



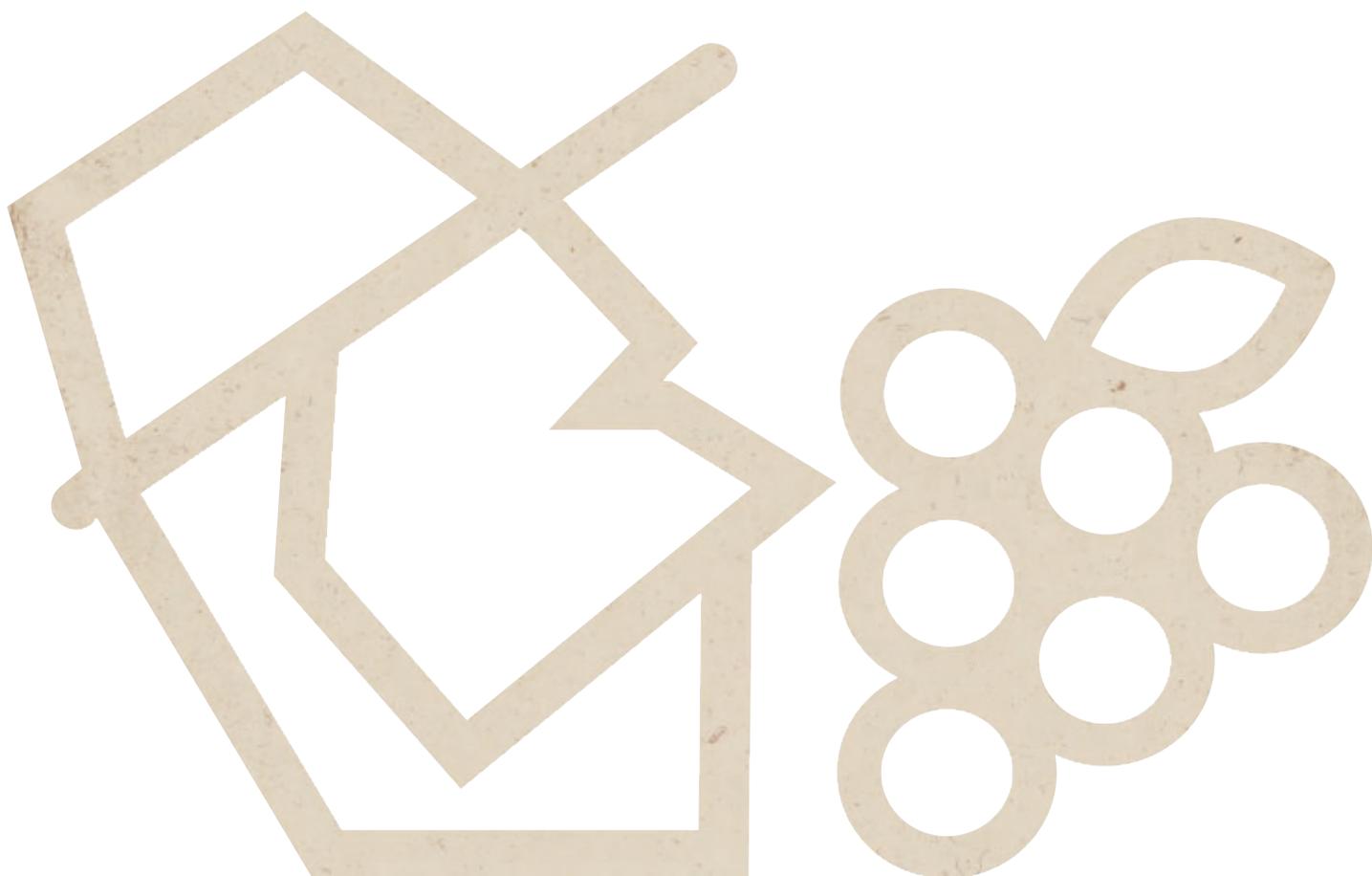
Etica

DISTRIBUZIONE

CATALOGO 2022

Etica, non etichetta.





CONTATTI

Tel. 0331 171 2091
info@eticadistribuzione.it
ordini@eticadistribuzione.it

SEDE LEGALE

Via Adua 14
21040 Vedano Olona (VA) Italia
Tel. 0332 402 103

MAGAZZINO

Via Leonardo Da Vinci 1/B
21050 Lonate Ceppino (VA) Italia

Cari amici, clienti e agenti,

Il 2022 è iniziato nuovamente con tante domande e una sola certezza: **Etica, non Etichetta.**

Ma, mentre siamo tutti d'accordo che **l'etichetta non fa il vino, l'etichetta del vignaiolo è importante, o no?**

L'etichetta, nel senso di **bon ton**, è un **codice di comportamento sociale** di un'epoca in cui gli uomini non erano tutti uguali e per unirsi nelle corti ai nobili servivano **regole severe**, ma pratiche per **badare all'apparenza**.

Tuttora l'etichetta o il galateo sono regole che dettano **comportamenti di apparenza**, un'apparenza giudicata soltanto per cosa si fa e cosa non si fa.

L'etica invece è un **insieme di concetti** che ci guidano nel determinare quale comportamento potrebbe **aiutare o danneggiare l'ambiente** e i nostri prossimi, mettendo al centro il carattere delle **persone**, o meglio del **vignaiolo** nel nostro caso.

Dall'antichità l'etica persegue il bene morale, coniugando **saggezza e virtù**.

Oggi la complessità del mondo ha reso l'etica più attuale che mai perché bisogna **comprendere** e **agire** di conseguenza per il **bene del futuro**, e non adempiere balordamente a dei parametri per l'ennesima certificazione.

Ci piace pensare che l'etichetta sia la diminuzione di etica, ovvero una **"piccola, vezzosa etica"** di sola apparenza.

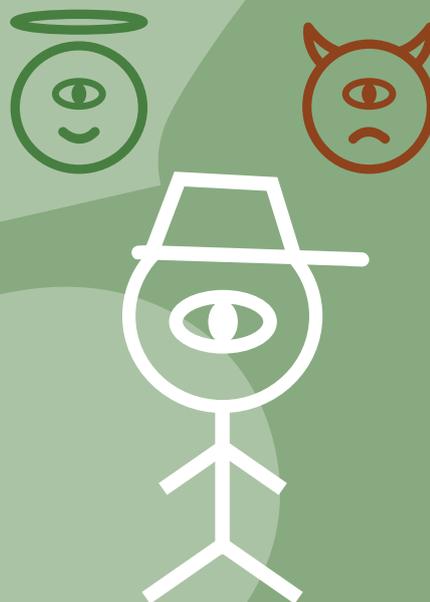
Noi puntiamo alla sostanza.

Noi cerchiamo uomini veri.

Noi vogliamo essere d'esempio.

Noi siamo Etica, non Etichetta.

Luca Martini



COS'È ETICA?

/è·ti·ca/ ēthikós (ἠθικός):
relativo al proprio
carattere.

Un insieme di concetti e principi che ci guidano nel determinare quale comportamento potrebbe aiutare o danneggiare le creature senzienti.

PERCHÈ ETICA

L'ETICA è il filo conduttore che collega Tutte le nostre aziende agricole perché invece di parlare di vino "naturale", biologico o biodinamico, vogliamo mettere il vignaiolo, la sua idea di viticoltura e il vino buono al centro dell'attenzione.

Con la viticoltura "ETICA" si intendono pratiche non intensive, sostenibili; rispettose della natura, delle tipicità, della territorialità e della tradizione, sempre con uno sguardo rivolto al futuro.

Un vino ETICO è un vino non prevedibile perché soggetto all'andamento delle annate, all'interpretazione del proprio territorio da parte dei vignaioli, all'espressione della vigna tout-court, senza contaminazioni dovute ai gusti delle mode correnti.



La collezione di vini e vignaioli "ETICA" è l'istantanea di un percorso fatto di piacevoli serate, di casualità ed amicizia con persone, incontrate e conosciute durante i viaggi e gli eventi enoici più disparati, con i quali condividiamo il riconoscimento del valore della natura, la cura delle tradizioni, il rispetto verso tutto ciò che ci circonda e l'amore per il buon vino; semplicemente, un percorso di vita e di vino che abbiamo deciso di condividere con tutti Voi.

Siamo sempre alla ricerca di vignaioli ETICI appassionati e vini buoni da scoprire, di storie da imparare e divulgare; il vino nel calice parla e racconta di sé e delle mani che gli hanno dato vita, noi vorremmo soltanto dargli una mano a fare questo.



LEGENDA



Viti a piede franco



Senza solforosa aggiunta



Prodotto biologico certificato

TIPOLOGIA



Spumante



Spumante Rosè



Bianco



Rosato



Rosso



Dolce



Orange wine



Ossidativo



Aromatizzato



Sidro



Birra



Olio



INDICE

ITALIA

MAS - Corona, Mariano del Friuli (GO), Friuli-Venezia Giulia	pag 8
FLAIBANI - Cividale del Friuli (UD), Friuli-Venezia Giulia	pag 10
MASSIMO ABBATE - Castagnole delle Lanze (AT), Piemonte	pag 12
VAIRA AURELJ - Vergne (CN), Piemonte	pag 14
CASCINA EBREO - Monforte d'Alba (CN), Piemonte	pag 16
RONDELLI - Camporosso (IM), Liguria	pag 18
TOMASSETTI - Senigallia (AN), Marche	pag 20
AZ. AGR. CINCINELLI - Capolona (AR), Toscana	pag 22
GIACOMO BARALDO - San Casciano dei Bagni (SI), Toscana - Italia & Nuova Zelanda	pag 24
SANLORENZO - Montalcino (SI), Toscana	pag 26
TIBERINI - Montepulciano (SI), Toscana	pag 28
TENUTA MONTAUTO - Manciano (GR), Toscana	pag 30
LUMILUNA - Mercatello (PG), Umbria	pag 32
CAUTIERO - Frasso Telesino (BN), Campania	pag 34
LE MOIRE - Motta Santa Lucia (CZ), Calabria	pag 36
LICCIARDELLO - Randazzo (CT), Sicilia	pag 38
GIUSEPPE LAZZARO - Milo (CT), Sicilia	pag 40
BATTIATO - Santa Venerina (CT), Sicilia	pag 42
CANTINA SANNAS - Mamoiada (NU), Sardegna	pag 44
AZ. AGR. LA CONTEA - Castelbuono (PA), Sicilia	pag 88

FRANCIA

ROUSSEAU-BATTEUX - Verzenay, Champagne	pag 46
ERNEST REMY - Mailly-Champagne, Champagne	pag 50
PIERSON CUVELIER - Louvois, Champagne	pag 52
PIERRE CALLOT - Avize, Champagne	pag 54
DOMAINE COURBET - Nevy-sur-Seille, Jura	pag 56
LAURENT PONSOT - Gilly-Les-Citeaux, Côte de Beaune	pag 58
DOMAINE LEJEUNE - Pommard, Côte de Beaune	pag 60
FRANÇOIS BERGERET - Nolay, Côte de Beaune	pag 62
ANTOINE OLIVIER - Santenay, Côte de Beaune	pag 64



INDICE

CLOTAIRE MICHAL - Saint-Étienne-la-Varenne, Beaujolais-Villages	pag 66
FRANÇOIS DUMAS - Véranne, Rodano	pag 68
DOMAINE DE L'AGRAMANTE - Sabran, Rodano	pag 70
GERMANIA	
JULIAN HAART - Piesport, Mosella	pag 72
MARKUS SCHOLTES - Neumagen-Dhron, Mosella	pag 74
MORITZ KISSINGER - Uelversheim, Rheinhessen	pag 76
KELLER - Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen	pag 78
SPAGNA	
PEDRO BALDA - San Vicente de la Sonsierra, Rioja	pag 80
GARAY - La Palma del Condado, Andalusia	pag 82
GEORGIA	
GVYMARANI - Manavi Village, Kakheti	pag 84
UCRAINA	
BERRYLAND - Makarivska Buda, Kiev Region	pag 86
ACCESSORI	
THE DURAND - Cavatappi	pag 89

MAS

di MASSIMO BERGOMAS



CORONA,
MARIANO DEL FRIULI (GO)
FRIULI

MAS è un nome provocatorio: in friulano significa **“matti”**.

In realtà **Massimo Bergomas**, vignaiolo ironico e intelligente è tutt'altro che matto: dirige personalmente l'azienda e lavora in vigneto e in cantina, aiutato dal giovanissimo figlio Alessio.

Dal 2001, anno di nascita della cantina, vanta la certificazione biologica che tutt'ora contraddistingue la sua produzione.

I vigneti, **solo 5 ettari di proprietà e 4 in affitto**, sono una piccola perla di viticoltura responsabile, incastonata nella DOC Isonzo: "vigneti circondati da vigneti" a perdita d'occhio in una pianura costellata di piccoli borghi come **Corona**, dove ha sede la cantina: una frazione di **Mariano del Friuli** ai piedi delle colline del Collio.

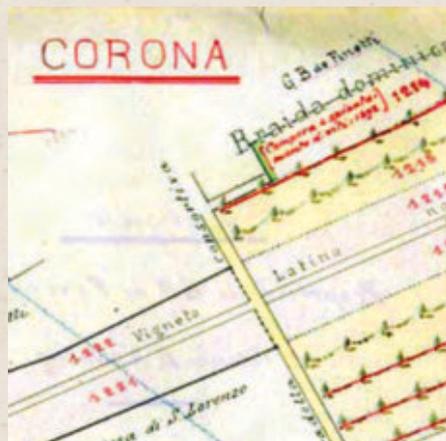
Gli impianti sono a Guyot, con una produzione massima di 70 quintali per ettaro: poche bottiglie quindi, ma di carattere. L'approccio alla terra, a

medio impasto argilloso, è caratterizzato dall'inerbimento spontaneo delle vigne e dall'utilizzo del sovescio.

Niente trattamenti chimici di sintesi e poi, in cantina, **ampio uso di lieviti indigeni, drastica limitazione della solforosa** e poco più.

Quasi ogni anno, Massimo si lascia ispirare e lavora a un nuovo progetto: nel 2020/2021 ha dato vita al suo blend ramato, un vino di grande carattere, pensato da tempo, ed ora portato in bottiglia con un nome ironico ed iconico allo stesso tempo: "Robis di Mas", che in friulano significa **“cose da matti”**. Degustare per credere.

L'intera produzione si focalizza oggi su poche referenze: 2 monovitigno a bacca bianca come il **Friulano** ed il **Pinot Grigio**, un solo blend orange; 2 monovitigno a bacca rossa, quali il **Merlot** ed il **Cabernet Franc**; infine, il blend bianco **“Shiro”** ottenuto da **Chardonnay** e **Sauvignon**.



MAS

di MASSIMO BERGOMAS



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



● **FRIULIANO** ISONZO DOC

100% Friulano

Fermentazione ed affinamento in acciaio per 6 mesi, qualche mese in bottiglia

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



● **PINOT GRIGIO** ISONZO DOC

100% Pinot Grigio

Fermentazione ed affinamento in acciaio per 6 mesi, qualche mese in bottiglia

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



● **SHIRO** ISONZO DOC

85% Chardonnay e 15% Sauvignon

Fermentazione ed affinamento in acciaio per 6 mesi, qualche mese in bottiglia

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



● **CABERNET FRANC** ISONZO DOC

100% Cabernet Franc

Macerazione per 10 giorni in vasche di acciaio poi fermentazione ed affinamento in acciaio per 6 mesi, infine qualche mese in bottiglia

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



FLAIBANI



CIVIDALE DEL FRIULI(UD)
FRIULI

Pino Flaibani, udinese di nascita, viveva a Milano dove si occupava di stampa e giornali. Quando in seguito al terremoto del 1976 si recò in Friuli per aiutare la popolazione, nacque in lui il desiderio di ritornare nella terra natia.

Dopo pochi mesi trasferisce la famiglia a Cividale del Friuli, nella casa che tuttora è il cuore dell'azienda Flaibani, dove Pino inizia a curare la vigna nei fine settimana ed a studiare per vinificare al meglio il vino. Dopo il pensionamento, il vino diventa la sua occupazione principale: la moglie Dorina, la nuora Bruna, i figli Maurizio e Michele lo aiutano a realizzare il suo sogno. Sarà poi Bruna a prendere in mano le redini dell'azienda ed a proseguire il lavoro iniziato da Pino.

Le vigne si estendono su una superficie di circa 3 ettari collinari, orientati a sud, sud-ovest, circondati da 3 ettari di bosco. Dal 2016 **l'azienda è certificata biologica e utilizza preparati biodinamici**, perché Bruna Flaibani è convinta che la qualità del vino sia profondamente legata al rispetto dell' ambiente e alle buone pratiche di agricoltura.

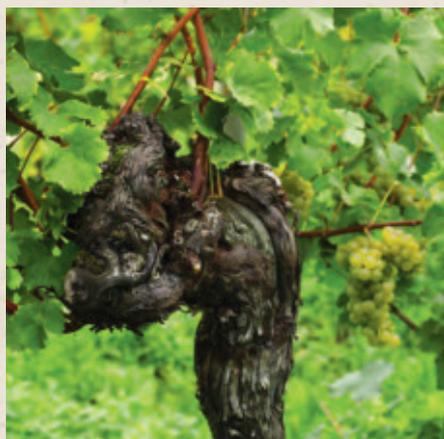
Le vigne hanno dai 15 ai 70 anni, sono poste su terrazzamenti ripidi con un'ottima esposizione e producono tra i 35 e i 50 quintali di uva per ettaro.

L'ambizione dei Flaibani è di produrre solo vini di altissima qualità, tra i migliori del Friuli. **La vendemmia è manuale e la pigiatura viene eseguita con il torchio**, che aiuta a preservare nei vini le meravigliose caratteristiche originarie che altrimenti andrebbero perdute.

I vini bianchi vengono affinati in acciaio, quelli rossi riposano invece in botti di rovere per circa dieci mesi, trascorsi i quali i vini continuano l'affinamento in bottiglia.

La metà della produzione annuale è di vino rosso, felicissima eccezione alla realtà vitivinicola friulana. Tra le varietà di uva, infatti, ben cinque sono a bacca rossa: **Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Franc** (Carmenère), **Merlot e Cabernet Sauvignon**.

Due sono le varietà di uva bianca: **Pinot Grigio** (vinificato ramato) e **Friulano**, proveniente in gran parte da vecchie viti di "Tocai Giallo dal Peduncolo Rosso".



