Merlot	14	18.000 / 20.000	1994	Valdarno di Sopra	20	5	Fermentazione in tradizionali vasche di cemento con rimontaggi manuali morbidi, ma frequenti e macerazione lunga e delicata	Affinamento in barriques di rovere francese in parte nuove per un periodo di 18 mesi
● Bòggina A	Valdarno di Sopra DOC	100% Sangiovese	14	5-6.000	2011	Valdarno di Sopra	70	2,5	In anfore di terracotta da 300 e 500 litri. Macerazione delle bucce ad anfora scoperta, per semplice follatura del cappello per non più di 2 settimane, dopodiché l'anfora viene ermeticamente sigillata lasciando le bucce all'interno	Il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 6 mesi, fino a fine marzo. Dopo la svinatura l'affinamento prosegue in anfora per altri 6 mesi
● Bòggina B	Toscana IGT	100% Trebbiano	12,5	1.000	2014	Valdarno di Sopra	45	1	In barriques e tonneau di rovere francese	"Sur lie" per circa 2 anni
● Bòggina C	Valdarno di Sopra DOC	100% Sangiovese	13,5	5-6.000	2006	Valdarno di Sopra	70	2,5	Fermentazione in tradizionali vasche di cemento con rimontaggi manuali morbidi, ma frequenti e macerazione lunga e delicata	16-18 mesi in botte da 40 hl e tonneaux, entrambi di rovere francese



Bòggina A



Bòggina B



Bòggina C



FATTORIA
CARPINETA FONTALPINO

Fontalpino

La qualità non è mai frutto del caso. E' sempre il risultato di sforzi intelligenti - JOHN RUSKIN

REGIONE
TOSCANA
RESPONSABILE
PRODUZIONE
GIOIA CRESTI

ETTARI
VITATI
23

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
100.000



DAL 2015 (ICEA)

La fattoria Carpineta Fontalpino, situata nello storico comune di Berardenga, poco distante da Siena, vanta una tradizione vitivinicola risalente agli inizi dell'800 e venne acquistata negli anni '60 dalla famiglia Cresti. I terreni di proprietà dell'azienda si estendono per circa 80 ha, 23 dei quali vitati a Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e alcuni vitigni meno diffusi in quest'area, come Gamay, Alicante e Petit Verdot. Tutta la famiglia Cresti è impegnata nelle mansioni della fattoria: Gioia, enologa di professione, si occupa con grande scrupolo di tutti i processi produttivi, mentre Filippo segue principalmente la parte commerciale. Ogni anno si producono circa 100.000 bottiglie e la colonna portante della gamma è il Sangiovese da cui si origina il Chianti, sia Classico sia dei Colli Senesi.



Chianti Classico Fontalpino



Chianti Classico Montaperto

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PRODUZIONE	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Chianti Classico Fontalpino	Chianti Classico DOCG	100% Sangiovese	13,5	35.000	2006	Castelnuovo Berardenga	24 - 10	8 41 44	18 giorni acciaio	12 mesi barriques
● Chianti Classico Montapeto	Chianti Classico DOCG	100% Sangiovese	14	15.000	2015	Castelnuovo Berardenga	35 - 12	5 32 70	20 giorni acciaio	6 mesi barriques
● Chianti Classico Dofana	Chianti Classico DOCG	100% Sangiovese	14	5.000	2015	Castelnuovo Berardenga	35 - 12	5 32 70	20 giorni acciaio	24 mesi barriques - 12 mesi bottiglia
● Do ut des	Toscana IGT	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	14,5	20.000	1997	Castelnuovo Berardenga	35 - 12	5 32 70	20 giorni acciaio	18 mesi barriques - 6 mesi bottiglia



Chianti Classico Dofana



Do ut des



Sergio Marani

REGIONE
MARCHE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
SERGIO MARANI

ETTARI
VITATI
8

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
18.000

L'azienda vitivinicola Marani è una piccola realtà a conduzione familiare situata a Matelica, nel cuore dell'Alta Vallesina, area di diffusione del Verdicchio di Matelica DOC. Il vigneto si estende per circa 8 ha ed è ubicato in media collina ad un'altitudine di 400 metri sul livello del mare. Sovesci, potatura secca e diradamenti caratterizzano la coltivazione della vite che è legata a principi di alta qualità e rispetto dell'ambiente. La vendemmia, effettuata manualmente e nel minor tempo possibile, è il momento più delicato di tutto il processo di vinificazione cui segue la maturazione dei vini in botti di rovere autoctono.



Sergio Marani



Sannicola

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Sergio Marani	Verdicchio di Matelica DOC	100% Verdicchio	13,5	13.000	2017	Matelica	15 – 20	5	Leggera chiarificazione per decantazione prima della fermentazione. Fermentazione a temperatura controllata	In acciaio e botti di legno dai 6 ai 12 mesi
● Sannicola	Verdicchio di Matelica DOC	100% Verdicchio	13,5	5.000	2015	Matelica	20 – 30	2	Leggera chiarificazione per decantazione prima della fermentazione. Fermentazione a temperatura controllata	In acciaio e botti di legno per 18 mesi

REGIONE
CAMPANIA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
ARTURO ERBAGGIO

ETTARI
VITATI
23

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
55.000

Lungo l'Appennino meridionale, nel centro dell'Irpinia, c'è un terroir da sempre predisposto alla nascita di grandi vini bianchi e rossi. In quest'area, nel piccolo comune di Paternopoli, si trova l'azienda Fonzone, fondata nel 2005 da Lorenzo Fonzone Caccese, da sempre animato da un profondo desiderio di valorizzazione di queste terre. L'azienda si sviluppa su un colle di 30 ha, un tempo quasi del tutto incolto, dove sono stati impiantati Aglianico, Fiano, Greco e Falanghina. L'attività produttiva si concentra nella direzione di una viticoltura sostenibile, valutando e minimizzando l'impatto di tutte le pratiche agricole ed enologiche messe in atto, ed avendo come obiettivo principale la salvaguardia dell'ambiente e la salute dei consumatori. Ogni anno vengono prodotte poco meno di 60.000 bottiglie, producendo sette vini che sono espressione di un grande legame con il territorio.

GRAPPA e BRANDY riferimento pag. 81



Fiano Di Avellino



Greco Di Tufo



Sequoia

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGN.	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
● Fiano Di Avellino	Fiano di Avellino DOCG	100% Fiano	13,5	6.600	2000	Lapio, Contrada Arianiello	15	2	I grappoli sono raccolti a mano e trasportati in cantina in piccole cassette forate, quindi selezionati e pressati in maniera soffice. La fermentazione a basse temperature si protrae per circa un mese. Il vino ottenuto è affinato in acciaio per cinque mesi, con batonnages periodici
● Greco Di Tufo	Greco di Tufo DOCG	100% Greco	13,5	9.000	1994	Santa Paolina	21	2	I grappoli sono raccolti a mano e trasportati in cantina in piccole cassette forate, quindi sono selezionati e pressati in maniera soffice. La fermentazione a basse temperature si protrae per circa un mese. Il vino ottenuto è affinato in acciaio per cinque mesi, con batonnages periodici
● Sequoia	Irpinia Fiano DOC	100% Fiano	13,5	1.500	2011	Paternopoli	9	1,5	I grappoli sono raccolti a mano e trasportati in cantina in piccole cassette forate, quindi selezionati e pressati in maniera soffice. La fermentazione in acciaio e legno a basse temperature. Il vino ottenuto affina in acciaio per circa sette mesi, con bâtonnage periodici; dopo l'imbottigliamento sosta in cantina per nove mesi
● Irpinia Aglianico	Aglianico Campania IGT	100% Aglianico	14	6.600	2010	Paternopoli	10	18	I grappoli, raccolti a mano e sistemati in cassette, vengono velocemente trasportati nella vicina cantina e meticolosamente diraspatis. Il mosto è fermentato e brevemente macerato in serbatoi di acciaio inox. L'affinamento avviene in acciaio ed in minima parte in legno di secondo e terzo passaggio per dieci mesi
● Campi Taurasini	Irpinia Campi Taurasini DOC	100% Aglianico	13,5	6.600	2010	Paternopoli	10	18	I grappoli, raccolti a mano e sistemati in cassette, vengono velocemente trasportati nella vicina cantina e meticolosamente diraspatis. Fermentazione e macerazione si svolgono in serbatoi di acciaio inox per 15-20 giorni. Dopo i primi travasi e l'avvio della fermentazione malolattica, il vino è trasferito in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio, dove sosta per 12 mesi
● Taurasi Riserva Scorzagalline	Taurasi Riserva DOCG	100% Aglianico	14	2.500	—	Paternopoli	—	—	I grappoli, raccolti a mano e sistemati in cassette, vengono velocemente trasportati nella vicina cantina e meticolosamente diraspatis. Fermentazione e macerazione si svolgono in serbatoi di acciaio inox per 15-20 giorni. Dopo i primi travasi e l'avvio della fermentazione malolattica, il vino è trasferito in barrique nuove di rovere francese, dove sosta per diciotto mesi



Irpinia Aglianico



Campi Taurasini



Taurasi Riserva Scorzagalline



Tornatore

La passione ha radici profonde

REGIONE
SICILIA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
VINCENZO BAMBINA

ETTARI
VITATI
42,90

Per estensione, i vigneti dell'Azienda Tornatore, costituiscono oggi la più grande vigna di Etna DOC nell'area di produzione. Sono svariate le contrade interessate dai vigneti dell'Azienda: fra queste le prestigiose contrade Crasà, Pietrarizzo, Malpasso, Pietramarina, Torre Guarino, Carranco e Trimarchisa, tutte nel comune di Castiglione di Sicilia. E' stato mantenuto un elevato numero di ceppi ad ettaro (circa 6.000) ed è stato scelto il sistema di allevamento a cordone singolo con 3/4 speroni. I vitigni presenti sono quelli autoctoni siciliani previsti dal disciplinare di produzione dei vini a DOC Etna. In particolare: a bacca rossa Nerello Mascalese e Nero Cappuccio, a bacca bianca Carricante e Catarratto.



NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
 Etna Bianco	Etna Bianco DOC	100% Carricante	12,5	10.000	Etna, versante nord nel comune di Castiglione di Sicilia	Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e pigiate leggermente arrivano in pressa dove vengono pressate in maniera soffice. Il mosto ottenuto viene illimpidito a freddo e posto a fermentare a temperatura di 15/16°C. Finita la fermentazione il vino ottenuto sosta sulle fecce fini per circa tre mesi	Da 4 a 6 mesi in vasche di cemento
 Etna Rosato	Etna Rosé DOC	100% Nerello Mascalese	14	3.300	Etna, versante nord nel comune di Castiglione di Sicilia	Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e pigiate leggermente arrivano in pressa dove vengono pressate in maniera soffice. Il mosto ottenuto viene illimpidito a freddo e posto a fermentare a temperatura di 15/16°C. Finita la fermentazione il vino ottenuto sosta sulle fecce fini per circa tre mesi	Da 4 a 6 mesi in vasche di cemento
 Etna Rosso	Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio	14	57.700	Etna, versante nord nel comune di Castiglione di Sicilia	Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e non pigiate totalmente, vengono inviate in vasche di cemento, dove macerano per circa 10/12 giorni ad una temperatura di 22/25°C. Finita la fermentazione le uve rimangono a macerare ancora per qualche giorno dopodiché vengono svinate e pressate con pressa verticale del tipo tradizionale	L'affinamento si svolge inizialmente in vasca per un anno circa, poi il vino passa in botti di legno grandi e si conclude in bottiglia per circa 3 mesi



Etna Bianco



Etna Rosato



Etna Rosso

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
 Pietrarizzo Bianco	Etna Bianco DOC	100% Carricante	13,5	7.000	Etna contrada Pietrarizzo	Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e pigiate leggermente arrivano in pressa dove vengono pressate in maniera soffice. Il mosto ottenuto viene illimpidito a freddo e posto a fermentare a temperatura di 15/16°C in botti di rovere da 50hl. Finita la fermentazione il vino ottenuto sosta sulle fecce fini per circa cinque mesi	Legno e bottiglia
 Pietrarizzo Rosso	Etna Rosso DOC	100% Nerello Mascalese	14,5	6.000	Etna contrada Pietrarizzo	Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e non pigiate totalmente vengono inviate in tini di legno tronco-conici, dove macerano per circa 10/12 giorni ad una temperatura di 22/25°C. Follature giornaliere. Finita la fermentazione le uve rimangono a macerare ancora per qualche giorno dopodiché vengono svinate e pressate con pressa verticale del tipo tradizionale	In botti da 25 hl per più di un anno prima di essere imbottigliato
 Trimarchisa Rosso	Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio	14,5	15.000	Etna contrada Trimarchisa	Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e non pigiate totalmente vengono inviate in tini di legno tronco-conici, dove macerano per circa 10/12 giorni ad una temperatura di 22/25°C. Follature giornaliere. Finita la fermentazione le uve rimangono a macerare ancora per qualche giorno dopodiché vengono svinate e pressate con pressa verticale del tipo tradizionale	In botti da 25 hl per più di un anno prima di essere imbottigliato
 Valdemone		Nerello Mascalese			Etna, versante nord nel comune di Castiglione di Sicilia	I grappoli d'uva, raccolti manualmente in cassette, una volta in cantina vengono pressati interi con una pressa idraulica verticale. Il mosto ottenuto dalla prima fermentazione, a temperatura controllata, decanta naturalmente a freddo. Segue la seconda fermentazione in autoclave - metodo charmat - dove lo spumante affina per quattro mesi a contatto con i lieviti	3 mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione



Pietrarizzo Bianco



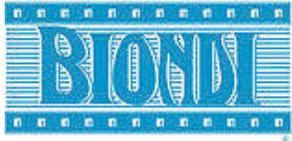
Pietrarizzo Rosso



Trimarchisa Rosso



Valdemone



Ciro Biondi

REGIONE
SICILIA
RESPONSABILE
PRODUZIONE
CIRO BIONDI

ETTARI
VITATI
7

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
27.000

L'Azienda vinicola Biondi nasce alla fine del 1800 e raggiunge la sua massima espansione nei primi del 1900, grazie all'impegno manageriale di Salvatore Biondi e all'esperienza viti-vinicola del fratello, Cirino (nonno di **Ciro Biondi**), che insieme ad un altro produttore fondano la Biondi & Lanzafame. Con questa denominazione, l'azienda partecipa a diverse esposizioni e fiere aggiudicandosi premi e medaglie in Italia e nei mercati di esportazione, dall'Europa agli Stati Uniti. Dopo la fine del secondo conflitto mondiale per l'azienda comincia un periodo di declino, dovuto al mancato adeguamento alle moderne tecnologie e al nuovo mercato del dopoguerra. Dal 1999, **Ciro e Stef Biondi** hanno iniziato a ristrutturare i vigneti di famiglia ubicati nel versante meridionale dell'Etna, con un'idea fissa: quella di far risorgere questi posti bellissimi e tornare a produrre vini di alto livello, che potessero rendere sostenibile questa attività. Grazie al loro impegno e costante lavoro, oggi in azienda si crean poche e ambite bottiglie, la cui fama viene riconosciuta in tutto il mondo. Aprendo un nuovo capitolo di una storia che continueremo a seguire negli anni a venire.



Outis Bianco



Chianta

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Outis Bianco	Etna DOC Bianco	Caricante, Cataratto, Minnella	12,5	8.000	2004	Comune di Trecastagni	40	4	Inox	Inox
● Chianta	Etna DOC Bianco	Caricante, Cataratto, Minnella	12,5	3.798	2011	Comune di Trecastagni	30	2	Tonneau e barrique	Tonneau e barrique
● Outis Rosso	Etna DOC Rosso	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	13	8.000	1999	Comune di Trecastagni	40	4	Inox	10 mesi in barrique e tonneau
● San Nicolò	Etna DOC Rosso	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	13,5	1.500	2012	Comune di Trecastagni	20	0,8	Inox	18 mesi in barrique e tonneau
● Cisterna Fuori	Etna DOC Rosso	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	13,5	2.500	2010	Comune di Trecastagni	40	2,8	Inox	18 mesi in barrique e tonneau



Outis Rosso



San Nicolò



Cisterna Fuori

Giunge sul tavolo dei miei saggi, a rinfocolare speranze la malvasia delle Lipari di Carlo Hauner. L'assaggio e benedico - LUIGI VERONELLI

REGIONE
SICILIA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
FABRIZIO ZARDINI

ETTARI
VITATI
25

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
130.000

Carlo Hauner, bresciano di origine boema, arriva per la prima volta alle isole Eolie nel 1963 e, innamoratosi di quelle terre, negli anni '70 finisce per trasferirsi a Salina. Irrequieto e curioso viene subito attratto dalla coltivazione della Malvasia, l'uva che i contadini locali vendemmiano a metà settembre e fanno asciugare al sole per un paio di settimane. Dopo un'attenta osservazione della tradizione vinicola locale, integrata con lo studio di testi antichi e moderni, Hauner riesce a recuperare una ventina di ettari su cui ricostruisce gli antichi terrazzamenti e dà nuova vita agli antichi vigneti. Inizia così a produrre la sua Malvasia, con alcune innovazioni: lascia che l'uva appassisca direttamente sulla vite e sperimenta una tecnica di raffreddamento durante la fermentazione. Piccoli accorgimenti che fanno sì che i suoi vini finiscano sulle tavole dei migliori ristoranti di tutto il mondo. In piena continuità col passato, oggi l'azienda è diretta da Carlo Hauner, figlio omonimo del fondatore.



GRAPPA riferimento pag. 81



Salina Bianco



Salina Rosso

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Salina Bianco	Salina IGT	60% Insolia, 40% Catarratto	13	12.000	1975	Isole Eolie	10-35	3	Pre raffreddamento delle uve e successivo leggero contatto pellicolare. Sgrondatura immediata e fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata	Serbatoi di acciaio termocontrollati. Bottiglia 3 mesi
● Salina Rosso	Salina IGT	60% Nero d'Avola, 40% Nerello Mascalese	14	12.000	1975	Isole Eolie	10-35	3	Pre raffreddamento delle uve e successivo leggero contatto pellicolare. Sgrondatura immediata e fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Con corto passaggio in barriques	Serbatoi di acciaio termocontrollati. Bottiglia 3 mesi
● Iancura	Terre Siciliane IGP	90% Malvasia delle Lipari, 10% Insolia	13	15.000	2013	Salina	20	2	Pre raffreddamento delle uve in cella frigo. Fermentazione in acciaio inox termocontrollate per 8 giorni	6 mesi in acciaio
● Hierà	Sicilia IGT	60% Calabrese, 30% Alicante, 10% Nocera	14	40.000	2003	Isole Eolie	10	5,5	Pre riscaldamento del mosto. Lungo contatto sulle bucce in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Due rimontaggi al giorno per 6 giorni, intermezzi da due delestage	Serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Bottiglia per 4 mesi
● Hierà Rosé	Terre Siciliane IGP	Calabrese, Alicante e Nocera	13,5	6.000		Vulcano	10 anni	5,5	Con sgrondatura immediata e maturazione in vasche in acciaio inox	Affinato in bottiglia per 2 mesi
● Carlo Hauner	Salina IGT	1/3 Insolia, 1/3 Catarratto, 1/3 Grillo	13	5.000	1999	Isole Eolie	15	1,5	Pre raffreddamento delle uve e successivo leggero contatto pellicolare. Sgrondatura immediata e fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. A bassa temperatura in serbatoi d'acciaio e barriques	Barrique di secondo passaggio di rovere francese (Allier) per 4 mesi. Il rimanente periodo in serbatoi di acciaio termocontrollati. Bottiglia per 6 mesi



