

vintù

Vini virtuosi,
prodotti nel rispetto della natura
e nella ricerca dell'eccellenza.

CATALOGO 2024

LOMBARDIA pag. 30 - 32

Radici
eranti

BARONE PIZZINI
FRANCOBOLZANO



TRENTINO ALTO ADIGE pag. 24 - 29

THO
MAS
DORF
MANN

DIPOLI

ARUNDA
SEKTKELLEREI



MANNI NÖSSING



PIEMONTE pag. 33 - 39

DISTILLATI pag. 62



MAROLO
DISTILLERIA



AZIENDA AGRICOLA
caudrina



MARCALBERTO
METODOCLASSICO



TOSCANA pag. 40 - 49



CASTELLO
Monsanto



ISOLE e OLENA



POLIZIANO



TERENZUOLA



Casanova di Neri



VINI pag. 56 - 59

DISTILLATI pag. 60

FRANCIA

GERMANIA

SICILIA pag. 53 - 52

fedegraziani

PLANETA



FRIULI VENEZIA GIULIA pag. 15 - 23

Antico Brivio i Clivi BORG DEL TIGLIO LE DUE TERRE VINIVERSO
Gigante EDI KERER BorgosanDaniele Meroi

VENETO pag. 6 - 14

DISTILLATI pag. 63

ADAMI MOSOLE MASI AGRICOLA LE RAGOSE Venetian Spirit VENEGAZZI
INAMA VIGNALTA DOMINI VENETI MARCAZZAN

MARCHE pag. 50



ABRUZZO pag. 51



PUGLIA pag. 52



vintù

vintù

la nostra selezione **2024**

EXV

DISTRIBUZIONE ESCLUSIVA PER IL VENETO

AXV

AGENZIA PER IL VENETO



OLTRE CONFINE

	PRODUTTORE		Nazione	PAGINA
<i>Propriétaire-Récoltant</i>	ALAIN VESSELLE	EXV	Francia	56
<i>Récoltant- Manipulant</i>	ANDRE JACQUART		Francia	58
	GUY LARMANDIER	EXV	Francia	57
	KARTHÄUSERHOF		Germania	59
	ST. URBANS-HOF NIK WEIS		Germania	59

DISTILLATI

PAGINA

60

	PRODUTTORE		Comune e Provincia	PAGINA
A	ADAMI		Colbertaldo di Vidor TV	6
	Az. Agr. ANTICO BROILO	AxV	Prepotto UD	15
	ARUNDA		Meltina BZ	27
B	BARONE PIZZINI		Provaglio d'Isco BS	31
	BIONDI SANTI		Montalcino SI	41
	Az. Agr. BORGO DEL TIGLIO		Brazzano GO	23
	Az. Agr. BORGO SAN DANIELE		Cormons GO	21
	Casa BRANCAIA	AxV	Radda in Chianti SI	46
C	CAMOSSI		Erbusco BS	32
	Ferruccio CARLOTTO		Ora BZ	25
	CASANOVA DI NERI		Montalcino SI	42
	CASTELLO DI MONSANTO		Monsanto FI	44
	Az. Agr. CAUDRINA		Castiglione Tinella CN	33
D	DIPOLI PETER	ExV	Egna BZ	26
	Cantina DOMINI VENETI		Negrar VR	14
F	FEDEGRAZIANI		Randazzo CT	53
	Az. Agr. FRANCHINO MAURO	ExV	Gattinara VC	39
G	Az. Agr. GIGANTE		Corno di Rosazzo UD	18
I	Az. Agr. I CLIVI		Corno di Rosazzo UD	20
	IL RIO		Vicchio di Mugello FI	40
	Az. Agr. INAMA		San Bonifacio VR	11
	ISOLE E OLENA		Barberino Val D'Elsa FI	45
K	Az. Agr. KEBER EDI		Cormons GO	22
	Kellerei KALTERN		Caldaro BZ	24
L	LA SPINETTA		Castagnole delle Lanze AT	35
	LE DUE TERRE		Prepotto UD	16
	fattoria LE PUPILLE	AxV	Grosseto GR	48
	Az. Agr. LE RAGOSE		Negrar VR	13
	LOREDAN GASPARINI VENEGAZZU'		Volpago del Montello TV	9
M	MANNI NOSSING		Bressanone BZ	29
	MARCALBERTO		Santo Stefano Belbo CN	34
	MARCAZZAN		San Giovanni Ilarione VR	8
	MASCIARELLI		San Martino sulla Marrucina CH	51
	Agricola MASI		Sant'Ambrogio di Valpolicella VR	12
	Az. Agr. MEROI		Buttrio UD	19
	Tenuta MOSOLE		San Stino di Livenza VE	7
P	PAOLO SCAVINO	AxV	Castiglione Faletto CN	36
	PIEVALTA		Maiolati Spontini AN	50
	PLANETA		Menfi AG	54
	POLIZIANO		Montepulciano SI	47
R	RADICI ERRANTI		Salò BS	30
S	SCHIAVENZA	ExV	Serralunga D'alba CN	37
T	TALENTI	ExV	Montalcino SI	43
	TERENZUOLA	AxV	Vercalda MS	49
	THOMAS DORFMANN	ExV	Velturno BZ	28
	TORREVENTO		Corato BA	52
	G.D. VAJRA		Barolo CN	38
V	Az. Agr. VIGNALTA		Arquà Petrarca VI	10
	VINIVERSO		Gradisca GO	17



Adriano ADAMI · Colbertaldo di Vidor (TV)

L'Azienda nasce nel 1920 quando Abele Adami acquistò dal Conte Balbi Valier un vigneto naturalmente disposto ad anfiteatro. Una terra con cui ricominciare, insieme al figlio Adriano, dopo la la Guerra mondiale.

Abele ebbe un'intuizione straordinaria che condizionò per sempre il modo di fare vino da Adami: separare questo vigneto da tutti gli altri, perché diverse erano le sue caratteristiche.

Fu così che presentò, nell'agosto del 1933 alla Prima Mostra Mercato dei Vini Tipici d'Italia a Siena, il Riva Giardino Asciutto, di fatto il primo vero e proprio Cru a Valdobbiadene.

Raccolto il testimone, Adriano Adami continua l'opera del padre, facendo conoscere il suo Prosecco di qualità al mercato locale. Negli anni '80 il cerchio si chiude con la terza

generazione: freschi enologi, Armando e Franco Adami perfezionano l'impresa, coniugando le tradizioni di famiglia con la specializzazione.

Adami produce oggi circa 750.000 bottiglie con uve provenienti da circa 50 ettari di vigneto, 15 dei quali a conduzione diretta, gli altri di piccoli viticoltori legati indissolubilmente all'azienda.



 BOTTIGLIE PRODOTTE
750.000

 ETTARI VITATI
50 ha

 TIPO DI AGRICOLTURA
Tradizionale



CARTIZZE Dry
Valdobbiadene DOCG
Prosecco Superiore

 Glera

DEI CASEL Extra Dry
Valdobbiadene DOCG
Prosecco Superiore

 Glera

**VIGNETO GIARDINO
ASCIUTTO**
Valdobbiadene DOCG
Prosecco Superiore
Rive di Colbertaldo

 Glera

BOSCO DI GICA Brut
Valdobbiadene DOCG
Prosecco Superiore Glera 100%

 Glera

COL CREDAS Extra Brut
Valdobbiadene DOCG
Prosecco Superiore
Rive di Farra di Soligo

 Glera

COL FONDO Brut Nature
Valdobbiadene DOCG
Prosecco Superiore

 Glera



Tenuta MOSOLE · San Stino di Livenza (VE)

Lucio Mosole, che da più di 35 vendemmie percorre con grinta e determinazione il suo desiderio, quello di far vino nel suo territorio, a pochi chilometri da Venezia è il motore trainante dell'Azienda, colui che andò controcorrente nel 1986 ed ebbe il coraggio di perseguire il suo traguardo: esprimere sé stesso attraverso il vino. Un vino che parla del

suo territorio, il Veneto Orientale e lo eleva, lo valorizza, lo mostra in tutta la sua forza e carattere.

Lucio ha avuto il coraggio di ribaltare le regole per costruire una storia fatta di grinta e dinamicità, dove al mutare delle stagioni, l'uomo resta in perfetta sintonia con la natura e la segue interpretandola attraverso il vino. Dopo i tanti viaggi ed esperienze raccolte in Francia, in Piemonte e in Toscana per fare ricerca sui vitigni e sui vigneti per rivoluzionare e valorizzare il vino del territorio, Lucio affinò il suo percorso ed iniziò con umiltà e caparbieta tutti i processi di coltivazione, cura, vinificazione ed affinamento dei vini di cui oggi dopo più di trent'anni ne raccoglie ancora le stesse soddisfazioni.

Stile, profumi, costanza, sapidità, freschezza, longevità, gradazione. Ingredienti riconoscibili per un invitante racconto in cui uomo e natura si fondono a perfezione.



 BOTTIGLIE PRODOTTE
280.000

 ETTARI VITATI
30 ha

 TIPO DI AGRICOLTURA
Tradizionale

TAI

 100% Tai

 Vinificazione e affinamento in acciaio per circa 6 mesi

PINOT GRIGIO

 100% Pinot Grigio

 Vinificazione e affinamento in acciaio per circa 6 mesi

CHARDONNAY

 100% Chardonnay

 Vinificazione e affinamento in acciaio per circa 6 mesi

RIBOLLA GIALLA

 100% Ribolla Gialla

 Vinificazione e affinamento in acciaio per circa 6 mesi

HORA PRIMA

 Chardonnay 60%, Tai 35%, Sauvignon 5%

 Chardonnay affina in tonneau da 500 lt. per circa 12 mesi mentre Tai e Sauvignon in acciaio

CABERNET FRANC

 100% Cabernet Franc

 Vinificazione e affinamento in vasche di cemento per circa 10 mesi

MERLOT

 100% Merlot

 Vinificazione e affinamento in vasche di cemento per circa 10 mesi

HORA SEXTA

 Carmenere e Cabernet Franc

 Vinificazione e affinamento in barriques per circa 18 mesi

AD NONAM MERLOT

 Merlot 100%

 Appassimento in barriques per 24 mesi.

AD NONAM PASSITO

 Cuvée di uve bianche

 Appassimento per 3-4 mesi in cassetta, vinificazione e affinamento in barriques per circa 18 mesi



MARCAZZAN San Giovanni Ilarione (VR)

La cantina si trova a San Giovanni Ilarione, un paesino pedemontano ad est di Verona. Discendente da generazioni di viticoltori, Fabio, nel 2016, a 24 anni, ha deciso che era giunto il tempo di realizzare il suo sogno. Ha cominciato così a vinificare; partendo da una certezza, diventata filosofia della stessa cantina: il vino di eccellenza si produce da un'ottima uva e da una ottima lavorazione e cura del grappolo, quando quest'ultimo si trova ancora in vigna. Partendo da questi principi base, l'Azienda si

contraddistingue per il metodo e la materia prima, per il giusto connubio tra "Madre Terra" e per i vigneti che hanno più di 50 anni. Questo tipo di produzione comporta una minore resa ma un considerevole aumento della qualità del grappolo. I vigneti affondano le loro radici in una terra vulcanico – basaltica. I vigneti di nuova generazione sono stati messi a dimora nel 2018 in località Cattignano, una della 15 macrozone o CRU del territorio ad una altezza di 520 metri sul livello del mare, su un versante rivolto a sud-est per permettere un'ottimale esposizione ed escursione termica. E' una zona che ha visto negli ultimi anni la messa a dimora di altre varietà quali Chardonnay e Pinot nero. Le analisi effettuate sui mosti non hanno mai fatto segnare alte gradazioni zuccherine delle uve, e confermato l'acidità sostenuta dei vini.



 **BOTTIGLIE PRODOTTE**
30.000

 **ETTARI VITATI**
8 ha

 **TIPO DI AGRICOLTURA**
Integrata



MONTI LESSINI DURELLO

 100% Durella

 Fermentazione a temperatura controllata e maturazione sui lieviti in acciaio.

LESSINI DURELLO Spumante Metodo Martinotti Brut

 100% Durella

 Sosta in autoclave per circa 3 mesi

CABERNET Veronese

 100% Cabernet Franc

 Viti di oltre 50 anni innestate su piede selvatico, affinamento in barriques per circa 2 anni.

LESSINI DURELLO Spumante Metodo Classico Mill. Pas Dosè

 100% Durella

 Permanenza sui lieviti per almeno 48 mesi.





LOREDAN GASPARINI VENEGAZZÙ

Volpago del Montello (TV)

L'Azienda, fondata negli Anni Cinquanta dal Conte Piero Loredan, passò nel 1973 all'attuale titolare Giancarlo Palla. Sin dagli inizi il fondatore fece mettere a dimora nei tenimenti aziendali i vigneti di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Malbec per produrre vini di elevato pregio qualitativo, adottando quale filosofia produttiva (rimasta un punto fermo dell'azienda) il rispetto e la profonda valorizzazione del legame vitigno/

territorio e nel 1951 nasce il primo "Rosso di Venegazzù". I fiori all'occhiello dell'Azienda Agricola Loredan Gasparini sono i suoi due tagli di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Malbec, tanto che nel tempo sono divenuti dei veri e propri simboli dell'enologia internazionale. Basti pensare, a titolo d'esempio, che la famosa Enciclopedia Treccani, pilastro del sapere italiano, ha appositamente identificato sotto la voce "Venegazzù" il nome di "...un vino pregiato rosso da tavola prodotto in quantità limitata nella zona di Venegazzù". Il vino di punta dell'azienda, il famoso "Capo di Stato", è stato inserito in una pubblicazione francese dal titolo "100 Vins de Légende" come uno fra i 100 vini al mondo che, per la loro storia ed il loro pregio, potessero essere unanimemente considerati come leggendari.



Veneto

 **BOTTIGLIE PRODOTTE**
400.000

 **ETTARI VITATI**
60 ha

 **TIPO DI AGRICOLTURA**
Biologica non Certificata



MANZONI BIANCO IGT Marca Trevigiana

 Incrocio Manzoni

CABERNET SAUVIGNON DOC Montello

 Affinamento per metà in legno grande e metà in acciaio

VENEGAZZÙ DELLA CASA DOC Montello

 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Malbec

 Affinamento per 36 in botti grandi di rovere

FALCONERA DOC Montello

 100% Merlot

 Affinamento per 18 mesi in botti grandi di rovere

CAPO DI STATO DOC Montello

 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Malbec

 Le migliori uve provenienti da un vigneto piantato nel 1946 affinano per almeno 36 mesi in grandi botti di rovere.





VIGNALTA

Az. Agr. VIGNALTA · Arquà Petrarca (PD)

L'azienda si trova ad Arquà Petrarca tra le incantevoli e dolci colline dei Colli Euganei. Di origine vulcanica, questi territori sono caratterizzati dal suolo variegato, a tratti vulcanico e a tratti calcareo, offrendo una spiccata e differente espressività, nella vasta gamma di vini proposti.

Vignalta per i Colli Euganei è una realtà pionieristica dal punto di vista qualitativo, sia per aver piantato vigneti ad alta intensità lungo i versanti collinari più elevati del territorio, sia per vinificare le uve con meticolosità ed ambizione allora sconosciute nei Colli Euganei.



Veneto



BOTTIGLIE PRODOTTE
280.000



ETTARI VITATI
35 di proprietà
+ 15 in affitto.



TIPO DI AGRICOLTURA
Tradizionale

L'azienda continua tuttora il suo percorso produttivo orientato all'eccellenza, frutto di un grande patrimonio viticolo articolato da sud a nord lungo i principali terroir dei Colli e frutto di un protocollo enologico di stampo moderno interpretato con maestria e consapevolezza.

L'Azienda crede nella sostenibilità ambientale; è stata infatti una delle prime cantine in Italia ad installare un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica.

METODO CLASSICO BRUT NATURE

Raboso Friularo

Permanenza sui lieviti per 48 mesi.

METODO CLASSICO BRUT VINTAGE

Chardonnay

Permanenza sui lieviti per 48 mesi.

ODE BIANCO

Pinot Bianco, Pinot Grigio e Moscato

Fermentazione e affinamento in acciaio per circa 6/8 mesi.

PINOT BIANCO

Fermentazione e affinamento in acciaio per circa 6/8 mesi.

SIRIO

Moscato Bianco

Fermentazione e affinamento in acciaio per circa 10 mesi

AGNO CASTO

Incrocio Manzoni

Fermentazione e affinamento in acciaio per circa 10 mesi

CHARDONNAY

Fermentazione e affinamento in tonneau da 500 litri per circa 12 mesi.

GEMOLA

70% Merlot
30% Cabernet Franc

Affinamento in tonneau nuovi da 500 litri per circa 36 mesi e segue poi un affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

CARMENERE RISERVA

Affinamento in tonneau da 500 litri per circa 24 mesi.

MERLOT RISERVA

Affinamento in tonneau da 500 litri per circa 24 mesi.

PINOT NERO

Vinificazione con uva intera, affinamento in tonneau da 500 litri per circa 18 mesi.

AGNO TINTO

100% Syrah

Affinamento in tonneau da 500 litri di 2° passaggio per circa 36/48 mesi.

MOSCATO FIOR D'ARANCIO SPUMANTE DOCG

Metodo Charmat. Alcool 6°

MOSCATO L.H.

Moscato Bianco

Appassimento in pianta, fermentazione e affinamento in acciaio per circa 8 mesi.

ALPIANAE FIOR D'ARANCIO DOCG PASSITO

Moscato Giallo

Vinificazione dopo 4 mesi di appassimento in fruttajo (resa di 24 litri mosto per 100 kg. d'uva) e successivo affinamento per 18 mesi in botti di rovere.

COLLI EUGANEI ROSSO RISERVA

Merlot 60% - Cabernet Sauvignon 40%

Affinamento in tonneau da 500 litri per circa 24 mesi.



AZIENDA AGRICOLA

INAMA



Azienda Agricola INAMA · San Bonifacio (VR)

La famiglia Inama vanta oltre sessant'anni di attività nell'area del Soave Classico e dei Colli Berici: due progetti paralleli che esprimono l'unicità di questi differenti terroir. Insieme al padre Stefano, la terza generazione Matteo, Alessio e Luca Inama ha introdotto una serie di miglioramenti dal vigneto alla cantina.

Spiegano i tre fratelli: «Negli ultimi dieci anni è stata adottata una viticoltura di precisione, ogni vigneto è stato micro-parcellizzato, analizzato nelle composizioni del sottosuolo e nel comportamento delle viti, identificando diverse aree di lavorazione per raggiungere maturazioni perfette ed intense complessità aromatiche in ogni

punto di ciascun vigneto». Tradizione, competenza e un'approccio rispettoso degli equilibri naturali hanno portato ad una conoscenza profonda della natura vulcanica del Soave Classico e dei terreni calcarei e limo argillosi dei Colli Berici. L'approccio di cantina è minimalista seppur meticoloso, per esprimere la purezza del frutto.