FLAIBANI



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



RIVIERE FRIULI COLLI ORIENTALI DOP BIANCO

100% Friulano (vecchie viti di Tocai Giallo dal Peduncolo Rosso)

Macerazione per 24 ore poi fermentazione ed affinamento in acciaio per 2 mesi, infine minimo 20 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 3.000 bottiglie



PINOT GRIGIO RAMATO FRIULI COLLI ORIENTALI DOP

100% Pinot Grigio

Macerazione per 24 ore poi fermentazione ed affinamento in acciaio per 2 mesi, infine minimo 12 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 3.000 bottiglie



CABERNET FRANC FRIULI COLLI ORIENTALI DOP

100% Cabernet Franc

Fermentazione in acciaio ed affinamento in barriques di rovere francese per 10 mesi poi 1 mese in acciaio e 30 mesi in bottiglia circa

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



MERLOT VENEZIA GIULIA IGP

100% Merlot

Fermentazione in acciaio ed affinamento in barriques di rovere francese per 11 mesi poi 1 mese in acciaio e 36 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 900 bottiglie



TENTAZIONE FRIULI COLLI ORIENTALI DOP ROSSO

85% Cabernet Sauvignon e Merlot, 15% Cabernet Franc e Schioppettino

Fermentazione in acciaio ed affinamento in barriques di rovere francese per 10 mesi poi minimo 6 anni in bottiglia

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



CABERNET SAUVIGNON RISERVA FRIULI COLLI ORIENTALI DOP

100% Cabernet Sauvignon

Fermentazione in acciaio ed affinamento in barriques di rovere francese per 21 mesi poi 8 mesi in bottiglia circa

Produzione media di circa 1.400 bottiglie



SCHIOPPETTINO DOP FRIULI COLLI ORIENTALI DOP

100% Schioppettino

Affinamento per 8 mesi in barriques di rovere francese poi 1 mese in acciaio ed infine almeno 6 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.200 bottiglie



MASSIMO ABBATE



CASTAGNOLE DELLE LANZE (AT)
PIEMONTE

Massimo Abbate è un **enologo classe 1983**, nato e cresciuto a **Castagnole Lanze** in provincia di Asti. Questo piccolo comune si trova a ridosso di una linea immaginaria che divide il Monferrato dalle Langhe, nel mezzo dei paesaggi viticoli appartenenti al patrimonio dell'Unesco. Figlio di commercianti di uva, fin dalla giovane età ha maturato una **forte passione per il vino e la vigna**. Decide così di frequentare la **Scuola Enologica di Alba**, conseguendo il diploma nel 2003. Per approfondire gli aspetti enologici **ha operato nel settore come consulente per dieci anni**, perfezionando le tecniche di produzione e le analisi sensoriali dei vini.

Nel 2015 è subentrato alla guida dell'azienda di famiglia, che si sviluppa

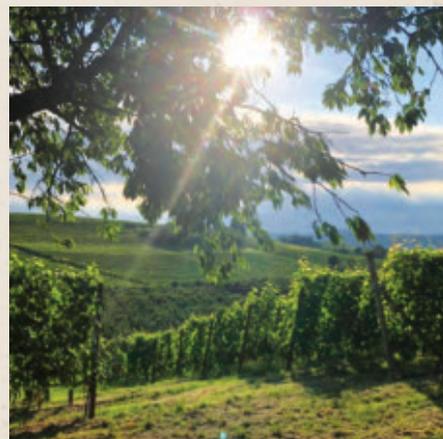
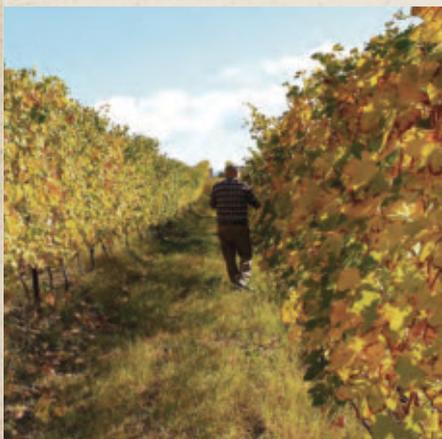
su **3 differenti comuni: Castagnole Lanze, Coazzolo e Neive**.

8,5 ettari di vigneto sono coltivati per il 60% a Moscato d'Asti, 20% a Sauvignon Blanc e 20% a Barbera d'Asti e Langhe Nebbiolo.

Da subito ha voluto mettere in pratica l'esperienza acquisita, con l'obiettivo di vinificare una parte dell'uva prodotta.

Così, **nel 2018, sono nate le prime bottiglie di Langhe Nebbiolo e Barbera d'Asti Superiore**, messe in commercio a partire da giugno 2020, per un totale di poco più di 1.500 bottiglie (ognuna delle quali presenta un numero progressivo in etichetta).

Massimo crede fortemente che il successo di un vino sia frutto del rapporto che lega il **terroir, clima e varietà** con il proprio Vigneron, è anche questo che cerca di esprimere nel frutto del suo lavoro



MASSIMO ABBATE



Scansiona
il QR code
per saperne
di più
su questo
produttore.



MUSA VINO BIANCO

70% Moscato d'Asti e 30% Sauvignon Blanc

Fermentazione e affinamento sulle fecce fini per 6 mesi in barriques di rovere francese (per il Moscato) e in tini di acciaio (per il Sauvignon). Decantazione, travaso e filtrazione prima dell'assemblaggio, poi affinamento in bottiglia per circa due mesi.

Produzione media di circa 600 bottiglie numerate



ROSATO LANGHE ROSATO DOC

100% Nebbiolo dalle vigne di 0,27 ettari di Neive di 9 anni

Soffice pigiadiraspatura, poi macerazione per 18 ore. Travaso e separazione dalle bucce (metodo salasso) per proseguire con la fine della fermentazione. Affinamento sulle fecce fini per 6 mesi in barriques di rovere francese di quarto passaggio. Decantazione, travaso e filtrazione prima dell'ultimo affinamento in bottiglia per circa due mesi.

Produzione media di circa 500 bottiglie numerate



BARBERA BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

100% Barbera dalle vigne di 0,36 ettari di Coazzolo di 7 anni

Fermentazione e macerazione in vasche d'acciaio per 20 giorni, poi fermentazione malolattica sempre in acciaio. Affinamento in tonneaux e barriques di rovere francese per 12 mesi circa, poi 4 mesi in acciaio.

Produzione media di circa 1.300 bottiglie numerate



NEBBIOLO LANGHE NEBBIOLO DOC

100% Nebbiolo dalle vigne di 0,27 ettari di Neive di 10 anni

Fermentazione e macerazione in vasche d'acciaio per 20 giorni, poi fermentazione malolattica sempre in acciaio. Affinamento in tonneaux e barriques di rovere francese per 12 mesi circa, poi 4 mesi in acciaio.

Produzione media di circa 1.100 bottiglie numerate



VAIRA AURELJ



FRAZIONE VERGNE
NARZOLE (CN)
PIEMONTE

Due vignaioli giovanissimi ed un paese langarolo, Vergne, recentemente diviso tra i comuni di Barolo, La Morra e Narzole. Da qui parte il progetto dell'Azienda Agricola Vaira Aurelj, piccola realtà vitivinicola nata dalla volontà di **Francesco e Giacomo Vaira**, fratelli uniti dalla passione per il lavoro in vigna e dal desiderio di proseguire la passione del padre, ricordandolo ad oltre vent'anni dalla sua scomparsa.

Dopo alcune esperienze lavorative presso cantine importanti del territorio **i fratelli Vaira danno vita ad un proprio progetto** nei vigneti di Nebbiolo, Barbera e Dolcetto che coltivano da ormai 10 anni. Pochi fazzoletti di terra esposti a sud-est e sud-ovest alla stessa altitudine (450 m. slm) ma divisi fra tre comuni, dei quali solamente il Cru **"I Fossati"** e la **"Vigna del Pensiero"** possono dare origine a vini DOCG. Vigneti del tutto simili per esposizione e composizione dei terreni, prevalentemente calcareo-argillosi, che però non possono dare vita a vini burocraticamente considerati di uguale pregio: ecco l'idea di produrre delle

etichette che non rientrassero in alcuna denominazione.

Nel 2019 nasce il **"Controcorrente"** da uve **Nebbiolo clone Rosè** e nel 2020 il **"Fuori Zona"**, da uve **Nebbiolo clone Lampia**. Il Fuori Zona è il frutto di una semplice idea, portatrice della convinzione di vivere in una delle zone viticole più vocate al mondo, arricchita nel tempo dall'umano confronto con amici, colleghi e appassionati, sostenuta dalla contadina esperienza e definita scientificamente nel 2022 all'interno del progetto di tesi di G. Sartore.

Il Fuori Zona è la voce di riscatto di Vergne, dove colline di egual pregio e dalla stessa composizione del suolo non possono dare vita a vini burocraticamente considerati Barolo.

La filosofia che anima i due fratelli è quella di realizzare **un vino che sia la diretta espressione del lavoro svolto in vigna**, ove la chimica sia assente e l'enologia il moto accompagnatore della più semplice trasformazione di uva in vino. Nessun compromesso, solo un'idea ben precisa e la strenua ricerca della qualità in ognuna delle fasi produttive.



VAIRA AURELJ



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



CONTROCORRENTE VINO ROSSO

100% Nebbiolo clone Rosè

Vinificazione con i raspi (20%), affinamento in botti di rovere di slavia esauste per 6 mesi e 6 mesi in bottiglia circa

Produzione media di circa 1.100 bottiglie



FZ VINO ROSSO

100% Nebbiolo clone Lampia

Fermentazione in acciaio, affinamento in tonneau di rovere di slavia (50% nuove e 50% usate) sulle fecce fini per 12 mesi circa, poi 6 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.600 bottiglie



CASCINA EBREO



MONFORTE D'ALBA(CN)
PIEMONTE

Cascina Ebreo non è soltanto il nome di una cantina in cui si fa vino: **è uno spirito indomito, l'interpretazione anarchica e libera di una filosofia produttiva.**

Peter Weimer – detto Pete o /pit/ in chiave fonetica – **è un informatico svizzero appassionato di vino** che accarezzava da tempo il desiderio di cambiare vita. Frequenta per lungo tempo le Langhe da appassionato e poi, innamoratosene, vi si trasferisce per fare il vignaiolo. **Il luogo è Novello, vicino a Barolo.** Lì, nel 1992, Pete trova ed acquista tre ettari di vigne da restaurare ed un vecchio casolare conosciuto sin dal 1800 come Cascina Ebreo. I lavori in cascina e nel vigneto giungono a termine e Pete inizia a fare vino avvalendosi del supporto di amici vignaioli. L'esito, però, non lo soddisfa: il risultato delle convenzionali tecniche di cantina, sulle quali era stato consigliato, non rispecchia nel calice il suo concetto di fare vino, la sua personalità. **Il vino, per lui, è materia viva ed espressiva, non un esercizio di stile. Il 1997 è l'anno del cambiamento,** il momento in cui

Pete decide che debba essere il terroir di Novello a parlare, che sia quel terreno calcareo e sabbioso a dire la sua, lasciando che i vini mostrino il proprio carattere una volta pronti, senza lasciarsi condizionare da tradizioni, mode e disciplinari. Dei vini "punk" – come Pete ama definirli in termini musicali – in cui si sentano solo la vigna ed il territorio, dei vini forti anche delle proprie imperfezioni.

Grande attenzione nei vigneti, uve sanissime, nessun trattamento sistemico, fermentazioni spontanee ed il tempo: questi gli ingredienti dell'unica "ricetta" che Pete usa per fare i suoi vini sinceri ed anarchici.

I vini di Cascina Ebreo diventano pian piano delle icone, delle bottiglie rare per pochi appassionati finché dopo 20 anni, nel 2012, Pete decide di lasciare il lavoro in Cascina Ebreo, passando il testimone alla proprietà di Réva, azienda vinicola di Monforte d'Alba. È ora compito di **Gabriele Adriano**, con l'aiuto e la supervisione di Pete, interpretare e portare avanti la filosofia di Cascina Ebreo.



CASCINA EBREO



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



SINCHE' VINO BIANCO

100% Sauvignon Blanc da una parcella di circa 0,3 ha

Fermentazione ed affinamento per 12 mesi in barriques usate di terzo e quarto passaggio

Produzione media di circa 2.000 bottiglie



ALEA VINO BIANCO

100% Malvasia Moscata Piemontese

Macerazione lunga di 3 mesi in acciaio ed affinamento in anfora per 12 mesi

Produzione media di circa 2.000 bottiglie



ROSSO VINO ROSSO

Dolcetto, Barbera e Nebbiolo in % variabili a seconda dell'annata

Barbera e Nebbiolo sono vinificati insieme, il Dolcetto a parte (dati i tempi di macerazione diversi). Affinamento per 6 mesi in vasche di acciaio

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



SEGRETO VINO ROSSO

100% Barbera da una parcella di circa 0,5 ha

Vinificazione e macerazione in acciaio poi affinamento per 24 mesi in tonneaux usati

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



TORBIDO! VINO ROSSO

100% Nebbiolo

Vinificazione e macerazione in acciaio poi affinamento per 5 anni in tonneaux usati

Produzione media di circa 1.500 bottiglie

RONDELLI



CAMPOROSSO(IM)
LIGURIA

L'azienda di Roberto Rondelli nasce circa vent'anni fa quando Roberto, appena diciottenne, decide di inseguire i suoi sogni a qualunque costo: riscatta, riacquistandoli, i terreni nel Cru Migliarina, dove si trovavano i vigneti del nonno Pepi. Con l'aiuto del padre Danilo **nel 2000 inizia ad impiantare prevalentemente Rossese di Dolceacqua**, ma anche Vermentino e Pigato: comincia così la sua sperimentazione, fatta di studio, assaggi e lavoro senza sosta in vigna.

Inizialmente le uve vengono vendute, Roberto inizia poi a lavorarle in una cantina in affitto e **nel 2009 vinifica in proprio per la prima volta**. Il suo ideale è quello di ottenere un vino che rappresenti e comunichi il territorio d'origine senza l'utilizzo di sostanze che possano alterare o compromettere la vigna e l'ecosistema in cui essa è inserita. **Niente concimi sistemici** dunque, **Roberto adotta i principi del biologico e mette in pratica alcuni concetti della biodinamica**

sia in vigna che in cantina: **limitazione al massimo dell'uso di anidride solforosa e utilizzo di lieviti indigeni per la fermentazione alcolica**.

Sono del 2012 i primi rossi a fermentazione spontanea, del 2013 le prime prove anche su Vermentino e Pigato. Nello stesso anno si insedia a Brunetti, località nel comune di Camporosso (Imperia), in una piccola cantina con agriturismo in mezzo alle sue vigne, che si estendono per circa 3,5 ha.

Per la produzione dei vini bianchi vengono utilizzati acini interi, poiché Roberto ritiene necessarie tutte le componenti dell'uva, **valutando poi di vendemmia in vendemmia la durata della macerazione**. Roberto ritiene opportuno che i suoi vini vengano "aspettati", ovvero che escano solo quando sono pronti. Due le nuove etichette prodotte nel 2019 e già in commercio: il **Rosato "U'Mei"** (in dialetto "il mio") da uve Rossese e il **Rossese "Arenaria"**.



RONDELLI



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



● VERMENTINO BIRBANTE TERRAZZE DELL'IMPERESE IGT

100% Vermentino dalla vigna "Migliarina"

Fermentazione spontanea e leggera macerazione sulle bucce, poi affinamento in legno

Produzione media di circa 2.000 bottiglie



● PIGATO VIGNA CIOTTI TERRAZZE DELL'IMPERESE IGT

100% Pigato dalla vigna "Migliarina"

Fermentazione spontanea poi affinamento in acciaio

Produzione media di circa 1.800 bottiglie



● U MEI VINO ROSATO

100% Rossese dalla vigna "Migliarina"

Vinificato con metodo saigné con affinamento in acciaio per 6 mesi

Produzione media di circa 1.500 bottiglie



● MIRÁ VINO ROSATO FRIZZANTE

100% Rossese dalla vigna "Migliarina"

Fermentazione spontanea del mosto fiore in acciaio fino al raggiungimento del grado zuccherino idoneo all'imbottigliamento. Affinamento con remuage periodico.

Produzione media di circa 500 bottiglie



● ARENARIA DOLCEACQUA DOC

100% Rossese da vigne in affitto

Fermentazione e affinamento in acciaio per 6 mesi

Produzione media di circa 4.000 bottiglie



● MARNE BLU DOLCEACQUA DOC

100% Rossese dalla vigna "Migliarina"

Fermentazione e affinamento in acciaio e legno per 18 mesi

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



● MIGLIARINA DOLCEACQUA DOC

100% Rossese dalla vigna "Migliarina"

Vinificazione in legno, affinamento per 24 mesi in tonneaux e barriques poi 24 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.500 bottiglie

TOMASSETTI



SENIGALLIA (AN)
MARCHE

Quella di **Andrea e Matteo Tomassetti**, due fratelli marchigiani, è una storia di appartenenza: alla provincia anconetana da cui provengono ed alla Terra che hanno scelto di continuare a lavorare, seguendo **la tradizione familiare agricola ed artigiana** nel rispetto dell'ambiente, senza l'utilizzo di chimica.

L'azienda Tomassetti nasce qualche generazione prima come produzione olivicola di qualità, ma è nel 2015 che i due fratelli, dopo percorsi formativi diversi, decidono di continuare a seguire gli oliveti implementandoli con la produzione di vino. I ragazzi prendono in gestione **vecchi vigneti biologici di Trebbiano, Verdicchio e Sangiovese** in un'area che va dai Colli di Jesi al pesarese, area di produzione del Bianchetto del Metauro. Tra vigne di proprietà ed in gestione, il patrimonio vitato dei Tomassetti raggiunge i **5 ha** ed è dislocato tra i comuni di Senigallia, Trecastelli, Corinaldo e Terre Roverasche. In un'epoca in cui gli effetti del cambiamento climatico si fanno sentire

prepotentemente, la frammentazione delle vigne permette di salvaguardare il raccolto, oviando ad eventi meteorologici nefasti. **L'età degli impianti**, allevati principalmente a Guyot, **va dai 2 ai 60 anni**: Andrea e Matteo se ne occupano rispettandone le singole caratteristiche ed intervenendo a seconda delle necessità dettate dall'annata con prodotti di derivazione naturale, quali tisane di equiseto, preparati a base di ortica, cornosilice e Fladen.

I terreni sui quali poggiano le vigne sono molto diversi tra loro: **sabbia ed arenaria, argilla, marna blu** a medio impasto danno vita ogni anno ad uve con caratteristiche variegata con le quali giocare in fase di assemblaggio dei vini.

Mietitore, Cercanome, Balia, Fricò e Renudo cinque etichette, cinque vini diversi legati dal filo conduttore della genuinità, della schiettezza e della piacevolezza. Tutti i vini di Tomassetti sono ottenuti grazie all'accurata raccolta manuale in piccole cassette, alle fermentazioni spontanee ed alle maturazioni sulle fecce fini.



TOMASSETTI



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



MIETITORE TREBBIANO MARCHE IGT BIANCO

100% Trebbiano da vigne di 40 anni

Macerazione di una settimana per il 25% della massa, affinamento su fecce fini per 7 mesi circa

Produzione media di circa 4.200 bottiglie



FRICÒ MARCHE IGT BIANCO

80% Trebbiano, 15% Verdicchio, 5% Malvasia e Moscato da vigne di 55 anni

Macerazione ad alzata di cappello (2-3 giorni), affinamento su fecce fini in cemento per 7 mesi circa

Produzione media di circa 1.800 bottiglie



CERCANOME VERDICCHIO MARCHE IGT BIANCO

100% Verdicchio da vigne di 40 anni

Fermentazione in vasche di cemento e affinamento su fecce fini per 7 mesi circa

Produzione media di circa 2.000 bottiglie



RENUDO SANGIOVESE MARCHE IGT

100% Sangiovese da vigne di 45 anni

Macerazione carbonica per 20 giorni, fermentazione spontanea in vasche di acciaio e affinamento su fecce fini per 7 mesi circa

Produzione media di circa 4.000 bottiglie



AZ. AGR. CINCINELLI



CAPOLONA(AR)
TOSCANA

L'Azienda Agricola Marco Cincinelli sorge a Capolona, nel territorio del Chianti Colli Aretini, a pochi chilometri a nord di Arezzo. Salendo dal capoluogo toscano verso il Casentino, si apre il meraviglioso anfiteatro naturale in cui si estendono i terreni dell'Azienda Cincinelli.