Iancura



Hierà



Hierà Rosé



Carlo Hauner

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Rosso Antonello	Salina IGT	Calabrese, Sangiovese e Corinto Nero	14,5	6.000	1975	Isole Eolie	25	1,5	Pre riscaldamento del mosto. Lungo contatto sulle bucce in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Due rimontaggi al giorno per 6 giorni, intermezzezzati da due delestage	Barrique nuove di rovere francese (Allier) per 9 mesi. Il rimanente periodo in serbatoi di acciaio termocontrollati. Bottiglia per 9 mesi
● Malvasia Delle Lipari	Malvasia delle Lipari Doc	95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero	12,5	20.000	1975	Isole Eolie	10-35	4	Pre raffreddamento delle uve e successivo leggero contatto pellicolare. Sgrondatura immediata e fermentazione in serbatoi d'acciaio per 8 mesi a temperatura controllata. Blocco della fermentazione mediante utilizzo del freddo	Serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Bottiglia per 6 mesi
● Malvasia Delle Lipari Passito	Malvasia delle Lipari Doc	95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero	13	22.000	1968	Isole Eolie	10-35	5	Passitura su cannizzi per almeno 10 giorni. Criomacerazione per 12 ore. Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Blocco della fermentazione mediante utilizzo del freddo	Serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Bottiglia per 8 mesi
● Malvasia Delle Lipari Passito Riserva	Malvasia delle Lipari Doc	95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero	13,5-14	3.000	1993	Isole Eolie	20	3	Passitura su cannizzi per almeno 20 giorni. Criomacerazione per 12 ore. Fermentazione in barriques nuove di rovere francese sino al mese di dicembre. Blocco naturale della fermentazione	Barrique nuove di rovere francese (Allier) per l'intero periodo. Bottiglia per 8 mesi



Rosso Antonello



Malvasia Delle Lipari



Malvasia Delle Lipari Passito



Malvasia Delle Lipari Passito Riserva



Augustali

[...] Non è tutto, vi sono altre Sicilie, non si finirà mai di contarle. - GESUALDO BUFALINO, L'ISOLA PLURALE

REGIONE
SICILIA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
VINCENZO BAMBINA

ETTARI
VITATI
5,5

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
28.000

Augustali è in Sicilia tra le provincie di Trapani e Palermo al centro del Golfo di Castellamare e gode del suggestivo paesaggio collinare che scende verso il mare. L'azienda agricola Augustali si estende per 9 ettari e si trova nella parte più fertile di Bosco Falconeria tra Alcamo e Partinico, territorio tanto caro a Federico II di Svevia.

La Sicilia è da sempre luogo di contasti: terra ricca e scarsa, luminosa e buia, fertile e arida, frenetica e pigra. Dall'interpretazione di un territorio unico nasce il vino Contrasto che porta il nome dello stile poetico di Ciullo d'Alcamo e della sua celebre Rosa fresca Aulentissima.



Contrasto del Bianco



Contrasto del Rosso

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Contrasto del Bianco	Terre Siciliane Bianco IGP	90% Vermentino, 10% Catarratto	12,5	9.000	2012	Alcamo	7 - 30	3,5	Pigiatura delle uve, decantazione statica del mosto, fermentazione a 15 °C e sosta sui lieviti per 6 mesi	6 mesi in vasca di cemento 1 anno in bottiglia
● Contrasto del Rosso	Terre Siciliane Rosso IGP	100% Nero d'Avola	13,5	6.000	2012	Alcamo	12	1,5	Diraspatura delle uve e parziale pigiatura degli acini. Breve macerazione di circa 4/5 giorni in vasche di cemento con rimontaggi poco frequenti. Svinatura e travaso in botti di legno da 25 hl	1 anno in botte di legno almeno un anno in bottiglia
● Terza Nota Bianco	Terre Siciliane Bianco IGP	80% Catarratto, 20% Vermentino	12,5	5.000	2015	Alcamo	7 - 30	5	Pigiatura delle uve, decantazione statica del mosto, fermentazione a 15 °C e sosta sui lieviti per 4 mesi	4 mesi in vasca di cemento 2 mesi in bottiglia
● Terza Nota Rosso	Terre Siciliane Rosso IGP	80% Merlot, 20% Nero d'Avola	13,5	5.000	2015	Alcamo	12	3	Diraspatura delle uve e parziale pigiatura degli acini. Breve macerazione di circa 4/5 giorni in vasche di cemento con rimontaggi poco frequenti. Svinatura e travaso in vasche di cemento	4 mesi in vasca di cemento 2 mesi in bottiglia



Terza Nota Bianco



Terza Nota Rosso

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Catarratto	Terre Siciliane IGP	100% Catarratto	13	13.000	2017	—	28	2,5	Diraspatura delle uve e parziale pigiatura degli acini. Breve macerazione di circa 4/5 giorni in vasche di cemento con rimontaggi poco frequenti. Svinatura e travaso in vasche di cemento	6 mesi inox e 2 mesi in bottiglia
● Grillo	Sicilia DOC	100% Grillo	13	13.000	2017	—	14	1,5	Diraspatura delle uve e parziale pigiatura degli acini. Breve macerazione di circa 4/5 giorni in vasche di cemento con rimontaggi poco frequenti. Svinatura e travaso in vasche di cemento	6 mesi inox e 2 mesi in bottiglia
● Nero D'Avola	Sicilia DOC	100% Nero D'Avola	13	13.000	2017	—	14	2	Diraspatura delle uve e parziale pigiatura degli acini. Breve macerazione di circa 4/5 giorni in vasche di cemento con rimontaggi poco frequenti. Svinatura e travaso in vasche di cemento	6 mesi inox e 2 mesi in bottiglia
● Syrah	Terre Siciliane IGP	100% Syrah	13,5	6.000	2017	—	14	1	Diraspatura delle uve e parziale pigiatura degli acini. Breve macerazione di circa 4/5 giorni in vasche di cemento con rimontaggi poco frequenti. Svinatura e travaso in vasche di cemento	6 mesi inox e 2 mesi in bottiglia



Catarratto



Grillo



Nero D'Avola



Syrah

Vini Import

/Borgogna _____ pag 56

/Alsazia _____ pag 70

/Provenza _____ pag 72

/Mosella _____ pag 74

/Austria _____ pag 76



Denis Race

REGIONE
CHABLIS

RESPONSABILE
PRODUZIONE
DENIS RACE

ETTARI
VITATI
18

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
90.000

Situata a metà strada tra Parigi e Digione, Chablis è la denominazione più a nord della Borgogna, un terroir dove lo Chardonnay regna sovrano in 4200 ettari distribuiti su 20 comuni ai lati del fiume Serein. Il Domaine Denis Race si trova nel cuore di Chablis da 4 generazioni e i 18 ettari di vigne di proprietà della famiglia - con età compresa tra 5 e 65 anni - affondano le loro radici su terreni argillo-calcarei dal substrato gessoso. Dal 1979 ad oggi, Denis, con la moglie Laurence e la figlia Claire, hanno costruito lo stile del Domaine declinando le espressioni della vigna in 4 cuvée: Petit Chablis, Village, 1er Cru e Grand Cru, per un totale di 90.000 bottiglie. I vini sono pura voce della Chablis: finezza, tensione, piacevole freschezza, mineralità sapida, precisione e fascino.



Petit Chablis



Chablis

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Petit Chablis	Petit Chablis AOC	100% Chardonnay	12	8.000	1	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	Affinamento per 12 mesi in vasche d'acciaio
● Chablis	Chablis AOC	100% Chardonnay	12,5	27.000	8	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	Affinamento per 12 mesi in vasche d'acciaio
● Chablis 1er Cru Vaillons	Chablis 1er Cru Vaillons AOC	100% Chardonnay	12,5	25.000	–	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	Affinamento per 12 mesi in vasche di acciaio
● Chablis 1er Cru Mont de Mileu	Chablis 1er Cru Mont de Mileu AOC	100% Chardonnay	12,5	8.000	1	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	Affinamento per 12 mesi in vasche d'acciaio
● Chablis 1er Cru Montmains Cuvée v.v.	Chablis 1er Cru Montmains AOC	100% Chardonnay	12,8	10.000	1,25	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	Affinamento per 12 mesi in vasche d'acciaio



Chablis 1er Cru Vaillons



Chablis 1er Cru Mont de Mileu



Chablis 1er Cru Montmains Cuvée v.v.