«Perseveriamo nel produrre vini unici, distintivi, lontani dalla standardizzazione del gusto. Siamo vignaioli, lavoriamo e osserviamo le nostre vigne attentamente.

Ci emozioniamo assaggiando le uve, guidati dal sentimento e dal nostro istinto, con l'ambizione di fare grandi vini, senza compromessi».



Veneto

BOTTIGLIE PRODOTTE
500.000

ETTARI VITATI
60 ha

TIPO DI AGRICOLTURA
BIOLOGICA

VIN SOAVE Soave Classico

- 100% Garganega
- Vinificazione in acciaio

CHARDONNAY

- 100% Chardonnay
- Vinificazione e affinamento in acciaio

CARMENERE PIÙ

- 85% Carmenera
15% Merlot
- Affinamento per circa 12 mesi in barriques non nuove.

CAMPO DEL LAGO

- 100% Merlot
- Affinamento per circa 12 mesi in barriques non nuove.

CARBONARE Soave Classico

- 100% Garganega
- Vinificazione in acciaio per 12 mesi e almeno 6 mesi di bottiglia

VULCAIA

- 100% Sauvignon
- Vinificazione in acciaio

CARMINIUM

- 100% Carmenera
- Affinamento per circa 12 mesi in barriques di cui un 20% nuove.

BRADISISMO

- 70% Cabernet Sauvignon,
30% Carmenera
- Affinamento in barriques in parte nuove per 12 mesi

FOSCARINO Soave Classico

- 100% Garganega
- Fermentazione in barrique non nuove. Poi rimane sulle fecce per 6 mesi con batonnage ogni 6 settimane. Seguono poi altri 6 mesi di affinamento in vasi di acciaio su fecce fini.

VULCAIA FUMÈ

- 100% Sauvignon Blanc
- Fermentazione in barrique nuove al 30% a tostatura forte e 70% usate.



MASI Agricola · Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

Masi è considerata leader nella produzione di Amarone. La sua storia inizia alla fine del XVIII secolo, quando la famiglia Boscaini acquista pregiati vigneti nella piccola valle denominata "Vaio dei Masi".

Da qui prende il nome l'azienda, tuttora di proprietà della famiglia, che opera attivamente con la sesta e settima generazione. Il suo presidente, Sandro Boscaini, è conosciuto nel mondo come "Mister Amarone", per aver contribuito a creare, con l'Amarone Masi, un'eccellenza italiana.

L'attenzione per l'ambiente in Masi inizia in viticoltura, dalla produzione eco-compatibile delle uve, attraverso l'uso di sostanze naturali per la concimazione e di fungicidi naturali come rame e zolfo. I trattamenti inoltre non vengono svolti in base a calendari precostituiti, bensì solamente in relazione alle effettive necessità e sono localizzati, evitando lo spreco e la dispersione nell'ambiente.

La cura ed il rispetto dell'ambiente fanno parte della cultura e della filosofia aziendale e la voce "ambiente" è parte rilevante di ogni progetto relativo alle future attività.

L'attenzione in questo senso è garantita dal Gruppo Tecnico Masi, un team di esperti di enologia, agronomia, attività di laboratorio e marketing, responsabile delle attività centrali della filiera.



Veneto



BOTTIGLIE PRODOTTE
4.500.000



ETTARI VITATI
640 ha



TIPO DI AGRICOLTURA
Tradizionale e
BIOLOGICA

LUGANA LUNATIO **BIO**

100% Trebbiano di Lugana

Vinificazione e affinamento in acciaio

FRESCARIPA BARDOLINO

Corvina, Rondinella e Molinara

Vinificazione e affinamento in acciaio

CAMPOFIORIN

Corvina, Rondinella e Molinara in parte appassite

Vinificazione in acciaio e affinamento in botti grandi per 12/18 mesi

COSTASERA AMARONE DELLA VALPOLICELLA **Classico DOCG**

Corvina, Rondinella e Molinara

Appassimento delle uve per almeno 3-4 mesi

Vinificazione in acciaio e affinamento in botti grandi per almeno 30 mesi

ROSA DEI MASI

100% Refosco

Vinificazione e affinamento in acciaio

BONACOSTA VALPOLICELLA **Classico**

Corvina, Rondinella e Molinara

Vinificazione e affinamento in acciaio

BROLO ORO DI CAMPOFIORIN

Corvina, Rondinella e Oseleta in parte appassite

Vinificazione in acciaio e affinamento in botti grandi per 12/18 mesi

RISERVA COSTASERA AMARONE DELLA VALPOLICELLA **Classico DOCG**

Corvina, Rondinella e Molinara e Oseleta

Appassimento delle uve per almeno 3-4 mesi

Vinificazione in acciaio e affinamento in botti grandi per almeno 30 mesi





Az. Agr. LE RAGOSE · Negrar (VR)

I terreni furono acquistati nel 1969 con l'impegno di privilegiare la qualità e non la quantità, nel rispetto delle tradizioni ma con la dovuta attenzione alle moderne tecnologie sia in vigna che in cantina. Paolo e Marco Galli conducono oggi l'azienda vinificano solo uve provenienti dai propri vigneti, piantati nelle proporzioni previste dai disciplinari: la loro destinazione per la produzione di Amarone, Valpolicella o vino da Ripasso viene decisa anno per anno, secondo le caratteristiche delle uve rispetto all'andamento stagionale. La posizione collinare e la favorevole esposizione ai venti permettono inoltre di avere un clima ideale per l'appassimento delle uve.

Le fermentazioni sono operate da lieviti indigeni, l'affinamento è condotto prevalentemente in botti di rovere di Slavonia di diversa età, con capacità compresa tra 10 e 60 ettolitri. Nell'attenzione all'ambiente Le Ragose adotta tutti gli accorgimenti necessari, tra i quali l'eliminazione dei diserbanti e il recupero degli scarti al fine di produrre compost aziendale da utilizzare come integratore di concimazione. Inoltre viene utilizzato il metodo della confusione sessuale in vigneto. Viene adottato, da anni, il protocollo di certificazione Reduce Retrench Respect (RRR) del Consorzio di Tutela della Valpolicella.



Veneto



BOTTIGLIE PRODOTTE
130.000



ETTARI VITATI
18 ha



TIPO DI AGRICOLTURA
Sostenibile



VALPOLICELLA Classico

50% Corvina,
20% Rondinella,
20% Corvinone,
10% altri vitigni



Vinificazione in acciaio,
affinamento in acciaio

VALPOLICELLA RIPASSO Classico Superiore

50% Corvina,
20% Rondinella,
20% Corvinone,
10% altri vitigni



Vinificazione in acciaio,
ripasso del vino nelle
vinacce dell'Amarone a
Gennaio e affinamento in
acciaio e botti di rovere di
Slavonia

AMARONE DELLA VALPOLICELLA Classico

50% Corvina,
20% Rondinella,
20% Corvinone,
10% altri vitigni



Appassimento delle uve
per almeno 90 giorni.
Vinificazione in acciaio,
affinamento in botti di
rovere di Slavonia da 50
Hl. per 7/8 anni

CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon



Fermentazione in acciaio
con lieviti indigeni e
affinamento in tonneau
per almeno 24 mesi





DOMINI VENETI

Cantina NEGRAR

DOMINI VENETI · Negrar (VR)

È il 1989 quando Cantina Valpolicella Negrar, storica cantina veronese nata nel 1933, decide di dare inizio ad un articolato Progetto Qualità attraverso l'individuazione di alcune aree particolarmente vocate della Valpolicella Classica. La scelta di puntare al miglioramento della qualità delle uve accuratamente

selezionate dà origine alla nuova linea Domini Veneti, divenuta linea di distinzione dell'eccellenza produttiva non soltanto di DOCG e DOC della Valpolicella Classica, ma anche di altri pregiati vini veronesi. Domini Veneti, marchio autentico e raffinato di Cantina Valpolicella Negrar, rappresenta oggi l'espressione più onesta di un territorio ben definito dal punto di vista geografico e storico: la Valpolicella Classica, appunto, un'area vitivinicola che esprime oggi al meglio un vino essenzialmente prodotto con vitigni autoctoni come Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara, Dindarella, Oseleta, Rossignola, Negrara, Forselina. Un patrimonio che unisce tradizioni e ricerca, nuove tecniche di produzione e originalità, per raccontare e confermare la sapiente cultura del vino made in Italy. "Possiamo definire i vini Domini Veneti "vini di territorio" che si esprimono attraverso vitigni autoctoni.



 **BOTTIGLIE PRODOTTE**
1.200.000

 **ETTARI VITATI**
750 ha

 **TIPO DI AGRICOLTURA**
Tradizionale/
BIOLOGICA

SOAVE CLASSICO

 Garganega 80% - Trebbiano 15%
- Chardonnay 5%

 Vinificazione e affinamento in acciaio

BARDOLINO CHIARETTO

 Corvina 65% - Rondinella 30% - Molinara 5%

 Fermentazione senza bucce, affinamento in acciaio

CORVINA

 Corvina 70% - Merlot 30%

 Vinificazione e affinamento in acciaio

APPASSIMENTO

 Corvina 60% - Corvinone 15% - Rondinella 15% - altre uve 10%

 Appassimento delle uve per 60 giorni, affinamento in legno.

VALPOLICELLA Classico

 Corvina 60% - Corvinone 15% - Rondinella 15% - altre uve 10%

 Vinificazione e affinamento in acciaio

VALPOLICELLA Classico Sup. VERJAGO

 Corvina 40% - Rondinella 25% - Corvinone 15% - Croatina 15% - Oseleta 5%

 Appassimento delle uve per 40%, affinamento in legno grande per almeno 12 mesi

VALPOLICELLA Classico Sup. RIPASSO TORBAE

 Corvina 60% - Corvinone 15% - Rondinella 15% - altre uve 10%

 Ripasso sulle vinacce del Recioto per 15 giorni, affinamento in legno per 18 mesi.

VALPOLICELLA Classico Sup. RIPASSO LA CASETTA

 Corvina 65% - Corvinone 15% - Rondinella 10% - altre uve 10%

 Ripasso sulle vinacce dell'Amarone per 15 giorni, affinamento in legno per 9 mesi.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA Classico DOCG

 Corvina 60% - Corvinone 15% - Rondinella 15% - altre uve 10%

 Appassimento delle uve in fruttai fino a Gennaio, affinamento in botti grandi.

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA Classico DOCG MORON

 Corvina 60% - Corvinone 15% - Rondinella 15% - altre uve 10%

 Appassimento delle uve in fruttai per 130 giorni, affinamento in barriques per 6 mesi.





Az. Agr. ANTICOBROILO · Prepotto (UD)

La famiglia Duri è da sempre impegnata nella coltivazione della terra con particolare riguardo alla produzione di vini. Attualmente l'attività è gestita da Giovanni, Patrizia e Massimo.

Una piccola azienda di sei ettari destinati alla produzione di diverse varietà di uve nel rispetto di una tradizione che viene tramandata da padre in figlio ed un costante impegno per coniugare al meglio il rispetto della natura con la ricerca del prodotto migliore.

Dopo anni di lavoro l'azienda è passata dal tradizionale metodo d'allevamento a cappuccina al guyot, dove pochi grappoli per ceppo producono vini d'alta qualità. Viene data massima cura ed attenzione alla vite in ogni sua fase, dalla potatura ai trattamenti che avvengono nel rispetto dell'ambiente. La vendemmia è rigorosamente a mano e l'uva raccolta in cassetta per far sì che il prodotto arrivi in cantina il più integro e curato possibile. I vitigni producono circa 30-40 ettolitri di vino ettaro.

Tutte le vinificazioni e fermentazioni vengono fatte solo in maniera tradizionale e spontanea dove per queste ultime vengono utilizzati solo lieviti indigeni.

AXV
AGENZIA X
IL VENETO



Friuli Venezia Giulia



BOTTIGLIE PRODOTTE
25.000



ETTARI VITATI
6 ha



TIPO DI AGRICOLTURA
BIOLOGICA



FRIULANO

100% Friulano

Affinamento in acciaio
8 - 12 mesi

CABERNET FRANC

100% Cabernet Franc

Affinamento per 24 mesi in
barriques

PINOT NERO

100% Pinot Nero

Affinamento per 24 mesi in
barriques

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

100% Refosco

Affinamento per 24 mesi in
barriques

RIBOLLA GIALLA

100% Ribolla Gialla

Affinamento in acciaio
8 - 12 mesi

MERLOT

100% Merlot

Affinamento per 24 mesi in
barriques

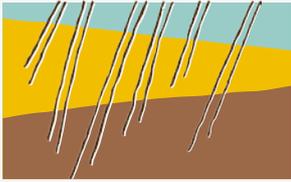
SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO

100% Schioppettino

Affinamento per 24 mesi in
barriques



LE DUE TERRE



LE DUE TERRE · Prepotto (UD)

Le Due Terre nasce nel 1984 ad opera di Silvana Forte e Flavio Basilicata a Prepotto nei Colli Orientali del Friuli. Il nome “Le Due Terre” è un omaggio al terroir della zona, ricco in microelementi e caratterizzato da due tipologie di terra: argilla e marna (qui chiamata ponca), che tende a sgretolarsi fino a diventare scaglia. L'azienda ha sempre avuto a cuore l'ambiente e ha sviluppato un metodo di viticoltura e di produzione naturali volti a conservarlo. Di conseguenza, il lavoro è svolto unicamente dalle mani dell'uomo e i prodotti chimici sono banditi. L'inerbimento delle vigne, la tutela del bosco a margine dell'azienda, le lavorazioni manuali, concorrono a far sì che l'ecosistema “reagisca” positivamente in sinergia con l'uomo. Questa tutela dell'ambiente e del vigneto consente

interventi minimi in cantina. La vinificazione avviene in modo tradizionale, senza tecnologia, attraverso l'uso di lieviti indigeni, fermentazioni spontanee, e permanenza in barriques usate di rovere francese per circa 22 mesi senza travasi, al fine di conservare le caratteristiche varietali e l'integrità dei vini.

Il risultato è nei vini come li desideriamo noi: naturali, longevi ed eleganti per gli appassionati del vino sparsi nel mondo.



Friuli Venezia Giulia



BOTTIGLIE PRODOTTE

18.000



ETTARI VITATI

5 ha



TIPO DI AGRICOLTURA

Biologica non
Certificata



SACRISASSI BIANCO

-  70% Friulano
-  30% Ribolla Gialla

 Fermentazione in acciaio e affinamento per 24 mesi in tonneaux di rovere francese

MERLOT

-  100% Merlot

 Fermentazione in cemento e affinamento in barriques di rovere francese per circa 30 mesi

SACRISASSI ROSSO

-  50% Schioppettino
-  50% Refosco

 Fermentazione in cemento e affinamento in barriques di rovere francese per circa 30 mesi

PINOT NERO

-  100% Pinot Nero

 Fermentazione in acciaio e affinamento in barriques di rovere francese per circa 30 mesi



VINIVERSO

Viniverso · Gradisca (GO)

Una zona storicamente vocata all'eccellenza, la migliore tradizione friulana, un progetto condiviso con chi conosce i segreti di una terra unica. La linea VINIVERSO by I Clivi porta in tavola vini eleganti e profumati, perfetti interpreti di una viticoltura regionale di altissima qualità e frutto di un concentrato irripetibile di storia, natura e visione. Tutto nasce dalle migliori aree vitate della pianura friulana, già mappate ai tempi della Regina Maria Teresa d'Austria attraverso la classificazione dei Cru della Contea di Gorizia-Gradisca (1787). Aree in cui la particolare conformazione dei suoli e l'influsso del vicino Adriatico hanno da sempre garantito uve in grado di dare vini estremamente fini e intensi. La collaborazione con viticoltori appassionati e custodi di saperi preziosi è il segreto di una filiera consapevole e orientata alla massima qualità, in cui il lavoro di ciascuno è giustamente ricompensato.



Friuli Venezia Giulia



BOTTIGLIE PRODOTTE
60.000



ETTARI VITATI
20 ha



TIPO DI AGRICOLTURA
Convenzionale



VERSO SCRIC Friulano

 Fermentazione ed affinamento in cemento, su fecce integrali per 6 mesi.

VERSO BESTIEUTE Chardonnay

 Fermentazione ed affinamento in cemento, su fecce integrali per 6 mesi.

VERSO MASSE PASUT Cabernet Sauvignon

 Fermentazione ed affinamento in cemento a cappello sommerso, su fecce integrali per 6 mesi.

VERSO RIZ Pinot Grigio

 Fermentazione ed affinamento in cemento, su fecce integrali per 6 mesi.

VERSO CIUS Ribolla Gialla

 Fermentazione ed affinamento in cemento, su fecce integrali per 6 mesi.

VERSO SCLOPIT Rosso

 Schioppettino 50%, Pinot Nero 50%

 Fermentazione ed affinamento in cemento a cappello sommerso, su fecce integrali per 6 mesi.

VERSO SVOL Sauvignon

 Fermentazione ed affinamento in cemento, su fecce integrali per 6 mesi.



Az. Adriano **GIGANTE** · Corno di Rosazzo (UD)

Nel 1957 il nonno di Adriano Gigante decide di seguire la sua passione - da mugnaio con 40 anni di esperienza a vignaiolo - e si insedia nel paese di Corno di Rosazzo (UD) sulla collina di Rocca Bernarda. Qui c'era una casa ed un vigneto di uva Tocai Friulano, che viene coltivato ormai da 75 anni.

Da anni, l'azienda ha aderito al progetto Nature Vitis di difesa integrata istituito dal Consorzio di Tutela Colli Orientali del Friuli che prevede di produrre una serie di misure utili a ridurre l'impatto ambientale dei fitofarmaci e ad accrescere la qualità delle uve, coadiuvato anche dall'uso nel vigneto di atomizzatori a recupero, soffiatori meccanici e dal non utilizzo di diserbanti. Attualmente l'azienda cura 25 ettari di vigneto che hanno una età media di 40 anni.

Fortemente convinti che la cura della terra e della vigna deve basarsi su metodi che rispettino la biodiversità, siamo attualmente in conversione biologica. L'uva vendemmiata a mano, si esprime in cantina con il supporto di lavorazioni essenziali e non aggressive per mantenere integra la genuinità e la tipicità del prodotto: fare qualcosa in meno e non in più per produrre vini friulani autentici dotati di forte personalità territoriale.