Qui, lontano da ogni insediamento urbano e industriale, **l'Azienda Agricola Cincinelli coltiva i propri vigneti di uve Sangiovese, Mammolo, Syrah e Merlot, nonché di Canaiolo, Cabernet Sauvignon e Ancillotta**. Le proprietà aziendali si estendono per circa 45 ettari di vigne e 4 di oliveti che si alternano con appezzamenti destinati alla semina e ad aree boschive.

Da oltre 20 anni la Famiglia Cincinelli, guardiana delle proprie terre, si impegna nella conduzione delle proprie

vigne in regime totalmente biologico, al fine di predisporre un habitat il più sano possibile e seguire al massimo il corso della natura.

Le uve atte alla produzione dei Cru aziendali sono accuratamente selezionate e raccolte a mano in cassette forate da 15 kg e immediatamente trasportate in cantina, al fine di evitare lo schiacciamento dei grappoli e l'innesco di fermentazioni spontanee indesiderate.

Le uve vengono quindi caricate manualmente di volta in volta nella pressa per la spremitura. La fermentazione dei mosti fiore avviene con lieviti indigeni in fermentini d'acciaio da hl 30-50 a temperatura controllata, successivamente il vino viene affinato in botti grandi, barriques di secondo passaggio e cemento.



AZ. AGR. CINCINELLI



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



● CHIANTI DOCG

100% Sangiovese

Fermentazione in acciaio ed affinamento in vasche di cemento per 6 mesi

Produzione media di circa 2.400 bottiglie



● CINCI TOSCANA IGT ROSSO

60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Syrah

Fermentazione in acciaio, affinamento in cemento per 12 mesi, infine 4 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 3.000 bottiglie



● L'AVANZO TOSCANA IGT ROSSO

80% Sangiovese e 20% Mammolo (blend degli avanzi dei Cru Aziendali delle vigne "Botti" e "Il Legato")

Fermentazione in acciaio ed affinamento totale di 12 mesi tra cemento e botti medio-piccole di rovere, poi almeno 6 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



● BOTTI SANGIOVESE TOSCANA IGT

100% Sangiovese dal vigneto "Botti" impiantato nel 1970

Fermentazione in acciaio, affinamento per 12 mesi in vasche di cemento poi altri 12 mesi in botte grande

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



● MANDORLI SYRAH TOSCANA IGT

100% Syrah dal vigneto "I Mandorli" impiantato nel 1999

Fermentazione in acciaio, affinamento per 12 mesi in vasche di cemento poi altri 12 mesi in botte grande

Produzione media di circa 1.300 bottiglie



● IL LEGATO MAMMOLO TOSCANA IGT

100% Mammolo (dal vigneto "Il Legato" di 1 ettaro con viti di 15 anni)

Fermentazione in piccoli fermentini da 30-50 hl poi affinamento in botte grande e barriques di secondo passaggio per 12 mesi, poi 6 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.700 bottiglie

GIACOMO BARALDO



SAN CASCIANO DEI BAGNI (SI)
TOSCANA
WAIPARA VALLEY (NZ)

La folgorazione per il vino di **Giacomo Baraldo**, giovane vigneron di San Casciano Dei Bagni (SI), arriva **in occasione del festeggiamento dei suoi 18 anni**: l'esplosione di profumi e sapori di due bottiglie stappate in suo onore dal padre diventano per Giacomo il punto di partenza della sua dedizione e vocazione per il vino. Terminati gli studi liceali segue l'iscrizione al corso di Viticoltura ed Enologia, **nel 2009 con il padre pianta le prime barbatelle di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon nel vigneto Bossolo, 0,6 ha di terreno posto a 515 mt s.l.m da cui ha origine anche il nome del suo Sangiovese in purezza, "il Bossolo" appunto.**

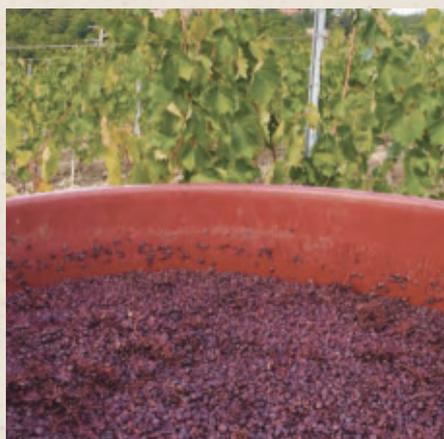
Conseguita la laurea Baraldo parte prima alla volta di Bordeaux, passando poi per la Patagonia, la Nuova Zelanda ma soprattutto per la **Borgogna, da Domaine de Montille. Nel 2016 Giacomo torna in patria** e inizia a produrre dei vini che coniughino **TRADIZIONE** ed **INNOVAZIONE**, nel rispetto delle peculiarità del vitigno e del territorio grazie all'uso **ponderato**

ed oculato della scienza appresa durante lo studio e le esperienze all'estero.

Nel giugno 2017 tutto il vigneto del Bossolo viene reimpiantato a Sangiovese, contemporaneamente iniziano i lavori per l'impianto di 2 ha di Grechetto e Chardonnay sulle pendici Ovest del monte Cetona (**Vigna de l'Affacciatoio**), nonché la ristrutturazione di due vecchie parcelle in frazione "Le Piazze": **Vigna Pozzone e Vigna Caccialupi. Tutti i terreni sono inerbiti da infestanti spontanee**, indispensabili per il mantenimento di struttura e fertilità dei suoli. Sfalci ed interrimenti sono fatti a seconda delle necessità, **quasi tutte le lavorazioni sono svolte manualmente, i trattamenti con rame e zolfo** vengono stabiliti in base all'annata e alle condizioni meteorologiche.

La raccolta è manuale e le rese sono di circa 1-1,3 kg di uva per pianta.

Oltre ai vini prodotti nella zona di San Casciano, Giacomo produce anche **un Pinot Nero in Waipara Valley, Nuova Zelanda.**



GIACOMO BARALDO



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



RISVEGLIO TOSCANA IGT BIANCO

Blend di Trebbiano e Malvasia dalle vigne di "Pozzone" e "Caccialupi" (rispettivamente di 45 e 50 anni)

Macerazione di 48 ore, pressatura a grappolo intero poi fermentazione in barriques esauste e affinamento per 6 mesi in legno, 1 mese in acciaio e 1 mese in bottiglia

Produzione media di circa 1.200 bottiglie



L'AFFACCIATOIO VINO BIANCO

100% Chardonnay

Fermentazione in tonneau esauriti e affinamento per 11 mesi in legno, 8 mesi in acciaio e infine qualche mese in bottiglia

Produzione media di circa 1.200 bottiglie



IL PERGOLA TOSCANA IGT BIANCO

100% Grechetto (20% Botrite)

Fermentazione sulle bucce con i lieviti indigeni per 30 giorni poi affinamento per 18 mesi in damigiana e 12 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 500 bottiglie



IL BOSSOLO SANGIOVESE TOSCANA IGT

100% Sangiovese

Fermentazione per il 15% circa in vigna a grappolo intero poi affinamento per 12 mesi in barriques di rovere francese, 8 mesi in acciaio e almeno 16 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.700 bottiglie



IL POZZONE SANGIOVESE TOSCANA IGT

100% Sangiovese dalla vigna omonima impiantata nel 1970

Fermentazione per il 10% a grappolo intero poi affinamento per 12 mesi in barriques e tonneau, 6 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 800 bottiglie



CACCIALUPI SANGIOVESE TOSCANA IGT

100% Sangiovese dalla vigna omonima impiantata nel 1971

Fermentazione per il 10% a grappolo intero poi affinamento per 6 mesi in barriques, 2 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 600 bottiglie



0.0K TULLIO VINEYARD FERMEN SANGIOVESE TOSCANA IGT

100% Sangiovese

Fermentazione in vigna per 1/3 a grappolo intero per 25 giorni, affinamento per 16 mesi in tonneau, poi 2 mesi in acciaio e 18 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 500 bottiglie



18.5K VINEYARD FERMEN PINOT NOIR NEW ZEALAND

100% Pinot Nero dalla Waipara Valley, Nuova Zelanda

Fermentazione in vigna per 1/3 a grappolo intero per 22 giorni, affinamento per 10 mesi in barriques di rovere francese di quarto passaggio poi 2 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.200 bottiglie

SANLORENZO



MONTALCINO(SI)
TOSCANA

Il sogno **“Sanlorenzo”** nasce fin dai tempi in cui Renzo, nella notte in cui cadono le stelle, dopo aver espresso un desiderio dona la propria terra al nipote **Bramante**, il quale le diede appunto il nome di “San Lorenzo”.

Bramante, pianta i primi vigneti ed espande i confini della tenuta. Dopo di lui è la volta di Paolo, Padre di Luciano e genero di Bramante. Dal 1999 l'azienda passa nelle mani di **Luciano Ciolfi** che, con l'umiltà e la voglia di imparare che lo contraddistinguono, dopo circa dieci anni trascorsi ad apprendere l'arte vitivinicola presso aziende del territorio, cambia il destino dell'azienda.

Sanlorenzo si trova sul **versante sud-ovest del comune di Montalcino** e si sviluppa a 500 metri di altitudine. I terreni si estendono sui due versanti delle colline, con il bosco verso nord e la Val d' Arbia, e i **vigneti esposti verso sud-ovest** e la Maremma. Il terreno è galestro ricco di pietre, tendenzialmente magro e arido.

I vigneti di Sanlorenzo si suddividono in **quattro principali appezzamenti**, che si trovano nel versante sud della proprietà con esposizione verso sud o verso ovest, a seconda della morfologia naturale del territorio. **In totale sono 5 ettari** coltivati tutti a **Sangiovese**, con piante di età compresa tra i 10 ed i 40 anni. Il tipo di allevamento è il cordone speronato.

Dal 2012 si è passati alla coltivazione biologica.

Immediatamente dopo la raccolta, che avviene verso la prima metà di ottobre, l'uva viene trasportata in cantina e diraspata. Gli acini vengono quindi spremuti e il tutto passa in apposite vasche d'acciaio dove avviene la fermentazione e la successiva macerazione. Al termine della vinificazione e prima dell'affinamento, il vino passa in vasche per far sì che i residui solidi si sedimentino sul fondo.



SANLORENZO



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



● ROSATO TOSCANA IGT ROSATO

100% Sangiovese vinificato con metodo del salasso

Ottenuto da una macerazione di 12 ore, affina poi 6 mesi in barriques

Produzione media di circa 900 bottiglie



● ROSSO DI MONTALCINO DOC

100% Sangiovese da vigne dai 5 ai 25 anni

Macerazione di 25 giorni sulle bucce, fermentazione in acciaio ed affinamento in barriques e tonneaux vecchie (5-10 anni) per 12 mesi

Produzione media di circa 5.000 bottiglie



● BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

100% Sangiovese da vigne di 25 anni

Macerazione di 25 giorni sulle bucce, fermentazione in acciaio ed affinamento in botti grandi di rovere (30-35 hl) per circa 3 anni

Produzione media di circa 10.000 bottiglie



● BRAMANTE BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

100% Sangiovese da vigne di 25 anni

Imbottigliato al quarto anno di affinamento e lasciato riposare in bottiglia fino al febbraio del sesto anno successivo alla vendemmia. Prodotto solo nelle annate eccezionali

Produzione media di circa 1.300 bottiglie



TIBERINI



MONTEPULCIANO(SI)
TOSCANA

La famiglia Tiberini da quasi 2 secoli vive e lavora al Podere le Caggiole a Montepulciano, in Toscana, tramandando il lavoro di vignaiolo di generazione in generazione. Oggi sono **Luca e Fabio** a proseguire il lavoro in vigna ed in cantina insieme a **Niccolò**, che rappresenta la 7^a generazione. L'Azienda, da sempre a conduzione familiare, è composta da circa **20 ettari**: 12,5 sono gestiti a vigneto e 2 ad oliveto, situati ad un'altitudine che va dai 310 ai 380 mt. s.l.m. su colline che da Montepulciano si estendono a Nord verso la Valdichiana. Nel 1987 l'azienda Tiberini ha intrapreso un percorso di agricoltura integrata mirato all'incremento delle autoresistenze naturali: ciò ha portato ad ottenere una progressiva e costante diminuzione dell'impiego di tutti i prodotti antiparassitari, anche quelli considerati più naturali come rame e zolfo. **L'obiettivo**

primario è quello di ottenere una produzione sana, pulita e rispettosa dell'ambiente.

Dal 2015 l'azienda è completamente biologica.

Le vigne, caratterizzate da una **grande varietà di terreni** che vanno dalle sabbie plioceniche all'argilla chiusa con presenze di sasso e di marne, arrivano in taluni casi a circa **90 anni di età con la presenza di Viti a Piede Franco**. La famiglia gestisce un'ampia gamma di **varietà autoctone: Prugnolo Gentile** (il Sangiovese di Montepulciano), **Canaiole, Mammolo, Colorino, Pugnitello, Pulcinculo** (variante locale di Grechetto), **Malvasia, Vermentino e Trebbiano**.

I Tiberini si adoperano giorno dopo giorno per rispettare la precisa volontà di vignaioli attenti al territorio, seguendo le proprie radici fatte di impegno costante, pazienza e cura per l'ambiente.



TIBERINI



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



● POGGIARDELLO ROSSO TOSCANA IGT

85% Prugnolo Gentile e 15% altre varietà autoctone

Premacerazione a freddo, fermentazione sulle bucce con lieviti naturali in acciaio, maturazione in fusti di cemento per 6 mesi circa. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi

Produzione media di circa 8.000 bottiglie



● SABREO ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

90% Prugnolo Gentile e 10% Canaiolo Nero

Premacerazione a freddo, fermentazione sulle bucce con lieviti naturali in acciaio, maturazione in fusti di acciaio e di cemento per 10 mesi circa. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi

Produzione media di circa 6.700 bottiglie



● PODERE LE CAGGIOLE VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

90% Prugnolo Gentile, 5% Canaiolo Nero e 5% Mammolo

Premacerazione a freddo, fermentazione sulle bucce con lieviti naturali in acciaio, maturazione in tonneau da 500 litri e botti da 34 hl. di rovere francese per 24 mesi circa. Riposo statico in cemento per 6 mesi, dopo affinamento in bottiglia per circa 8 mesi

Produzione media di circa 30.000 bottiglie



● VIGNETO FOSSATONE VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG RISERVA

90% Prugnolo Gentile, 5% Canaiolo Nero e 5% Mammolo (30% viti a piede franco)

Premacerazione, fermentazione sulle bucce con lieviti naturali in cemento, maturazione in tonneau da 500 litri di rovere francese per 48 mesi circa. Riposo statico in acciaio per 6 mesi, dopo affinamento in bottiglia per 8 mesi

Produzione media di circa 2.000 bottiglie



● VIGNETO CAMPACCIO VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG RISERVA

90% Prugnolo Gentile, 5% Canaiolo Nero e 5% Mammolo (50% viti a piede franco)

Premacerazione, fermentazione sulle bucce con lieviti naturali in cemento, maturazione in tonneau da 500 litri di rovere francese per 48 mesi circa. Riposo statico in acciaio per 6 mesi, dopo affinamento in bottiglia per 8 mesi

Produzione media di circa 2.000 bottiglie



● VIN SANTO DI MONTEPULCIANO OCCHIO DI PERNICE DOC

60% Prugnolo Gentile, 40% Pulcinculo

Appassimento delle uve per 7 mesi su graticci, spremitura a freddo ed immissione del mosto ottenuto in caratelli di legni vari da 75 litri a contatto con la Madre Storica di circa 200 anni. Fermentazione e rifermentazioni, poi maturazione per 20 anni sempre sigillato. Riposo in acciaio per 12 mesi circa, dopo affinamento in bottiglia per 6 mesi

Produzione media di circa 400 bottiglie numerate

TENUTA MONTAUTO

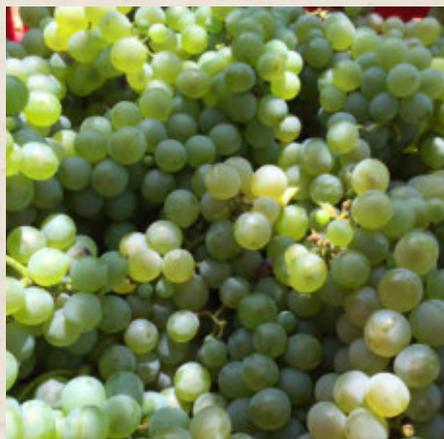


MANCIANO (GR)
TOSCANA

Tenuta Montauto è un'azienda agricola figlia del proprio territorio, la **Maremma toscana**, e di un ritorno alle origini, quelle di cui **Riccardo Lepri** – il titolare – si è reimpossessato dopo la conclusione del proprio corso di studi. A soli 10 km in linea d'aria dal mare, in un angolo incontaminato, Riccardo Lepri apprende tutti i segreti della produzione vitivinicola dal nonno Enos, il primo a voler scommettere sulla produzione di vino puntando su un vitigno inconsueto in quei territori, il **Sauvignon Blanc**.

Nel 2003 esce così la prima annata firmata da Riccardo, che dimostra come i **terreni argillosi e ricchi di ferro** di Montauto possano caratterizzare splendidamente il Sauvignon.

L'azienda è situata nel territorio maremmano dove la Toscana è morfologicamente e storicamente legata al Lazio e ricopre **una superficie di 200 ha, di cui 14 sono vitati**. 8 ha sono coltivati a **Sauvignon, Vermentino, Trebbiano**, mentre 6 ha sono dedicati alle uve rosse quali **Pinot Nero, Ciliegolo e Sangiovese**. L'ottima ventilazione dei vigneti e la naturale salubrità delle uve hanno consentito di praticare una gestione non invasiva dei terreni e di **lavorare in regime biologico**; all'antico rispetto per un territorio rimasto pressoché inalterato, si aggiunge l'ulteriore sensibilità che ha portato la famiglia Lepri all'utilizzo di sole energie provenienti da fonti rinnovabili in ogni fase del processo produttivo.



TENUTA MONTAUTO



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



VERMENTINO TOSCANA IGT

100% Vermentino da vigne di età compresa tra i 7 e i 30 anni

Fermentazione in acciaio e stabilizzazione fatta con il freddo

Produzione media di circa 24.000 bottiglie



GESSAIA MAREMMA TOSCANA DOC

100% Sauvignon da vigne di 14 anni

Pressatura a grappolo intero, fermentazione in acciaio e decantazione per 36 ore

Produzione media di circa 11.000 bottiglie



ENOS I SAUVIGNON VIGNE VECCHIE MAREMMA TOSCANA DOC

100% Sauvignon da vigne di 40 anni

Pressatura a grappolo intero, fermentazione in acciaio e decantazione per 36 ore

Produzione media di circa 8.000 bottiglie



SILIO CILIEGIOLO TOSCANA IGT

100% Cilieggiolo da vigne di età compresa tra 10 e 15 anni

Fermentazione in acciaio, macerazione sulle bucce per 15 giorni e affinamento per il 20% in barriques e la restante parte in acciaio per circa 10 mesi

Produzione media di circa 17.000 bottiglie



PINOT NERO TOSCANA IGT

100% Pinot Nero da vigne di età compresa tra 19 e 35 anni

Fermentazione in botti di legno, affinamento per 1/3 in barriques nuove e 2/3 in barriques di rovere per 10 mesi in totale

Produzione media di circa 5.500 bottiglie



POGGIO DEL CRINE PINOT NERO TOSCANA IGT

100% Pinot Nero da 6 filari di circa 30 anni

Dopo la fermentazione integrale l'affinamento viene fatto in barriques di primo passaggio del Domaine de la Romanee-Conti per 10 mesi. Segue affinamento per 3 anni in bottiglia

Produzione media di circa 600 bottiglie numerate



VERMOUTH

Uvaggio 100% Vermentino

Il Vermentino viene messo in infusione per 30 giorni con assenzio, genziana, camomilla, cardamomo, coriandolo ed erbe come menta, melissa ed eucalipto. Perfetto da sorseggiare liscio o miscelato con altri ingredienti per un cocktail estivo. Ottimo anche da abbinare a formaggi erborinati.