Domaine Bart

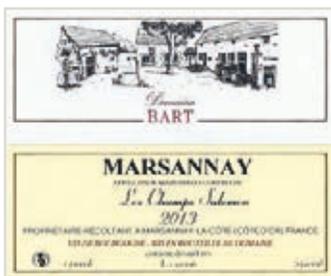
REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
MARTIN, ODILE E PIERRE BART

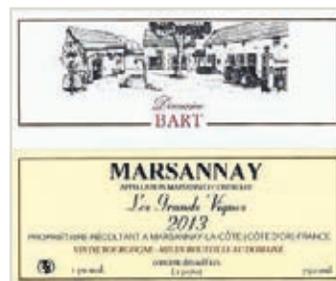
ETTARI
VITATI
17

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
120.000

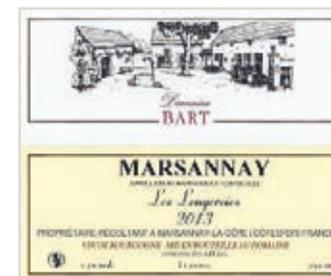
Il Domaine Bart ha sede a Marsannay, all'estrema propaggine della Côte de Nuits. I 19 ha di proprietà comprendono vigneti delle Appellation Marsannay, Fixin, ma anche due appezzamenti in Grand Cru quali Bonnes- Mares e Clos-de-Bèze. Martin Bart, gioviale e simpatico, aperto e schietto, produce vini di godibilissimo approccio e cura con maniacale attenzione la vinificazione dei singoli "lieux-dits" in una Appellation come Marsannay poco frequentata dagli stessi appassionati. Sotto un'apparente immediatezza, traspare da tutti i suoi vini una delicata tensione interna che, con l'invecchiamento, consegna vini di cristallina integrità, che nei primi anni di vita restano a fatica tranquilli in cantina, tanta è la tentazione che inducono.



Marsannay "Les Champ Salomon"

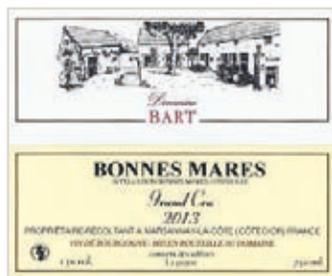


Marsannay "Les Grand Vignes"

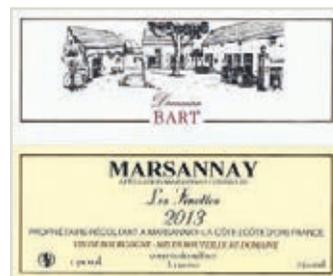


Marsannay "Longeroies"

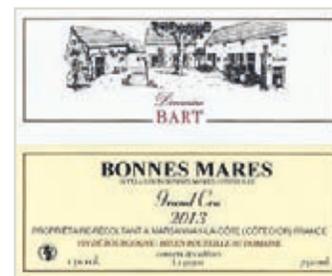
NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Marsannay "Les Champ Salomon"	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	6.000	1990	35	1	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt, di cui 20% nuove, per 18 mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Marsannay "Les Grand Vignes"	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	12.000	1990	35	2	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt, di cui 20% nuove, per 18 mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Marsannay "Longeroies"	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	3.000	1990	35	0,5	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt, di cui 20% nuove, per 18 mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Marsannay Finottes	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	7.200	1990	35	1,2	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt, di cui 20% nuove, per 18 mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Marsannay "Les Echezots"	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	5.000	1990	35	1	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15/20 gg a seconda dell'annata	In pièces (228 lt), nuove al 20%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Fixin-Hervelets 1er Cru	Fixin-Hervelets 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	5.000	1940	50	1,2	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15/20 gg a seconda dell'annata	In pièces (228 lt), nuove al 20%, per circa 12 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per 3 mesi pre-imbottigliamento
● Bonne Mares Grand Cru	Bonnes Mares Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	5.000	1990	65	1,03	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt, di cui 50% nuove, per 18 mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Chambertin Clos de Bèze Grand Cru	Chambertin Clos De Bèze Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	1.800	1990	65	0,41	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt, di cui 50% nuove, per 18 mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento



Marsannay "Les Echezots"



Fixin-Hervelets 1er Cru



Bonne Mares Grand Cru



Chambertin Clos de Bèze Grand Cru



Domaine Rossignol-Trapet

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
NICOLAS E DAVID ROSSIGNOL

ETTARI
VITATI
12

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
60.000



DAL 2004 (AB + DEMETER)

Il Domaine Rossignol-Trapet nasce nel 1989, quando Jacques Rossignol interrompe la società con Louis Trapet e inizia con i figli una nuova avventura. Situato a Gevrey-Chambertin, il Domaine possiede parcelle tra le più prestigiose: tre Grand Cru (Chapelle-Chambertin, Latricières-Chambertin e il mitico Chambertin), premier cru quali Petite-Chapelle e Clos Prieur a Gevrey-Chambertin, Teurons a Beaune. Il Domaine ha da sempre adottato un approccio biologico e poi biodinamico: di impronta tradizionale, questi vini non si abbandonano a trionfi di frutto, ma narrano storie di essenziale aderenza al terroir, stratificando però materia per evoluzioni lente ma lunghe.



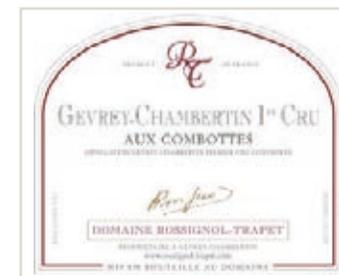
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes



Beaune 1er Cru Les Teurons

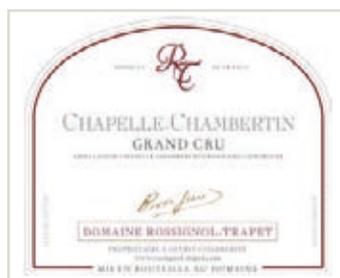


Gevrey-Chambertin 1er Cru "Cherbaudes"



Gevrey-Chambertin 1er Cru "Combottes"

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ANNI VIGNETO	SUP VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes	Gevrey-Chambertin AOC	100% Pinot Nero	30.000	1990	—	5,85	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 10%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Beaune 1er Cru Les Teurons	Beaune 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	8.000	1990	25	1,17	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 10%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Gevrey-Chambertin 1er Cru "Cherbaudes"	Gevrey-Chambertin 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	900	1990	25	0,16	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 25-30%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Gevrey-Chambertin 1er Cru "Combottes"	Gevrey-Chambertin 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	900	1990	25	0,16	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 25-30%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Gevrey Chamber-tin 1er Cru "Clos Prieur"	Gevrey-Chambertin 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	1.200	1990	25	0,25	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 25-30%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Chapelle-Chambertin Grand Cru	Chapelle-Chambertin Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	2.400	1990	50	0,54	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 50%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Latricières-Chambertin Grand Cru	Latricières-Chambertin Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	2.700	1990	55	0,73	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 50%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Chambertin Grand Cru	Chambertin Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	6.000	1990	55	1,6	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 60%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento



Gevrey Chambertin 1er Cru "Clos Prieur"



Chapelle-Chambertin Grand Cru



Latricières-Chambertin Grand Cru



Chambertin Grand Cru



Domaine des Lambrays

REGIONE
BORGOGNA

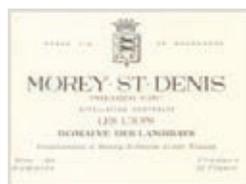
RESPONSABILE
PRODUZIONE
BORIS CHAMPY

ETTARI
VITATI
10

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
50.000

Clos des Lambrays, citato fin dal 1365 nei documenti dell'abbazia di Cîteaux fu diviso tra 74 proprietari dopo la rivoluzione francese e solo nel 1866 riportato ad unità. Dopo un intermezzo poco glorioso, a partire dal 1979, inizia un nuovo corso con Thierry Brouin come enologo e direttore del Domaine. Dal 1981 la storia e la qualità di Clos des Lambrays vengono definitivamente sancite dalla classificazione in Grand Cru.

Il Clos des Lambrays è da sempre un vino in cui la grande essenzialità stilistica nasconde un enorme potenziale di invecchiamento.



Morey-Saint-Denis Les Loups



Clos Des Lambrays Grand Cru



Puligny-Montr. 1er Cru "Les Folatieres"

NOME	DENOMIN.	UVAGGIO	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Morey-Saint-Denis Les Loups	Morey-Saint-Denis 1er Cru AOC	Pinot Nero	3.000	1979	30/40	–	Diraspatura solo parziale, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, follature	Affinamento per 24 mesi in pièce, nuove al 30%
● Clos Des Lambrays Grand Cru	Clos des Lambrays Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	40.000	1870	30-60	8,66	Diraspatura solo parziale, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, follature	Affinamento per 24 mesi in pièces, nuove al 50%
● Puligny-Montr. 1er Cru Clos du Cailleret	Puligny-Montrachet 1er Cru AOC	100% Chardonnay	1.300	1993	50	0,37	Pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata	Affinamento per 18 mesi in pièces, nuove al 50%

Domaine d'Eugénie

Domaine d'Eugenie

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
**FRÉDÉRIC ENGERER-MICHEL
MALLARD**

ETTARI
VITATI
6,5

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
30.000

I 6,5 ettari di proprietà comprendono vigneti delle Appellation Vosne-Romanée, Echezeaux, Grands-Echezeaux e Clos Vougeot. Il Domaine, storicamente appartenente alla famiglia Engel, è stato acquistato da F. Pinault nell'estate del 2006. La nuova proprietà che annovera anche Château Latour a Bordeaux inizia un percorso molto ambizioso, prefiggendosi di entrare tra i grandissimi di Borgogna. La gestione è affidata a Frédéric Engerer, direttore a Latour, e la conduzione tecnica a Michel Mallard, giovane e promettente enologo borgognone. Le filosofie di gestione del vigneto e della cantina sono improntate a pratiche il più naturali possibile, senza utilizzo di diserbanti chimici o di prodotti di sintesi. I vini, pur nella necessaria ricerca della propria identità, ricercano profondità e maturità, attraverso vendemmie piuttosto tardive, ma senza inseguire improbabili estrazioni e stravolgimenti aromatici. La prima annata vinificata, peraltro in una cantina esterna, ha dato vita a vini equilibrati, dotati di una materia ricca e stratificata, mettendo in evidenza un'eccellente trama e forza motrice. In particolare, i vini esibiscono una persistenza ed articolazione interessantissime. Una prima vinificazione che pone basi davvero stuzzicanti per le future vendemmie.