Friuli Venezia Giulia



BOTTIGLIE PRODOTTE
100.000



ETTARI VITATI
25 ha



TIPO DI AGRICOLTURA
In conversione biologica

FRIULANO

-  100% Friulano
-  Vinificazione e affinamento in acciaio

MALVASIA

-  100% Malvasia
-  Vinificazione e affinamento in acciaio

CABERNET FRANC

-  100% Cabernet Franc
-  Vinificazione e affinamento in acciaio

VERDUZZO FRIULANO

-  100% Verduzzo Friulano
-  Appassimento delle uve e successiva vinificazione e affinamento per circa 15 mesi in barriques

PINOT GRIGIO

-  100% Pinot Grigio
-  Vinificazione e affinamento in acciaio

RIBOLLA GIALLA

-  100% Ribolla Gialla
-  Vinificazione e affinamento in acciaio

MERLOT

-  100% Merlot
-  Vinificazione in acciaio e affinamento parte in botti da 350 litri e parte in acciaio

SAUVIGNON

-  100% Sauvignon
-  Vinificazione e affinamento in acciaio



Meroi

Az. Agr. MEROI · Buttrio (UD)

L'Azienda nasce nel 1900 da Domenico Meroi ma solo con Paolo, l'attuale proprietario, alla fine degli anni ottanta, l'Azienda inizia la commercializzazione delle prime bottiglie.

L'Azienda sorge a Buttrio, nei colli Orientali del Friuli e la sua produzione deriva dalle vigne Dominin, storiche vigne di famiglia, e dal 2007 anche dalle vigne zitelle.

Durante il lavoro quotidiano in vigna e in cantina Paolo fa affidamento sulla collaborazione dell'enologo Mirko Degan con cui condivide regolarmente le proprie conoscenze ed esperienze. Grande attenzione ai territori e rispetto assoluti dei ritmi naturali assicurano ai vini eleganza e longevità.

Le rese per pianta e per ettaro sono tenute bassissime; le uve, in fase di vinificazione, vengono lavorate rispettandone ed esaltandone le caratteristiche intrinseche e in affinamento conoscono un costante uso del legno piccolo.

Prende vita, così, una gamma di etichette assortita e variegata, costantemente allineata su livelli qualitativi altissimi



Friuli Venezia Giulia



BOTTIGLIE PRODOTTE

60.000



ETTARI VITATI

20 ha



TIPO DI AGRICOLTURA

Tradizionale

NESTRI BIANCO

Chardonnay, Pinot Bianco, Friulano e Sauvignon

Vinificazione e affinamento in acciaio

FRIULANO

100% Friulano

Vinificazione in acciaio, affinamento parte in acciaio e parte in barriques

NESTRI ROSSO

Merlot, Refosco e Cabernet

Vinificazione in acciaio, affinamento parte in acciaio e parte in barriques

VIGNA DOMININ MERLOT

100% Merlot

Vinificazione in acciaio, affinamento parte in acciaio e parte in barriques

PINOT GRIGIO

100% Pinot Grigio

Vinificazione e affinamento in acciaio

RIBOLLA GIALLA

100% Ribolla Gialla

Vinificazione in acciaio, affinamento parte in acciaio e parte in barriques

ROS DI BURI

100% Merlot

Vinificazione in acciaio, affinamento parte in acciaio e parte in barriques

VIGNA DOMININ REFOSCO

100% Refosco

Vinificazione in acciaio, affinamento parte in acciaio e parte in barriques

SAUVIGNON

100% Sauvignon

Vinificazione in acciaio, affinamento parte in acciaio e parte in barriques

CHARDONNAY

100% Chardonnay

Vinificazione e affinamento in acciaio



i Clivi

Az. Agr. I CLIVI · Corno di Rosazzo (UD)

I vini dell'Azienda nascono in Friuli a cavallo tra il Collio Goriziano e i Colli Orientali dove, su declivi assoluti, da cui trae il nome, coltivano, in regime biologico certificato, 12 ettari di vigneto piantati con i vitigni autoctoni Ribolla Gialla, Friulano, Verduzzo e Malvasia Istriana, il cui unico internazionale, ed a bacca nera, è il Merlot, vitigno amato e da secoli coltivato in queste zone. Patrimonio

fonfamentale sono le viti vecchie, con età compresa tra i 60 e gli oltre 80 anni che danno la possibilità di interpretare due distinte zone a denominazione DOC, Collio e Colli Orientali del Friuli, la cui differenza sensoriale è legata esclusivamente al microclima.

Le basse rese per ettaro che producono le viti vecchie donano infatti una naturale concentrazione e complessità al frutto che trasformano in modo naturale con fermentazioni spontanee, mantenendone l'eleganza e l'integrità aromatica attraverso un'accorta gestione in vasche di acciaio, per ottenere 50.000 bottiglie di vini varietali, dalla grande personalità, e dotati di grazia e delicatezza che, assieme a territorialità e longevità, sono l'architrave della loro produzione.



Friuli Venezia Giulia



BOTTIGLIE PRODOTTE
50.000



ETTARI VITATI
12 ha



TIPO DI AGRICOLTURA
BIOLOGICA



RIBOLLA GIALLA "A TESSA"

100% Ribolla Gialla

Vinificazione a affinamento per 6/8 mesi in acciaio

FRIULANO SAN PIETRO

100% Friulano

Vinificazione a affinamento per 6/8 mesi in acciaio

BIANCO GALEA

90% Friulano
10% Verduzzo

Fermentazione e affinamento in acciaio per almeno 18 mesi

MALVASIA

100% Malvasia

Vinificazione a affinamento per 12 mesi in acciaio

SCHIOPPETTINO

100% Schioppettino

Vinificazione a affinamento per 12 mesi in acciaio

MERLOT GALEA

100% Merlot

Vinificazione a affinamento per 12 mesi in acciaio



BorgosanDaniele

Az. Agr. BORGOSAN DANIELE

Cormons (GO)

I fratelli Alessandra e Mauro Mauri coltivano 18 ettari di vigneto in 15 differenti parcelle situate tra Collio e Isonzo, comprese nell'arco di 7 chilometri dalla casa di famiglia che ancora oggi ospita la cantina ed un'elegante e discreta struttura di accoglienza.



Friuli Venezia Giulia

 BOTTIGLIE PRODOTTE
60.000

 ETTARI VITATI
18 ha

 TIPO DI AGRICOLTURA
BIOLOGICA

L'Isonzo, ai piedi del Collio, è un luogo ideale per la produzione di grandi vini: la sua situazione microclimatica e l'unicità dei terreni ne fanno oggi una delle regioni viticole emergenti.

Il senso della ricerca per BorgosanDaniele si esprime in un numero limitatissimo di etichette e di parole chiave: la mineralità della terra anzitutto, un tratto molto difficile da esprimere a parole, eppure percepibile nettamente nei vini che producono; il territorio che significa valorizzazione di vitigni autoctoni e recupero consapevole di uve storicamente radicate nella cultura locale.



JASIK BIANCO

-  Riesling e Malvasia
-  Affinamento in acciaio

FRIULANO **BIO**

-  Affinamento in acciaio per almeno 9 mesi

ARBIS BLANC

-  Friulano, Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon
-  Affinamento in tonneau per circa 12/18 mesi

JASIK ROSSO

-  Cabernet Sauvignon
-  Affinamento in acciaio

MALVASIA **BIO**

-  Affinamento in acciaio per almeno 9 mesi

ARBIS ROS

-  Pignolo
-  Affinamento in botti di legno di varie dimensioni per almeno 12 mesi.

PINOT GRIGIO **BIO**

-  Affinamento in acciaio per almeno 9 mesi



EDI KEBER



Az. Agr. EDI KEBER · Cormons (GO)

L'azienda si trova a Cormons, a pochi metri dal confine sloveno, su una collina chiamata Zegla. Da circa 300 anni la famiglia Keber abita questa terra dove nel tempo si è sviluppata l'azienda.

La famiglia Keber, pur ancorata da sempre al territorio, ha conosciuto diverse bandiere, per volontà del destino e degli uomini. Producono il Collio che è il vino più antico di questo territorio e per tradizione è formato dalle varietà autoctone: Tocai Friulano, Ribolla Gialla e Malvasia Istriana che vengono fermentati ed affinati nelle classiche vasche di cemento.

Zegla, la collina su cui sono posti i vigneti, è particolarmente vocata alla produzione del Tocai Friulano che caratterizza la struttura del vino essendone la componente maggiore, mentre la Ribolla Gialla fornisce la giusta acidità e la Malvasia Istriana il caratteristico aroma speziato.



Friuli Venezia Giulia



BOTTIGLIE PRODOTTE
50.000



ETTARI VITATI
12 ha



TIPO DI AGRICOLTURA
BIOLOGICA



COLLIO

 70% Friulano,
30% Ribolla e Malvasia

 Fermentazione
e affinamento in
vasche di cemento

BRDA

 50% ribolla, 40% tocai,
10% malvasia

 Macerazione in vasche
di cemento per 1 mese
e successivo affinamento
per 2 anni

MERLOT

 100% Merlot

 Affinamento in botte
per 24 mesi





BORGO DEL TIGLIO

Az. Agr. BORGO DEL TIGLIO

Brazzano (GO)

L'azienda nasce nel 1981 per opera dell'attuale proprietario Nicola Manfredi, produce in prevalenza vino bianco ma si producono anche vini rossi a partire dal vitigno Merlot. La produzione deriva da tre poderi aziendali situati in collina nella DOC Collio. La vicinanza del Mare Adriatico e delle Alpi Giulie fa sì che esistano grandi differenze

climatiche al variare dell'esposizione. Anche il terreno, generatosi dalla disgregazione degli strati di marna e arenaria che ne costituiscono il sottosuolo, varia con le zone. La cantina è da sempre impegnata a studiare queste differenze per far emergere il terroir dai propri vini. Sono evitate le concimazioni, i terreni sono inerbiti, e si adottano tecniche agronomiche finalizzate a perseguire quell'equilibrio fisiologico "magico" che permette di far emergere le più tenui sfumature legate al sito. Le rese sono particolarmente contenute. La vendemmia, rigorosamente manuale, eseguita con l'obiettivo di evitare ogni criticità nell'uva raccolta, viene effettuata con un'attenta cernita in pianta. In cantina si praticano pressature particolarmente soffici, si adottano tecniche, come la vinificazione in legno, che garantendo una maggiore pulizia al vino sono in grado di fare esprimere maggiormente il carattere della vigna.



Friuli Venezia Giulia

BOTTIGLIE PRODOTTE

30.000
+ 30.000



ETTARI VITATI

10 ha



TIPO DI AGRICOLTURA

Rispettosa

MILLEUVE BIANCO

Friulano, Malvasia, Chardonnay, Sauvignon, Riesling

Vinificazione e affinamento in barriques usate

MALVASIA

100% Malvasia

Vinificazione e affinamento in barriques usate per 9/10 mesi

RONCO DELLA CHIESA

100% Friulano

Vinificazione e affinamento in barriques usate per 9/10 mesi

COLLIO BIANCO

Friulano, Sauvignon, Riesling

Vinificazione e affinamento in barriques per 9/10 mesi

CHARDONNAY

100% Chardonnay

Vinificazione e affinamento in barriques per 9/10 mesi

CHARDONNAY selezione

100% Chardonnay

Vinificazione e affinamento in barriques, in apte nuove, per 9/10 mesi

FRIULANO

Friulano

Vinificazione e affinamento in barriques usate per 9/10 mesi

SAUVIGNON

Sauvignon 100%

Vinificazione e affinamento in barriques usate per 9/10 mesi

STUDIO DI BIANCO

Sauvignon, Friulano, Riesling

Vinificazione e affinamento in barriques per 9/10 mesi

COLLIO ROSSO

Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinificazione in tini da 12 Hl e affinamento in barriques per almeno 24 mesi

ROSSO DELLA CENTA

100% Merlot

Vinificazione in tini da 12 Hl e affinamento in barriques per 24 mesi



i Klivi

i Klivi · Dobrovo v Brdih (SLOVENIA)

Ogni vino è il frutto dell'incontro tra la natura e la cultura del luogo in cui nasce. L'unicità straordinaria dei vini dei Klivi deriva dall'identità caleidoscopica delle terre da cui hanno origine. Più volte divise e riunificate nel corso dei secoli, le aree a cavallo tra l'Italia orientale e la Slovenia hanno maturato una particolarissima sensibilità sociale e culturale, che si rivela in modo originale nei vini di alta qualità tipici di quest'area. In queste terre di confine, riunite per la prima volta da Maria Teresa d'Austria, nasce la più antica carta dei cru al mondo per volere della stessa imperatrice. Ciò che accomuna Collio, Colli Orientali, Brda e Vipava è la Ponca, una particolare conformazione rocciosa originaria di bacini lacustri e formata da un susseguirsi di arenarie e marne capace di regolare in modo naturale la disponibilità idrica della vite. Due diversi bacini, due differenti vigneti e due microclimi distinti danno vita a differenti racconti in bottiglia di terroir straordinari. Sulle colline di Brda, in uno splendido anfiteatro naturale, vigneti baciati dal sole guardano verso il confine in un gioco di specchi con la vicina ponca italiana. Dalla stessa natura trae origine una lettura distinta, vocata alla luminosità e alla ricchezza gustativa, interpretate con sapienza artigianale. A cinquanta chilometri di distanza, nella valle di Vipava attraversata dall'omonimo fiume e battuta costantemente da venti freschi, vigneti abbarbicati su pendii scoscesi danno vita a vini più freschi e minerali, coerente espressione della tensione dinamica che caratterizza la vicina capitale Lubiana.



BOTTIGLIE PRODOTTE
25.000

ETTARI VITATI
6 Brda + 2 Vipava

TIPO DI AGRICOLTURA
Integrata



BRDA

 Uvaggio di campo
Sauvignon Blanc 70%, Friulano 30%

 Uva intera, fermentazione spontanea in cemento, affinamento sulle fecce fini per 12 mesi

VIPAJSKA DOLINA

 Uvaggio di campo
Chardonnay 70%, Sauvignon 30%

 Uva intera, fermentazione spontanea in cemento, affinamento sulle fecce fini per 12 mesi





Cantina KALTERN · Caldaro (BZ)

Cantina Kaltern è una cooperativa vitivinicola sul lago di Caldaro in Alto Adige i cui vini sono creati dall'intera comunità, con grande passione e competenza: eleganti, complessi ma, al tempo stesso, meravigliosamente diretti. La cooperativa, che è una grande famiglia che conta 650 soci viticoltori, dei quali la maggior parte possiede meno di un ettaro di terreno, unisce le piccole realtà vitivinicole famigliari, garantisce la qualità e la sicurezza e dà ai soci la possibilità di far parte di qualcosa di grande. Nella cooperativa sono tre le personalità che lavorano insieme per raggiungere uno scopo: anticonformisti orientati alla qualità, rivoluzionari della biodinamica e capi famiglia detentori delle tradizioni. L'agronomo ed l'enologo si mettono a disposizione dei viticoltori tutto l'anno in veste di consulenti, fornitori di servizi e partner, offrendo formazione e perfezionamento, definendo obiettivi di produzione individuali, effettuando visite di controllo e mantenendo scambi regolari. FAIR'N GREEN è il marchio della viticoltura sostenibile che prevede che ogni azienda vinicola stabilisca dei processi tesi a migliorare in modo continuativo e in un'ottica di sostenibilità globale l'intera gestione, la cura dei vigneti, le operazioni in cantina e l'attività commerciale.



Trentino Alto Adige

 BOTTIGLIE PRODOTTE
3.500.000

 ETTARI VITATI
450 ha

 TIPO DI AGRICOLTURA
Tradizionale e
BIOLOGICA /
BIODINAMICA

MÜLLER THURGAU

 Vinificazione e affinamento in acciaio

GEWÜRZTRAMINER

 Vinificazione e affinamento in acciaio

CHARDONNAY SALEIT

 Vinificazione in acciaio, affinamento per il 50% in tonneaux

PINOT BIANCO VIAL

 Vinificazione in acciaio, affinamento per il 20% in legno grande

SAUVIGNON STERN

 Vinificazione in acciaio, affinamento per il 20% in legno grande

KERNER CARNED

 Vinificazione in acciaio e legno, affinamento in acciaio

KALTERERSEE Classico Superiore

 100% Schiava
 Vinificazione e affinamento in acciaio

KALTERERSEE Classico Superiore QUINTESSENZ

 100% Schiava
 Vinificazione e affinamento in cemento e legno

LAGREIN

 Vinificazione e affinamento in acciaio, legno grande e barriques

LAGREIN LAREITH Riserva

 Vinificazione e affinamento in barriques per almeno 12 mesi

PINOT NERO

 Vinificazione e affinamento in cemento e legno

PINOT NERO Riserva SALTNER

 Vinificazione e affinamento in barriques e tonneaux

CABERNET SAUVIGNON Riserva CAMPANER

 Vinificazione e affinamento in barriques per almeno 18 mesi





FERRUCCIO CARLOTTO · Ora (BZ)

La famiglia Carlotto si impegna da tre generazioni con lavoro e passione nel settore viticolo.

Umberto Carlotto iniziò a lavorare nel 1940 a mezzadria l'azienda Schloßhof a Mazzon, presso il Castel Caldif, dove per 50 anni ne coltivò assieme al fratello e al figlio Ferruccio i vigneti, di proprietà della famiglia Praxmarer.

Nel 2000 Ferruccio Carlotto, assieme alla figlia Michela iniziano a vinificare in proprio le uve prodotte con fedele e precisa applicazione

delle buone pratiche di campagna e di cantina tramandate negli anni, al fine di mantenere nel vino le caratteristiche del luogo d'origine. La nostra filosofia è: coltivare il vitigno giusto nel posto giusto, dare valore e quindi trasmettere la zona di coltivazione.

Coltiviamo 6 ettari di terreno e vinifichiamo tre tipi di uve: Lagrein (25%), Pinot nero (70%) e Schiava (5%)



Trentino Alto Adige



BOTTIGLIE PRODOTTE

45.000



ETTARI VITATI

6 ha



TIPO DI AGRICOLTURA

Convenzionale



SCHIAVA

 100% Schiava

 Fermentazione e affinamento in acciaio

LAGREIN RISERVA ORA

 100% Lagrein

 Fermentazione in acciaio, affinamento per circa 12 mesi in barriques e botti grandi, altri 3 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento

PINOT NERO FILARI DI MAZZON

 100% Pinot Nero

 Fermentazione in tini di rovere, affinamento per circa 12 mesi in barriques e botti grandi, altri 3 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.



PETER DIPOLI · Egna (BZ)

L'Azienda nasce dalla volontà di Peter Dipoli d esercitare sul campo la sua passione per il vino e diventare, a sua volta, un produttore. La sua preoccupazione fu innanzitutto di trovare un metodo di lavoro che rispecchiasse le sue convinzioni sulla giusta scelta dei vitigni e sulla corretta e rispettosa trasformazione delle uve in vino. Ritiene

che ogni vitigno vada collocato nell'habitat che gli è più congeniale.