LUMILUNA



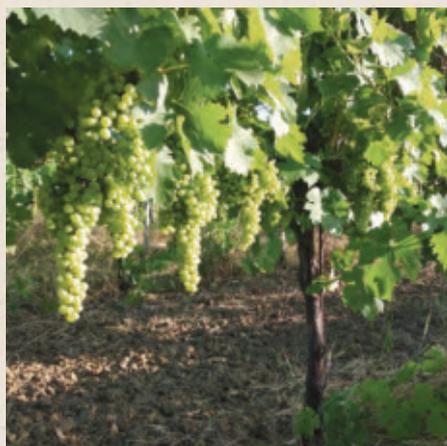
MERCATELLO (PG)
UMBRIA

LumiLuna, giovane realtà vitivinicola, nasce a **Mercatello (Perugia)** sotto il segno di una grande amicizia, quella tra **Luca Bigicchia e Giulio Rinaldi**, due ragazzi intraprendenti che hanno scelto di proseguire la tradizione agricola familiare e produrre vino riportando a nuovo vigore vecchi vigneti, grazie a mirati ed accurati interventi manuali di potatura e cura del suolo. Nel 2015 Luca e Giulio, che amano definirsi **“restauratori di vigne”** oltre che vignaioli, prendono in gestione alcuni filari e iniziano la loro avventura nelle ore libere e soprattutto di sera **“a lume di luna”**: da qui il nome della cantina.

Il 2017 è l'anno della svolta: da poche centinaia di bottiglie, i due giovani passano ad una produzione di più ettoltri grazie all'acquisizione di ulteriori ettari vitati. **Nel 2018 viene ultimata anche la cantina di proprietà**. I vigneti – allevati a guyot, doppio capovolto e cordone speronato - sono dislocati in un raggio di 20 km a sud di Perugia, tra le colline che circondano Mercatello, località dove è situata la cantina.

Le piante più vecchie (fino a 70 anni di età) sono in gran parte di **Trebbiano, Malvasia di Candia e Grechetto**. Le vigne più giovani sono principalmente di Grechetto, Trebbiano e Sangiovese, ma non mancano piccole parcelle di **Syrah, Merlot e Pinot Grigio**. Le vigne poggiano su suoli esposti diversamente e con composizioni estremamente variegata che vanno da terreni a matrice argillosa a quelli ricchi di scheletro, dall'argilla mista a calcare al galestro. Luca e Giulio hanno così a disposizione **una gamma di uve estremamente diverse tra loro**, in modo da ottenere vini fini ed eleganti senza l'uso di sostanze di sintesi.

Oltre ai vini legati ai vitigni autoctoni umbri, i **“lumilunici”** interpretano il frutto di ciascuna annata sperimentando **blend insoliti, idee e tecniche diverse**. A settembre prendono infatti vita vini unici che ogni anno cambiano caratteristiche e nome: quest'ultimo gli verrà dato in base alle canzoni che Luca e Giulio hanno ascoltato di più durante la vendemmia. Vengono prodotti anche due rifermentati in bottiglia.



LUMILUNA



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



REX BANNER UMBRIA IGT BIANCO FRIZZANTE

99% Trebbiano procanico e 1% Grechetto appassito

Fermentazione in acciaio, il mosto del grechetto appassito viene aggiunto in bottiglia alla base spumante di trebbiano per permettere la presa di spuma

Produzione media di circa 1.600 bottiglie



MINDY UMBRIA IGT ROSATO FRIZZANTE

95% Syrah, 4% Sangiovese e 1% grechetto appassito

Fermentazione in acciaio, il mosto del grechetto appassito viene aggiunto in bottiglia alla base spumante per permettere la presa di spuma

Produzione media di circa 1.600 bottiglie



CASALE DEI CECI GRECHETTO UMBRIA IGT

100% Grechetto da vigne di 18 anni

Fermentazione in acciaio e affinamento per 4 mesi sui propri lieviti

Produzione media di circa 4.000 bottiglie



DICIANNOVE UMBRIA IGT BIANCO

50% Trebbiano, 30% Malvasia, 15% Grechetto e 5% altre uve autoctone a bacca bianca (da vigne di 40-60 anni)

2 vendemmie separate. Fermentazioni in acciaio, contatto sulle bucce per 48 ore e affinamento di 6 mesi sui propri lieviti. Solo poco prima dell'imbottigliamento le masse vengono assemblate

Produzione media di circa 1.500 bottiglie numerate



RIO DELLO SPINETO SANGIOVESE UMBRIA IGT

100% Sangiovese da vigne di 20 anni circa

Fermentazione in acciaio, macerazione sulle bucce per 20 giorni, affinamento esclusivamente in bottiglia per minimo 12 mesi

Produzione media di circa 4.000 bottiglie

CAUTIERO



FRASSO TELESINO (BN)
CAMPANIA

L'azienda agricola **Cautiero** si trova nell'entroterra della Campania, a **Frasso Telesino**, sul versante ovest del monte Taburno, dove la viticoltura si fa spazio tra olivi, pascoli, ciliegi e boschi. Qui terra, aria, acqua e piante vivono in perfetto equilibrio.

Nel 2002 Fulvio e Imma iniziano la coltivazione dei terreni con il **metodo biologico** (rame, zolfo, lotta microbiologica e sovescio con lavorazione del terreno al minimo). Nel 2010 in cantina, finalmente, vedono la luce i primi vini che avevano in mente. Migliorando la tecnica del nonno, iniziano a produrre un vino capace di esprimere l'annata ed il territorio di provenienza.

Con il microclima favorevole, i terreni argillosi e le basse rese, si ottengono **vini importanti e strutturati con una spiccata tipicità**. La fermentazione è spontanea per tutti i vini e l'utilizzo di solforosa è limitato allo stretto indispensabile.

Nei **4 ettari** di vigne aziendali le uve coltivate sono le tipiche campane: **Fiano, Falanghina, Greco, Piediroso e Aglianico**.

Come dicono Imma e Fulvio: "tutto nasce perché amiamo emozionare, facendo percepire l'essenza della natura che ci circonda, del nostro microcosmo, la nostra passione per la terra... grazie ai nostri vini. Noi siamo in quello che beviamo!"



CAUTIERO



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



ÈGGÀS ROSATO FRIZZANTE IGP

100% Aglianico

Vinificazione in acciaio con lieviti indigeni, seconda fermentazione in bottiglia. Affinamento in bottiglia con i lieviti sul fondo.

Produzione media di circa 1.200 bottiglie



FOIS FALANGHINA CAMPANIA IGP

100% Falanghina da terreno argilloso

Vendemmia manuale, vinificazione in acciaio con lieviti indigeni. Affinamento in acciaio e in bottiglia.

Produzione media di circa 3.500 bottiglie



TROIS GRECO CAMPANIA IGP

100% Greco

Vendemmia manuale, vinificazione in acciaio con lieviti indigeni. Affinamento in acciaio e in bottiglia.

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



ERBA BIANCA FIANO CAMPANIA IGP

100% Fiano

Vendemmia manuale, vinificazione in acciaio con lieviti indigeni. Affinamento in acciaio e in bottiglia.

Produzione media di circa 2.200 bottiglie



COMM'ERA VINO BIANCO

Fiano, Falanghina e Greco

Vendemmia manuale, vinificazione in acciaio con lieviti indigeni. Macerazione di 4-5 giorni sulle bucce. Affinamento in acciaio e in bottiglia.

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



VITA NUOVA CAMPANIA IGP ROSATO

100% Aglianico

Vinificazione in bianco, le bucce sono lasciate a macerare qualche ora in pressa e la fermentazione prosegue in acciaio. Affinamento in acciaio e bottiglia.

Produzione media di circa 1.500 bottiglie



FOIS AGLIANICO CAMPANIA IGP

100% Aglianico da terreno argilloso

Vendemmia manuale, vinificazione in acciaio con lieviti indigeni, affinamento totale tra acciaio e bottiglia di 12 mesi.

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



ZEROSETTE/17 CAMPANIA IGP ROSSO

Piedirosso e Aglianico

Vinificazione in acciaio con lieviti indigeni, affinamento in barrique e successivamente in bottiglia.

Produzione media di circa 900 bottiglie



LE MOIRE



MOTTA SANTA LUCIA (CZ)
CALABRIA

“Intorno ai quarant’anni, dopo aver fatto il biologo molecolare, l’internista, insegnato e praticato l’ecografia e la medicina d’urgenza, ho sentito il bisogno di restituire qualcosa al posto che mi aveva cresciuto”. Così nasce l’azienda **Le Moire**, spiega **Paolo Chirillo**.

Le “moire” sono figure appartenenti alla mitologia greca ed erano la personificazione del destino ineluttabile. Il loro compito era tessere il filo del fato di ogni uomo, svolgerlo ed infine reciderlo segnandone la morte.

Il logo dell’azienda è infatti rappresentato da un filo che lega e che trattiene la vita e le persone nel loro stare insieme, come fa il vino.

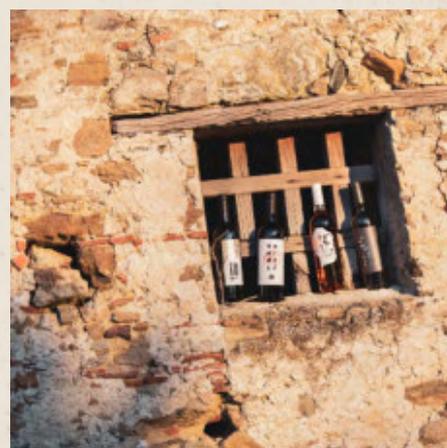
La cantina si trova a **Motta Santa Lucia nel cuore della Calabria**. L’azienda è circondata da boschi, in un territorio incontaminato.

I vigneti sorgono a 400 metri circa sul livello del mare, su terrazze che degradano sul **fiume Savuto**.

L’esposizione prevalentemente a sud-ovest favorisce una maturazione lenta e tardiva delle uve che attenua le asprezze tipiche dei vini del sud.

Selezione manuale dei grappoli, lenta macerazione a temperatura controllata e pigiatura soffice hanno l’obiettivo di preservare la tipicità e la fragranza del frutto maturo.

La coltivazione è quella tradizionale: alta densità di piante per ettaro, spalliere basse e una gestione certosina e manuale di tutte le fasi del ciclo vitale della pianta che permette a ciascuna vite di limitare la produzione a pochi grappoli dolci, sani e profumati.



LE MOIRE



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



ZALEUCO SAVUTO DOC

100% Mantonico

Vendemmia manuale, poi le uve vengono pigiodiraspate e pressate in un unico passaggio. Segue la vinificazione lenta a temperatura controllata. Affinamento di 12 mesi con batonnage.

Produzione media di circa 7.000 bottiglie



SHEMALE SAVUTO DOC

45% Arvino, 45% Magliocco e 10% Greco Nero

Vendemmia manuale, poche ore di contatto con le bucce, spremitura soffice e lenta vinificazione per circa tre settimane. Affinamento per 12 mesi in acciaio, decantazione statica a bassa temperatura prima dell'imbottigliamento e ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Produzione media di circa 2.000 bottiglie



ANNIBALE CALABRIA IGT ROSSO

60% Magliocco Dolce, 40% Sangiovese

Vendemmia manuale, lenta macerazione a temperatura controllata e pigiatura soffice delle uve. Affinamento per 12 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia.

Produzione media di circa 10.000 bottiglie



MUTE SAVUTO DOC

45% Arvino, 45% Magliocco e 10% Greco Nero

Vendemmia manuale, vinificazione separata dei tre uvaggi e assemblaggio del vino dopo il primo travaso nel rispetto delle proporzioni di raccolta. Affinamento per 12 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 5.000 bottiglie

LICCIARDELLO



RANDAZZO (CT)
SICILIA

Dalla carriera militare alla vigna ed al mestiere di vignaiolo artigiano: questa la scelta di vita di **Salvo Licciardello**, che come l'equilibrista raffigurato nelle etichette dei suoi vini sceglie di cambiare vita, lasciare un impiego stabile e sicuro scommettendo su di sé e sui propri vini, degustando, studiando e sperimentando per oltre venti anni.

L'azienda Licciardello nasce in Sicilia sul **versante nord dell'Etna** nel 2018, tra il comune di **Randazzo** e la frazione Solicchiata. I tre ettari di terreno – di cui solo **1,5 ha vitati** – si snodano in tre diversi appezzamenti circondati da boschi, su suoli vulcanici e sabbiosi.

Salvo lavora sia in vigna che in cantina dandosi delle regole ben precise volte alla produzione di vini **artigianali equilibrati, vivi, salubri** che esprimano sia la creatività di chi li produce, sia il terroir ed il carattere delle uve.

Queste sono il **Nerello Mascalese** e il

Carricante, i vitigni principe del vulcano capaci di creare vini inconfondibili e di grande personalità.

In vigna spazio quindi a sovescio, preparati biodinamici uniti ad un sapiente impiego di rame e zolfo, compostaggio dei sottoprodotti della vinificazione e dei sarmenti di potatura, finemente triturati per l'autoproduzione di concime organico, potature verdi volte a regolare la quantità di uva prodotta in base all'annata e tisane naturali contro parassiti e funghi.

In cantina, allo stesso modo, la **fermentazione avviene spontaneamente** tramite l'innesco dato da un pied de cuve di lieviti indigeni ed i vini vengono lasciati liberi di esprimersi, senza chiarifiche né stabilizzazioni chimiche.

La filtrazione, tassativamente sopra gli 8 µm, viene fatta solo quando necessario, per esigenze igienico-sanitarie, così come piccolissime dosi di solforosa vengono aggiunte **"in scienza e coscienza"** prima che il vino vada in bottiglia.



LICCIARDELLO



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



HEROUS SICILIA ROSATO FRIZZANTE IGT

100% Nerello Mascalese da vigne coltivate nella frazione di Solicchiata a 850 m s.l.m. (impiantate negli anni '40)

Metodo ancestrale con pressatura diretta a grappolo intero, fermentazione con lieviti indigeni per 6-12 mesi, poi sboccatura e qualche mese in bottiglia

Produzione media di circa 450 bottiglie



MARIAELENA BIANCO TERRE SICILIANE IGT

50% Carricante, 30% Grecanico Dorato, 10% Coda di Volpe e 10% Minnella Bianca

Fermentazione con lieviti indigeni, affinamento in acciaio con batonnage settimanali e infine almeno 12 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 600 bottiglie



ROSSO DEL PATRIMONIO VINO ROSSO

100% Nerello Mascalese

Macerazione sulle bucce per 15 giorni in tini aperti, affinamento in barriques usate per 8-10 mesi e affinamento per 12 mesi circa in bottiglia

Produzione media di circa 600 bottiglie



MARIAELENA TERRE SICILIANE IGT

100% Nerello Mascalese

Macerazione sulle bucce per 15 giorni in tini aperti, affinamento in acciaio, poi 12 mesi circa in bottiglia

Produzione media di circa 800 bottiglie

GIUSEPPE LAZZARO



MILO (CT)
SICILIA

Giuseppe Lazzaro e la sua famiglia vivono da generazioni alle pendici orientali dell'Etna e da sempre lavorano la terra per il fabbisogno domestico di ortaggi, frutta e vino. Fu probabilmente il nonno, specializzato in potatura e innesti, a trasmettere a Giuseppe il talento e la passione per la natura, la viticoltura e il vino, che lo fecero abbandonare l'università, dove frequentò Ingegneria Meccanica, ed entrare a far parte del mondo del vino.

Nel 2020 Giuseppe, dopo aver fatto esperienza per molti anni da un noto produttore sull'Etna, ha deciso che era il momento di mettersi alla prova e dare un'espressione personale ai suoi vini.

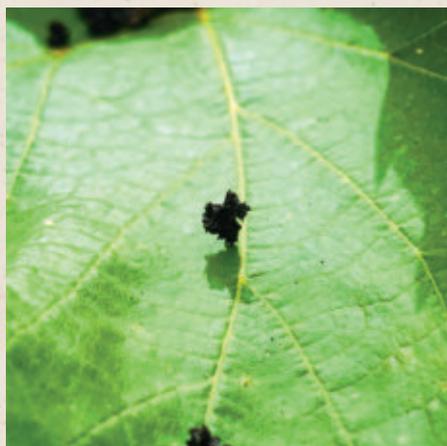
Possiede 2,5 ettari, distribuiti fra quattro comuni sull'Etna. Sul versante orientale troviamo gli appezzamenti nei comuni di Giarre e Milo (700 mt slm) e sul versante nord a Castiglione e Randazzo (550 mt - 1.000 mt slm). In virtù delle diverse epoche eruttive, i suoli dei versanti orientali, prevalentemente formati da sabbie vulcaniche, sono molto più antichi di quelli dei versanti settentrionali, quasi esclusivamente di pietra lavica. **I vigneti hanno un'età compresa tra i 60 e i 90 anni** e troviamo solo vitigni autoctoni, ovvero **Carricante**,

Nerello Mascalese, Minnella Bianca, Inzolia e Moscato, coltivati su tradizionali viti ad alberello. Per Giuseppe è molto **importante la valorizzazione e la tutela del delicato ecosistema dell'Etna.**

L'ape nera siciliana, dalla quale produce anche il miele, è il fulcro del suo approccio per proteggere e recuperare la biodiversità tipica dell'Etna. Nei suoi vigneti troviamo diversi alberi da frutto, ad esempio melo, pero, ciliegio, noce, nocciolo, castagno, erbe coltivate e spontanee, fiori, arbusti, nonché nidi ed incubatrici per uccelli e insetti completano l'ecosistema naturale.

Giuseppe, che ha veramente nelle vene lava, miele e vino, persegue una filosofia di **basso intervento, sia in vigna che in cantina.** Tutte le operazioni sono manuali, dalla vendemmia alla pigiatura dell'uva. In vigna utilizza la propoli delle sue api come trattamento preventivo, mentre in cantina tutte le fermentazioni sono spontanee, e la chiarificazione avviene naturalmente a causa delle temperature più basse in inverno.

Attualmente Giuseppe produce quattro vini; **Zoè**, un metodo ancestrale da Nerello Mascalese, **Spariggiu**, un rosato sempre da Nerello Mascalese e due vini rossi, il **Russucori** ed il **Vigna 1981**.