Vosne-Romanée



Vosne-Romanée "Clos d'Eugenie"



Vosne-Romanée 1er Cru "aux Brulees"

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ANNI VIGNETO	SUP VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Vosne-Romanée	Vosne-Romanée AOC	100% Pinot Nero	10.000	2006	30-50	2,05	100% delle uve diraspato; 7-10 giorni di macerazione a freddo, fermentazione alcolica in acciaio, follature; breve macerazione a caldo in fine fermentazione; vino di pressa aggiunto a seconda della qualità	Affinamento per 15 mesi in pièces, 50% nuove
● Vosne-Romanée "Clos d'Eugenie"	Vosne-Romanée AOC	100% Pinot Nero	2.400	2009	60	0,57	100% delle uve diraspato; 7-10 giorni di macerazione a freddo, fermentazione alcolica in acciaio, follature; breve macerazione a caldo in fine fermentazione; vino di pressa aggiunto a seconda della qualità	–
● Vosne-Romanée "Aux Brulees"	Vosne-Romanée 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	1.800	2006	60	1,16	100% delle uve diraspato; 7-10 giorni di macerazione a freddo, fermentazione alcolica in acciaio, follature; breve macerazione a caldo in fine fermentazione; vino di pressa aggiunto a seconda della qualità	Affinamento per 15 mesi in pièces, 60% nuove
● Echezeaux Grand Cru	Echezeaux Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	1.800	2006	60-80	0,55	100% delle uve diraspato; 7-10 giorni di macerazione a freddo, fermentazione alcolica in acciaio, follature; breve macerazione a caldo in fine fermentazione; vino di pressa aggiunto a seconda della qualità	Affinamento per 15 mesi in pièces, 80% nuove
● Grands-Echezeaux Grand Cru	Grands-Echezeaux Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	1.800	2006	Parte del vigneto ha 60 anni, il resto un'età media intorno ai 25	0,5	100% delle uve diraspato; 7-10 giorni di macerazione a freddo, fermentazione alcolica in acciaio, follature; breve macerazione a caldo in fine fermentazione; vino di pressa aggiunto a seconda della qualità	–
● Clos Vougeot Grand Cru	Clos Vougeot Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	6.000	2006	60	1,36	50% delle uve diraspato; 7-10 giorni di macerazione a freddo, fermentazione alcolica in acciaio, follature; breve macerazione a caldo in fine fermentazione; vino di pressa aggiunto a seconda della qualità	Affinamento per 15 mesi in pièces, 80% nuove



Echezeaux Grand Cru



Grands-Echezeaux Grand Cru



Clos Vougeot

Domaine Michel Mallard et Fils

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
MARYSE E PATRICK MALLARD

ETTARI
VITATI
11

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
50.000

Il Domaine Michel Mallard et Fils si trova nella cittadina di Ladoix-Serrigny, tra la Côte de Beaune e la Côte de Nuits. Da cinque generazioni produce grandi vini di questo territorio nel cuore della Borgogna e, nel corso degli anni, ha ampliato la superficie sino a giungere agli attuali 11 ettari di vigneto, seguiti oggi da Maryse e Patrick Mallard e dal figlio Michel. I loro vigneti si estendono a nord della Côte de Beaune e includono denominazioni regionali, Village, Premiers Crus e Grands Crus. La produzione si concentra sulle denominazioni di Chorey-les-Beaune, sul meno conosciuto Ladoix (varietà Chardonnay e Pinot Noir), fino agli acclamati Aloxe-Corton, Corton e Corton-Charlemagne. L'unicità del territorio e delle singole vigne sono espressi attraverso mano sapiente a cui si unisce un approccio non convenzionale di Michel in cantina: i vini, come l'uomo, sono energici e vibranti.



Bourgogne Blanc



Ladoix Blanc



Ladoix blanc 1er Cru "Les Grechons"



Corton Charlemagne Grand Cru

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	N° BOTT. PRODOTTE	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Bourgogne Aligoté	Bourgogne Aligoté	100% Aligoté	3.000	0,71	Vendemmia manuale ed immediata pigiatura	10 mesi di affinamento in acciaio
● Bourgogne Blanc	Bourgogne	100% Chardonnay	2.400	0,29	Vendemmia manuale ed immediata pigiatura	12 mesi di affinamento in legno, di cui 50% in vasche di acciaio e 50% in botti nuove
● Ladoix Blanc	Ladoix	100% Chardonnay	4.500	0,62	Vendemmia manuale ed immediata pigiatura	12 mesi di affinamento in legno, di cui 30% in botti nuove
● Ladoix blanc 1er Cru "Les Grechons"	Ladoix 1er Cru	100% Chardonnay	3.000	0,77	Vendemmia manuale ed immediata pigiatura	15 mesi di affinamento in legno, di cui 50% in botti nuove
● Corton Charlemagne Grand Cru	Corton Charlemagne	100% Chardonnay	600	0,10	Vendemmia manuale ed immediata pigiatura	18 mesi di affinamento in legno, di cui 50% in botti nuove
● Chorey les Beaunes	Chorey-Les-beaune AOC	100% Pinot Nero	1.500	0,83	Macerazione a freddo e pigiatura	12 mesi di affinamento in legno, di cui 30% in botti nuove
● Ladoix 1er Cru Les Joyeuses	Ladoix 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	1.800	0,4	Macerazione a freddo per una settimana seguita da pigiatura. Il mosto fermenta in vasche di acciaio inox	15 mesi in barriques di rovere francese delle foreste di Allier e Vosges nuove al 40%
● Ladoix 1er Cru "La Corvée"	Ladoix 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	2.500	0,73	Macerazione a freddo e pigiatura	15 mesi di affinamento in legno, di cui 50% in botti nuove
● Aloxe-Corton 1er Cru "Toppe au Vert"	Aloxe-corton 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	1.500	0,42	Macerazione a freddo e pigiatura	15 mesi di affinamento in legno, di cui 50% in botti nuove
● Corton "Le Rognet" Grand Cru	Corton Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	1.800	1,27	Macerazione a freddo e pigiatura	Da 16 a 18 mesi di affinamento in legno, di cui 70% in botti nuove



Chorey les Beaunes



Ladoix 1er Cru Les Joyeuses



Ladoix 1er Cru "La Corvée"



Aloxe-Corton 1er Cru "Toppe au Vert"



Corton "Le Rognet" Grand Cru



REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
**FERNAND ET
LAURENT PILLOT**

ETTARI
VITATI
14,8

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
70.000

Le origini della famiglia Pillot risalgono al XVII secolo, come eccellenti vigneroni, ma soprattutto come importanti fabbricanti di botti. Nel XIX secolo la famiglia abbandona la tonnellerie per dedicarsi completamente al vino, ampliando la proprietà sulle pendici di Chassagne-Montrachet. Oggi Fernand e suo figlio Laurent, 4 ° generazione di Pillot, hanno nuovamente ampliato il Domaine, raggiungendo quasi 15 ha. I vigneti, situati in zona argillosa e calcarea, sono dislocati principalmente sulle pendici di Chassagne-Montrachet e Pommard. La produzione è divisa quasi equamente tra bianchi e rossi per un totale di circa 70.000 bottiglie prodotte ogni anno nel rispetto della tradizione seppur con i migliori supporti tecnologici per la vinificazione di qualità. Tutti i vini vengono affinati in un seminterrato, come già avveniva un tempo, e invecchiati in botti di rovere tradizionali.

Domaine Fernand et Laurent Pillot



Bourgogne-Aligoté



Chassagne-Montrachet



Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot"

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	PRIMA ANNATA	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Bourgogne-Aligoté	Bourgogne Aligoté AOC	100% Aligoté	1992	0,49	Le uve vengono raccolte a mano, pigiadirasate e fermentano in tini di acciaio a temperatura controllata. A seguito della fermentazione malolattica, naturalmente che ne migliora la rotondità, viene conservato in vasche sulle fecce fini	L'imbottigliamento avviene in cantina dopo 8 a 10 mesi di invecchiamento
● Chassagne-Montrachet	Chassagne-Montrachet AOC	100% Chardonnay	reimpianti a partire dal 1987 sino al 2013	1,85	Le uve vengono raccolte a mano pigiadirasate e fermentano in botti di rovere francese, con una proporzione di botti nuove 25%.	Affinamento per alcuni mesi in botte di rovere, cui segue imbottigliamento ad autunno successivo
● Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot"	Chassagne-Montrachet 1er Cru AOC	100% Chardonnay	1954, 1973 e 1986	0,62	Le uve vengono raccolte a mano, pigiadirasate e fermentano in botti di rovere francese, con una proporzione di botti nuove 40%	Affinamento per alcuni mesi in botte di rovere, cui segue imbottigliamento ad autunno successivo
● Chassagne-Montrachet 1er Cru "Champgains"	Chassagne-Montrachet 1er Cru AOC	100% Chardonnay	2002	0,34	Le uve vengono raccolte a mano, pigiadirasate e fermentano in botti di rovere francese, con una proporzione di botti nuove 40%	Affinamento per alcuni mesi in botte di rovere, cui segue imbottigliamento ad autunno successivo
● Chassagne-Montrachet 1er Cru Fairendes	Chassagne-Montrachet 1er Cru AOC	100% Chardonnay	1986	–	Le uve vengono raccolte a mano, pigiadirasate e fermentano in botti di rovere francese nuove al 40%	Per alcuni mesi in botti di rovere cui segue imbottigliamento ad autunno successivo
● Mersault 1er Cru "Caillerets"	Mersault 1er Cru AOC	100% Chardonnay	1983 et 1997.	0,34	Le uve vengono raccolte a mano, pigiadirasate e fermentano in botti di rovere francese, con una proporzione di botti nuove 50%	Affinamento per alcuni mesi in botte di rovere, cui segue imbottigliamento ad autunno successivo