Al produttore resta il compito di trasformare l'uva, così come i vigneti gliel'hanno consegnata, in un prodotto fedele al terreno, all'ambiente e all'annata. Il rispetto di questi fattori esclude l'ottenimento di una tipologia di vino predeterminata che invece molto spesso viene perseguita solo per soddisfare la moda del momento. A suo avviso è il consumatore che deve capire ed eventualmente accettare un vino per come l'ambiente in cui l'uva è cresciuta, o l'annata, hanno dato la possibilità di produrlo. Cercando invece di assecondare i gusti del mercato si rischia non solo di rinunciare alla naturale variabilità del prodotto ma di perdere anche l'unicità del territorio.

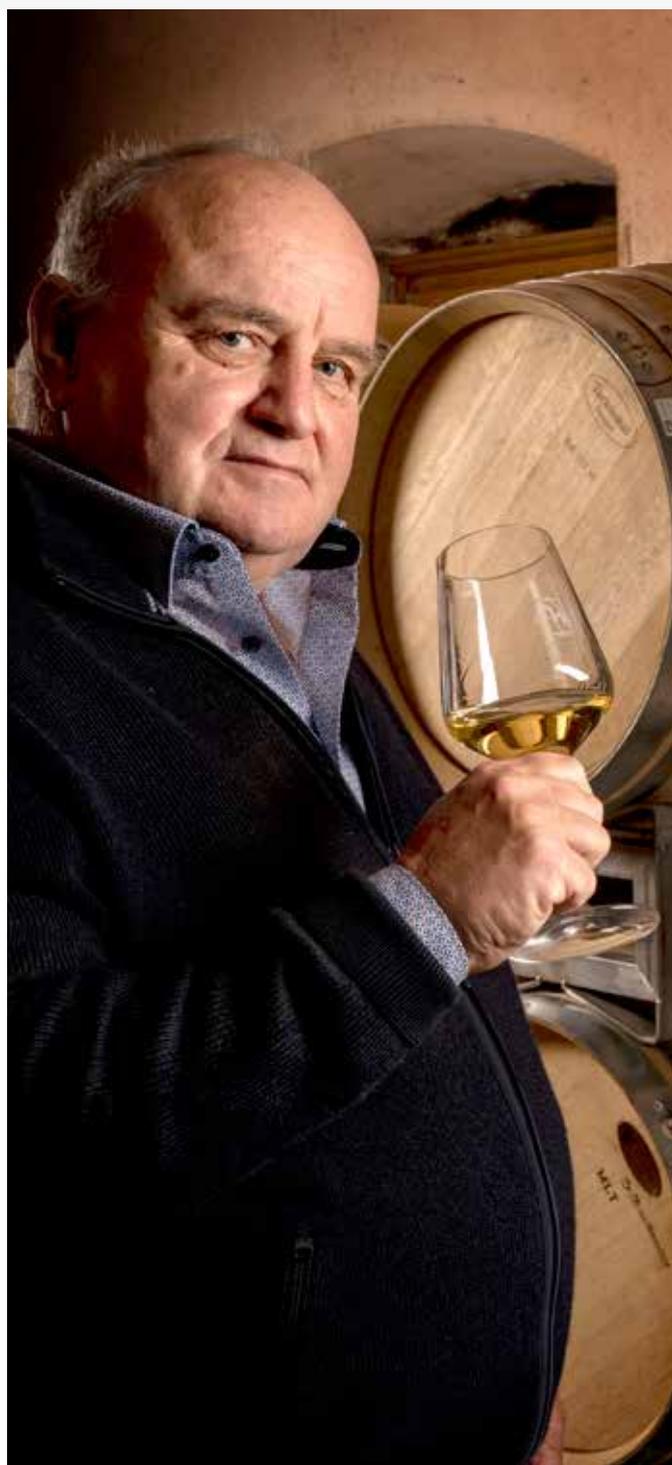


Trentino Alto Adige

BOTTIGLIE PRODOTTE
50.000

ETTARI VITATI
6,5 ha

TIPO DI AGRICOLTURA
Integrata



VOGLAR DOC Alto Adige

100% Sauvignon

Vinificazione e affinamento in grandi botti di acacia per almeno 9 mesi

FIHL DOC Alto Adige

100% Merlot

Vinificazione in acciaio e affinamento in barriques e cemento

IUGUM DOC Alto Adige

70% Merlot
30% Cabernet Sauvignon

Vinificazione in tini da 40 hl. e affinamento in barriques per 12 mesi





L'Azienda seleziona le tre varietà d'uva utilizzate, Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, da vignaioli di fiducia che operano in diverse zone dell'Alto Adige. I vigneti vengono comunque condotti sotto il controllo dell'Azienda.

L'azienda oggi produce circa il 50% della produzione di metodo classico altoatesina.



ARUNDA
Brut

50% Chardonnay,
30% Pinot Bianco,
20% Pinot Nero.

24/30 mesi sui lieviti

ARUNDA
BLANC DE BLANCS
Extra Brut

100% Chardonnay

36/42 mesi sui lieviti

ARUNDA RISERVA
Extra Brut

60% Chardonnay,
40% Pinot Nero

60 mesi sui lieviti

ARUNDA
Extra Brut

80% Chardonnay,
20% Pinot Nero

24/30 mesi sui lieviti

ARUNDA CUVÉE
MARIANNA

80% Chardonnay,
20% Pinot Nero

In Barriques (tre annate)

ARUNDA ROSE
Brut

50% Pinot Bianco,
50% Pinot Nero

24/30 mesi sui lieviti



THO MAS DORF MANN

THOMAS DORFMANN · Velturmo (BZ)

Dopo 30 anni di lavoro come enotecnico, di cui 27 in Cantina Valle Isarco, Thomas Dorfmann nel 2018 ha deciso di cominciare a vinificare le uve delle vigne di sua proprietà nella cantina privata e di commercializzare i vini a conto suo.

I vigneti, con forti pendenze tra il 40 e il 70%, sono perfettamente esposti a sud e si estendono tra i 550 e i 650 m slm nel comune di Velturmo; uno dei posti più soleggiati della Valle Isarco.

Le terrazze, fiancheggiate da muri a secco, con terreni poco profondi, ghiaiosi e permeabili all'acqua sono ideali per vitigni bianchi: Sylvaner, Grüner Veltliner, Riesling e Gewürztraminer.

Una piccola parte del totale di 2 ettari e impiantata con Pinot nero.

I vini riflettono in modo incomparabile le caratteristiche del territorio Valle Isarco: freschezza, frutta, eleganza e mineralità.

ExV
DISTRIBUZIONE
ESCLUSIVA
PER IL TRENTO



Trentino Alto Adige



BOTTIGLIE PRODOTTE

11.000



ETTARI VITATI

2 ha



TIPO DI AGRICOLTURA

Convenzionale



ALTO ADIGE VALLE ISARCO SYLVANER

100% Sylvaner

Fermentazione a temperatura controllata e maturazione sui lieviti in acciaio per 10 mesi.

ALTO ADIGE VALLE ISARCO RIESLING

100% Riesling

Fermentazione a temperatura controllata e maturazione sui lieviti in acciaio per 10 mesi.

ALTO ADIGE VALLE ISARCO GRUNER VELTLINER

100% Veltliner

Fermentazione a temperatura controllata e maturazione sui lieviti in acciaio per 10 mesi.

ALTO ADIGE VALLE ISARCO GEWURZTRAMINER

100% Gewurztraminer

Fermentazione a temperatura controllata e maturazione sui lieviti in acciaio per 10 mesi.





MANNI NÖSSING

MANNI NOSSING · Bressanone (BZ)

Manni Nössing, un viticoltore idealista e caparbio, è cresciuto in una famiglia proprietaria di un maso dal nome "Hoandlhof". Situato su una collina che sovrasta magnificamente la città di Bressanone, originariamente si sostentava con l'allevamento di bestiame. Questa è la sua storia. Nel 1999 è stato impiantato il vigneto. Sebbene in Valle Isarco le cooperative vinicole e le grandi

cantine vantassero una lunga tradizione, Manni Nössing decise di vinificare le sue uve in autonomia, puntando da subito a far emergere l'origine e il carattere dalle sue bottiglie, così come uno stile indipendente e una spiccata identità. Ben presto fu soprannominato "il ribelle". Nel 2003 ha lanciato il suo primo Kerner sul mercato, che si è subito aggiudicato il premio Tre Bicchieri della principale guida dei vini italiana. Da allora, il successo non si è mai arrestato. Su una superficie di sei ettari, produce oggi Sylvaner, Riesling, Veltliner, Müller Thurgau e un eccellente Kerner, che da anni gli ha fatto meritare l'appellativo di "Mr. Kerner" in Italia e all'estero. I vigneti scoscesi della Valle Isarco si estendono per lo più tra i 500 e i 900 metri di altitudine. In generale la zona è calda di giorno e fredda di notte, caratterizzata da terreni sabbiosi e minerali; tuttavia il microclima varia da vigneto a vigneto. Ciò permette di produrre vini singolari, pregiati e freschi.



Trentino Alto Adige

 **BOTTIGLIE PRODOTTE**
40.000

 **ETTARI VITATI**
6 ha

 **TIPO DI AGRICOLTURA**
Tradizionale



KERNER

 100% Kerner

 Vinificazione e affinamento parte in acciaio e parte in botti di acacia

SYLVANER

 100% Sylvaner

 Vinificazione e affinamento parte in acciaio e parte in grandi botti di rovere

VELTLINER

 100% Veltliner

 Vinificazione e affinamento parte in acciaio e parte in botti di acacia





Radici Erranti · Salò (BS)

Radici Erranti nasce nel 2020 grazie alla passione e all'amicizia che lega cinque professionisti del mondo del vino.

Giacomo, Stefano, Riccardo, Eleonora e Andrea, da diversi anni impegnati in vari ruoli di rilievo per cantine di prim'ordine, hanno come

obiettivo realizzare un'azienda in cui indirizzare le proprie conoscenze e capacità per creare un progetto proprio. Il nome: ognuno di noi, per svolgere il proprio lavoro, effettua continui viaggi e da qui il soprannome di erranti. I tre ettari di vigna sono invece le nostre radici, il luogo che ci permette di fermarci, respirare, e mettere in pratica quanto solitamente facciamo per altri.

Il nome Radici Erranti è un perfetto ossimoro, una figura retorica che accosta il nostro vagare tutti i giorni della settimana per il mondo, al desiderio di radicare il nostro futuro in questo luogo. Le vigne si trovano sulla sponda orientale del lago di Garda, in località Navelli di Salò: 3 ettari di vigna a circa 400 m s.l.m., circondati dal bosco ed affacciati sul lago, da dove si può godere di una vista che domina tutto il Benaco meridionale. Sono vigneti recuperati dall'abbandono e sono condotti in regime biologico. Al momento i vini prodotti sono 2, un metodo ancestrale e un metodo classico di prossima uscita. In futuro c'è il progetto di produrre anche un vino rosso.



Trentino Alto Adige



BOTTIGLIE PRODOTTE

4.000



ETTARI VITATI

3 ha



TIPO DI AGRICOLTURA

Biologico
non certificato



STRAVAGANTE **Vino Frizzante Rosato** **Metodo ColFondo**

- 45% Merlot,
-  50% cabernet Sauvignon,
- 5% Marzemino

 Pressatura soffice delle uve in pressa, prima fermentazione in vasche di acciaio inox con lieviti indigeni a temperatura controllata. Malolattica svolta in vasca. Seconda fermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto.



BARONE PIZZINI · Povaglio d'Isco (BS)

Barone Pizzini, con i suoi 54 ettari di vigneti divisi in 29 particelle, è una delle aziende vitivinicole più antiche della Franciacorta e la prima a produrre Franciacorta da viticoltura biologica certificata.

“Il biologico è il mezzo, il fine è la qualità” è solito ripetere così Silvano Brescianini, Direttore Generale e Socio Fondatore della Barone Pizzini, sottolineando come l'obiettivo primario dell'azienda sia quello di produrre

vini di qualità strettamente legati al territorio.

Da qui la scelta di affidarsi all'agricoltura biologica, strumentale al raggiungimento di questo traguardo e coerente all'attenzione per il territorio e l'ambiente. L'approccio al biologico è culturale, coinvolge scelte e valori ed è il punto di partenza di un percorso fatto di ricerca e innovazione.

Tra i più importanti progetti realizzati ricordiamo la cantina costruita nel rispetto di criteri di bioedilizia, il bilancio carbonico, l'analisi e la valorizzazione della biodiversità, la riscoperta di un antico vitigno autoctono, l'Erbamat.



 **BOTTIGLIE PRODOTTE**
300.000

 **ETTARI VITATI**
54 ha

 **TIPO DI AGRICOLTURA**
BIOLOGICA

Franciacorta
GOLF 1927 Brut BIO

 100% Chardonnay

 Permanenza sui lieviti dai 20 ai 30 mesi

Franciacorta
Edizione NATURAE
Millesimato BIO

 70% Chardonnay,
30% Pinot Nero.

 Permanenza sui lieviti dai 30 ai 40 mesi.

Franciacorta
Edizione ROSE'
Millesimato BIO

 70% Pinot Nero,
30% Chardonnay

 Permanenza sui lieviti dai 30 ai 40 mesi.

Franciacorta
ANIMANTE
Extra Brut BIO

 Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero

 Permanenza sui lieviti dai 20 ai 30 mesi

Franciacorta
Edizione SATEN
Millesimato BIO

 100% Chardonnay

 Permanenza sui lieviti dai 30 ai 40 mesi.

Franciacorta
Riserva BAGNADORE
Non Dosat BIO

 60% Chardonnay,
40% Pinot Nero.

 Permanenza sui lieviti per almeno 70 mesi.





CAMOSSÌ · Erbusco (BS)

La famiglia Camossi è da sempre presente in Franciacorta dedita alla coltivazione della terra, dei vigneti e alla produzione di vino. I Camossi, nati come viticoltori, convertono l'azienda alla produzione di vino nei primi anni novanta, realizzando il loro primo Franciacorta nel 1996. Con la vendemmia 2002 avviene l'ingresso in azienda dei fratelli Dario e Claudio, rappresentanti della terza generazione, con la consulenza dell'enologo Nico Danesi e dell'agronomo Fabio Sorgiacomo. I vigneti sono dislocati in 5 comuni franciacortini: Erbusco, cuore della Franciacorta dove ha sede l'azienda, Paratico all'estremo ovest della Franciacorta affacciato sul Lago D'Iseo, Provaglio D'Iseo a nord est della Franciacorta nella zona prealpina, Passirano e Cologne ai piedi del Monte Orfano. Le evidenti diversità dei suoli tra una zona e l'altra conferiscono alle uve caratteristiche molto differenti, peculiarità



Lombardia



BOTTIGLIE PRODOTTE
70.000



ETTARI VITATI
30 ha



TIPO DI AGRICOLTURA
Tradizionale

ideale per creare, prima del tiraggio, cuvée che esprimano le migliori qualità delle uve dei diversi vigneti.

METODO CLASSICO GENERICO



IL NOSTRO METODO: SENZA AGGIUNTA DI ZUCCHERI ESOGENI



Franciacorta DOCG Extra Brut Sa

Chardonnay 80%
Pinot Nero 20%

Permanenza sui lieviti per 24 mesi

Franciacorta DOCG SATEN

Chardonnay 100%

Permanenza sui lieviti per 30 mesi

Franciacorta DOCG Riserva BLANC DE BLANCS mill.

Chardonnay 100%

Permanenza sui lieviti per 82 mesi

Franciacorta DOCG DOSAGGIO ZERO

Pinot Nero 70%
Chardonnay 30%

Permanenza sui lieviti per 24 mesi

Franciacorta DOCG Extra Brut ROSÈ

Pinot Nero 100%

Permanenza sui lieviti per 30 mesi



CAUDRINA · Castiglione Tinella (CN)

L'azienda agricola Caudrina nasce verso il 1940 a Castiglione Tinella, fra Langhe e Monferrato Astigiano, in una zona da sempre considerata tra le migliori per la produzione dell'uva moscato. Fu Redento Dogliotti a dar vita a una prima attività, iniziando a pigiare le uve prodotte dalle vigne di sua proprietà per ottenere mosti che vendeva alla grande industria produttrice di Moscato D'Asti. Sul finire degli anni Settanta entra in azienda il figlio Romano Dogliotti che dai suoi vigneti più vocati incominciò a inventare il suo Moscato d'Asti La Caudrina, vino dalle molte peculiarità: dolce ma anche piacevolmente acidulo, dal profumo delicatamente floreale. In seguito Romano, nel 1989, da un altro cru, iniziò la produzione del suo secondo vino, l'ormai storico Moscato d'Asti La Galeisa e nel 1993 La Selvatica, un Asti spumante moderatamente dolce, dal perlage persistente, dal profumo complesso, aromatico, inconfondibile, che si fregia dell'etichetta donata dal mitico grappaio Levi. In seguito acquista un vigneto di Barbera a Nizza Monferra e inizia così anche la produzione di vini rossi. Oggi Romano è affiancato dai figli Alessandro, vivace enotecnico, Sergio e Marco, in vigna e in produzione e dalla moglie Bruna che collabora da sempre alla gestione aziendale.



Piemonte

BOTTIGLIE PRODOTTE
200.000

ETTARI VITATI
30 ha

TIPO DI AGRICOLTURA
Rispettosa



**MOSCATO D'ASTI
LA CAUDRINA**

Moscato 100%

Il mosto si conserva in vasche frigorifere sino al momento dell'elaborazione in autoclave per l'ottenimento di un vino vivace mediante una fermentazione condotta a temperatura controllata con l'impiego di lieviti selezionati.

**MOSCATO D'ASTI
LA GALEISA**

Moscato 100%

Il mosto si conserva in vasche frigorifere sino al momento dell'elaborazione in autoclave per l'ottenimento di un vino vivace mediante una fermentazione condotta a temperatura controllata con l'impiego di lieviti selezionati.

**ASTI SPUMANTE
LA SELVATICA**

Moscato 100%

Il mosto si conserva in vasche frigorifere sino al momento dell'elaborazione in autoclave per l'ottenimento di un vino vivace mediante una fermentazione condotta a temperatura controllata con l'impiego di lieviti selezionati.

**MONFERRATO
NEBBIOLO SUPERIORE
SFACCIATO**

100% Nebbiolo

Fermentazione in acciaio e affinamento per 12-14 mesi in legno

**BARBERA D'ASTI
LA SOLISTA**

100% Barbera

Fermentazione e affinamento in acciaio

**BARBERA
FRIZZANTE
LA GUERRIERA**

100% Barbera

Dopo la macerazione che dura circa 6 giorni il vino passa in autoclave dove termina la fermentazione alcolica e svolge quella malolattica.