GIUSEPPE LAZZARO



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



ZOÈ TERRE SICILIANE IGT ROSATO FRIZZANTE

100% Nerello Mascalese da vigne di 60 anni

Fermentazione spontanea prima in vasca e poi in bottiglia senza interruzione

Produzione media di circa 500 bottiglie



SPARIGGIU TERRE SICILIANE IGT ROSATO

100% Nerello Mascalese da 3 parcelle con viti di 40-80 anni (60% a piede franco)

Parte delle uve vinifica in bianco, le altre macerano per 1 giorno (80%) e l'ultima parte per 20 giorni (20%). Fermentazione spontanea con lieviti indigeni attivati tramite "mosto madre" poi assemblaggio dei 3 mosti e affinamento in acciaio per 6 mesi

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



RUSSUCORI TERRE SICILIANE IGT ROSSO

100% Nerello Mascalese da 3 parcelle con viti di 40-80 anni (60% a piede franco)

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni attivati tramite "mosto madre" poi macerazione di oltre un mese. Affinamento in acciaio per 12 mesi, poi qualche mese in bottiglia

Produzione media di circa 1.200 bottiglie



V 1981 TERRE SICILIANE IGT ROSSO

100% Nerello Mascalese da una parcella con viti di 60-80 anni (60% a piede franco) situata a 1.000 m s.l.m.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni attivati tramite "mosto madre" poi macerazione di oltre un mese. Affinamento in anfore di terracotta per 18 mesi, poi 6 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 400 bottiglie



BATTIATO



SANTA VENERINA (CT)
SICILIA

Il vigneto dell'Azienda Agricola Battiato è situato a 400 m.s.l. sul versante est dell'Etna.

Il vigneto originario fu impiantato nell'800 e, grazie alla peculiarità del terreno vulcanico (**ripiddu**), già all'epoca veniva prodotto un ottimo vino rosso da uve **Nerello Mascalese**.

Nel 2010 Delfo Battiato decide di continuare questa tradizione di famiglia migliorando ed ottimizzando i sistemi di coltivazione, ma è solo **nel 2014 che i figli Marco e Claudio creano l'attuale Azienda Agricola Battiato**, coniugando la tradizione con l'innovazione e sfruttando l'ottima esposizione dei vigneti unitamente alle caratteristiche uniche del terreno.

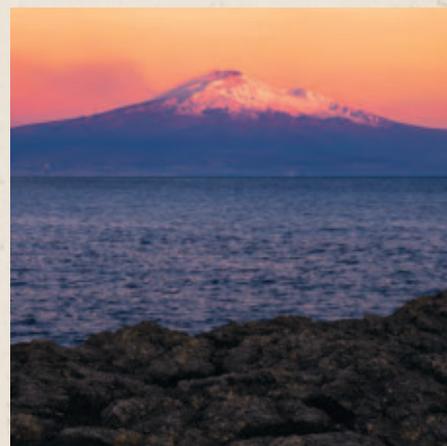
Periodicamente, **con le varie esplosioni di cenere vulcanica, il suolo si arricchisce di preziosi minerali e nutrienti che vengono naturalmente ceduti alla vite:**

è anche questa la magia che contribuisce a rendere unici i vini dell'Etna.

L'Azienda Battiato pone particolare attenzione sia al rispetto dell'ambiente durante tutte le fasi di lavorazione che alla qualità delle uve.

Una volta giunti a maturazione fenolica, i grappoli, precedentemente diradati manualmente in vigna, vengono raccolti a mano e posti in piccole cassette. La vendemmia avviene generalmente nella prima decade di ottobre. **Con l'annata 2016 nasce la prima etichetta ElloNero.**

ElloNero prende vita da un preciso progetto volto ad esaltare la massima espressione del territorio etneo: non vengono utilizzati lieviti selezionati e non vengono aggiunti stabilizzanti di alcun tipo. La filtrazione viene effettuata "grossolanamente" di proposito, al fine di preservare la naturalità del prodotto finito.



BATTIATO



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



● ELLONERO ETNA ROSSO DOC

100% Nerello Mascalese da vigne site a 400 m s.l.m.

Macerazione per tutto il periodo fermentativo, affinamento in tonneaux per 12 mesi poi altri 12 mesi in barriques

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



CANTINA SANNAS



MAMOIADA (NU)
SARDEGNA

Piergraziano Sanna produce vino a Mamoiada, nel nuorese, in località "Sa 'e Ghippadu". I suoi vini parlano il linguaggio della terra da cui provengono, **nel totale rispetto della natura e senza alcun utilizzo di chimica.**

I vini prodotti sono principalmente tre, ed ognuno di essi porta un nome della cultura popolare sarda: il Cannonau in purezza **"Bobotti"**, è l'uomo nero cattivo e misterioso che spaventa i bambini da intere generazioni; **"Maria Pettena"** è la donna che si aggira in estate dopo pranzo e rapisce i bambini disobbedienti che non vogliono riposare, ma grazie alle mani sapienti di Piergraziano diventa un rosato di Cannonau macerato sulle bucce della Granazza;

"Maria Abbranca" è la donna che si trova in ogni pozzo e che, col suo lungo braccio, tira giù nel fondo i bambini che si avvicinano troppo: Piergraziano ha chiamato così la sua Granazza macerata. In quantità limitata Piergraziano produce anche altri due Bobotti con diverse quantità di uva da vigne centenarie: **"Bobotti +"**

e **"Bobotti ++"**, due interpretazioni più strutturate e complesse di Cannonau. In vigna Piergraziano non effettua alcun trattamento, neanche con zolfo. Sfalcia a mano e scalza e rinalza il terreno con la zappa.

L'impianto della vigna è ad alberello per ciò che concerne le vecchie viti, ad alberello ordinato per le nuove.

La raccolta delle uve è fatta completamente a mano ed è immediatamente pigiata e diraspata, piccole quantità entrano in cantina via via a riempire i tini e il fondo, le prime dieci casse di ogni tino non vengono diraspate e sono pigiate con i piedi.

Dopo la partenza della fermentazione spontanea si attende che gli zuccheri scendano a zero facendo follature con un bastone di castagno ogni quattro ore. Dopodichè si attende ancora una settimana di estrazione in tino, con le bucce a fondo e si svina torchiando a 80 bar con un torchio verticale manuale idraulico.

Al termine della svinatura il vino va in botti





Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



MARIA ABBRANCA DE GRANATZ VINO BIANCO

100% Granazza da viti di 70 anni

Macerazione sulle bucce per 60 giorni e affinamento per 20 mesi in tonneau da 500 l di rovere esausto, poi 6 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



MARIA PETTENNA VINO ROSATO

100% Cannonau

Il mosto di Cannonau macera per 30 giorni sulle bucce della Granazza, poi affina per 18 mesi

Produzione media di circa 3.000 bottiglie



BOBOTTI CANNONAU DI SARDEGNA DOC

100% Cannonau (75% dalla vigna giovane "Sa' e Ghippadu" e il 25% dalla vigna centenaria "Berei")

Affinamento per 15 mesi in botte grande di rovere da 2500 l

Produzione media di circa 3.000 bottiglie



BOBOTTI + CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA

100% Cannonau (25% dalla vigna giovane "Sa' e Ghippadu" e il 75% dalla vigna centenaria "Berei")

Affinamento per 18 mesi in tonneau da 500 l di rovere esausto poi 6 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 4.000 bottiglie



BOBOTTI ++ CANNONAU DI SARDEGNA DOC

100% Cannonau esclusivamente dalla vigna centenaria "Berei"

Affinamento per 18 mesi in tonneau da 500 l di rovere esausto poi 2 anni in bottiglia

Produzione media di circa 80 magnum

ROUSSEAU BATTEUX



VERZENAY, CHAMPAGNE
FRANCIA

Rousseaux-Batteux rappresenta una storia familiare: i Rousseaux lavorano da sempre la vigna ed **Adrien Rousseaux** rappresenta la quarta generazione di vignaioli récoltant-manipulant.

Il bisnonno Paul ha iniziato a produrre Champagne in proprio nel **1920**. Scavata nella roccia alla fine del XIX° secolo, la cantina era utilizzata originariamente dagli scolari come riparo dai bombardamenti della 1ª Guerra Mondiale, i quali avevano come obiettivo la vicina Cattedrale di Reims.

Adrien ha preso le redini aziendali nel 2012: è lui a gestire questo piccolo Domaine situato nel **Grand Cru di Verzenay**, nei pressi della **Montagne de Reims**. Il villaggio di Verzenay, realtà vitivinicola delimitata da un faro da una parte e da un mulino dall'altra, è molto noto per la qualità del suo Pinot Noir, tra i più pregiati e ricercati della regione Champagne.

Adrien Rousseaux lavora i propri vigneti con l'attenzione costantemente rivolta al **rispetto dell'ambiente**, senza l'utilizzo di pesticidi ed erbicidi.



ROUSSEAU BATTEUX



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE MONTAGNE DE REIMS GRAND CRU BLANC DE BLANCS S.A.

100% Chardonnay di annate diverse

Vinificato esclusivamente in botti di rovere. 20 mesi sui lieviti circa prima della sboccatura
Dosaggio 5-6 g/l

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



BLANC DE NOIRS CHAMPAGNE MONTAGNE DE REIMS GRAND CRU BLANC DE NOIRS S.A.

100% Pinot Nero di annate diverse

Vinificato in gran parte in botti di rovere. 20 mesi sui lieviti circa prima della sboccatura
Dosaggio 5-6 g/l

Produzione media di circa 5.500 bottiglie



ASSEMBLAGE ROSÉ CHAMPAGNE MONTAGNE DE REIMS GRAND CRU ROSÉ DE NOIRS S.A

100% Pinot Nero di due annate diverse, incluso un 10% di vino rosso

Vinificato in gran parte in botti di rovere. 20 mesi sui lieviti circa prima della sboccatura
Dosaggio 5-6 g/l

Produzione media di circa 1.500 bottiglie



LES CHAFFOURS OX CHAMPAGNE VERZENAY GRAND CRU BLANC DE NOIRS MILLÉSIME

100% Pinot Nero da due parcelle distinte con viti piantate nel 1976 e nel 1977

Fermentazione e affinamento in botti di rovere. 48 mesi sui lieviti prima della sboccatura
Dosaggio 0 g/l

Produzione esclusiva per il mercato Italia di circa 500 bottiglie numerate



LES GRANDES VOYETTES CHAMPAGNE VERZENAY GRAND CRU MILLÉSIME

Chardonnay e Pinot Nero da viti piantate nel 1953

Fermentazione e affinamento in botti di rovere, 36 mesi sui lieviti circa prima della sboccatura
Dosaggio 2-3 g/l

Produzione media di circa 2.000 bottiglie numerate



LES CHAMPS BRÛLÉS CHAMPAGNE VERZY GRAND CRU ROSÉ DE SAIGNÉE MILLÉSIME

100% Pinot Nero da viti piantate nel 1964

Macerazione a freddo degli acini per 24 ore e 6 mesi di affinamento in botti di rovere. 36 mesi sui lieviti prima della sboccatura
Dosaggio 5-6 g/l

Produzione media di circa 500 bottiglie numerate



LES CHAFFOURS CHAMPAGNE VERZENAY GRAND CRU BLANC DE NOIRS MILLÉSIME

100% Pinot Nero da due parcelle distinte con viti piantate nel 1976 e nel 1977

Vinificato con la tecnica del "coeur de cuvée", fermentazione e affinamento in botti di rovere. 48 mesi sui lieviti prima della sboccatura
Dosaggio 0 g/l

Produzione media di circa 500 bottiglie numerate



LE MONT CHAMPAGNE LOUVOIS GRAND CRU MILLÉSIME

100% Pinot Nero da viti piantate nel 1961

Vinificato con la tecnica del "coeur de cuvée", affinamento in botti di rovere per 3 anni.
Dosaggio 2-3 g/l

Produzione media di circa 600 bottiglie numerate



ROUSSEAU BATTEUX



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



CUVÉ N°9 CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME

65% circa Pinot Nero dai vigneti di Louvois e Verzenay e 35% circa Chardonnay dai vigneti di Verzenay

Prodotto esclusivamente dalla vasca n°9, fermentazione e affinamento in acciaio poi 4 anni sui lieviti prima della sboccatura
Dosaggio 3-4 g/l

Produzione media di circa 2.000 bottiglie numerate



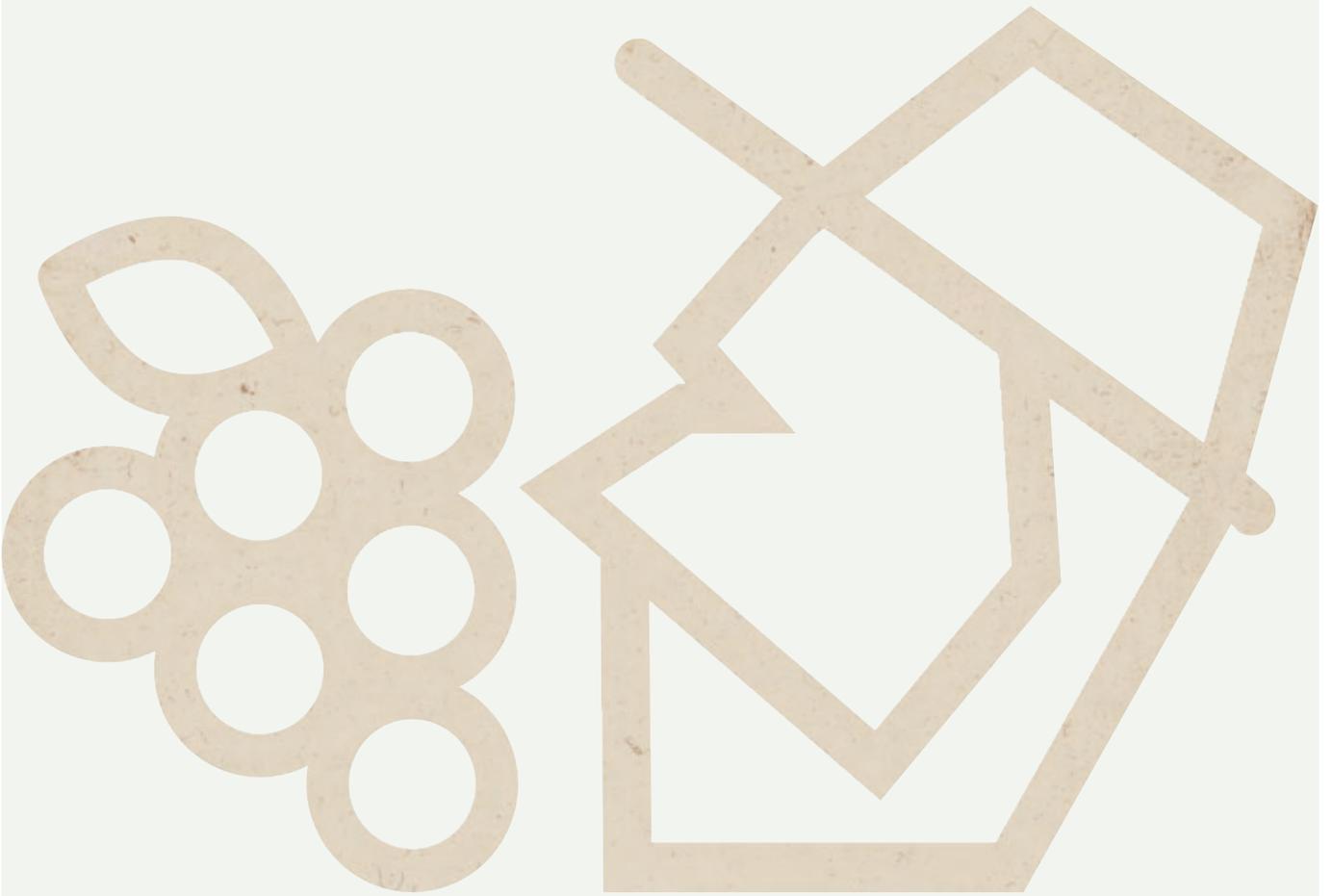
50% CHARDONNAY & 50% PINOT NOIR CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME

50% Chardonnay e 50% Pinot Nero

Fermentazione e affinamento in acciaio, quasi 7 anni sui lieviti prima della sboccatura
Dosaggio 3-4 g/l

Produzione media di circa 500 bottiglie





ERNEST REMY



MAILLY-CHAMPAGNE,
CHAMPAGNE
FRANCIA

La maison **Ernest Remy** nasce nella metà del XIX secolo, con il matrimonio tra Isabey Remy e sua moglie Zelia Dubois, entrambi figli di vigneroni, che danno vita alla maison Remy-Dubois, con parcelle a **Mailly-Champagne e Verzenay**. Situata nel versante nord delle Montagne de Reims, la maison ha da sempre vinificato in prevalenza Pinot Noir. I fondatori, sin dagli inizi vendevano champagne oltre a vendere ai negociants una parte delle masse. Erano i tempi dell'introduzione e classificazione dei crus, e Mailly e Verzenay rientrarono nei **Grand Cru**, motivo di ulteriore soddisfazione, oltre ai riconoscimenti che il loro vino cominciò ad avere.

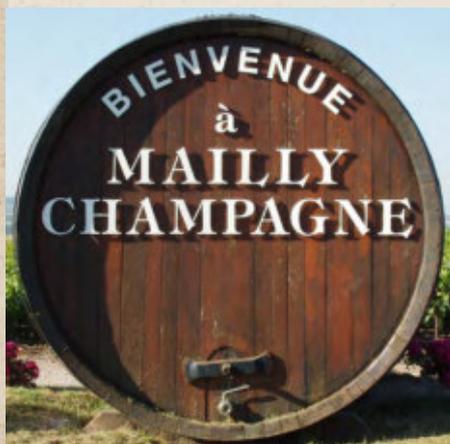
Sarà quindi Ernest Remy, nipote dei due fondatori, ad ereditare la Maison negli anni venti del XX secolo ed a chiamarla con il suo nome.

L'arrivo dei nuovi eredi, tra cui in particolare la nipote Alice ed il marito Tarek, da un forte impulso alla produzione. Tarek diviene maitre de cave e comincia un fine lavoro di sviluppo delle tradizioni e di introduzione di qualche novità, tra le cuvée dell'azienda.

La maison è situata nella piccola piazza al centro di Mailly, giusto a fianco della Marie, il municipio, piccolo splendido quadretto tipicamente champenois.

All'interno della maison si possono visitare le splendide **"caves" scavate nel gesso**, le più grandi di Mailly, e godere di un ambiente tipicamente e strettamente legato all'essenza della regione e del suo prodotto principe.

Dai **13 ettari di proprietà** della famiglia, vengono ottenute 55 mila bottiglie.



ERNEST REMY



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



CUVÉE NON DOSÉ CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS S.A.

100% Pinot Nero di annate diverse
36 mesi di affinamento in bottiglia
Dosaggio 0 g/l circa



CUVÉE BRUT CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS S.A.