Chassagne-Montrachet 1er Cru "Champgains"



Chassagne-Montrachet 1er Cru Fairendes



Mersault 1er Cru "Caillerets"

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Volnay	Volnay AOC	100% Pinot Noir	0,73	Le uve vengono raccolte a mano, trasportate in cantina, diraspate e messe in vasche. Dopo alcuni giorni di macerazione a freddo, la fermentazione alcolica viene tradizionalmente eseguita con la pratica di orpelli regolari e un controllo delle temperature di fermentazione	Affinamento in botti di rovere francese, il 33% nuove. L'imbottigliamento avviene dopo 15 mesi di invecchiamento
● Pommard "Tavannes"	Pommard AOC	100% Pinot Noir	0,80	Le uve vengono raccolte a mano, trasportate in cantina, diraspate e messe in vasche. Dopo alcuni giorni di macerazione a freddo, la fermentazione alcolica viene tradizionalmente eseguita con la pratica di orpelli regolari e un controllo delle temperature di fermentazione	Affinamento in botti di rovere francese, il 33% nuove. L'imbottigliamento avviene dopo 15 mesi di invecchiamento
● Pommard 1er Cru "Rugiens"	Pommard 1er Cru AOC	100% Pinot Noir	0,65	Le uve vengono raccolte a mano, trasportate in nostra cantina, diraspate e messe in vasche. Dopo alcuni giorni di macerazione a freddo, la fermentazione alcolica viene tradizionalmente eseguita con la pratica di orpelli regolari e un controllo delle temperature di fermentazione	Affinamento in botti di rovere francese, il 80/100% nuove. L'imbottigliamento avviene dopo 18/19 mesi di invecchiamento



Volnay



Pommard "Tavannes"



Pommard 1er Cru "Rugiens"



Domaine Jospmeyer

REGIONE
ALSAZIA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
ISABELLE MEYER

ETTARI
VITATI
28

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
70.000



DAL 2004 (AB + BIODYVIN)

Il Domaine Jospmeyer si trova a Wintzenheim, non lontano dalla città di Colmar, in Alsazia, e si estende per 28 ettari, 3,5 dei quali nei Grands Crus di Hengst e Brand.

Il nome Jospmeyer nasce nel 1963 quando Hubert Meyer aggiunge al proprio cognome le prime tre lettere del nome del padre, Joseph, ma le origini della cantina risalgono al 1854, anno in cui fu fondata dal padre di Joseph. Nel 1995 Jean Meyer decide di convertire l'azienda in agricoltura biologica e biodinamica, ottenendo, nel 2004, la certificazione AB (agriculture biologique) per tutti i vigneti. Oggi sono le figlie di Jean, Céline e Isabelle, a portare avanti l'azienda seguendo le orme del padre nella coltivazione delle più tipiche varietà alsaziane quali Riesling, Pinot Bianco, Pinot Auxerrois, Pinot Grigio, Gewurztraminer e Sylvaner. Le etichette sono edizioni d'artista che cambiano ad ogni vendemmia.



Fleur de Lotus



Sylvaner Peau Rouge



Pinot Blanc Mise du
Printemps



Pinot Gris Le
Fromenteau

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	N° BOTT. PRODOTTE	ANNI VIGNETO	SUP VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
● Fleur de Lotus	–	Assmeblaggio di varietà bianche alsaziane	8.000	35	–	Pressatura soffice; fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni da uno a quattro mesi, in grandi botti di legno centenarie dove affinano
● Sylvaner Peau Rouge	–	100% Sylvaner	2.500	–	0,3	Pressatura soffice; fermentazione spontanea con i soli lieviti autoctoni, da uno a quattro mesi, in grandi botti di legno centenarie, in cui si affinano
● Pinot Blanc Mise du Printemps	Alsace AOC	100% Pinot Bianco	32.000	35	4,5	Pressatura soffice; fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni da uno a quattro mesi, in grandi botti di legno centenarie dove affinano
● Pinot Gris Le Fromenteau	Alsace AOC	100% Pinot Grigio	16.000	40	3	Pressatura soffice; fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni da uno a quattro mesi, in grandi botti di legno centenarie dove affinano
● Auxerrois "H"	Alsace AOC	100% Pinot Auxerrois	4.000	55	0,4	Pressatura soffice; fermentazione spontanea con i soli lieviti autoctoni, da uno a quattro mesi, in grandi botti di legno centenarie, in cui si affinano
● Gewurztraminer Les Folastries	Alsace AOC	100% Gewurztraminer	8.000	40	1,8	Pressatura soffice; fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni da uno a quattro mesi, in grandi botti di legno centenarie dove affinano
● Riesling "Kottabe"	Alsace AOC	100% Riesling	16.000	35	3	Pressatura soffice; fermentazione spontanea con i soli lieviti autoctoni, da uno a quattro mesi, in grandi botti di legno centenarie, in cui si affinano
● Riesling Les Pierrets	Alsace AOC	100% Riesling	4.000	35	0,41	Pressatura soffice; fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni da uno a quattro mesi, in grandi botti di legno centenarie dove affinano
● Riesling Grand Cru Brand	Alsace Grand Cru AOC	100% Riesling	18.000	40	0,35	Pressatura soffice; fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni da uno a quattro mesi, in grandi botti di legno centenarie dove affinano
● Riesling Gran Cru Hengst "Samain"	Alsace AOC	100% Riesling	2.500	40	0,3	Pressatura soffice; fermentazione spontanea con i soli lieviti autoctoni, da uno a quattro mesi, in grandi botti di legno centenarie, in cui si affinano



Gewurztraminer
Les Folastries



Riesling "kottabe"



Riesling Les
Pierrets



Riesling Grand Cru
Brand



Riesling Gran Cru
Hengst "Samain"



Château Sainte-Marguerite

REGIONE
CÔTES DE PROVENCE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
FAMILLE FAYARD

ETTARI
VITATI
102

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
550.000



DAL 2003 (AB)

Nel 1929 André Chevillon, abitante della zona, decide di impiantare delle barbatelle sulle fondamenta di un vigneto coltivato fin dai tempi antichi; l'area, affacciata sul mare, si trova sul territorio di La Londe Les Maures, sul litorale di Varois, da sempre zona vitata per le condizioni climatiche eccezionali e i ricchi terreni. Château Sainte Marguerite nel 1955 viene dichiarato vigneto Cru Classé Côtes de Provence, con 102 ha complessivi, dai quali vengono prodotti soprattutto vini rosati, il 65%, il 20% di rossi ed il 15% di bianchi. Nel 1977, Brigitte e Jean-Pierre Fayard acquistano la proprietà di Château Sainte Marguerite e da allora la famiglia persegue la ricerca di eccellenza, creando con passione questi vini di assoluta raffinatezza. Le uve vengono raccolte a piena maturità e trasportate con cura in cantina. Il raccolto è supportato da un potente sistema di raffreddamento limitando la degradazione e ossidazione durante il processo di vinificazione. L'azienda è certificata biologica e vegana.



Cuvée Chateau Rosé



Cuvée Chateau Blanc

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	N BOTT. PRODOTTE	ZONA DI PROD.	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
 Cuvée Chateau Rosé	Côtes de Provence (AOP)	Grenache, Cinsault, Syrah	220.000	La Londe les Maures	36	Leggera macerazione sulle bucce a freddo prima della spremitura, fermentazione termoregolata	Affinamento sulle fecce fini in vasche di acciaio, assemblaggio, filtrazione e piccolo periodo di bottiglia prima della messa in commercio
 Cuvée Chateau Blanc	Côtes de Provence (AOP)	Rolle (Vermentino), Sémillon	40.000	La Londe les Maures	6	Leggera macerazione sulle bucce a freddo prima della spremitura, fermentazione termoregolata	Affinamento sulle fecce fini in vasche di acciaio, assemblaggio, filtrazione e piccolo periodo di bottiglia prima della messa in commercio
 Cuvée Symphonie Rosé	Côtes de Provence (AOP)	Grenache, Cinsault (vigne del 1936)	150.000	La Londe les Maures	20	Leggera macerazione sulle bucce a freddo prima della spremitura, fermentazione termoregolata	Affinamento sulle fecce fini in vasche di acciaio, assemblaggio, filtrazione e piccolo periodo di bottiglia prima della messa in commercio
 Cuvée Symphonie Blanc	Côtes de Provence (AOP)	Rolle (Vermentino)	20.000	La Londe les Maures	3	Leggera macerazione sulle bucce a freddo prima della spremitura, fermentazione termoregolata	Affinamento da 8 a 10 mesi di in barrique di cui il 50% nuove ogni anno, assemblaggio, filtrazione e piccolo periodo di bottiglia prima della messa in commercio



Cuvée Symphonie Rosé



Cuvée Symphonie Blanc

REGIONE
MOSELLA

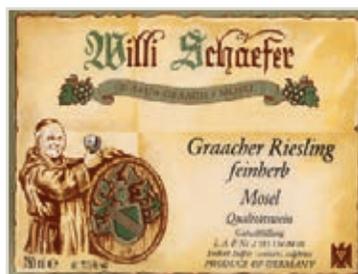
RESPONSABILE
PRODUZIONE

WILLI E CHRISTOPH SCHAEFER

ETTARI
VITATI
4

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
40.000

Questa piccola ma storica azienda ha sede a Graach, nella regione della Mosella. I 4 ettari di proprietà comprendono parcelle di vigneti che rappresentano punti fondamentali per la storia del Riesling: Graacher Domprobst, Graacher Himmelreich, Wehlener Sonnenhur tra gli altri. Willi e Christoph Schaefer coltivano con dedizione, con un approccio alla vita che bada ad un'intima armonia: dimensioni contenute delle vigne, per poter dedicare attenzione al vino in prima persona; uno sguardo sereno e coerente sui propri vini; un garbo ed una semplicità veri. Le filosofie di gestione del vigneto e della cantina sono improntate a pratiche il più possibile naturali, senza utilizzo di diserbanti chimici o di prodotti di sintesi. Il risultato sono vini dalla trama delicata, tranquillamente ma inesorabilmente cesellati, tutti raccolti sotto una superficie quieta che si apre poi su profondità, complessità e longevità abissali.