L'azienda a "trazione familiare" nasce nel cuore di Santo Stefano Belbo e intraprende il suo percorso artigianale nei primi anni '90 ad opera di Piero Cane, già affermato enologo all'interno del mondo spumantistico nazionale.

Marco e Alberto, i figli a cui è dedicato il nome dell'azienda, seguono le orme del padre Piero ed oggi gestiscono attivamente e scrupolosamente tutte le fasi del processo produttivo. I vigneti si trovano nel raggio massimo di 10 km dal centro di pressatura aziendale, altro aspetto fondamentale per preservare la qualità. Hanno altitudini differenti, che variano dai 250 ai 620 m, ed esposizioni differenti, così da poter avere una vendemmia graduale e una grande variabilità dei vini base. Per la pressatura viene utilizzato il Marmonnier: acquistata direttamente nella zona dello Champagne, la pressa "marmonnier" Coquard è leader ormai da decenni per la spremitura delle uve. Molto utilizzata in Francia soprattutto dalle piccole maison, si tratta del primo e unico esemplare presente tutt'ora in Italia. Questo strumento permette una migliore sofficità di spremitura, ottenendo così mosti più chiari e limpidi. L'utilizzo del legno di varie dimensioni, dalla barrique alla botte grande, per la prima fermentazione e il successivo affinamento di entrambi i vitigni, accompagna il nostro orientamento enologico e stilistico fin dalle primissime vinificazioni. Legno accuratamente selezionato, di vari passaggi, vissuto non esclusivamente come contenitore, ma come vero e proprio conferitore di un'evoluzione identitaria del vino.



Piemonte



BOTTIGLIE PRODOTTE
85.000



ETTARI VITATI
9 ha



TIPO DI AGRICOLTURA
Rispettosa



SANSANNÉE
Metodo Classico Brut

Pinot Nero – Chardonnay

Il vino affina in legni usati per 7 mesi circa, con batonnage settimanale.



Non filtrato e non chiarificato. Permanenza sui lieviti per almeno 18/24 mesi.

ROSÉ
Metodo Classico Brut

Pinot Nero – Chardonnay

Il vino affina in legni usati per 7 mesi circa, con batonnage settimanale. Non filtrato e non chiarificato. Permanenza sui lieviti per almeno 18/24 mesi.



ALTA LANGA
Millesimato Extra Brut

Pinot Nero – Chardonnay

Il vino affina in legni usati per 7 mesi circa, con batonnage settimanale. Non filtrato e non chiarificato. Permanenza sui lieviti per almeno 36 mesi.



ALTA LANGA
Blanc de blancs Pas Dosé

Chardonnay 100%

Fermentazione ed affinamento in botte grande per 8 mesi circa. Rimessa in sospensione delle fecce (batonnage), non filtrato e non chiarificato. Permanenza sui lieviti per almeno 36 mesi.



LA SPINETTA



LA SPINETTA · Castagnole delle Lanze (AT)

Tutto nasce nei primi anni '60 da Giuseppe, detto Pin, e Lidia Rivetti, esperti agricoltori che si dedicano al lavoro in campagna con grande conoscenza delle tradizioni ma con uno sguardo rivolto al futuro. In seguito sono subentrati i figli Carlo, Bruno, Giorgio e Giovanna che hanno cercato d'interpretare gli insegnamenti di Pin e Lidia, che si traducono in un grande rispetto per il territorio, per i vitigni autoctoni e per ciò che dona la terra. Nel 1977 i fratelli Rivetti, supportati sempre dai loro genitori, iniziano la prima produzione di Moscato, Bricco Quaglia e Biancospino, che sono i primi moscati in Italia prodotti da un singolo vigneto. Nel 1985 nasce la Barbera Cà di Pian e nel 1989

vede la luce il Pin, un vino dal respiro internazionale ma profondamente legato al territorio. Il primo Barbaresco nasce nel 1995 dal vigneto Gallina, al quale segue Starderì nel 1996 e Valeirano nel 1997, tutti frutto di identiche lavorazioni in cantina. Nel 2001 volgono lo sguardo alla Toscana dando vita a Casanova della Spinetta e anche qui si impegnano a rispettare il legame tra l'uva, in questo caso il Sangiovese, e il suo territorio d'origine. L'ultima avventura inizia nel 2018 con l'acquisto di alcuni ettari nei Colli Tortonesi, in Piemonte, dedicati alla produzione del Timorasso.



Piemonte



BOTTIGLIE PRODOTTE
800.000



ETTARI VITATI
130 ha



TIPO DI AGRICOLTURA
BIOLOGICA

CA' DI PIAN BARBERA D'ASTI Superiore

- 100% Barbera
- Vinificazione e affinamento per 12 mesi in botti di rovere francese di 2° e 3° passaggio

BIONZO BARBERA D'ASTI Superiore

- 100% Barbera
- Vinificazione e affinamento per 12 mesi in botti di rovere francese di 1° e 2° passaggio

GALLINA BARBERA D'ALBA

- 100% Barbera
- Vinificazione e affinamento per 12 mesi in botti di rovere francese di 2° e 3° passaggio

PIN MONFERRATO ROSSO

- 65% Nebbiolo, 35% Barbera
- Vinificazione e affinamento per 12 mesi in botti di rovere francese di 2° e 3° passaggio

LANCHE NEBBIOLO

- 100% Nebbiolo
- Vinificazione e affinamento per 12 mesi in botti di rovere francese di 2° e 3° passaggio

BARBARESCO BORDINI DOCG

- 100% Chardonnay
- Vinificazione e affinamento per 20 mesi in botti di rovere francese di 1° e 2° passaggio

STARDERI BARBARESCO DOCG

- 100% Nebbiolo
- Vinificazione e affinamento per 22 mesi in botti di rovere francese di 2° passaggio

GALLINA BARBARESCO DOCG

- 100% Nebbiolo
- Vinificazione e affinamento per 22 mesi in botti di rovere francese di 2° passaggio

VALEIRANO BARBARESCO DOCG

- 100% Nebbiolo
- Vinificazione e affinamento per 22 mesi in botti di rovere francese di 2° passaggio

BAROLO GARRETTI DOCG

- 100% Nebbiolo
- Vinificazione e affinamento per 24 mesi in botti di rovere francese di 2° passaggio

CAMPE' BAROLO DOCG

- 100% Nebbiolo
- Vinificazione e affinamento per 24 mesi in botti di rovere francese di 1° e 2° passaggio

MOSCATO D'ASTI....

- 100% Moscato
- Vinificazione e affinamento per 24 mesi in botti di rovere francese di 1° e 2° passaggio





PAOLO SCAVINO · Castiglione Falletto (CN)

L'azienda vitivinicola Paolo Scavino fu fondata nel 1921 a Castiglione Falletto da Lorenzo Scavino e suo figlio Paolo. Enrico Scavino insieme alle figlie Enrica ed Elisa, quarta generazione, gestiscono l'azienda di famiglia. In 70 anni di lavoro, Enrico Scavino ha ricercato e acquistato vigneti storici in alcune delle più importanti menzioni geografiche per la produzione di Nebbiolo da Barolo motivato dalla grande passione e dedizione per il proprio territorio. La famiglia Scavino possiede 30 ettari interamente nella zona del Barolo e vinifica uve dai propri vigneti ubicati nei comuni di Castiglione Falletto, Barolo, La Morra, Novello, Serralunga d'Alba, Verduno, Roddi e Monforte d'Alba. I vini prodotti sono: il Langhe bianco Sorriso (assemblaggio di

Chardonnay, Sauvignon blanc e Chardonnay), il Dolcetto d'Alba, la Barbera d'Alba, la Barbera d'Alba affinato in carati, il Langhe Nebbiolo e i Barolo per un totale di 180'000 bottiglie in media annue.

L'approccio sia alla viticoltura che alla vinificazione è scrupoloso, rispettoso ed è finalizzato a preservare e quindi a valorizzare nei vini l'espressione e le peculiarità di ogni vigneto.



Piemonte



BOTTIGLIE PRODOTTE

180.000



ETTARI VITATI

30 ha



TIPO DI AGRICOLTURA

Integrata



DOLCETTO D'ALBA



Vinificazione e affinamento in acciaio

BARBERA D'ALBA



Vinificazione e affinamento in acciaio

LANGHE NEBBIOLO



Breve permanenza in legno neutro e affinamento in acciaio

BAROLO



100% Nebbiolo



Fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in botti di rovere neutro per circa 10 mesi e successivo affinamento in legno grande per 12 mesi

I CRU DI BAROLO

BRICCO AMBROGIO

MONVIGLIERO

RAVERA

PRAPO

ROCCHIE DI CASTIGLIONE

BRIC DEL FIASC

 100% Nebbiolo



Fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in botti di rovere neutro per circa 12 mesi e successivo affinamento in legno grande per 12 mesi

BAROLO RISERVA ROCCHIE DELL'ANNUNZIATA

 100% Nebbiolo



Fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in botti di rovere neutro per circa 12 mesi e successivo affinamento in legno grande per 24 mesi





SCHIAVENZA · Serralunga d'Alba (CN)

L'azienda agricola Schiavenza opera sul territorio di Serralunga d'Alba fin dal 1956. L'attività avviata dai fratelli Vittorio e Ugo Alessandria è ora seguita dal genero Luciano Pira, agronomo e cantiniere, coadiuvato dalla moglie Maura Alessandria e dal cognato Walter Anselma.

In passato la cascina con le terre circostanti erano di proprietà dell'Opera Pia Barolo; il lavoro veniva svolto da mezzadri detti "schiavenza": da qui il curioso nome dell'azienda. Attualmente l'azienda si estende su circa 10 ettari di vigneti sul territorio di Serralunga d'Alba; possiede inoltre quattro giornate piemontesi nel comune di Monforte d'Alba in frazione Perno. Da questi terreni pregiati l'azienda produce vini rossi di qualità seguendo una lavorazione artigianale. La produzione aziendale punta esclusivamente ai rossi.



BOTTIGLIE PRODOTTE
50.000

ETTARI VITATI
11 ha

TIPO DI AGRICOLTURA
Certificata The Green Experience



DOLCETTO D'ALBA

100% Dolcetto

Fermentazione e macerazione in vasche di cemento da 30/50 quintali per 10 giorni circa. Affina per alcuni mesi in vasca di acciaio.

BARBERA D'ALBA

100% Barbera

Fermentazione e macerazione in vasche di cemento da 30/50 quintali per 10-12 gg., dopo alcuni mesi di frequenti travasi in vasche di acciaio il vino viene maturato in botti di Rovere di Slavonia.

LANGHE NEBBIOLO

100% Nebbiolo

Fermentazione e macerazione in vasche di cemento da 30/50 quintali per 15-20 gg., dopo alcuni mesi di frequenti travasi in vasca di acciaio il vino viene maturato in botti di Rovere di Slavonia. Non filtrato.

BAROLO del comune di Serralunga d'Alba

BAROLO BROGLIO

BAROLO CERRETTA

BAROLO PRAPO'

100% Nebbiolo

Fermentazione e macerazione in vasche di cemento da 30/50 quintali per 15-20 gg., dopo alcuni mesi di frequenti travasi in vasca di acciaio il vino viene maturato in botti di Rovere di Slavonia per 36 mesi. Non filtrato.

BAROLO CHINATO

100% Nebbiolo

Da un'antica ricetta di famiglia nasce il Barolo Chinato, vino aromatizzato a base di Barolo con aggiunta di erbe aromatiche tra cui prevale la corteccia di china Calissaia.





G.D. VAJRA · Barolo (CN)

Aldo Vajra ha quindici anni quando lascia la comoda vita della città, infiammato dal sogno di tornare alle radici della sua famiglia, in una vita immersa nella natura e tra i vigneti. Pioniere della coltivazione Biologica, ottiene all'inizio degli anni '70 una delle prime certificazioni conferite in Piemonte. Milena lo affianca pochi anni dopo. Sono momenti di intensa creatività: le selezioni "a piccolo rosso" per Dolcetto Coste&Fossati® (1979), la riscoperta di Freisa (1980), il primo Riesling Renano portato nella regione (1985). Vajra diventa un luogo di tradizione e scoperta. L'arrivo di Giuseppe, Francesca e Isidoro, porta ulteriore energia nella ricerca di famiglia. La ricerca sui vigneti si concentra sull'influenza del suolo e sui cambiamenti climatici. I vigneti di alta quota rimangono un fattore distintivo per i vini GD Vajra, favorendone finezza e complessità. L'artigianalità

in GD Vajra è un'attitudine coltivata in tutti i dettagli del lavoro: dalla cura meticolosa nei vigneti, alla triplice cernita manuale di tutte le uve, incluso l'ultimo step: il controllo acino per acino.

GD Vajra è un'azienda familiare indipendente, membro dell'UGM (union des Gens de Métier) un gruppo di produttori fondato da Didier Dagueneau e di cui fanno parte Anselme Selosse (Avize), Jean-Marc Roulot (Mersault), Alain Graillot (Crozes-Hermitage), Philippe Alliet (Chinon), Eric Bordelet (Normandie-Calvados), François Chidaine (Montlouis-sur-Loire), Eloi Durrbach (Domaine de Trevallon), Nadi Foucault (Clos Rougeard – Saumur-Champigny) e altre bellissime realtà.



Piemonte



BOTTIGLIE PRODOTTE
400.000



ETTARI VITATI
60 ha



TIPO DI AGRICOLTURA
BIOLOGICA



DOLCETTO D'ALBA

- 100% Dolcetto
- Vinificazione e affinamento in acciaio

NEBBIOLO D'ALBA

- 100% Nebbiolo
- Vinificazione in acciaio e affinamento principalmente in acciaio per 10/14 mesi

BAROLO BRICCO DELLE VIOLE

- 100% Nebbiolo
- Affinamento per 30/42 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 25 e 50 HL.

BARBERA D'ALBA

- 100% Barbera
- Vinificazione in acciaio e affinamento per 14 mesi principalmente in acciaio

BAROLO ALBE

- 100% Nebbiolo
- Affinamento per 30 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 40, 50 e 75 HL.



CONTRORDINE

CONTRORDINE · Grignasco (NO)

Il progetto "Contrordine" nasce da un'idea di Ivan Giuliani, produttore di vino, e Davide Minoletti, ristoratore. Una sera decidono assieme di dare vita a qualcosa di comune, che sappia di reincontro e che rimetta loro gomito a gomito come ai tempi della scuola.

Ivan si mette alla ricerca del vigneto ideale nella zona dell'Alto Piemonte, nello specifico in Provincia di Novara dove è nato. Da viticoltore, proprietario di "Terenzuola", realtà nei Colli di Luni, Ivan sa come muoversi sui suoli splendidi che partono dalle ghiaie alluvionali e finiscono a porfidi viola, e grazie all'incontro con Davide Carlone, anch'esso noto viticoltore novarese, inizia a realizzare il suo sogno.

La gestione di un appezzamento di terreno nella Doc di Boca e un piccolo conto lavorazione in cantina fanno da preambolo ad un'etichetta che vuole rappresentare i due lati della sua vita e che, come Buster Keaton, vuole fare apparire semplice quello che in realtà è complesso.

Nel frattempo Davide, con una cassa di risonanza enorme chiamata "La Rampolina" fa assaggiare a centinaia di persone il loro progetto.



Piemonte



BOTTIGLIE PRODOTTE

25.000



ETTARI VITATI

5 ha



TIPO DI AGRICOLTURA

Etica e sostenibile



CONTROMANO



Nebbiolo Colline Novaresi Doc



Fermentazione in parte a grappolo intero per circa 20 giorni e affinamento sui propri lieviti sino alla primavera successiva. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

CONTRORDINE



Nebbiolo Colline Novaresi Doc



Fermentazione classica della durata di circa 20 giorni con chiusura a caldo e a cappello sommerso della durata di almeno 2 mesi. Svinatura effettuata nei giorni immediatamente antecedenti il Natale. Successivo affinamento sui propri lieviti sino alla fine dell'estate quando va in bottiglia per almeno 6 mesi.



Azienda Vitivinicola

**FRANCHINO
MAURO**



FRANCHINO · Gattinara (VC)

Mauro Franchino produce Gattinara da metà degli anni '50. Vinifica in una piccola cantina al piano interrato di una vecchia abitazione nel centro di Gattinara. Mauro unisce una competenza straordinaria in viticoltura ed enologia a un rispetto sacrale per la sua terra e le tradizioni culturali del luogo. Inoltre è dotato di un palato allenatissimo che gli consente di interpretare ogni annata al meglio possibile.

Il suo Gattinara proviene da 3 differenti parcelle di Nebbiolo nei cru Lurghe e Castelle, messe a dimora fra il 1967 e il 2005; un nuovo impianto di circa 7000 mq è stato realizzato nel corso del 2017 nella zona Guardia.

I suoli, magri e a base acida (pH in torno a 4.50) derivano dalla decomposizione dei porfidi rosa del massiccio del Monte Rosa. La forte acidità dei suoli, la significativa presenza di minerali ferrosi e la loro struttura fisica determinano la modalità di assorbimento delle sostanze nutritive da parte delle piante, generando il tipico profilo aromatico e gustativo che rende il Nebbiolo di Gattinara così unico. Dal 2018 il titolare dell'azienda è Alberto Raviciotti, nipote di Mauro, che lavora in azienda da quando è diventato maggiorenne; Mauro comunque, pur non lavorando a tempo pieno, continua a seguire i vigneti, la vinificazione e l'assemblaggio pre-imbottigliamento.



BOTTIGLIE PRODOTTE

10.000



ETTARI VITATI

6 ha



TIPO DI AGRICOLTURA

Tradizionale



GATTINARA

100% Nebbiolo

Le uve provengono da 3 differenti parcelle di Nebbiolo nei cru Lurghe e Castelle, messe a dimora fra il 1967 e il 2005; un nuovo impianto di circa 7000 mq è stato realizzato nel corso del 2017 nella zona Guardia.



Fermentazione in vasche di cemento con macerazioni di 3/5 settimane a seconda dell'andamento stagionale e della qualità delle bucce, con brevi rimontaggi nella prima settimana. Il vino svolge la malolattica e affina per circa 3-4 anni in botti di rovere di Slavonia di capacità fra i 1500 e i 3000 litri, seguiti da alcuni mesi di bottiglia prima del rilascio sul mercato.

COSTE DEL SESIA NEBBIOLO

100% Nebbiolo

Ottenuto dal declassamento di una parte della produzione del Gattinara: è meno austero e tenace, più approccioabile e rilassato, ma pur sempre articolato e complesso.



Fermentazione in vasche di cemento con macerazioni di 3/5 settimane a seconda dell'andamento stagionale e della qualità delle bucce, con brevi rimontaggi nella prima settimana. Il vino svolge la malolattica e affina per circa 3-4 anni in botti di rovere di Slavonia di capacità fra i 1500 e i 3000 litri, seguiti da alcuni mesi di bottiglia prima del rilascio sul mercato.