100% Pinot Nero di annate diverse
36 mesi di affinamento in bottiglia
Dosaggio 7 g/l circa



MILLÉSIMÉ CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS MILLÉSIMÉ

100% Pinot Nero
36 mesi di affinamento in bottiglia
Dosaggio 4-5 g/l



ROSÉ DE SAIGNÉE CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIMÉ

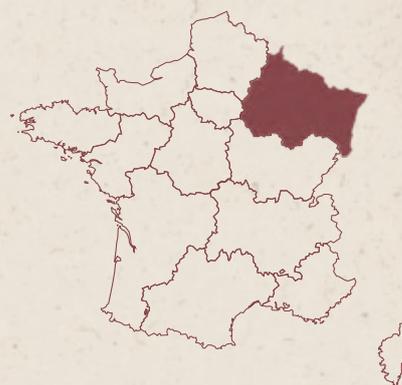
100% Pinot Nero
Macerazione a freddo per 3 giorni
poi affinamento per 48 mesi in
bottiglia
Dosaggio 6 g/l circa



OXYMORE CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIMÉ

40% Chardonnay e 60% Pinot Nero
Vinificazione di tipo ossidativo
sulle fecce senza batonnage in
barriques per 8 mesi, poi presa di
spuma e infine minimo 7 anni in
bottiglia
Dosaggio 2-3 g/l

PIERSON CUVELIER



LOUVOIS, CHAMPAGNE
FRANCIA

La Maison Pierson Cuvelier è situata a Louvois, comune Grand Cru della “Montagne de Reims”. Nata nel 1901, attualmente è condotta dalla quinta generazione di vigneroni e **possiede diverse parcelle di vigneti collocate in 13 diversi comuni Grand Cru e Premier Cru della “Montagne”, per un totale di circa 8 ettari.**

Questa grande frammentazione permette all'attuale titolare, Monsieur François Pierson, di selezionare le giuste uve al fine di elaborare **vini di tradizione, ricchi di aromi e finezza.**

Durante le stagioni, **il meticoloso lavoro in vigna, l'amore per la terra ed il territorio** permettono di condurre in cantina delle **uve sane**, frutto di un

anno di lavoro svolto nel rispetto della natura, senza l'uso di sostanze di sintesi. **Le uve vengono lavorate con rigore utilizzando le migliori tecnologie, sia in vasche termocontrollate che in botti di legno,** dando vita a degli champagne prodotti con una ricetta segreta tramandata di generazione in generazione.

Le diverse Cuvées terminano infine la loro maturazione coccolate nella cantina scavata nel gesso.

Pierson Cuvelier unisce rispetto per la vigna e per le tradizioni a modernità e tecnologia, affinché tutte le Cuvées mantengano le **caratteristiche di un grande Champagne.**



PIERSON CUVELIER



Scansiona
il QR code
per saperne
di più
su questo
produttore.



GRAND CUVÉE CHAMPAGNE GRAND CRU S.A.

85% Pinot Nero e 15% Chardonnay
Affinamento per 24 mesi sui lieviti
Dosaggio 7-8 g/l
Cuvée speciale "Le Coq Du Vin"



COEUR DE CUVÉE CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS S.A.

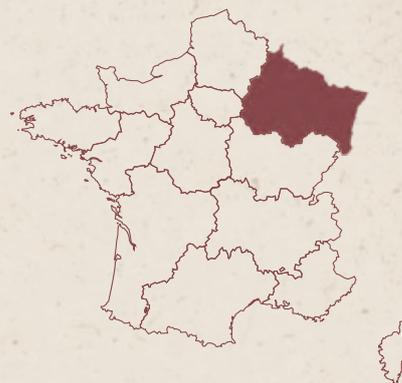
100% Pinot Nero
Vinificato con la tecnica del "coeur
de cuvée", affinamento per 48
mesi sui lieviti
Dosaggio 4-5 g/l
Cuvée speciale "Le Coq Du Vin"



ZERO CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS S.A.

100% Pinot Nero
Affinamento per 48 mesi sui lieviti
Dosaggio 0 g/l
Cuvée speciale "Le Coq Du Vin"

PIERRE CALLOT



AVIZE, CHAMPAGNE
FRANCIA

La storia della Maison Pierre Callot inizia nel XVIII secolo come azienda conferitrice: a partire da Louis Callot, nato ad Avize nel 1784, sei generazioni si sono tramandate la passione per la vigna e per il vino. **Ma è Pierre Callot che dà vita al suo marchio nel 1955.** Dal 1996 ad oggi, **Thierry**, il più giovane dei quattro figli, **gestisce l'azienda di famiglia.** **Principalmente situati nel cuore della "Côte des Blancs"**, così denominata poiché produce quasi esclusivamente uve bianche di Chardonnay, **i vigneti si sviluppano nei comuni classificati Grand Cru d'Avize, Cramant e Chouilly ed a Grauves Premier Cru.**

Il suolo gessoso, che funge da riserva di acqua e di calore, costituisce un prezioso alleato.

Attualmente sono 7 gli ettari coltivati e lavorati: in vigna **si pratica la lotta integrata** contro i parassiti, con l'obiettivo di attuare una coltivazione sostenibile nel rispetto dei terreni, dei vigneti, della qualità e dell'uomo. Le vigne vengono curate e gestite durante tutto l'anno grazie ad un **lavoro meticoloso e prettamente fatto a mano.**

Anche la spremitura delle uve viene eseguita nel totale rispetto della tradizione e del metodo Champenois.



PIERRE CALLOT



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



CHAMPAGNE CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS S.A.

100% Chardonnay da tre parcelle

Il 20% circa proviene da vini di riserva, fermentazione malolattica (60%) e affinamento sui lieviti per 30 mesi

Dosaggio 8 g/l circa

Produzione media di circa 26.000 bottiglie



LES AVATS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ

100% Chardonnay da vigne di oltre 60 anni

Fermentazione in acciaio (no malolattica) e affinamento sui lieviti per oltre 48 mesi

Dosaggio 4 g/l circa

Produzione media di circa 900 bottiglie



CLOS JACQUIN CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANC S.A.

100% Chardonnay da una piccola parcella

Fermentazione malolattica completa e affinamento in una botte di legno quadrata realizzata dal produttore per 12 mesi. Affinamento sui lieviti per oltre 60 mesi

Dosaggio 4 g/l circa

Produzione media di circa 800 bottiglie



GRAUVES CHAMPAGNE PREMIERE CRU BLANC DE BLANC S.A.

100% Chardonnay dal vigneto di Grauves

Affinamento sui lieviti per 30 mesi

Dosaggio 0 g/l

Produzione media di circa 4.500 bottiglie



LES CHENES CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANC S.A.

100% Chardonnay

Affinamento in botti di legno per 4 mesi, poi sui lieviti per 60 mesi circa

Dosaggio 4 g/l circa

Produzione media di circa 850 bottiglie



CHEMIN DE PARADIS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANC S.A.

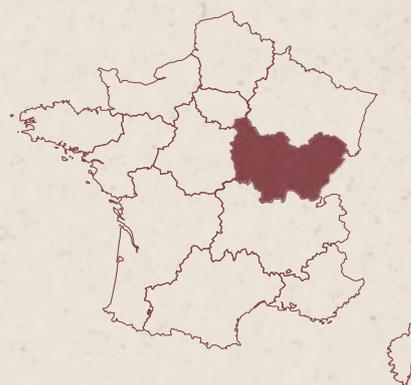
100% Chardonnay dalla parcella "Chemin de Paradis"

Assemblaggio di annate diverse, il 20% affina per 8 mesi in botti di rovere poi affinamento sui lieviti per 48 mesi circa

Dosaggio 4 g/l circa

Produzione media di circa 850 bottiglie

DOMAINE COURBET



NEVY-SUR-SEILLE, JURA
FRANCIA

Il **Domaine Courbet** nasce nel 1869 e attualmente sono **Jean-Marie** e **Damien** a portare avanti l'azienda di famiglia. La cantina è situata a **Nevy-sur-Seille**, nel cuore della valle di Baume-les-Messieurs, zona molto rinomata nella Jura per la sua incantevole bellezza. All'inizio l'azienda possedeva anche degli allevamenti e coltivava cereali, ma a poco a poco li hanno ceduti per concentrarsi esclusivamente nella coltivazione della vite. Attualmente **i vigneti di proprietà si estendono per 8 ettari** (esposti a sud/sud-ovest) e si dividono nelle denominazioni Château-Chalon e Côtes du Jura (nei comuni di Domblans e Menétru le Vignoble).

Il **Savagnin** (4 ha) viene coltivato su terreni ricchi di marne azzurre, grigie e rosse, a differenza dei terreni dello **Chardonnay** (3,05 ha) che sono argillosi con presenza di calcare.

I vitigni a bacca rossa (Trousseau 0,8 ha e Poulsard 0,15 ha) crescono su suoli con una discreta quantità di marne con residui di ghiaia calcarea.

Nel 2004 inizia la conversione di parte dei vigneti alla conduzione in biodinamica (non certificato) per terminarla nel 2015. Con la vendemmia 2016 i vini hanno ottenuto la **certificazione biologica in etichetta**.



DOMAINE COURBET



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



CHARDONNAY DE LA VALLÉE CÔTES DU JURA AOC

100% Chardonnay da un appezzamento di 1,2 ha con viti impiantate nel 1990/2000

Vinificazione e affinamento in botti per 11 mesi, poi 1 mese in bottiglia

Produzione media di circa 2.900 bottiglie



CHARDONNAY LES RONDOS CÔTES DU JURA AOC

100% Chardonnay da un appezzamento di 0,70 ha con viti impiantate nel 1987/1988

Pressatura a grappolo intero e decantazione prima della vinificazione in botti di rovere da 228l e da 600l. Segue il tradizionale affinamento praticando lo "ouillage" (aggiunta di vino per regolare la perdita parziale causata dall'evaporazione). Dopo 18 mesi totali viene travasato in tini chiusi per completare l'affinamento

Produzione media di circa 2.000 bottiglie



SAVAGNIN L'ORIGINE CÔTES DU JURA AOC

100% Savagnin da un appezzamento di 0,60 ha con viti impiantate nel 1979/1990

Vinificazione con lieviti indigeni e affinamento sulle fecce fini per 12 mesi con leggera filtrazione finale prima dell'imbottigliamento

Produzione media di circa 1.800 bottiglie



SAVAGNIN CÔTES DU JURA AOC

100% Savagnin da un appezzamento di 1,56 ha con viti impiantate nel 1979/1990

Fermentazione in tini chiusi con lieviti indigeni, affinamento sulle fecce fini per i primi 10 mesi poi il vino viene travasato in botti più vecchie per lo sviluppo del velo del flor. Per gli ultimi 12-24 mesi di affinamento non viene effettuato lo "ouillage"

Produzione media di circa 4.000 bottiglie



TROUSSEAU DE LA VALLÉE CÔTES DU JURA AOC

100% Trousseau da due diversi appezzamenti di 0,80 ha piantati tra il 1999 e il 2004

La maggior parte delle uve (85%) vengono raccolte e diraspate a mano; viene lasciato solo un piccolo strato di grappoli interi (15%) sul fondo dei tini per avere un lento rilascio di zucchero durante la fermentazione, che infatti dura 2 settimane circa in più. Affinamento in acciaio per 8 mesi circa, poi 1 mese in bottiglia

Produzione media di circa 250 bottiglie



VIN DE PAÏLLE CÔTES DU JURA AOC

60% Chardonnay, 20% Trousseau e 20% Savagnin dalle parcelle più vecchie (in totale 0,40 ha)

Rigorosa selezione dei grappoli, poi appassimento naturale. Pigiatura a fine inverno quando il mosto ha raggiunto i 21% vol. Vinificazione in tini e raggiungimento di un naturale equilibrio zuccheri - alcol (14% vol, 140 g/l) dopo diverse settimane. Affinamento per 36 mesi in botti di rovere di Borgogna

Produzione media di circa 800 bottiglie



CHÂTEAU CHALON CHÂTEAU CHALON AOC

100% Savagnin da un appezzamento di 1,40 ha con viti impiantate nel 1967/1986

Fermentazione in tini chiusi con lieviti indigeni e affinamento sulle fecce fini per i primi 10 mesi, poi invecchiamento in Tonneaux per 7 anni circa sotto il velo de flor

Produzione media di circa 1.300 bottiglie

LAURENT PONSOT



GILLY-LÈS-CÎTEAUX,
CÔTE DE BEAUNE
FRANCIA

Laurent Ponsot ha lasciato la storica azienda di famiglia, il Domaine Ponsot, nel 2017 per iniziare una nuova avventura assieme a suo figlio Clément e al suo team: con la sede a **Gilly-Lès-Cîteaux**, l'azienda è sia un **Domaine** che produce cuvée dai propri appezzamenti, **7 ettari in totale** sia **Négociant**.

Si riforniscono e collaborano quindi con fornitori che producono solo uve eccellenti. La materia prima è essenziale ed è **selezionata accuratamente** dallo stesso Laurent.

Il logo stesso dell'azienda rappresenta questa voglia di essere sia produttori che "assemblatori" di vini. Laurent Ponsot ben **26 diverse denominazioni Borgogna**. L'azienda lavora nel rispetto della natura, coltivando uva senza l'utilizzo di prodotti chimici, ma si riserva la possibilità di prendersi cura delle viti con metodi moderni, se la situazione lo richiedesse.

"Haute couture", "Alta moda" è il modo in cui Laurent ha deciso di descrivere i suoi vini. Laurent e Clément danno grande importanza alla tecnologia, convinti infatti che debba contribuire alla produzione di vini sempre fedeli al loro eccezionale luogo di origine, facendo in modo che arrivino in tavola in condizioni perfette. A tal proposito, **introducono costantemente**

innovazioni, basandosi sui risultati delle continue ricerche di Laurent, come **la chiusura con un tappo alternativo, l'utilizzo di gas neutro al posto della solforosa per l'affinamento, il controllo della temperatura delle casse, la presenza di codici per dell'autenticità etc.**

I particolari tappi utilizzati preservano tutti i vini dall'**ossidazione prematura e dal rischio di sentori di tappo**; un modo innovativo per garantire l'affinamento del vino in bottiglia a lungo termine. Sottoposto a prove di invecchiamento accelerato, il tappo rimane completamente inerte e non c'è rischio che i suoi materiali migrino nel vino. Sebbene non sia "naturale", è **completamente riciclabile**. Reagisce esattamente come un tappo di sughero al caldo e al freddo, lascia respirare il vino, ne impedisce la fuoriuscita e lo protegge.

Una mente creativa e innovativa non dorme mai, soprattutto quella di Laurent. **Etichette non convenzionali e moderne, packaging composito** (realizzato con prodotti riciclati, novità per la Borgogna), **bottiglie con caratteristiche inaspettate**: tutto questo è attualmente in corso presso l'azienda Laurent Ponsot.



LAURENT PONSOT



Scansiona
il QR code
per saperne
di più
su questo
produttore.

- BOURGOGNE BLANC CUVÉE DU PERCE-NEIGE
- MEURSAULT CUVÉE DU PANDOREA
- MEURSAULT BLAGNY CUVÉE DU MYOSOTIS
- MEURSAULT CHARMES CUVÉE DE LA CENTAUREE
- CORTON CHARLEMAGNE CUVÉE DU KALIMERIS
- BATARD MONTRACHET CUVÉE DES LILAS
- MONTRACHET CUVÉE DES ORCHIDEES
- BOURGOGNE ROUGE CUVÉE DES PEUPLIERS
- BEAUNE PREMIER CRU CUVÉE DU NOYER
- GEVREY CHAMBERTIN CUVÉE DE L'AULNE
- CHAMBOLLE MUSIGNY CUVÉE DE LA VIOLETTE
- VOSNE ROMANEE CUVÉE DU CERISIER
- CHAMBOLLE MUSIGNY PREMIER CRU LES CHARMES CUVÉE DU TILLEUL
- GEVREY CHAMBERTIN EN ERGOT CUVÉE DU MELEZE
- CHARMES CHAMBERTIN CUVÉE DU CYPRES
- CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU CUVÉE DU CEDRE
- ECHEZEAUX GRAND CRU CUVÉE DE L'ERABLE
- GRIOTTE CHAMBERTIN CUVÉE DU SAULE
- BONNES MARES CUVÉE DE L'AMANDIER
- CHAMBERTIN CLOS DE BEZE CUVÉE DU FRENE
- CHAMBERTIN CUVÉE DU CHENE
- CLOS SAINT DENIS CUVÉE DU MERISIER

DOMAINE LEJEUNE



POMMARD,
CÔTE DE BEAUNE
FRANCIA

Il **Domaine Lejeune** è un'azienda storica della **Borgogna** che si estende su **circa 9 ha di vigneti**, posti su **colline di matrice argilloso-calcareo e destinati alla produzione di Pommard**. Tre ettari sono dedicati alla produzione di Bourgogne Rouge e Blanc, uno ai Pommard Village, quattro ai Pommard 1er Cru ed infine uno è situato nella Côte de Beaune.

La famiglia Lejeune acquistò il Domaine nel 1850: la struttura, posta nella piazza centrale di Pommard, risale al XVIII secolo e fu sede della Confrérie de Pommard. Aubert Lefas è l'attuale direttore della Tenuta e rappresenta la sesta generazione della famiglia, **conduce l'azienda seguendo i dettami della biodinamica**, sia in vigna che in cantina.

Tutte le fasi di lavorazione sono volte alla produzione di vini che siano il più naturali ed artigianali possibile: i suoli vengono arati con il cavallo, i trattamenti vengono effettuati solo con rame e zolfo in basse quantità, **non viene utilizzato alcun prodotto di sintesi e per la fermentazione alcolica si impiegano lieviti indigeni**. L'uso di

anidride solforosa è ridottissimo e limitato alla fase dell'imbottigliamento.

La resa è di circa 30/35 quintali per ettaro.

La vendemmia viene generalmente posticipata per ottenere raspi più maturi ed evitare così note vegetali, poichè **si lavorano i grappoli interi in macerazione carbonica**, utilizzando la tecnica del **pied de cuve**, per un terzo della botte, lasciando i restanti due terzi nella carbonica che si sviluppa, dando vita ad una sorta di fermentazione intracellulare. Tutto questo per sprigionare una **maggior complessità aromatica**. Successivamente, il mosto viene pressato e la fermentazione si completa mediamente in due settimane.

Questa tecnica dà vini meno acidi, grazie alla fermentazione malolattica, che si svolge naturalmente quando il vino viene passato in barrique. Per quanto riguarda l'uso del legno, Domaine Lejeune impiega il 25% di legno nuovo sul Pommard Village e il 30% sui 1er Cru, eccezion fatta per il Rugiens Bas dove se ne utilizza il 50%.



DOMAINE LEJEUNE



Scansiona
il QR code
per saperne
di più
su questo
produttore.



● CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS AOC

60% Aligotè e 40% Chardonnay
circa da vigne di 20-30 anni

Metodo champenoise, affinamento
sui lieviti per 18 mesi circa

Dosaggio 10 g/l circa



● BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN CÔTES D'OR AOC

Pinot Nero e Gamay da viti di
10-20 anni

Fermentazione e affinamento in
acciaio



● BOURGOGNE ROUGE CÔTE D'OR AOC

100% Pinot Nero da viti di 10-20
anni

Affinamento in barriques da 228 lt,
nuove per il 5%



● MONTHÉLIE EN REMAGNIEN ROUGE MONTHÉLIE AOC

100% Pinot Nero

Vinificazione con lieviti indigeni e
affinamento in botti nuove per il
30-40%



● LES TROIS FOLLOTS POMMARD VILLAGE AOC

100% Pinot Nero dal vigneto
omonimo

Affinamento in barriques da
228 lt, nuove per il 20-30%



● LES POUTURES POMMARD PREMIER CRU AOC

100% Pinot Nero da vigne di 45
anni

Fermentazione con macerazione a
grappolo intero poi affinamento in
botti nuove per il 30%



● LES ARGILLIERES POMMARD PREMIER CRU AOC

100% Pinot Nero da vigne di 45
anni

Fermentazione con macerazione
a grappolo intero per metà del
mosto, poi affinamento in botti
nuove per il 30%



● LES RUGIENS POMMARD PREMIER CRU AOC

100% Pinot Nero da vigne di 45
anni

Affinamento in barriques da 228 lt,
nuove per il 65-75%

FRANÇOIS BERGERET



NOLAY,
CÔTE DE BEAUNE
FRANCIA

Il Domaine François Bergeret si trova nelle vicinanze del “Bout du Monde” (letteralmente “fine del mondo”) anfiteatro naturale **nei pressi di Nolay, nel cuore della Côte d’Or**, a circa 18 km a sud-ovest di Beaune.