Graacher Riesling Feinherb



Graacher Riesling Trocken



Graacher Domprobst Riesling Kabinett



Graacher Himmelreich Riesling Kabinett

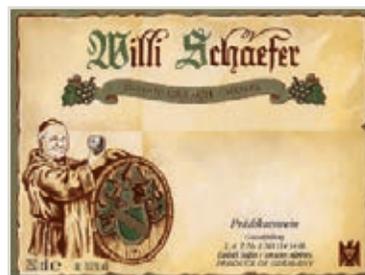
NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Graacher Riesling Feinherb	Landwein	100% Riesling Renano	Mosella	circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
● Graacher Riesling Trocken	–	100% Riesling Renano	Mosella	circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
● Graacher Domprobst Riesling Kabinett	QmP-Kabinett	100% Riesling Renano	Mosella	circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
● Graacher Himmelreich Riesling Kabinett	QmP-Kabinett	100% Riesling Renano	Mosella	circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
● Graacher Himmelreich Riesling Spatlese	QmP-Spatlese	100% Riesling Renano	Mosella	circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
● Graacher Domprobst Riesling Spatlese	QmP-Spatlese	100% Riesling Renano	Mosella	circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
● Graacher Domprobst Riesling Auslese	QmP-Auslese	100% Riesling Renano	Mosella	circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
● Graacher Himmelreich Riesling Auslese	QmP-Auslese	100% Riesling Renano	Mosella	circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
● Graacher Domprobst Riesling Beerenauslese	QmP-Beerenauslese	100% Riesling Renano	Mosella	circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi



Graacher Himmelreich Riesling Spatlese



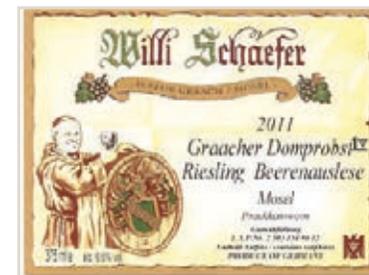
Graacher Domprobst Riesling Spatlese



Graacher Domprobst Riesling Auslese



Graacher Himmelreich Riesling Auslese



Graacher Domp.Riesling Beerenauslese

MORIC

Moric

REGIONE
BURGENLAND

RESPONSABILE
PRODUZIONE
ROLAND VELICH

ETTARI
VITATI
25

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
> 60.000

Roland Velich fonda la cantina Moric nel 2001 con l'obiettivo di creare vini a base di Blaufränkisch, una varietà a lungo sottovalutata, e ripristinare la reputazione di un tempo dell'illustre Burgenland, zona situata lungo il confine tra Austria e Ungheria. Roland, i cui vigneti più vecchi sono radicati nella roccia primaria e nel sedimento calcareo depositati dal mare di Pannonia durante l'era preistorica, fermenta i suoi vini in tini aperti e li fa maturare in grandi botti di rovere prima di essere imbottigliati senza chiarifiche o filtrazioni. I suoi vini sono stati menzionati come unici tra i rossi austriaci, aggiudicandosi lodi dalla critica sia in patria sia all'estero. Moric produce tre tipi di rossi dal Blaufränkisch e bianchi a base di Grüner Veltliner che hanno contribuito a fare del Burgenland quella parte essenziale della regione Deutsch-Westungarn, da cui una volta provenivano alcuni dei più famosi vini del mondo.



Blaufränkisch
Burgenland



Moric Reserve
Blaufränkisch

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGN.	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
● Hausmarke Rot	Burgenland	50% Zweigelt, 30% Bläufrankisch, 20% Pinot Nero	12,5	–	–	Mittel Burgenland	–	–	–
● Bläufrankisch Burgenland	Burgenland	100% Bläufränkisch	–	12,5	2003	Mittel Burgenland	–	10-55	Raccolti in una resa di 25 ettolitri per ettaro, 17-21 giorni di fermentazione sulle bucce in acciaio inox e tini aperti. Élevage in botti 600-4500 litri per 13 mesi. Lieviti indigeni. Fermentazione malolattica naturale in botte. Nessun affinamento. Senza filtrazione. Nessun additivo, eccetto piccole quantità di solfiti. Come risultato di ciò, tutti i nostri vini sono vegan. Terreno: calcare, roccia primaria, terriccio. Élevage in 600-4500 litri botti per 13 mesi
● Moric Reserve Bläufrankisch	Burgenland	100% Bläufränkisch	–	13,5	2007	Mittel Burgenland	–	26-60	Uva da 26-60 anni vecchie vigne. Fermentazione naturale con lieviti indigeni in tini aperti di rovere e per 3-4 settimane sulle bucce. Fermentazione malolattica naturale. Invecchiato 24 mesi in botti di rovere 500-3600 litri. Nessun affinamento. Senza filtrazione. Nessun additivo, eccetto piccole quantità di solfiti. Come risultato di ciò, tutti i nostri vini sono vegan. Terreno: calcare, sabbia e argilla calcarea. Invecchiato 24 mesi in botti di rovere 500-3600 litri
● Neckenmarkt Alte Reben Bläufrankisch	Burgenland	100% Bläufrankisch	14	1.500	2002	Mittel Burgenland	45/80	–	Fermentazione in legno ad opera di lieviti indigeni seguita da 4 settimane di macerazione sulle bucce. Affinamento di 24 mesi in botti di legno da 500-3000 litri. Nessuna filtrazione né chiarifica. Nessun additivo, eccetto piccole quantità di solfiti
● Lutzmannsburg Alte Reben Bläufrankisch	Burgenland	100% Bläufrankisch	14	4.500	2001	Mittel Burgenland	80/110	–	Fermentazione in legno ad opera di lieviti indigeni seguita da 4 settimane di macerazione sulle bucce. Affinamento di 24 mesi in botti di legno da 500-3000 litri. Nessuna filtrazione né chiarifica. Nessun additivo, eccetto piccole quantità di solfiti
● Hausmarke Weiss Supernatural	Burgenland	–	–	–	–	Mittel Burgenland	–	–	Fermentazione in legno ad opera di lieviti indigeni, seguita da 12-14 mesi sulle fecce fini in botti di legno di 5-10 anni da 500/600 litri. Fermentazione malolattica naturale. Nessuna filtrazione né chiarifica. Nessun additivo eccetto una piccola quantità di solfiti
● St. Georgen Grüner Veltliner	Burgenland	100% Grüner Veltliner	13	2.500	2006	Mittel Burgenland	35/60	–	Fermentazione in legno ad opera di lieviti indigeni, seguita da 12-14 mesi sulle fecce fini in botti di legno di 5-10 anni da 500/600 litri. Fermentazione malolattica naturale. Nessuna filtrazione né chiarifica. Nessun additivo eccetto una piccola quantità di solfiti



Neckenmarkt Alte Reben Bläufrankisch



Lutzmannsburg Alte Reben Bläufrankisch



Hausmarke Weiss Supernatural



St. Georgen Grüner Veltliner



Liquori & Distillati



Bramley & Gage 6 o'Clock

Conquista te stesso, non il mondo.-RENÉ DESCARTES

RESPONSABILE
PRODUZIONE
MICHAEL KAIN

Equilibrio, portamento e precisione; tre imperativi nella mente dell'ingegnere e inventore Edward Kain. Con meticolosa attenzione per i dettagli, Kain creò opere d'arte meccaniche, documentate in blueprint (progetto in inglese), che ancora oggi riscuotono fascino. Su questa onda di pensiero, un blueprint per il gin necessita lo stesso equilibrio, portamento e precisione che Michael, pronipote di Edward, usa nella realizzazione di Six O'Clock. Ispirato dal suo bisnonno, Michael seleziona e miscela con estrema cura il ginepro con altri sei botanical, dando vita ad un distillato di piacevolissima precisione, giusto compromesso tra il citrico della scorza d'agrumi e la morbidezza dei fiori di sambuco. Six O'Clock è distillato e imbottigliato rigorosamente in Inghilterra.

Il perfetto di Gin & Tonic

Ogni appassionato di G & T ha la sua ricetta ideale, questa la nostra:

- Prendi un tumbler alto e riempi di ghiaccio
- Aggiungi una fetta di limone appena tagliata
- Versa una buona dose di 6 O'clock Gin
- Per finire versa in tre volte tanta tonica quanto gin

Limone o Lime?