Il Rio · Vicchio di Mugello (FI)

L'Azienda si trova tra il paese di Vicchio e l'Appennino Tosco-Romagnolo, è di proprietà di Paolo Cerrini che, nei primi anni 90, provò a impiantare vitigni nordici, scommettendo sulle caratteristiche pedoclimatiche di una zona considerata fino a quel momento scarsamente vocata alla viticoltura. Il terreno argilloso e il clima continentale, con forte escursione termica tra il giorno e la notte, si sono rivelati favorevoli alla produzione di uve Pinot Nero, Chardonnay e Sauvignon, vitigni che, sperimentati nella prima vigna, sono stati impiantati nei primi anni 2000 sul resto del terreno di proprietà, in località Le Panche.

Paolo e la moglie Manuela lavorano due vigne: Il Rio, mezzo ettaro a 250-300 mt di altitudine, e Le Panche, un ettaro e mezzo a 200 mt di altitudine, entrambe allevate a ipsilon e potate a guyot. Concimazione con letame, terreno perennemente inerbito con essenze spontanee, potatura verde orientata a equilibrare chioma e frutto, senza esporre eccessivamente i grappoli al sole diretto, trattamenti biologici, sono tutti interventi per ridurre all'essenziale le operazioni di cantina. Manuela e Paolo sono tra i soci fondatori dell'associazione Appennino Toscano - Vignaioli di Pinot nero che promuove la coltivazione e la valorizzazione di questo vitigno nei comuni montani della Toscana. Aderiscono inoltre alla Federazione italiana vignaioli indipendenti.



 BOTTIGLIE PRODOTTE
9000

 ETTARI VITATI
2 ha

 TIPO DI AGRICOLTURA
Biologico non
certificato



ANNITA

 Chardonnay, Sauvignon e Pinot Nero

Macerazione prefermentativa a freddo, torchiatura e decantazione; fermentazione in barrique.

 Affina per 8 mesi in barrique con batonnage e poi 10 mesi in bottiglia.

VENTISEI

 Pinot Nero 100%

Parziale macerazione carbonica, fermentazione alcolica a temperatura controllata; svinatura, fermentazione malolattica in barrique.

 Affinamento: 12 mesi in barrique con batonnage; 12 mesi in cemento; 10 mesi in bottiglia, senza filtrazione.





FATTORIA BONALTO · Montespertoli (FI)

La Fattoria Bonsalto nasce all'inizio degli anni Settanta del secolo scorso a Montespertoli, nel cuore della Toscana. La vigna è al centro del progetto ma divide lo spazio con altre piante, dal bosco agli olivi, in un ecosistema variegato e ricco di biodiversità. La forma della proprietà è quella di un classico "poggio", con le costruzioni in cima e le viti che si inerpicano su saliscendi e pendii. Il bosco e dei piccoli corsi d'acqua disegnano dei veri e propri confini naturali, facendo di Bonsalto una sorta di "Cru Monopole". Vengono coltivate solo varietà toscane: sangiovese, malvasia nera, colorino, boggione; trebbiano toscano, malvasia bianca.



 **BOTTIGLIE PRODOTTE**
15.000

 **ETTARI VITATI**
22 ha

 **TIPO DI AGRICOLTURA**
Biologica
certificata

I vini sono fatti con metodi artigianali, senza manipolazioni, scorciatoie o forzature. Le fermentazioni sono spontanee, con soli lieviti indigeni; le macerazioni sulle bucce equilibrate, così come le maturazioni. Usiamo diversi contenitori, a seconda delle uve e del tipo di vino che vogliamo: acciaio, cemento, legno e cocciopesto. In nessun caso vogliamo che la tecnica o il recipiente sovrasti l'aroma, il sapore e l'essenza stessa del vino.



BONSALTO

 Sangiovese in larga prevalenza, malvasia nera e colorino

 Fermentazione spontanea in acciaio, senza inculo di lieviti selezionati. Maturazione in acciaio con piccole quote di cocciopesto e legni usati. 10 mesi in bottiglia.

PRIMO MARZO

 Boggione 100%

 Fermentazione spontanea in mastelli aperti, con soli lieviti indigeni, senza controllo delle temperature. 25% delle uve a grappolo intero e macerazione sulle bucce per 10 - 15 giorni. Maturazione in anfore di cocciopesto e 10 mesi in bottiglia.

SETTE GRAZIE

 Malvasia Nera 100%

 Fermentazione spontanea in mastelli aperti, con soli lieviti indigeni, senza controllo delle temperature. 25% delle uve a grappolo intero e macerazione sulle bucce per 10 - 15 giorni. Maturazione in legni usati per 5 mesi, in anfore di cocciopesto per altri 5 e 10 mesi in bottiglia.

SOPRA LAGO

 Sangiovese 100%

 Fermentazione spontanea in mastelli aperti, con soli lieviti indigeni, senza controllo delle temperature. 25% delle uve a grappolo intero e macerazione sulle bucce per 10 - 15 giorni. Maturazione in legno, di cui il 20% nuovo, per 10 mesi e per altri 10 mesi in bottiglia.



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO."

BIONDI-SANTI · Montalcino (SI)

La leggenda di Biondi-Santi è meravigliosa e fonte di ispirazione, una pietra miliare nella storia del vino italiano. 200 anni di storia e tradizione senza alcun compromesso. L'attenzione semplice ma scrupolosa ai dettagli. Questo è il senso dell'eccellenza artigianale che accompagna Biondi-Santi in ogni generazione, dall'ottocento ai giorni nostri, rinnovando in ogni fase l'impegno per un vino unico nel suo genere. Questo è il fondamento del mito che è oggi Biondi-Santi. È raro che le origini di un grande vino possano essere ricondotte a un momento e a un luogo preciso nella storia. Questo è il caso del Brunello di Montalcino,

frutto del genio creativo della famiglia Biondi Santi, che nel 1888, a Tenuta Greppo, ha prodotto il primo vino ufficialmente etichettato Brunello di Montalcino. Come primo produttore di Brunello, Biondi-Santi ha potuto scegliere il luogo ideale per i propri vigneti sulla sommità della collina di Montalcino, caratterizzata da un mix di terreni argillosi e calcarei dove abbondano l'arenaria e il rinomato galestro toscano. Un invecchiamento lunghissimo. Una cantina tradizionale, quasi spartana. La longevità di Biondi-Santi è inscritta nel suo DNA. Vengono usati solo lieviti indigeni e l'affinamento avviene in grandi botti di rovere di Slavonia.



Toscana



BOTTIGLIE PRODOTTE



ETTARI VITATI

32 ha



TIPO DI AGRICOLTURA

Integrata



ROSSO DI MONTALCINO

 100% Sangiovese Grosso

 Affinamento: 12 mesi in botti di rovere di Slavonia

BRUNELLO DI MONTALCINO

 100% Sangiovese Grosso

 Affinamento: 36 mesi in botti di rovere di Slavonia

BRUNELLO DI MONTALCINO Riserva

 100% Sangiovese

 Affinamento: 36 mesi in botti di rovere di Slavonia





CASANOVA DI NERI · Montalcino (SI)

L'azienda è stata fondata nel 1971 da Giovanni Neri con l'acquisto di una tenuta nel territorio di Montalcino. Dalla scomparsa del fondatore, nel 1991, è il figlio Giacomo che conduce l'azienda occupandosi in prima persona dei vigneti e della cantina, oggi coadiuvato dai figli Giovanni e Gianlorenzo. Fin dall'inizio, la filosofia di Casanova di Neri si è basata sulla zonazione e sulla ricerca dei migliori terroir per ricercare e godere dei migliori vigneti del

territorio montalcinese, al fine di produrre vini unici, di grande carattere e dallo stile inconfondibile. Oggi i 75 ettari di vigneto si suddividono in sei zone contraddistinte che originano terroir unici: il PIETRADONICE a sud-est di Montalcino, le CETINE a sud, a est il CERRETALTO, a nord-est FIESOLE, vigneto situato nei pressi della cantina e dell'omonimo casolare di fronte a Montalcino, e il PODERNUOVO che vanta la posizione più alta dell'azienda, 480 metri sul livello del mare. La cantina è parzialmente interrata e permette di lavorare le uve e il vino per gravità.

I due locali per le botti e la stanza per l'affinamento in bottiglia sono completamente interrati con umidità e temperatura naturalmente costanti.



BOTTIGLIE PRODOTTE
275.000



ETTARI VITATI
75 ha



TIPO DI AGRICOLTURA
Sostenibile



IrROSSO

100% Sangiovese

Vinificazione in tini troncoconici d'acciaio senza aggiunta di lieviti e affinamento per 15 mesi in acciaio

BRUNELLO DI MONTALCINO

100% Sangiovese

Vinificazione in tini troncoconici d'acciaio senza aggiunta di lieviti, affinamento in botti di legno per 43 mesi e successivo riposo in bottiglia.

BRUNELLO DI MONTALCINO CERRETALTO

100% Sangiovese

Vinificazione in tini troncoconici in legno senza aggiunta di lieviti e affinamento per 36 mesi in botte e 24 mesi in bottiglia

ROSSO DI MONTALCINO

100% Sangiovese

Vinificazione in tini troncoconici d'acciaio senza aggiunta di lieviti, affinamento in botti di legno per 18 mesi.

BRUNELLO DI MONTALCINO TENUTA NUOVA

100% Sangiovese

Vinificazione in tini troncoconici d'acciaio senza aggiunta di lieviti, affinamento in botti di legno per 37 mesi e successivo riposo in bottiglia per almeno 12 mesi.





TALENTI · Montalcino (SI)

Pierluigi Talenti, negli anni cinquanta, acquista la proprietà e i terreni. Negli anni si è dedicato alla ricerca clonale del Sangiovese sul territorio, portando i suoi vini ai più alti livelli di qualità. Oggi Riccardo Talenti, nel rispetto della tradizione, continua la ricerca e prosegue il lavoro con la stessa passione e caparbità del nonno. La Tenuta nasce dall'antico podere "Pian di Conte" poco distante da Sant'Angelo in Colle, nel versante sud del comune di Montalcino. La proprietà si estende su una superficie di 40 ettari tra vigneti, oliveti, frutteti e una parte a seminativo. La raccolta delle uve avviene sempre in modo manuale. I vigneti sono suddivisi in undici differenti appezzamenti che si caratterizzano ciascuno per altitudine, esposizione e composizione dei terreni,

dando vita a vini rossi incredibilmente complessi e profondi. La fermentazione avviene in vasche di acciaio e tutti i processi, dalla follatura ai rimontaggi, vengono eseguiti sempre a temperatura controllata. Nella bottaia, la tradizione si fonde con una continua ricerca migliorativa; i vini maturano almeno 24 mesi in pregiati legni di Allier e di Slavonia. Vengono poi lasciati affinare in bottiglia il tempo necessario per esaltarne i profumi ed il carattere.



 **BOTTIGLIE PRODOTTE**
75.000

 **ETTARI VITATI**
22 ha

 **TIPO DI AGRICOLTURA**
Integrata



ROSSO DI MONTALCINO

-  100% Sangiovese
-  Macerazione e fermentazione alcolica in tini d'acciaio a temperatura controllata (28-29°C). Affina alcuni mesi in rovere francese e di Slavonia, a cui segue un affinamento in bottiglia.

**BRUNELLO DI MONTALCINO
 PIAN DI CONTE Riserva**

-  100% Sangiovese
-  Macerazione e fermentazione alcolica in tini d'acciaio a temperatura controllata (28-29°C). Affina almeno 24 mesi per il 50% in tonneau di rovere francese (500 lt), e per il restante 50% in botti di rovere di Slavonia (15-25 HI), a cui segue un lungo affinamento in bottiglia.

BRUNELLO DI MONTALCINO

-  100% Sangiovese
-  Macerazione e fermentazione alcolica in tini d'acciaio a temperatura controllata (28-29°C). Affina almeno 24 mesi per il 60% in tonneau di rovere francese (500 lt), e per il restante 40% in botti di rovere di Slavonia (15-25 HI), a cui segue un lungo affinamento in bottiglia.

**BRUNELLO DI MONTALCINO
 PIERO**

-  100% Sangiovese
-  Macerazione e fermentazione alcolica in tini d'acciaio a temperatura controllata (28-29°C). Affina almeno 24 mesi in tonneau di rovere francese (500 lt), a cui segue un lungo affinamento in bottiglia.



CASTELLO DI MONSANTO · Monsanto (FI)

L'azienda pratica una viticoltura sostenibile e si basa sul sovescio (tecnica controllata di concimazione verde), non vengono usati diserbanti chimici, il controllo delle erbe infestanti avviene tramite sfalcio meccanico, utilizzo della cosiddetta "lotta integrata", vengono fatti trattamenti con prodotti naturali, non vi è irrigazione nei vigneti, le vigne dell'Azienda sono circondate da 100 ettari di bosco che creano una perfetta armonia biologica.

In cantina l'Azienda è sempre attenta al fine della riduzione dell'impatto ambientale e al riciclo dei materiali.



 **BOTTIGLIE PRODOTTE**
450.000

 **ETTARI VITATI**
72 ha

 **TIPO DI AGRICOLTURA**
Integrata



CHIANTI Classico DOCG GRAN SELEZIONE IL POGGIO

 95% Sangiovese,
5% Colorino e Canaiolo

 Vinificazione in tini d'acciaio tronco-conici e affinamento in botti di rovere francese da 500 litri e da 38 hl, per circa 18/20 mesi. Nasce nel 1962 ed è il 1° Chianti Classico a riportare in etichetta la menzione di singolo vigneto.

CHIANTI DOCG MONROSSO

 80% Sangiovese,
10% Canaiolo,
10% Merlot

 Vinificazione in tini d'acciaio tronco-conici e affinamento in botti di rovere per circa 12 mesi.

FABRIZIO BIANCHI CHARDONNAY

 100% Chardonnay

 Vinificazione e affinamento per circa 6/7 mesi, 2/3 in acciaio e 1/3 in tonneaux

CHIANTI Classico Riserva DOCG

 90% Sangiovese,
10% Colorino e Canaiolo

 Vinificazione in tini d'acciaio tronco-conici e affinamento parte in botti di rovere francese da 500 litri e parte in barriques da 225 litri di secondo passaggio.

CHIANTI Classico DOCG

 95% Sangiovese,
5% Colorino e Canaiolo

 Vinificazione in tini d'acciaio tronco-conici e affinamento in botti di rovere da 38 hl.





ISOLE E OLENA · Barberino Val d'Elsa (FI)

rappresenta una delle più importanti realtà vitivinicole del Chianti Classico. La cantina si trova all'interno del comune di Barberino Val d'Elsa, a metà strada tra Firenze e Siena, dove nel 1956 la famiglia De Marchi, di origine piemontese, acquistò questa proprietà il cui nome deriva dalle vicine località di Isole e di Olena. Il 1976 fu l'anno della svolta, quando Paolo De Marchi, giovane enologo di ritorno da un'esperienza nella Napa Valley, prese le redini viticole ed enologiche della tenuta iniziando a sperimentare l'impianto di varietà internazionali e puntando parallelamente sul Sangiovese in purezza, all'epoca in controtendenza rispetto alla popolare "formula chiantigiana" che

prevedeva l'aggiunta di altri vitigni a bacca nera e a bacca bianca. Nacque così, nel 1980, il 'Cepparello', etichetta che ha scritto la storia della cantina e del territorio, tra i simboli del rinascimento enologico del Chianti. Nel 2022 la proprietà è stata acquisita dal gruppo familiare francese Epi. I 56 ettari di vigneti appartenenti alla cantina toscana Isole e Olena sono localizzati a un'altitudine compresa tra i 350 e i 490 metri sul livello del mare, su terreni contraddistinti da un'abbondante presenza di argilla, galestro e arenaria. Affianco alle varietà autoctone Sangiovese e Canaiolo, la tenuta alleva i vitigni internazionali Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot, Chardonnay e Viognier. Le vendemmie vengono eseguite a mano con un'accurata selezione dei grappoli e dopo le fermentazioni, svolte in vasche di acciaio e tini di rovere, le masse invecchiano prevalentemente in barrique di primo o più passaggi.



 **BOTTIGLIE PRODOTTE**
200.000

 **ETTARI VITATI**
56 ha

 **TIPO DI AGRICOLTURA**
Integrata



CHARDONNAY "COLLEZIONE"

-  Chardonnay
-  Affinamento in barriques per circa 12 mesi.

CHIANTI CLASSICO DOCG

-  Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, altre varietà locali 10%
-  Fermentazione in acciaio, affinamento in botti di varie dimensioni per circa 12 mesi.

CEPPARELLO

-  Sangiovese 100%
-  Affinamento per circa 18 mesi in barriques, 1/3 nuove e 2/3 di più passaggi.





BRANCAIA · Radda in Chianti (SI)

La storia di Brancaia inizia nel 1980 quando la famiglia Widmer, di origine svizzera, acquista il Podere Brancaia (Castellina in Chianti) come residenza estiva in Toscana. Bruno e Brigitte Widmer decisero sin dall'inizio produrre solo vini della più alta qualità. Quello che allora iniziò come un hobby, è cresciuto costantemente negli ultimi 40 anni, fino a diventare una delle realtà più importanti in Toscana. Oltre al primo Podere Brancaia, nel 1988 viene acquistato il Podere Poppi (Radda in Chianti) e nel 1998 il Podere Brancaia in Maremma, a pochi chilometri dal mare. Oggi, abbiamo 40 ettari di vigneti nella zona di

produzione del Chianti Classico e 40 in Maremma, con cantine di vinificazione in entrambe le zone. Dal 2019 i nostri vini sono ufficialmente certificati bio, ma la viticoltura biologica è da sempre stata un tema centrale per Brancaia. Da molti anni abbiamo abbandonato l'uso di erbicidi e insetticidi: le pratiche di agricoltura biologica proteggono il nostro terreno, l'aria e l'acqua e migliorano il carattere e la qualità delle nostre uve e dei nostri vini. Uno degli insegnamenti più belli ed importanti che abbiamo ricevuto in questi anni è proprio che agricoltura biologica e qualità senza compromessi sono perfettamente compatibili. Amiamo e rispettiamo profondamente le tradizioni, ma allo stesso tempo non abbiamo paura di immaginare approcci nuovi e moderni per i nostri vini.