Il Domaine appartiene alla famiglia Bergeret da quattro generazioni ed è attualmente François a condurlo. Letteralmente innamorato di quel territorio, delle vigne e del vino **François Bergeret possiede attualmente 7,5 ha di terreni argilloso-calcarei posti a varie altitudini e suddivisi tra i comuni di Nolay, Beaune e Pommard.**

La cantina si trova alle pendici di un poggio con una **splendida esposizione a sud-est**: lì si estende anche buona parte dei vigneti.

François Bergeret ha preso le redini dell’azienda nel 2000, sebbene vi lavorasse già dal 1994.

Nel Domaine si pratica una viticoltura ragionata nel rispetto e nella cura dei vigneti, **le uve si raccolgono manualmente e vengono vinificate in vasche di acciaio o in legno.**

L’attenzione per la sanità e la salubrità delle vigne è fondamentale, così come il rispetto dell’annata e dell’appellazione; queste cure fanno sì che i vini che arrivano in bottiglia abbiano un carattere autentico.

I vini che François produce parlano del territorio dal quale nascono: eleganti, franchi, ricchi di frutto e con una grande freschezza.



FRANÇOIS BERGERET



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



BOURGOGNE ALIGOTÉ

100% Aligoté da vigne del 2017

Affinamento in tini per 12 mesi circa con batonnage

Produzione media di circa 900 bottiglie



CUVÉE GABRIEL PINOT GRIS BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE BLANC

100% Pinot Beurot (Pinot Grigio) da vigne del 2010

Affinamento in vasche di acciaio per 12 mesi circa, poi leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento

Produzione media di circa 650 bottiglie



RONDO CUVÉE VIEILLES VIGNES HAUTES CÔTES DE BEAUNE ROUGE

100% Pinot Nero da una selezione di un appezzamento del 1950

Dopo il diraspamento, macerazione fermentativa per 16 giorni circa. Pigiatura 3 volte al giorno per 7 giorni. Affinamento in botti di rovere di 5 anni per 12 mesi circa

Produzione media di circa 3.000 bottiglie



LOUIS (Lafa Teribl) HAUTES CÔTES DE BEAUNE ROUGE

100% Pinot Nero da vigneti di 35 anni

Blend di uve da varie parcelle a Nolay. Fermentazione a grappolo intero, senza solfitazione. Affinamento in tini per 18 mesi circa

Produzione media di circa 900 bottiglie



LES CHANLINS BAS POMMARD PREMIER CRU

100% Pinot Nero dal vigneto omonimo

Affinamento in barriques da 228 lt, nuove per il 20-30%

Produzione media di circa 600 bottiglie

ANTOINE OLIVIER



SANTENAY,
CÔTE DE BEAUNE
FRANCIA

Il **Domaine Antoine Olivier** nasce alla fine degli anni '60 con le vigne lasciate da Antoine Moreau-Chevalier a suo figlio minore Hervé, padre di Antoine. La proprietà si estende nelle aree di **Santenay, Sauvigny-Lès-Beaune, Pommard e Rully**.

Nel 2003 Antoine prende le redini dell'azienda e si dedica alla valorizzazione degli antichi terroirs, storicamente rinomati per la produzione di **Santenay Blanc**. Il suo lavoro è orientato verso il totale rispetto dell'ambiente e viene svolto seguendo il **filo conduttore della piacevolezza**: Antoine Olivier desidera infatti che chi beve i suoi vini debba trarne il medesimo piacere e la soddisfazione che lui trae producendoli.

In vigna non vengono utilizzati prodotti di sintesi e si lavora in maniera **sostenibile**: aratura, limitazione delle rese per ettaro, utilizzo di tisane e preparati a base di piante, inerbimento in vigna e **raccolta manuale** permettono di ottenere **grappoli sani e maturi**, in grado di esprimere al meglio le caratteristiche del terroir. In cantina i grappoli vengono selezionati manualmente, la vinificazione è tradizionale e lunga, l'affinamento avviene in **botti di rovere e dura circa 18 mesi**. Le lavorazioni vengono svolte a seconda della denominazione, di ciascun terroir e del vitigno seguendo accuratamente il **calendario lunare in ogni fase**.



ANTOINE OLIVIER



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



OUBLIE LE CASSIS BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC

100% Aligoté da viti di 70 anni situate a Rully Saint Jacques

Fermentazione in acciaio ed affinamento in botti usate di rovere da 500l per 12 mesi

Produzione media di circa 1.800 bottiglie



LES 2 DINDES BOURGOGNE BLANC AOC

100% Chardonnay da terreni calcareo-argillosi

Affinamento in botti usate di rovere da 350-600l per 18 mesi poi 6 mesi in acciaio

Produzione media di circa 6.000 bottiglie



RULLY SAINT-JACQUES AOC

100% Chardonnay da terreni calcareo-argillosi

Affinamento in botti di rovere nuove per il 20% da 350l per 12 mesi, poi 6 mesi in acciaio

Produzione media di circa 8.000 bottiglie



LES CÔTEAUX SOUS LA ROCHE SANTENAY BLANC AOC

100% Chardonnay da viti di 25 anni

Affinamento in botti di rovere nuove per il 25% per 12 mesi, poi 6 mesi in acciaio

Produzione media di circa 9.000 bottiglie



L'AIR DE RIEN SANTENAY BLANC LE BIEVAUX AOC

100% Chardonnay da terreni calcareo-argillosi

Affinamento in barriques nuove per il 25% per 12-18 mesi circa, poi 6 mesi in acciaio

Produzione media di circa 9.000 bottiglie



CÔTE ROUGE BOURGOGNE PINOT NOIR AOC

100% Pinot Nero da viti di 25 anni

Fermentazione in acciaio ed affinamento in botti di rovere per 12 mesi circa, poi 4-6 mesi in acciaio

Produzione media di circa 9.000 bottiglie



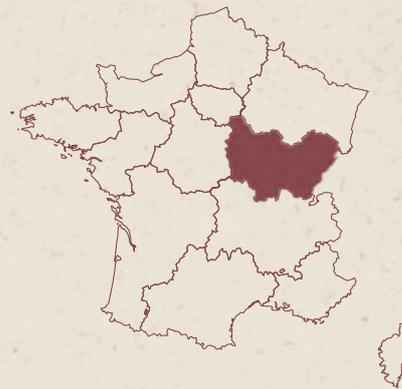
LE TEMPS DES C(E)RISES SANTENAY ROUGE AOC

100% Pinot Nero da viti di 35 anni

Fermentazione in acciaio ed affinamento per 12 mesi in botti di rovere, nuove per il 20% e il restante in botti usate di primo, secondo, terzo e quarto passaggio. Infine, 4-6 mesi in acciaio

Produzione media di circa 10.000 bottiglie

CLOTAIRE MICHAL



SAINT-ETIENNE-LA-VARENNE,
BEAUJOLAIS-VILLAGES
FRANCIA

Dopo un'esperienza lavorativa come Sommelier a Londra, **Clotaire Michal** abbandona la grande città e la ristorazione per tornare in Francia, **cambiando totalmente vita** e dedicandosi alla terra, alla vigna.

Dal 2008 al 2012 Clotaire produce St. Joseph da uve Syrah vinificando presso la cantina di Thierry Allemand, ma non è ancora pienamente soddisfatto. Sceglie quindi di affrontare una nuova avventura nel magico mondo del Gamay. **Nel 2013 compra una proprietà** a sud di Brouilly, a **St-Étienne-La Varenne**, rimanendo impressionato dall'energia che questo fazzoletto di terra di **3,5 ettari** riesce a trasmettere.

Il Beaujolais è famoso per la versione "Nouveau", vino novello, che viene messo in commercio la terza settimana di novembre. Meno noti sono i vini in purezza e il grande potenziale di invecchiamento dei vini prodotti con vinificazioni tradizionali, come quelli di Clotaire, non commerciali e purtroppo meno conosciuti della versione "Beaujolais Nouveau".

I vigneti di Gamay sono situati su terreni composti da **granito rosa e sabbia, con**

tracce di quarzo. L'età degli impianti varia da vigne di quarant'anni fino a più di un secolo.

Le lavorazioni sono svolte completamente in modo naturale: nessun prodotto chimico, raccolta manuale delle uve, fermentazione a grappolo intero e con lieviti naturali senza controllo delle temperature, una quantità minima di zolfo (**circa 3mg/L**) solo in fase fermentativa.

La concezione del Beaujolais sta cambiando, grazie a persone come Clotaire che iniziano ad ascoltare la terra e vogliono tradurla in gusto.

Clotaire fino al 2018 produceva tre etichette: **"La Napoleon", dalle vigne più giovani, "Vignes Centenaires" e "Libation" dalle vigne di oltre cento anni** limitata a 550 bottiglie per l'annata 2016.

Il 2019 è un anno di cambiamenti: Clotaire cambia il nome delle sue bottiglie ed è **esce dalla denominazione del Beaujolais-Villages.**

"La Napoleon" ora è diventata **"Libre Pensée"** e "Vignes Centenaires" ora è **"à Fleur de Peau"**, entrambi Vin de France.

Alle tre etichette si aggiunge anche una quarta: **"pour notre Dailia"**, un Vin de France Pétillant.



CLOTAIRE MICHAL



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



SONGE D'UNE NUIT D'AUTOMNE VIN DE FRANCE

100% Gamay da una parcella di 0,2 ha da vigne di oltre 60 anni

Fermentazione a grappolo intero per 1 mese, poi pressatura e affinamento: 12 mesi in botti esauste, poi 12 mesi in acciaio e infine 6 mesi circa in bottiglia

Produzione media di circa 500 bottiglie



LIBRE PENSÉE VIN DE FRANCE

100% Gamay da vigne di 65 anni

Affinamento in botti grandi da 40 ettolitri per 10 mesi

Produzione media di circa 10.000 bottiglie



À FLEUR DE PEAU VIN DE FRANCE

100% Gamay da vigne di oltre 100 anni

Affinamento in barriques per 10 mesi

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



LA NAPOLEON BEAUJOLAIS-VILLAGES AOC

100% Gamay da vigne di 65 anni

Affinamento per il 50% in botti di vetroresina, il restante 50% in botti di legno esausto per 9 mesi circa

Produzione media di circa 10.000 bottiglie



VIGNES CENTENARIES BEAUJOLAIS-VILLAGES AOC

100% Gamay da vigne di oltre 100 anni

Affinamento per il 50% in botti di vetroresina, il restante 50% in botti di legno esausto per 8 mesi circa

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



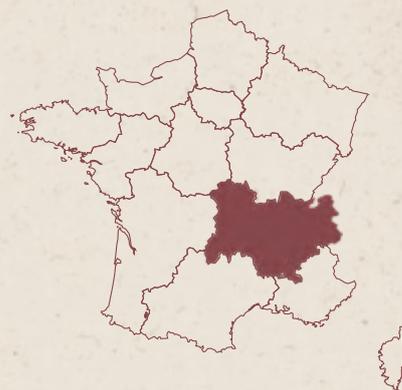
LIBATION VIN DE FRANCE

100% Gamay da vigne di oltre 100 anni

Affinamento per 1 anno in botti di vetroresina, 1 anno in botti di legno esausto poi 12 mesi in bottiglia circa

Produzione media di circa 500 bottiglie numerate

FRANÇOIS DUMAS



VERANNE, RODANO
FRANCIA

La piccola azienda di François Dumas nasce nel 2010, quando il giovane François torna a Veranne, la sua cittadina natale nella parte nord del Rodano a 19 km da Condrieu.

Dopo un periodo di studi e di praticantato presso alcune aziende-icona del vino francese come **Trapet in Borgogna, Cuilleron e Chave in Rodano**, François torna nella terra natia con un grande bagaglio di esperienza e consapevolezza riguardanti il lavoro in vigna ed in cantina, nonché con un'idea ben chiara dei vini che vuole produrre. Dumas comincia quindi a coltivare circa 4 ha di vigneti, di cui alcuni non ancora in produzione, e pianta alcune viti in selezione massale coadiuvato da una celebre vivaista della zona, **Lilian Berillon**. Le vigne (circa 4 ettari in totale), che sono molto parcellizzate e distano anche 12 km dalla cantina, sono poste su suoli prevalentemente a base granitica con un sottile strato di terreno sabbioso in superficie, eccezion fatta per il Viognier (Condrieu) che poggia su suoli alluvionali misti a

ciottoli, limo ed argilla. **François tende a lavorare i propri terreni solo una o due volte all'anno**, come molto di rado falcia l'erba che li ricopre per non diminuire la salubrità dei suoli. Il Viognier è allevato a guyot, mentre le altre varietà ad alberello. Le rese per ettaro, variabili in base all'annata, si attestano attorno ai 25 hl/ha.

La raccolta è manuale in cassette da 20 kg. Le fermentazioni, svolte con lieviti spontanei, sono piuttosto lunghe e vanno dalle 3 alle 4 settimane durante le quali vengono effettuati rimontaggi e pigiature manuali (pigéage) a giorni alterni. Dopo la svinatura i vini rossi vengono affinati in barriques usate (3-6 anni), mentre per il Condrieu François sta sperimentando una botte da 400 lt acquistata nuova nel 2013, affinché possa impregnarsi dei suoi lieviti indigeni e ovviamente dei suoi vini. Il domaine produce poche bottiglie, circa 6000, e dato che François lavora completamente da solo, non ha intenzione di ingrandirsi.



FRANÇOIS DUMAS



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



● CONDRIEU AOC

100% Viognier

Fermentazione ed affinamento in botti da 400l per 12 mesi, poi 8 mesi in acciaio circa

Produzione media di circa 1.800 bottiglie



● LE GAMAY VIN DE FRANCE

100% Gamay

Fermentazione in acciaio a grappolo intero (80%) ed affinamento in botti borgognotte di 3-6 anni per 20 mesi circa

Produzione media di circa 700 bottiglie



● LE PINOT VIN DE FRANCE

100% Pinot Nero da vigne situate a 450 m s.l.m.

Fermentazione in acciaio a grappolo intero (60%) ed affinamento in botti borgognotte di 3-6 anni per 20 mesi

Produzione media di circa 800 bottiglie



● LA SIRAH VIN DE FRANCE

100% Syrah

Fermentazione in acciaio a grappolo intero (60-70%) ed affinamento in botti borgognotte di 3-6 anni per 20 mesi

Produzione media di circa 700 bottiglie



● SAINT JOSEPH AOC

100% Syrah dalle vigne più alte

Fermentazione in acciaio a grappolo intero (60-70%) ed affinamento in botti borgognotte di 3-6 anni per 20 mesi

Produzione media di circa 1.000 bottiglie

DOMAINE DE L'AGRAMANTE



SABRAN, RODANO
FRANCIA

Domaine de l'Agramante nasce nel 2018 a Sabran, nel Rodano meridionale. **Carlo La Rocca**, giovane ingegnere siciliano trasferitosi in Francia prima per gli studi e poi per lavoro, dopo 15 anni di attività nel settore petrolchimico abbandona una carriera già avviata per seguire il proprio desiderio di libertà e le proprie inclinazioni fino a quel momento sopite.

Agramante è un personaggio molto evocativo nella vita di Carlo: **Re d'Africa nell' "Orlando Innamorato" di Ariosto**, non solo simboleggia un continente selvaggio di cui il piccolo Carlo ha sempre sentito parlare nei racconti fantastici del padre, di ritorno dai suoi numerosi viaggi di lavoro, ma è anche un personaggio dei pupi siciliani, marionette che lo hanno accompagnato nell'infanzia.

La metamorfosi da ingegnere a vignaiolo, inizia con due anni di studi a Beaune e con l'incontro dei Thibon-Maccagno, proprietari del Mas de Libian, una famiglia di vignaioli il cui sostegno è stato importante in termini d'esperienza, per la

consolidazione del progetto aziendale e per il supporto materiale, al punto che per i due primi anni Mas de Libian ha messo a disposizione la propria cantina.

Nel 2019 L'Agramante passa da 1,2 ha a 4,25 ha di vigneti, posti su terrazze sabbio-limose dove Carlo pratica il sovescio per arricchire la terra. I trattamenti vengono effettuati con poltiglia bordolese e zolfo a seconda delle necessità. **Le uve sono raccolte a mano in piccole cassette**, permettendone un'accurata selezione.

Dopo il diraspamento totale gli acini vengono parzialmente pigiati. Il mosto subisce rimontaggi quotidiani sino a fine fermentazione. La macerazione non eccede mai i 12 giorni, e la sua durata dipende dall'annata e dall'espressività dei tannini. Successivamente alla fermentazione malolattica, che avviene spontaneamente, vengono ritirate le fecce grezze. Il vino matura a contatto con le fecce fini e si chiarifica per sedimentazione. Prima dell'imbottigliamento viene aggiunta una piccola quantità di solforosa (10/15 mg/l).



DOMAINE DE L'AGRAMANTE



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



M'ARRICRIU CÔTES DU RHÔNE AOC

35% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault e 15% Counoise

Ogni vitigno viene vinificato separatamente, poi assemblati e affinamento per 5 mesi in acciaio

Produzione media di circa 10.000 bottiglie



CIAÛLÀ CÔTES DU RHÔNE AOC

60% Grenache, 25% Syrah, 10% Cinsault e 5% Counoise

Ogni vitigno viene vinificato separatamente, poi assemblati e affinamento per 8 mesi in acciaio

Produzione media di circa 7.000 bottiglie



JULIAN HAART



PIESPORT, MOSELLA
GERMANIA

Julian Haart proviene da una famiglia di viticoltori di Piesport, nella Mosella Centrale.

Ha iniziato la sua carriera professionale come cuoco e successivamente **è passato dalla cucina al vigneto**, sempre accanto a grandi stelle: come ai fornelli ha cucinato a fianco di alcuni tra i migliori chef della Germania, in vigna ha imparato da maestri del calibro di Heymann-Löwenstein, Emrich-Schönleber, Egon Müller e Klaus Peter Keller, con i quali ha lavorato per oltre tre anni.

Stabilitosi nel suo paese natale, Piesport, uno dei paesi con la più importante tradizione e storia vinicola della zona, **Julian Haart si dedica totalmente alla sua piccola proprietà di 2,5 ha nel Grosses Gewächs Goldtröpfchen** che includono 0,7 ha della sottoselezione Schubertslay, con un microclima unico e grappoli centenari e **1,3 ha nel Großes Gewächs di Ohligsborg**.

Tutte le sue vigne sono piantate con la **nobile varietà di uva Riesling su terreni di ardesia decomposta**, tipici della Mosella. Le vigne con cui vengono prodotti i Cru aziendali sono a piede franco.

Il lavoro in vigna segue **il metodo tradizionale, a mano**, e non prevede l'uso nè di erbicidi nè di sostanze chimiche. In cantina ricorre a depositi di acciaio inossidabile e a foudres da 1000 litri di rovere vecchio. **Julian Haart** è un vignaiolo di talento, la cui filosofia assomiglia a quella seguita in Borgogna: sin dalla prima annata, la 2011, **ricerca sempre l'eleganza e la delicatezza, mantenendo la purezza del frutto e preservando l'acidità propria del Riesling**.

I vini ottenuti sono caratterizzati da gradazioni alcoliche moderate e si bevono con grande piacere.



JULIAN HAART



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.