La tonica ha nella sua ricetta degli estratti naturali di lime e limone. Noi consigliamo di utilizzare una fetta di limone per tirar fuori tutti gli aromi del ginepro e del coriandolo presenti nel gin



NOME	DESCRIZIONE
Six O'Clock Gin	6 O'clock Gin è un classico London dry Gin. Non sono presenti infusioni o aromi artificiali; la straordinaria pulizia al palato è il risultato diretto dell'utilizzo dei botanici in fase di distillazione, che danno vita ad un Gin morbido e preciso in bocca e finemente aromatico al naso. Oltre al Ginepro troviamo altri 6 selezionati botanici: seme di coriandolo, angelica, iris, fiore di sambuco, scorza d'arancia e santoreggia
6 O'Clock Gin Brunel Edition	Questa edizione limitata celebra Isambard Kingdom Brunel e il suo straordinario contributo per l'ingegneria e il viaggio intercontinentale. Alcuni dei suoi lavori più famosi si trovano a Bristol, sede del 6 O'clock Gin: l'imponente SS Great Britain, la prima nave in ferro guidata dall'elica al mondo, la Temple Meads Station e l'iconico Clifton Suspension Bridge. Al classico London Dry sono state aggiunte sei nuove botaniche accuratamente distillate e bilanciate per un sapore più intenso, con la freschezza degli agrumi e un finale secco e speziato
Six O'Clock Sloe Gin	Six O'Clock Sloe Gin è fatto in modo tradizionale utilizzando piccoli lotti di prugne britanniche raccolte a mano. Il sapore di frutta intenso di questo classico tradizionale è ottenuto utilizzando un'elevata quantità di prugne e di zucchero, nonché una lenta maturazione per almeno 6 mesi. Liscio, intenso e con un sapore robusto, si gode appieno liscio, benché sia molto apprezzato anche in miscelazione, in cocktail associato a dei vermouth dry per un perfetto bilanciamento aromatico
Six O'Clock Damson Gin	Six O'Clock Damson Gin è fatto in modo tradizionale utilizzando piccoli lotti di prugne britanniche selvatiche raccolte a mano, ed una moderata quantità di zucchero. Il lento affinamento genera una incredibile bevibilità che si combina con la scorrevolezza di questo gin dalle note intense, secche ma fruttate. Ottimo sia liscio che in miscelazione



Six O'Clock Gin



6 O'Clock Gin Brunel Edition



Six O'Clock Damson Gin

Selezione Grappa & Brandy

Se il vino è la poesia della terra, la grappa è la sua anima - M.SOLDATI

La grappa è il distillato ottenuto dalla vinaccia, il residuo della torchiatura dell'uva da vino, la cui paternità esclusiva spetta all'Italia. La grappa infatti è l'unico distillato che origina da una materia prima solida considerata scarto produttivo, solitamente destinato ad essere disperso nei campi come concime naturale. Questo particolare processo di lavorazione ricorda il principio alchemico di "estrazione dell'anima" e la sua lunga storia di (vani) tentativi di ottenere oro da metalli di ogni genere.

NOME	AZIENDA	VINACCE	DISTILLAZIONE	GRADO ALCOLICO (%)
Grappa di Galatrona	Petrolo	Merlot	Proveniente da vinacce esauste dalla fermentazione di Galatrona e distillate	40
Grappa di Aglianico	Fonzone	Aglianico	—	—
Brandy di Aglianico	Fonzone	Aglianico	—	—
Grappa di Malvasia delle Lipari	Hauner	Malvasia delle Lipari	Distillato di vinacce di Malvasia delle Lipari in piccole caldaie di rame a vapore con sistema discontinuo	43



Grappa di Galatrona
Petrolo



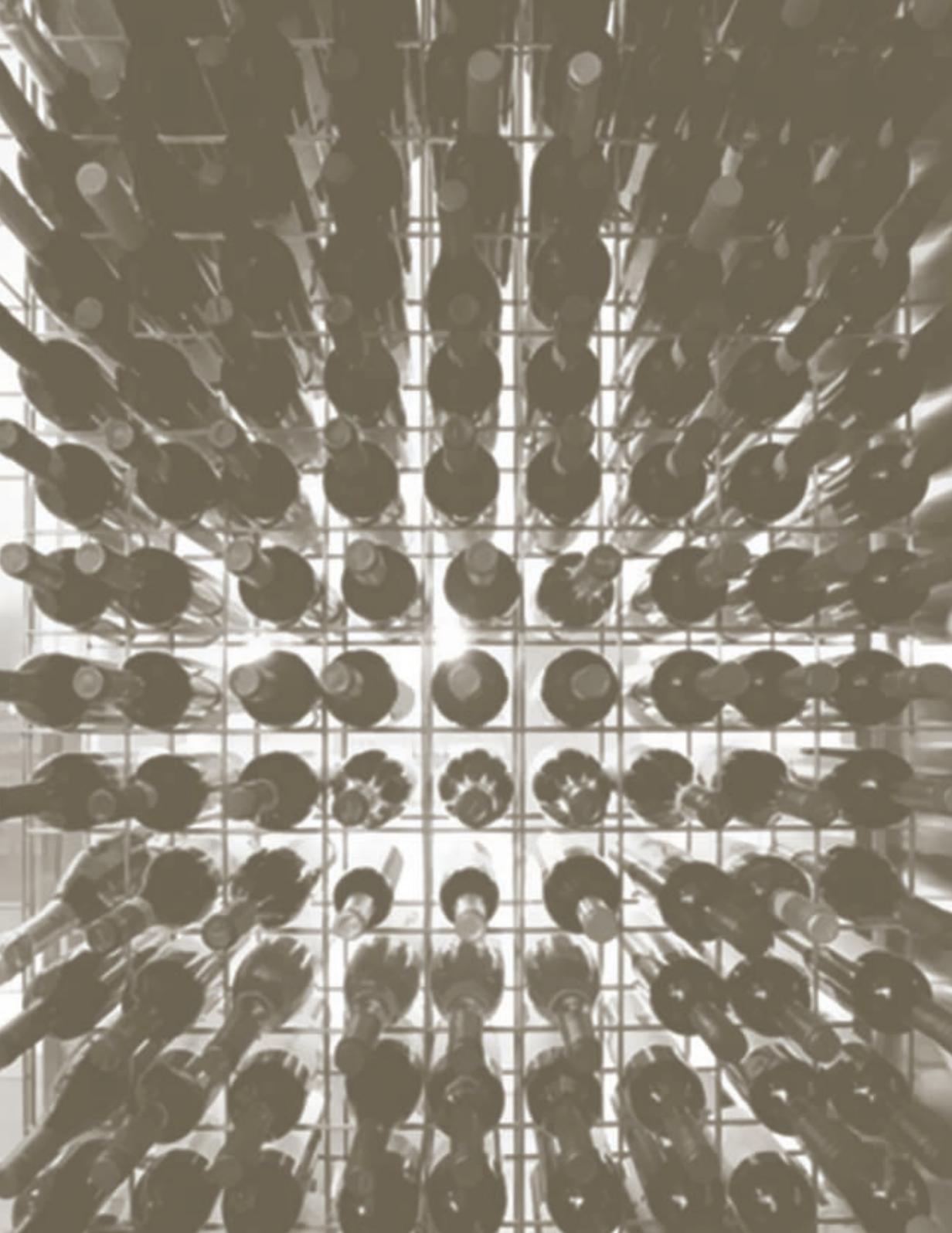
Grappa di Aglianico
Fonzone



Brandy di Aglianico
Fonzone



Grappa di Malvasia
delle Lipari Hauner



Accessori



Coltellerie Berti

Una lunga storia di ferro, di fuoco, di mani sapienti - ANDREA BERTI

Le Coltellerie Berti sono una lunga storia di ferro, di fuoco e mani sapienti. Sono una bottega artigiana fondata nel 1895 da David Berti a Scarperia, in Mugello, a trenta chilometri a nord di Firenze. Produciamo coltelli artigianali italiani. Fatti a mano, fatti in Italia, fatti da noi. Italiani perché fatti interamente ed esclusivamente in Italia, e fin qui si capisce subito, ma anche perché sono modelli che appartengono esclusivamente alla nostra Tradizione, quella della Famiglia Berti, come tale italianissima. Ci atteniamo al Metodo Artigianale Berti: chi inizia un coltello lo finisce, e lo sigla con le sue iniziali. Non c'è divisione del lavoro ed ogni coltello è il frutto del lavoro di un singolo artigiano. Utilizziamo le stesse tecniche e materiali, corno, bosso, acciaio, presenti al momento della Fondazione, ossia quelli del Tardo Ottocento, poiché cerchiamo di mantenere la produzione così com'era nelle fasi che recano al prodotto quello splendore e quella autenticità che la meccanizzazione e l'approccio industrialistico non riescono neanche lontanamente a creare. Questo perché amiamo la Tradizione e siamo convinti che tutti i nostri sforzi debbano andare nella direzione di un suo rinnovamento, perché possa sopravvivere. Cogliendone il nucleo essenziale e mantenendolo intatto. Per questo, una versione del nostro prodotto di maggior successo, "Convivio Nuovo", ha il manico in plastica. Lavorata a mano.



® Heres 

Frazione Penna, 152

52028

Terranuova Bracciolini

(AR) Italia

tel.¹ 055 534 1093

tel.² 055 973 179

fax 055 97 38 253

www.heres.it | www.e-heres.it