Toscana



BOTTIGLIE PRODOTTE

500.000



ETTARI VITATI

80 ha



TIPO DI AGRICOLTURA

Biologica



TRE

80% Sangiovese
10% Merlot
10% Cabernet Sauvignon

Affina per almeno 12 mesi in tonneau, circa i 2/3, e cemento il restante

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

80% Sangiovese
20% Merlot

Affinamento per almeno 16 mesi, il Sangiovese in tonneau e il Merlot in barriques

CHIANTI CLASSICO DOCG

100% Sangiovese

Affinamento per un anno in acciaio, circa i 2/3, e cemento

IL BLU

80% Sangiovese
10% Merlot
10% Cabernet Sauvignon

Affinamento per almeno 20 mesi in barriques di cui 2/3 nuove. Segue un affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.





POLIZIANO

suoi e microclimi dalle caratteristiche uniche. L'Azienda si sviluppa su 3 territori: Montepulciano, Cortona e Maremma. Tutte le cure colturali, esclusivamente manuali, sono volte ad esaltare l'unicità e la tipicità di ogni vitigno. Tale peculiarità ha portato l'azienda alla coltivazione parcellare. La coltivazione è rigorosamente biologica, seppur non ancora certificata. La vinificazione rigorosamente parcellare avviene in tini tronco conici di ridotte dimensioni con lieviti autoctoni. L'affinamento del vino avviene in legni di diverse dimensioni e tipologia (barrique, Tonneaux, botti da 30,60 e 80 hl), nell'ottica di non alterare la territorialità bensì di esaltarla.

POLIZIANO · Montepulciano (SI)

Poliziano, nasce nel 1961 quando Dino Carletti acquista il primo nucleo di 22 ettari. L'Azienda negli anni è cresciuta fino a raggiungere gli attuali 170 ettari tutti coltivati a vigneto. Il suo nome è un omaggio all'umanista e poeta Angelo Ambrogini (1454-1494), detto il "Poliziano". Federico Carletti, figlio di Dino, terminati gli studi in agraria assume la direzione aziendale nel 1980. Imprime subito una svolta professionale e filosofica studiando e lavorando soltanto uve di proprietà. La ricerca dell'eccellenza inizia dalle



 **BOTTIGLIE PRODOTTE**
800.000

 **ETTARI VITATI**
170 ha

 **TIPO DI AGRICOLTURA**
BIOLOGICA
non Certificata



MORELLINO DI SCANSANO DOCG

-  85% Sangiovese, - 15% Cilieggiolo
-  Vinificazione in acciaio, affinamento parte in legno e parte in acciaio

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

-  80% Sangiovese, - 20% Merlot
-  Vinificazione in acciaio, affinamento per 8/10 mesi per il 40% in legno

NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

-  85% Sangiovese,
15% Colorino Canaiolo e Merlot
-  Vinificazione in acciaio, affinamento per 14/16 mesi in legno, 2/3 in barriques e tonneaux e 1/3 in tini.

ASINONE NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

-  Sangiovese 100%
(in alcune annate
10% di Colorino e Canaiolo)
-  Vinificazione in acciaio,
affinamento per 16/18 mesi in tonneaux

LE STANZE DEL POLIZIANO

-  90% Cabernet,
10% Merlot
-  Vinificazione in acciaio,
affinamento per 16/18 mesi in barriques nuove



FATTORIA LE PUPILLE



LE PUPILLE · Piagge Del Maiano (GR)

L'Azienda si sviluppa nel versante meridionale della Costa Toscana, bagnata dal Mar Tirreno e circondata dalle colline rivolte al Monte Amiata. Nel 1985 Elisabetta Geppetti prende le redini dell'allora azienda di famiglia portandola oggi ad avere 450 ettari di cui 85 vitati, 20 con oliveto e 18 a nocciolo e ad essere presente con i suoi vini in quasi tutto il

mondo. I filari si rincorrono su colline da 50 a 300 metri s.l.m. e i terreni dal caratteristico scheletro in arenaria si differenziano per strati superficiali eterogenei. I vitigni sono soprattutto a bacca rossa, con uve autoctone quali Sangiovese, Alicante e Ciliegiole e varietà internazionali di origine ma di fatto ormai a casa in Maremma: Cabernet Sauvignon in primis e, a seguire, Merlot, Petit Verdot e Syrah. Sul fronte dei vitigni a bacca bianca gli ettari sono 7 in tutto e includono Sauvignon Blanc, Petit Manseng, Traminer e Semillon. I sistemi di allevamento più diffusi sono cordone speronato e guyot e in tutte le vigne della tenuta si opera con grande attenzione all'ambiente, tanto da meritare la certificazione VIVA.



BOTTIGLIE PRODOTTE
450.000

ETTARI VITATI
85 ha

TIPO DI AGRICOLTURA
Sostenibile
Certificata VIVA

POGGIO ARGENTATO

70% Sauvignon Blanc, 25% Petit Manseng, 5% Traminer, Semillon

5 mesi in acciaio, una parte della cuvée fermenta 25 giorni in tonneau usati da 500 litri. Il vino viene lasciato per tutto il periodo sulle fecce fini, fino a prima dell'imbottigliamento.

PIEMME

100% Petit Manseng

Fermentazione e affinamento in tonneau da 500 Lt. per 16 mesi. Ulteriore affinamento per 12 mesi in bottiglia.

ROSAMATI

100% Syrah

Diraspapigiatura leggera, contatto con le bucce in pressa per alcune ore, pressatura soffice, fermentazione in acciaio, di cui circa il 10% in tonneau di secondo passaggio per due settimane.

PELOFINO

20% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Fermentazione e affinamento in acciaio.

MORELLINO DI SCANSANO DOCG

90% Sangiovese, 10% ciliegiole, alicante

Fermentazione e affinamento in acciaio.

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA DOCG

90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

Fermentazione in acciaio e affinamento per 15 mesi in botti da 10-20-40 hl.

POGGIO VALENTE

100% Sangiovese

Fermentazione in acciaio e affinamento per 18 mesi in tonneau da 500 L e 600 L, di cui 50% nuovi.

SAFFREDI

70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 4% Petit Verdot

Fermentazione in acciaio e affinamento per 18 mesi in barriques di rovere francese, nuove per il 70% del totale.

LE PUPILLE

100% Syrah

Fermentazione in tonneau aperti da 500L e in orci artigianali di terracotta da 500L, affinamento 12 mesi in barili francesi e un minimo di 18 mesi in bottiglia

SOLALTO

33% Traminer, 33% Sauvignon, 34% Semillon

Appassimento in pianta per 15 giorni circa, affinamento in acciaio per 9 mesi e lungo affinamento in bottiglia.



TERENZUOLA

TERENZUOLA · Vercalda (MS)

L'azienda agricola Terenzuola, nasce nel Comune di Fosdinovo, nel cuore dei Colli di Luni, in una splendida posizione a cinque minuti dalla costa a 350 m slm. Così racconta Ivan, attuale proprietario dell'azienda: "Tutto nacque nei primi anni '30 quando mio nonno Luigi Giuliani, di ritorno da

New York per la crisi del 1929, comprò questo podere di tre ettari a mezza collina reputandolo ideale per la coltivazione di vite, olivo, ortaggi e produzione di miele. La generazione seguente vede, con la perdita del fondatore a fine anni '60 che aveva provveduto a ristrutturazioni ed ammodernamenti, il proseguo della conduzione di mio zio Carlo Giuliani, che impegna la gestione agricola sempre con l'autoconsumo e la vendita di sfusi compatibilmente al suo lavoro sia in politica che all'interno dell'associazione di categoria.

Il mio coinvolgimento inizia nel 1993, quando mio zio per problemi di salute mi passa il timone della piccola realtà, che appena inserita nella neonata DOC Vermentino dei Colli di Luni, si trova ad essere un balcone al centro dell'areale di produzione per altitudine e luminosità."



BOTTIGLIE PRODOTTE

180.000



ETTARI VITATI

22 ha



TIPO DI AGRICOLTURA

In Conversione
Biologica



VERMENTINO COLLI DI LUNI VIGNE BASSE

95% Vermentino - 5% Albarola

Fermentazione e affinamento per qualche mese in acciaio

PERMANO VERMENTINO

85% Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Albarola, Albana, Durella, Verdella

Fermentazione e affinamento in acciaio per almeno 12 mesi, prima di uscire in commercio segue un periodo di almeno 12 mesi in bottiglia.

VERMENTINO NERO

85% Vermentino Nero
10% Canaiolo - 5% Pollera

Fermentazione e affinamento in tini di cemento per almeno 8 mesi.

VERMENTINO COLLI DI LUNI FOSSO DI CORSANO

100% Vermentino

Fermentazione e affinamento in acciaio per almeno 6/7 mesi

CINQUE TERRE

Bosco, Vermentino, Albarola

Fermentazione e affinamento in acciaio per almeno 6 mesi.

LA MERLA DELLA MINIERA

95% Merla (biotipi del Canaiolo)
5% Barsagliana

Fermentazione in tini di cemento, affinamento in botti di rovere da 20 hl per 12 mesi.





PIEVALTA · Maiolati Spontini (AN)

Alessandro Fenino e Silvia Loschi seguono con passione questo importante progetto nato dalla lungimiranza della Barone Pizzini. La loro missione è quella di risaltare al massimo le grandi potenzialità del Verdicchio, uno dei più importanti vitigni autoctoni d'Italia.

Pievalta si trova nelle Marche, in provincia di Ancona a Maiolati Spontini, nel cuore dei Castelli di Jesi.

Pievalta nasce nel 2002 quando Barone Pizzini valica i confini della Franciacorta e sceglie i Castelli di Jesi, riconoscendo le grandi potenzialità del Verdicchio, come uno dei più importanti vitigni autoctoni d'Italia.

Grazie alla pluriennale esperienza bio della Barone Pizzini, di cui è fautore Silvano Brescianini, gestisce da subito le vigne in regime biologico e nel 2005 approda naturalmente alla biodinamica.

Nel 2008 Pievalta diventa la prima azienda certificata Demeter nelle Marche e nel 2018 entra a far parte del Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamiq; dalla vendemmia 2018, i vini di Pievalta sono certificati Biodyvin.



Marche



BOTTIGLIE PRODOTTE
170.000



ETTARI VITATI
30 ha



TIPO DI AGRICOLTURA
BIODINAMICA



PERLUGO *Metodo Classico Dosaggio Zero* **BIODINAMICO**

 100% Verdicchio

 Affinamento sui lieviti per circa 18/24 mesi

TRE RIPE *Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC* **Classico Superiore** **BIODINAMICO**

 100% Verdicchio

 Vinificazione e affinamento in acciaio per almeno 7/8 mesi

SAN PAOLO *Verdicchio Riserva dei Castelli di Jesi DOC* **Classico Superiore** **BIODINAMICO**

 100% Verdicchio

 Vinificazione e affinamento in acciaio per almeno 20 mesi.

DOMINE' *Verdicchio Riserva dei Castelli di Jesi DOC* **Classico Superiore** **BIODINAMICO**

 100% Verdicchio

 60% vinificazione in bianco – 40% macerazione di 10 giorni sulle bucce. Affinamento per circa 20 mesi in acciaio, botte e cemento.





MASCIARELLI

MASCIARELLI · San Martino sulla Marrucina (CH)

Parlare di Masciarelli Tenute Agricole vuol dire raccontare un pezzo di storia della vitivinicoltura italiana, infatti, oggi, è considerata il simbolo del rinnovamento dell'enologia della regione e una delle 100 grandi aziende vitivinicole italiane. Cuore pulsante dell'azienda è San Martino sulla Marrucina, piccolo borgo in provincia di Chieti, da dove è riuscita a creare e imporre in pochi anni un nuovo stile e standard qualitativo per il Montepulciano e il Trebbiano d'Abruzzo. Coniugando tradizione rurale e valorizzazione dei vitigni

autoctoni, Masciarelli ha dimostrato come i valori locali possano arrivare al mondo attraverso il vino. L'Azienda nasce sul finire degli anni '70 dall'intuito e dal coraggio di Gianni Masciarelli, pioniere della moderna viticoltura abruzzese, che inizia quel profondo rinnovamento delle pratiche enologiche che hanno portato alla graduale affermazione della nostra regione come area di produzione unica nel panorama enologico italiano. Dai 2,5 ettari di vigneti iniziali nella provincia di Chieti, Masciarelli è arrivata ad acquisire oltre 60 particelle in tutte e 4 le province d'Abruzzo, esprimendo compiutamente la straordinaria ricchezza in biodiversità e terroir della regione. Dal 2008 è guidata da Marina Cvetic Masciarelli affiancata oggi dalla figlia Miriam Lee Masciarelli.



Abruzzo

BOTTIGLIE PRODOTTE
2.000.000

ETTARI VITATI
275 ha

TIPO DI AGRICOLTURA
Tradizionale

GIANNI MASCIARELLI TREBBIANO

- 100% Trebbiano d'Abruzzo
- Vinificazione e affinamento in acciaio

CASTELLO DI SEMIVICOLI PECORINO

- 100% Pecorino
- Vinificazione e affinamento in acciaio

GIANNI MASCIARELLI MONTEPULCIANO

- 100% Montepulciano d'Abruzzo
- Vinificazione e affinamento in acciaio per almeno 20 mesi

CASTELLO DI SEMIVICOLI TREBBIANO D'ABRUZZO

- 100% Trebbiano d'Abruzzo
- Vinificazione e affinamento in acciaio

MARINA CVETIC CHARDONNAY

- 100% Chardonnay
- Vinificazione in acciaio e affinamento in barriques per 23 mesi

MARINA CVETIC MONTEPULCIANO RISERVA

- 100% Montepulciano d'Abruzzo
- Vinificazione in acciaio e affinamento in barriques per 12/18 mesi

MARINA CVETIC TREBBIANO D'ABRUZZO

- 100% Trebbiano d'Abruzzo
- Vinificazione e affinamento in barriques

GIANNI MASCIARELLI CERASUOLO D'ABRUZZO

- 100% Montepulciano d'Abruzzo
- Vinificazione e affinamento in acciaio

MARINA CVETIC MERLOT

- 100% Merlot
- Vinificazione in acciaio e affinamento in barriques per 12 mesi



TORREVENTO · Corato (BA)

La storia dell'Azienda nasce nel 1950 quando la famiglia Liantonio acquista in contrada "Torrevento", ai piedi di Castel del Monte, l'antico monastero con 57 ettari di vigneto circostante.

Siamo nel cuore del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, ai piedi di Castel del Monte.

Un territorio in cui domina il rapporto inscindibile tra tradizione, attività dell'uomo e natura. Torrevento è l'esempio perfetto di questa fusione. Oggi Torrevento controlla una superficie vitata di circa 500 ha, valorizzando i vitigni autoctoni del territorio della Puglia.

Produce vini di alta qualità, provenienti dalle zone più autentiche della Puglia: Castel del Monte, Salento e Primitivo. L'approccio agronomico di qualità esalta le caratteristiche intrinseche dei vitigni autoctoni, come il Nero di Troia e il Bombino, che vengono ulteriormente esaltate e valorizzate.



Puglia



BOTTIGLIE PRODOTTE
3.500.000



ETTARI VITATI
250+250ha



TIPO DI AGRICOLTURA
Tradizionale



BOLONERO
Castel del Monte Rosso



Vinificazione e affinamento in acciaio

VIGNA PEDALE



100% Nero di Troia



Vinificazione e affinamento in acciaio per 8 mesi e 12 mesi in botti grandi

GHENOS
Primitivo di Manduria Doc



Vinificazione e affinamento in acciaio per 10 mesi e 6 mesi in barriques

DULCIS IN FUNDO



100% Moscato Reale di Trani



Vinificazione e affinamento in acciaio per 8 mesi





GAETANO DI CARLO · Corleone (PA)

Nella terra ci sono le mie radici. La mia famiglia coltiva e custodisce terreni da generazioni. Ed è con la grande perseveranza, l'audacia ed il rispetto per la terra di un agricoltore che nel 2019 ho prodotto il mio primo vino, Lù, Animoso Corleonese e poi Cicco ed Annina.

Un omaggio a chi prima di me e dopo di me custodirà questo territorio, portando avanti la tradizione.

La passione per il vino mi ha portato a viaggiare nel mondo dall'Australia alla Borgogna, attraverso i nostri piccoli e grandi produttori italiani. Un viaggio

interminabile alla continua scoperta dell'eccellenza e di una ricerca meticolosa della qualità.

La particolare posizione dei miei vigneti, con vitigni autoctoni coltivati fino a 1.000 m nella cornice del mare della Sicilia, conferisce al mio Catarratto e Nero D'Avola struttura e caratteristiche uniche.

Estesi infatti in un sorprendente territorio caratterizzato dalla presenza di tipologie di calcari uniche al mondo, le calcareniti glauconitiche mioceniche di Corleone risalenti a 20 milioni di anni fa e le masse calcaree dolomitiche di Rocca Busambra, la regina della Sicilia occidentale.



Sicilia

 BOTTIGLIE PRODOTTE
23.000

 ETTARI VITATI
7 ha

 TIPO DI AGRICOLTURA
Biologica



ANIMOSO CORLEONESE

 Catarratto 100%

 Fermentazione in acciaio, malolattica non svolta e affinamento sulle fecce fini per circa 7 mesi

LU'

 Catarratto 100%

 Malolattica non svolta, maturazione sulle fecce fini per circa 10 mesi.

CICCO

 Catarratto 100%

 48 ore di macerazione sulle bucce e affinamento sulle fecce fini per circa 15 mesi.

ANNINA

 Nero d'Avola 100%

 Fermentazione in acciaio con lunga macerazione sulle bucce. Affinamento in acciaio per almeno 18 mesi.



fedegraziani

FEDEGRAZIANI · Randazzo (CT)

Le vigne si trovano alle pendici dell'Etna, tra i 600 e i 1200 metri sul livello del mare sui versanti nord e nord-ovest. Un ecosistema unico al mondo caratterizzato da una variabilità climatica straordinaria e da un paesaggio ricco di contrasti e di vita. Qui si coltiva la vite in piccoli fazzoletti di terra strappati alla montagna. Un lavoro fatto a mano con

fatica, passione e rispetto. Federico Graziani dedica la sua vita al vino; nel 1990, quindicenne, si iscrive al primo corso per sommelier per seguire la sua passione. Professionista dall'età di 19 anni, a 23 vince il concorso AIS come miglior sommelier d'Italia, ciò gli offrì la possibilità di lavorare al fianco di Marchesi, Cavallini, Cracco, Aimo e Nadia Moroni.

La passione lo porta a conseguire nel 2006 la laurea in Viticoltura e Enologia, anno in cui conosce Salvo Foti. Nel 2008, per caso, viene a sapere di una vigna centenaria che stava per essere spiantata nella frazione di Passopisciaro, e decise di acquistarla per impedire che un angolo di territorio così piccolo ma così ricco di storia fosse cancellato dalla mappa. Anni dopo, grazie alla collaborazione con I Vigneri, ha iniziato la produzione del suo primo vino, Profumo di Vulcano, con il prezioso supporto di Salvo Foti e Maurizio Pagano.



Sicilia

 BOTTIGLIE PRODOTTE
25.000

 ETTARI VITATI
5 ha

 TIPO DI AGRICOLTURA
Etica e sostenibile



MARENEVE

 Carricante, Riesling, Gewurztraminer, Chenin Blanc, Grecanico.

 Fermentazione con lieviti indigeni, affinamento in acciaio per 12 mesi.

ETNA ROSSO

 Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio.

 Fermentazione con lieviti indigeni, affinamento in acciaio per 12 mesi.

ROSSO DI MEZZO

 Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante, Francisi

 Fermentazione con lieviti indigeni, affinamento in acciaio per 24 mesi.

PROFUMO DI VULCANO

 Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante, Francisi.

 Fermentazione con lieviti indigeni, affinamento in tonneaux di 1° e 2° passaggio per 24 mesi.



PLANETA

PLANETA · Menfi (AG)

Da 17 generazioni la famiglia Planeta si impegna a percorrere le strade dell'evoluzione agricola in una terra complessa come la Sicilia, con un approccio sempre orientato all'apertura, all'innovazione.

Diego Planeta ha contribuito da protagonista al rinascimento viticolo della Sicilia, trasformandola in un grande laboratorio di sperimentazione, con consulenze illuminate come quelle di Giacomo Tachis, Carlo Corino, Giampaolo Fabris e Attilio Scienza e nel 1985 viene piantato a Menfi il

primo vigneto. Due diverse generazioni – fratelli e sorelle, figli e nipoti lavorano da quel giorno fianco a fianco. Viaggiare in Sicilia come in un grande continente del vino, fondando le loro tenute in cinque diversi territori da ovest a est: da Menfi sono andati a Vittoria, poi a Noto, sull'Etna e infine a Capo Milazzo. L'etica della produzione e la protezione dell'ambiente, del paesaggio e della cultura di ogni luogo, attraverso una viticoltura sostenibile e duratura, cantine perfettamente integrate nel paesaggio e vini che rappresentano perfettamente ogni territorio, è ciò che accomuna ovunque la loro presenza.



Sicilia

BOTTIGLIE PRODOTTE
2.400.000

ETTARI VITATI
395 ha

TIPO DI AGRICOLTURA
Certificazione Sustain



ALASTRO

80% Carricante, 10% Riesling
 Vinificazione e affinamento in acciaio

TEREBINTO

100% Grillo
 Vinificazione e affinamento in acciaio

ETNA BIANCO

100% Carricante
 Vinificazione e affinamento in acciaio per il 85% e 15% in tonneaux

ERUZIONE 1614 CARRICANTE

90% Carricante, 10% Riesling
 Vinificazione e affinamento in acciaio

COMETA

100% Fiano
 Vinificazione e affinamento in acciaio per il 90% e 10% in barriques

CHARDONNAY

100% Chardonnay
 Vinificazione e affinamento in barriques per circa 11 mesi

PLUMBAGO

100% Nero d'avola
 Vinificazione in acciaio e affinamento in legno per circa 10 mesi

CERASUOLO DI VITTORIA Docg

60% Nero d'avola, 40% Frappato
 Vinificazione e affinamento in acciaio

ETNA ROSSO

Nerello Mascalese 100%
 Affinamento per circa 8 mesi parte in acciaio e parte in legno.

SITO DELL'ULMO

100% Merlot
 Vinificazione e affinamento in barriques per circa 14 mesi

BURDESE

Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%
 Vinificazione e affinamento in barriques per circa 14 mesi

MAROCCOLI

100% Syrah
 Vinificazione in acciaio e affinamento in barriques per almeno 14 mesi

SANTA CECILIA

Nero d'Avola 100%
 Vinificazione in acciaio e affinamento in barriques per almeno 14 mesi

PASSITO DI NOTO

Moscato Bianco 100%
 Appassimento di circa 40 giorni sino a perdere metà del peso. Fermentazione e affinamento in acciaio





vintu

O L T R E  C O N F I N E





ALAIN VESSELLE

Bouzy (Francia)

Propriétaire-Récoltant



La famiglia Alain Vesselle è da diverse generazioni a Bouzy, il famoso Grand Cru della Montagne de Reims. Negli anni '60, Alain, l'erede di una linea di viticoltori, creò il suo marchio di champagne. Ha trasmesso la sua passione per la vite e il vino al figlio Eloi, che lo ha trasmesso lui stesso ai figli Guillaume, Antoine e Thibaud. Guillaume Vesselle, il maggiore di tre ragazzi, ha rilevato l'azienda di famiglia nel 2014 e perpetua l'eredità e il know-how ancestrale aggiungendo un tocco di modernità. Le vigne sono gestite in modo sostenibile e si estendono per 18 ettari: 9 ettari nella Montagne de Reims, 100% Grand Cru e 9 ettari nella Côte des Bars, non lontano da Troyes.

**CHAMPAGNE
TRADITION BRUT**

 80% Pinot Noir
20% Chardonnay

 Permanenza sui lieviti per almeno 3 anni

**CHAMPAGNE
ANTOINE VESSELLE
BLANC DE BLANCS**

 Chardonnay 100%.

 Permanenza sui lieviti per almeno 3 anni

**CHAMPAGNE
ROSE' BRUT**

 75% Pinot Noir - 25% Chardonnay

 Permanenza sui lieviti per almeno 2 anni

**CHAMPAGNE SAINT ELOI
Grand Cru**

 Chardonnay 50% - Pinot Noir 50%.

 Permanenza sui lieviti per almeno 4 anni





GUY LARMANDIER
Blancs-Coteaux (Francia)



Il marchio Guy Larmandier è stato creato nel 1976 da Guy e Colette Larmandier quando la famiglia decise di rinunciare alla vendita delle uve e del vino base ad altre aziende per fondare la propria Maison. Dal 2000 François et Marie-Hélène, figli di Guy e Colette portano avanti il progetto di famiglia con continuità di stile. L'azienda è situata nelle Côte de Blancs, regno dello Chardonnay e vinifica esclusivamente uve da vigneti di proprietà che hanno un'estensione di 9 ettari.

Grande importanza per la qualità degli Champagne Guy Larmandier è la straordinaria posizione delle vigne, tutte collocate in collina con esposizioni ideali nei comuni di Cramant (Grand cru), Chouilly (Grand cru), Vertus (1er cru), Cuis (1er cru).

Suggestiva la cantina scavata nel gesso che offre temperatura ed umidità costanti nel corso dell'anno, condizioni ideali per una spumantizzazione di qualità.

Per tutti gli Champagnes Guy Larmandier sono previsti lunghi periodi di affinamento sui lieviti.

CUVEE BRUT
1^{ER} Cru

-  Chardonnay 90% - Pinot Noir 10%
- Vino di riserva 30%
-  Permanenza sui lieviti per almeno 3 anni.

CUVEE PERLE
BLANC DE BLANCS
Grand Cru

-  Chardonnay 100%
- Vino di riserva 30%
-  Permanenza sui lieviti per almeno 3 anni.

CUVEE SIGNE FRANCOIS
BLANC DE BLANCS
Grand Cru Millèsime

-  Chardonnay 100%
-  Permanenza sui lieviti per almeno 3 anni.

CUVEE ROSE' BRUT
1^{ER} Cru

-  Chardonnay 90% - Pinot Noir 10%
- Vino di riserva 30%
-  Permanenza sui lieviti per almeno 3 anni.

CUVEE CRAMANT
BLANC DE BLANCS
EXTRA BRUT
Grand Cru

-  Chardonnay 100%
- Vino di riserva 30%
-  Permanenza sui lieviti per almeno 3 anni.





ANDRE JACQUART
Blancs-Coteaux (**Francia**)

Récoltant- Manipulant

Da un'eredità di ben 24 ettari di vigneto (su 200 parcelle) da parte di entrambi i rami della famiglia, l'Azienda ha ripreso il marchio materno e lanciato nel 2004 il suo progetto votato all'eccellenza e basato su tre punti fondamentali: lunghe maturazioni sui lieviti (minimo 5 anni per i sans annèe, 8 per i millesimati), bassi dosaggi (intorno ai 3 g/l) e barrique per la fermentazione. La produzione è oggi di circa 100.000 bottiglie l'anno. I vini non svolgono la malolattica.

**CHAMPAGNE
VERTUS EXPERIENCE
BLANC DE BLANC
Extra Brut 1er Cru**

 Composto da 100% di Chardonnay esprime appieno il terroir di Vertus.
 Rimane sui lieviti almeno 48 mesi

**CHAMPAGNE MESNIL
EXPERIENCE BLANC
DE BLANCS
Extra Brut Grand Cru**

 Composto da 100% di Chardonnay esprime appieno il terroir di Mesnil-Sur-Oger.
 Rimane sui lieviti almeno 60 mesi





ST. URBANS-HOF
NIK WEIS

Leiwen (**Germania**)

La cantina è stata fondata nel 1947 da Nicolaus Weiss a Leiwen, piccolo paese sul fiume Mosella. Nicolaus Weiss sceglie il nome "Cantina Di S. Urbano" per la sua attività, dal santo protettore del vino. Dopo la sua morte avvenuta nel 1971, il figlio Hermann, con la moglie Ida, ha ampliato la proprietà con l'acquisto di altri vigneti nelle zone della Mosella e del Saar. Ad oggi la cantina ha 35 ettari ed è diventata una delle più famose della regione. Nik Weiss, il figlio di Hermann e Ida, continua la tradizione di famiglia come responsabile dell'azienda.

**RIESLING
TROCKEN**

Leggera macerazione delle uve, dolce sedimentazione pressatura.

 Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata.



KARTHÄUSERHOF

Trier (**Germania**)

Una delle aziende più antiche: la Karth che, avviata dai monaci certosini, produce vino dal 1335. Nel 1811, la casa vinicola viene venduta alla famiglia Rautenstrauch e oggi viene gestita da Albert P. Behler, succeduto al cugino Christoph Tyrell. Si deve proprio a quest'ultimo la suddivisione in parcelle, a metà degli anni Ottanta, di questo grande vigneto collinare che oggi propone una serie di etichette, rappresentanti delle diverse realtà di questo Riesling che prospera nella valle Ruwer, nei pressi della cittadina di Trier.

**RIESLING TROCKEN
SCHIEFERKRISTALL**

Leggera macerazione delle uve, dolce sedimentazione pressatura.

 Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata.



**RIESLING TROCKEN
ALTE REBEN**

Leggera macerazione delle uve, dolce sedimentazione pressatura.

 Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata.





vintù

D I S T I L L A T I

MAROLO

DISTILLERIA
Alba

MAROLO · Alba (CN)

Paolo Marolo, docente di Erboristica e Liquoreria alla Scuola Enologica di Alba, fonda nel 1977 la Distilleria Santa Teresa con l'obiettivo di valorizzare la grappa a partire dall'eccezionale materia prima offerta da Langhe e Roero. Nel 1978 Gianni Gallo disegna le prime etichette per Marolo che è stato uno dei primi distillatori italiani a superare il concetto di monovitigno a favore del concetto di mo-

novigna, ovvero una grappa ottenuta da vinacce provenienti da una singola parcella di un grande cru. Operazione possibile grazie a un'estrema artigianalità del processo produttivo e dello stretto legame con i produttori vitivinicoli del territorio. Più una vinaccia è distillata fresca, maggiore è la tipicità della grappa ottenuta. Per evitare marciumi e alterazioni, Marolo distilla le vinacce evitando l'insilamento e la conservazione: assecondando la tradizione, tutta la produzione è concentrata in concomitanza alle vendemmie, in un arco temporale di 90 giorni, da settembre a dicembre. Per la distillazione delle vinacce, Marolo utilizza esclusivamente Alambicchi a Bagnomaria, tecnica antichissima ad estrazione lenta e discontinua. Marolo predilige invecchiamenti lenti e importanti, mai forzati, in botti vecchie di rovere e acacia che garantiscono cessioni equilibrate, mai aggressive.



Piemonte



BOTTIGLIE PRODOTTE

GRAPPA ALBERI

GRAPPA AMARONE

GRAPPA BARBERA

GRAPPA BAROLO
15 ANNI

GRAPPA BAROLO
9 ANNI

GRAPPA BAROLO
BARRIQUES 50°

GRAPPA BAROLO
SAN SEBASTIAN

GRAPPA DEDICATA
AL PADRE 60°

GRAPPA DI
BRUNELLO

GRAPPA MOSCATO

GRAPPA MOSCATO
APRES 5 ANNI

GRAPPA NEBBIOLO

GRAPPA MILLA

AMARO ULRICH

VERMOUTH ROSSO

VERMOUTH ROSSO
SUPERIORE
UMBERTO

VANTAGGI DEL BAGNOMARIA:

Estrazione lenta: Servono un'ora e mezza per ciascuna «cotta», ovvero per esaurire il potenziale alcolico e aromatico di un carico di vinacce all'interno della caldaia.

Estrazione dolce e delicata: la doppia caldaia a vapore evita il contatto diretto della vinaccia con la fonte di calore, evitando di bruciare o alterare la materia prima.

Estrazione caratterizzante: la lentezza e la delicatezza del processo garantiscono un rispetto assoluto delle vinacce, conservando intatti gli aromi e le caratteristiche del vitigno d'origine.

INVECCHIAMENTO:

Marolo invecchia le sue grappe monovitigno progettando percorsi di evoluzione studiati per ciascun prodotto. La ricerca dei legni, le varietà delle essenze, la capacità delle botti, la permanenza del distillato, i passaggi in fusti diversi e di diversa provenienza: ogni aspetto è studiato affinché il carattere originale della grappa, già marcato in partenza, cresca e si fortifichi nel tempo, aggiungendo unicità all'unicità dell'origine.

I LEGNI:

Rovere e Acacia, il giusto mix per ottenere grappe suadenti e morbide, in cui tempo e permanenza in legno donano estrema eleganza: il Rovere regala alla grappa profumi che variano tra vaniglia, cacao e cioccolato; Acacia dona note leggermente affumicate che, combinate con i sentori ceduti dal rovere, generano sensazioni che variano dal tabacco al cuoio.





AMARO DELLA CASA

Estratto dall'infusione di erbe aromatiche e radichio rosso. Attraverso procedimenti di infusione e distillazione di radici e piante aromatiche otteniamo un' amaro naturale dall'aroma caratteristico e dal sapore inconfondibile. Questo amaro riunisce in se tutte le migliori proprietà di questo particolare tipo di cicoria.



NOCINO

Liquore ottenuto dall'infusione di mallo di noci dall'azienda agricola Loredan Gasparini di Venegazzù raccolte il 24 di giugno giorno di San Giovanni



GRAPPA DELLA CASA

Questa grappa nasce da una rigorosa selezione di vinacce ottenute da uve di grande pregio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Malbec dell'Azienda Agricola Loredan Gasparini. La distillazione avviene secondo il metodo tradizionale discontinuo a bagnomaria, l'unico in grado di esaltare gusti e profumi presenti nell'uva per ottenere una grappa bianca di grande qualità.



GRAPPA CAPO DI STATO

Nasce da una rigorosa selezione delle pregiate vinacce provenienti dalla vinificazione del leggendario vino rosso denominato "Capo di Stato". Per esaltare al meglio i profumi e le caratteristiche varietali, la distillazione è condotta in piccole caldaie di rame seguendo il metodo tradizionale discontinuo a bagnomaria.



GRAPPA CAPO DI STATO RISERVA 5 ANNI

Con 60 mesi di affinamento nelle barriques del medesimo vino questa grappa acquisisce un bellissimo colore ambrato scuro con riflessi ramati.



vintù

ITALIA OLTRE CONFINE

DISTILLATI

CO"VI20



CONVI20 è un compound Gin ottenuto aggiungendo al distillato di ginepro un'infusione di botaniche in spirito a base cereale, il risultato è un gin di grande equilibrio, dove la freschezza e la dolcezza dell'ingrediente segreto va a stemperare e bilanciare l'asprezza del ginepro, regalando al prodotto un aroma ricco e morbido.



Apprezzabile al meglio servito liscio oppure on the rocks con un twist di Basilico e ancor di più in miscelazione dove può essere impiegato per la rivisitazione di classici o per originali creazioni. Da gustare anche a tutto pasto, forse unico nel suo genere. Molteplici gli abbinamenti dal pesce alla carne e per finire al dessert.

Vol. 41% non filtrato.

REMEMBER GUYANA

Al naso: mimosa, mou e castagna arrosto.



Al palato: radice di liquirizia, caruba, salato marino con finale che asciuga la bocca.

REMEMBER JAMAICA

Naso di zabaione, mandorla, erbe officinali, cioccolato 75% cacao, agrumi. Al palato: pepe bianco, vaniglia, noce fresca, tabacco del Brenta.



REMEMBER BARBADOS

Al naso: cannella, noce moscata, cacao criollo, odore di brugo secco.



Al palato: sentore di legno dolce, uva passa greca, curcuma, speziato con finale agrumato.

REMEMBER TRINIDAD

Naso di rosa, gelsomino, ciliegia.



Al palato: morbido, asciutto, netto, pulito, finale con sentore di dattero israeliano.

vintù

Vintù nasce dal desiderio di proporre al mondo Ho.Re.Ca. e ai negozi specializzati una gamma di prodotti altamente selezionati. L'obiettivo è quello di dare ai propri clienti un pacchetto unico e di prestigio per conquistare e appagare il consumatore finale. Inoltre Vintù offre il vantaggio di non dover immobilizzare merce.

Vintù è il frutto dell'esperienza di tre professionisti, che insieme portano in questa nuova avventura la passione per la qualità dei prodotti e tutta la loro competenza nel mondo enogastronomico.

Le aziende presenti sul nostro catalogo sono state valutate nel corso di oltre 30 anni di attività, le abbiamo visitate, conosciamo personalmente i loro fondatori e crediamo nei valori che essi esprimono: tradizione, passione e qualità.

Grazie alla nostra curiosità e alla continua ricerca possiamo proporre, a fianco di grandi realtà affermate, anche piccole Cantine che si sono nel tempo distinte non solo a livello locale, ma anche nazionale. Ma la ricerca non si ferma e continueremo a cercare, scoprire e proporvi prodotti sempre nuovi in linea con le nostre aspettative.

Vintù lavora in stretta sinergia con Alberto Antiga Srl, specializzata nella distribuzione di prodotti alimentari, per darvi un'offerta ancora più ampia e offrire un servizio così unico al nostro cliente.

Vintù è il partner commerciale
ideale per l'enogastronomia di qualità.

www.vintu.it

info@vintu.it

Via Cal De Prade, 109 | 31029 Vittorio Veneto · TV | Tel. +39 **0438 509046**

Sede legale: Vintù srl

C.F./P.I. 04644710271 · vintusrl@pec.it
Via XIII Martiri, n. 161 · San Donà di Piave · VE