- HAARTRIESLING
- MOSELRIESLING
- PIESPORTER RIESLING
- PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN 
- PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN KABINETT 
- PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN KABINETT ALTE REBEN 
- PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN SPATLESE 
- WINTRICHER OHLIGSBERG 
- WINTRICHER OHLIGSBERG KABINETT ALTE REBEN 
- WINTRICHER OHLIGSBERG SPATLESE 
- NIEDERFLÖRSHEIMER FRAUENBERG
- LAGEN KABINETTKISTE 6 CRU CASSA LEGNO
- EDIZIONE LIMITATA 6 CRU CASSA LEGNO



MARKUS SCHOLTES



NEUMAGEN-DHRON,
MOSELLA
GERMANIA

Neumagen-Dhron è la zona vinicola più antica di tutta la Germania: ci sono tracce di coltivazioni della vite risalenti all'epoca dei Romani. La varietà più diffusa è il Riesling, ma vengono coltivati anche Pinot Bianco, Pinot Nero e Müller Thurgau.

Markus Scholtes, terza generazione di una famiglia di viticoltori che producono e vendono i propri vini a privati ed aziende del territorio, **ha lavorato a fianco di suo padre fin da piccolissimo.**

Dal 2008 al 2010 Markus ha svolto un apprendistato presso la cantina St. Urbans-Hof, imparando dal maestro Nik Weis. In seguito ha studiato viticoltura ed enologia all'Università di Geisenheim e, una volta terminati gli studi, ha diretto la cantina Dr. Fischer a Ockfen (dal 2013 al 2014) di proprietà di Niki Weis e Martin Foradori Hofstätter. Dopo sei mesi passati in giro per il mondo è tornato in Germania ed ha lavorato per due anni come agronomo nei vigneti di Markus Molitor; contemporaneamente all'attività di consulente vitivinicolo presso il DLR Mosel

(associazione per la tutela e sviluppo dell'agricoltura). **Nel 2017 inizia a produrre Riesling in proprio nella cantina del padre,** selezionando le uve di qualità migliore all'interno dei vigneti di famiglia. Attualmente vengono prodotte **tre etichette in quantità limitatissime, circa 3000 bottiglie in tutto.**

La coltivazione avviene senza utilizzo di concimi e pesticidi su pendii ripidi, caratterizzati da **un terreno ricchissimo di ardesia** che conferisce ai vini di Markus i tratti distintivi di un **Riesling di grande qualità: grande freschezza e mineralità unite a un moderato tenore alcolico.**

I grappoli vengono raccolti manualmente e i succhi più pregiati vengono estratti tramite pressatura soffice, successivamente **le fermentazioni avvengono spontaneamente** in acciaio o, per quanto concerne i Kabinett e gli Auslese, in barriques e tradizionali foudres di legno da 1000 lt di vari passaggi. **Non viene utilizzato alcun tipo di lievito selezionato, enzima o additivo.**



MARKUS SCHOLTES



Scansiona
il QR code
per saperne
di più
su questo
produttore.



MOSEL RIESLING NEUMAGENER LAUDAMUSBERG QUALITY WINE

100% Riesling da una parcella di
0,2 ha

Fermentazione spontanea in
acciaio e affinamento per 3-6
mesi sulle fecce fini

Produzione media di circa 2.500
bottiglie



MOSEL RIESLING NEUMAGENER ROSENGÄRTCHEN KABINETT

100% Riesling da viti di 45 anni

Fermentazione spontanea e
affinamento per 4-6 mesi nei fuder
tradizionali da 1000l e barrique usate

Produzione media di circa 500
bottiglie numerate



MOSEL RIESLING NEUMAGENER ROSENGÄRTCHEN SPÄTLESE

100% Riesling

Fermentazione e affinamento nei
fuder tradizionali da 1000l e
barrique usate

Produzione media di circa 500
bottiglie numerate



MOSEL RIESLING NEUMAGENER ROSENGÄRTCHEN AUSLESE

100% Riesling da viti di 45 anni

Fermentazione spontanea e
affinamento per 4-6 mesi nei fuder
tradizionali da 1000l e barrique
usate

Produzione media di circa 400
bottiglie numerate

MORITZ KISSINGER



UELVERSHEIM,
RHEINHESSEN
GERMANIA

Moritz Kissinger, vigneron a **Uelversheim**, si appassiona al mondo del vino lavorando nella storica azienda di famiglia (Weingut Kissinger). Prima di frequentare la **scuola enologica a Geisenheim**, studia agronomia e lavora per due aziende molto importanti, entrambe focalizzate sulla filosofia biologica e biodinamica.

Nel 2018 vinifica le sue prime 3 botti di Chardonnay, selezionando le migliori uve dagli appezzamenti di famiglia.

Sui 12 ettari totali dell'azienda di famiglia, Moritz seleziona solo le parcelle più vocate e ne imbottiglia il risultato con il suo nome. Le uve coltivate sono principalmente **Pinot Bianco e Chardonnay** (su terreni gessosi e argillosi) e ovviamente anche il **Riesling**.

Le vigne hanno al massimo 45 anni, ed a inizio 2022 ha piantato un altro mezzo ettaro di Chardonnay sempre a Uelversheim con cloni francesi regalati da amici.

Tutti i vigneti sono coltivati secondo i principi dell'agricoltura biodinamica e le uve vengono vendemmiate a mano. Tutti i mosti vengono fatti fermentare separatamente secondo il rispettivo appezzamento.

Prima o dopo l'inverno, tutti i vini subiscono la fermentazione malolattica. I vini restano sui lieviti per almeno 10 mesi e vengono imbottigliati prima della vendemmia successiva senza filtrazione e con una piccola aggiunta di solforosa.



MORITZ KISSINGER



Scansiona
il QR code
per saperne
di più
su questo
produttore.



OHM BIANCO RHEINISCHER LANDWEIN

Chardonnay e Pinot Bianco da
una parcella di 0,75 ha

Fermentazione spontanea e
affinamento per 12 mesi sulle
fecce fini in botti di legno e
barriques usate

Produzione media di circa 6.000
bottiglie



OHM ROSSO RHEINISCHER LANDWEIN

Merlot e Dornfelder da parcelle di 1
ha

Fermentazione in botti di legno da
2400l, affinamento per 12 mesi
sulle fecce fini in botti di legno e
barrique usate

Produzione media di circa 4.000
bottiglie



RIESLING RHEINISCHER LANDWEIN

100% Riesling

Fermentazione spontanea in
botti di legno da 600l e
affinamento per 12 mesi sulle
fecce fini

Produzione media di circa 1.000
bottiglie



SAUVIGNON BLANC RHEINISCHER LANDWEIN

100% Sauvignon Blanc da una
parcella di 0,2 ha

Fermentazione spontanea in botti
di legno e affinamento per 15 mesi
sulle fecce fini

Produzione media di circa 550
bottiglie



CHARDONNAY RHEINISCHER LANDWEIN

100% Chardonnay da una parcella
di 0,4 ha

Fermentazione spontanea in botti
di legno, affinamento per 18 mesi
sulle fecce fini

Produzione media di circa 800
bottiglie



KELLER



FLÖRSHEIM-DALSHEIM, RHEINHESSEN GERMANIA

Klaus Peter Keller, eclettico vignaiolo tedesco, ha raggiunto la vetta dell'eccellenza tra i Riesling Trocken (secchi) grazie ai propri vigneti, che affondano le radici nei terreni di matrice calcarea intorno a **Flörsheim-Dalsheim e Westhofen**, nella regione vinicola del Rheinhessen.

Il segreto del successo di questi vini secchi in un territorio famoso prevalentemente per la produzione di vini semi-dolci, è l'alchimia fra dei terreni straordinari per il loro apporto di **complessità e mineralità**, vecchie viti con rese estremamente basse e l'impareggiabile competenza e precisione di **Klaus Peter**, che **conduce l'azienda di famiglia dal 2001**.

La summa di queste caratteristiche uniche è racchiusa nel **Riesling G-Max**, uno tra i vini più rari e pregiati al mondo. Keller ha ispirato un'intera generazione di vignaioli, diventando per il Rheinhessen ciò che Egon Müller rappresenta nel

Saar, nonostante le sue vigne non siano in una zona molto vocata.

Vigneti quasi dimenticati come **Kirchspiel, Hubacker, Morstein e Abtserde**, per citarne alcuni, sono diventati dei riferimenti per il Riesling e spuntano prezzi tra i più alti per ciò che riguarda i vini secchi in Germania.

Keller ha recentemente iniziato a lavorare anche nella parte più a nord del Rheinhessen, la più nota, in un pendio soprannominato **"Roter Hang"** (il "pendio rosso", dal colore dei suoi terreni).

Occorre specificare che i **Großes Gewächs** paragonabile al Grand Crus francese, non sono gli unici prodotti degni di nota, poiché l'azienda produce anche dei meravigliosi **Rieslaner, Sylvaner, Auslese, Beerenauslese e Trockenbeerenauslese**, nonché un **Pinot Nero** comparabile alla Côte d'Or in Borgogna, di cui Klaus Peter è profondamente appassionato.



KELLER



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.

- RIESLING "LIMESTONE"
- RIESLING KABINET "LIMESTONE"
- WEISSERBURGUNDER & CHARDONNAY TROCKEN
- RIESLING "VON DER FELS"
- RIESLING "RR"
- "WESTHOFEN SYLVANER" TROCKEN
- WESTHOFEN BRUNNENHÄUSCHEN "ABST E" RIESLING KABINETT
- WESTHOFEN "KIRCHSPIEL" RIESLING TROCKEN GG
- WESTHOFEN "KIRCHSPIEL" RIESLING KABINETT
- DALSHHEIM "OBERER HUBACKER MONOPOL" RIESLING TROCKEN GG
- SILVANER "FEUEROGEL" TROCKEN
- "PIUS" AUSLESE
- RIESLANER AUSLESE
- "ALTE REBEN RESERVE" WEISSWEIN TROCKEN
- NIEDER-FLORSHEIM "FRAUENBERG" SPATBURGUNDER TROCKEN GG
- DALSHHEIM "HUBACKER" RIESLING TROCKEN GG
- WESTHOFEN BRUNNENHÄUSCHEN "ABST E" RIESLING TROCKEN GG
- DALSHHEIM "BURGEL" SPATBURGUNDER TROCKEN GG
- WEISSERBURGUNDER TROCKEN
- WESTHOFEN MORSTEIN SPÄTBURGUNDER TROCKEN "FELIX"
- ASSORTMENT CASE "VON DEN GROSSEN LAGEN"



PEDRO BALDA



SAN VICENTE DE LA
SONSIERRA, RIOJA
SPAGNA

Pedro Balda è ampiamente riconosciuto come uno dei giovani produttori di vino più talentuosi e promettenti della Spagna.

È stato nominato uno dei 10 migliori nuovi produttori di vino della Spagna nel 2014.

Dopo aver lavorato in varie cantine iconiche in Cile, Stati Uniti, Australia e Nuova Zelanda, è tornato in Spagna dove nel 2008 ha iniziato il suo piccolo e personale progetto a **San Vicente de la Sonsierra, in Rioja**. Pedro è considerato un pioniere del vino naturale in Spagna, specialmente in una zona come la Rioja.

“Majuelo de la Nava” è il nome del suo **piccolo vigneto**, piantato dal nonno di Pedro, situato in una delle zone più fresche e ventilate di San Vicente.

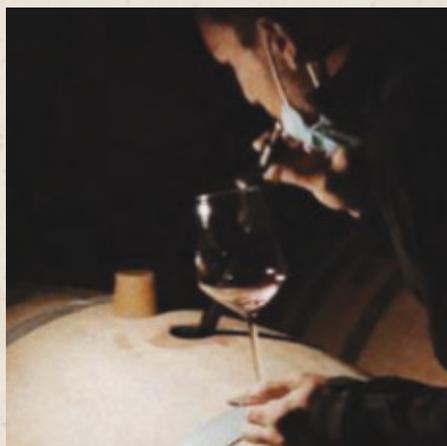
In poco più di mezzo ettaro con viti di 65 anni, Pedro ottiene due vini totalmente diversi dagli

stessi ceppi di **Tempranillo**: I grappoli meno compatti e più piccoli e pieni di carattere vengono scelti uno ad uno per creare la **“Vendimia Seleccionada”**. Gli altri grappoli rimasti sulla vite vengono poi raccolti per fare la "Cosecha".

I suoi due vini vogliono rendere omaggio ai suoi antenati, alle sei generazioni della sua famiglia che hanno faticato e dedicato il loro amore e tutta la loro vita a prendersi cura delle vigne.

Per la vinificazione dei vini Pedro **lavora senza l'aggiunta di solfiti**. Il suo modo di lavorare è semplicemente lasciare che tutto accada naturalmente.

Sull'etichetta della bottiglia compaiono alcune parole che venivano utilizzate nei paesini legati alla viticoltura della Sonsierra e che ora sono cadute in disuso. La sua intenzione è far conoscere il loro significato e permettere che non vengano dimenticate.



PEDRO BALDA



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



COSECHA RIOJA DOC

100% Tempranillo da viti di 65 anni

La fermentazione consiste in una pseudo-macerazione carbonica, di solito inizia dopo 3-4 giorni. Nessuna macerazione post-fermentativa. Dopo la pigiatura, il vino passa in barriques per 14 mesi, dove svolgerà anche la fermentazione malolattica. Dopo la malolattica, il vino prosegue in vasche di acciaio per 5-6 mesi circa fino all'imbottigliamento.

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



VENDIMIA SELECCIONADA RIOJA DOC

100% Tempranillo da viti di 65 anni

La fermentazione consiste in una macerazione carbonica, ma senza il raspo, di solito inizia dopo 4-6 giorni. Nessuna macerazione post-fermentativa. Dopo la pigiatura, il vino passa in botti da 300 l dove svolgerà anche la fermentazione malolattica. Dopo la malolattica, il vino prosegue nelle stesse botti per un totale quindi di 18 mesi circa fino all'imbottigliamento.

Produzione media di circa 400 bottiglie



GARAY



LA PALMA DEL CONDADO,
ANDALUSIA
SPAGNA

Mario Garay nasce da una famiglia di viticoltori: il nonno paterno era enologo, mentre la famiglia materna produceva vino. Da Cacabelos, in Castilla y Leon, Mario giunge a **La Palma del Condado** per amore.

L'azienda Garay viene fondata nel 2013. Prima di questa data Mario conferiva le uve ad altre aziende del paese ma, non ritenendole capaci di valorizzarle, decide di mettersi in proprio.

Bodegas Garay consta di circa **5 ettari** (in espansione) e la varietà coltivata è lo Zalema, un'uva a bacca bianca, quello di Garay è il primo vigneto di **Zalema** in produzione biologica certificato dal CAAE.

I vigneti con viti di **oltre 50 anni**, fino ad arrivare a viti centenarie, sono situati a 150 metri di altitudine, su terreni calcareo-argillosi di media fertilità, in una zona da sempre molto vocata per la viticoltura.

Bodegas Garay è a conduzione **completamente naturale**: i terreni sono ricoperti da vegetazione per preservarne l'umidità e proteggerli dall'erosione e non vengono utilizzati trattamenti sistemici.

Dato che la densità delle piante non consente altro tipo di interventi, la potatura, il diradamento della vegetazione e la raccolta vengono svolti totalmente a mano.

La vendemmia, a fine agosto/inizio settembre, viene fatta in cassette da 20 kg. **Una volta selezionati, i grappoli** vengono diraspati e la pressatura avviene manualmente mediante un piccolo torchio in quercia. Il mosto fiore viene lasciato fermentare in vasche di acciaio inox con lieviti indigeni.

A seconda del tipo di vino che Mario Garay intende ottenere, l'affinamento prosegue in modo diverso: **in legni di rovere americano o francese, in anfore** non interrate o in **ossidazione** sotto il velo di "flor".



GARAY



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



ANCESTRAL VINO BIANCO FRIZZANTE

100% Zalema da vigne di 60 anni

Fermentazione con lieviti indigeni in vasche d'acciaio per 15 giorni poi affinamento in bottiglia

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



PRÁSINO VINO BIANCO

100% Listan da vigne di 60 anni

Fermentazione in acciaio ed affinamento in botti di rovere francese per 1 mese circa

Produzione media di circa 1.700 bottiglie numerate



BLEU VINO BIANCO

100% Zalema da vigne di 60 anni

Fermentazione in acciaio ed affinamento in botti di rovere francese per 7 mesi circa

Produzione media di circa 1.500 bottiglie numerate



RED VINO BIANCO

100% Zalema da vigne di 60 anni

Fermentazione in acciaio ed affinamento in botti di rovere americano per 8 mesi circa

Produzione media di circa 1.500 bottiglie numerate



LUZ VINO BIANCO MACERATO

100% Zalema da vigne di 65 anni

Macerazione pre-fermentativa sulle bucce per 4 giorni in anfore, poi affinamento in anfore per 6 mesi circa

Produzione media di circa 1.000 bottiglie numerate



NEGRO ROTO VINO BIANCO OSSIDATO

100% Zalema dalle vigne più vecchie

Affinamento per 10 mesi sotto il "velo de flor" in botti usate di rovere americano, poi ancora 10 mesi nelle stesse botti

Produzione media di circa 700 bottiglie numerate



MALVA VINO ROSSO DA MENCIA DEL BIERZO

100% Mencia del Bierzo da vigne in affitto

Fermentazione e macerazione sulle bucce per 5 mesi in anfora poi affinamento per altri 6 mesi

Produzione media di circa 1.200 bottiglie numerate



GVYMARANI



MANAVI VILLAGE,
KAKHETI
GEORGIA

L'azienda **Gvymarani** è nata **nel 2013** proprio con l'idea di produrre il vino seguendo le **antiche tradizioni georgiane**. I più importanti vitigni autorizzati per la viticoltura sono tre: Rkatsiteli, da cui si ottengono vini bianchi strutturati, secchi e tannici, **Mtsvane**, uva da cui si elaborano vini bianchi con aromi minerali e fruttati, e Saperavi, il vitigno per eccellenza per l'elaborazione dei vini rossi, profondi e strutturati.

Il vino della cantina Gvymarani è ottenuto dal vitigno Mtsvane.

Raccolte accuratamente a mano a settembre a Manavi, le uve vengono selezionate dalle donne di un villaggio chiamato **Tsichevdavi**.

Dopo l'accurata selezione dei grappoli migliori di Mtsvane, le uve intere vengono pressate e poste a grappolo intero nei **Qvevri / Kvevri** per la fermentazione.

I Kvevri sono tradizionali **contenitori georgiani in terracotta**, solitamente della capacità di

800 litri, che venivano prodotti con un particolare tipo di argilla. Dopo il processo di bruciatura venivano rivestiti all'interno con grasso fuso o cera d'api.

I Kvevri vengono quindi sotterrati per avviare la fermentazione alcolica, che è preceduta quasi sempre da lunghissime macerazioni sulle bucce. Questo sistema favorisce il processo di ossidazione dei vini, oltre a conferire ai vini georgiani un profilo unico: **intenso e ricco**, sia nel colore che nelle caratteristiche organolettiche.

I processi di fermentazione e di affinamento avvengono quindi in questi recipienti di argilla. Le bucce e i raspi rimangono all'interno delle anfore, ma con il tempo precipitano, depositandosi sul fondo così da ottenere un vino perfettamente limpido. Il vino rimane a contatto con bucce e raspi fino a Pasqua. Con la primavera arriva la prima svinatura.



GVYMARANI



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



MTSVANE AMBER WINE

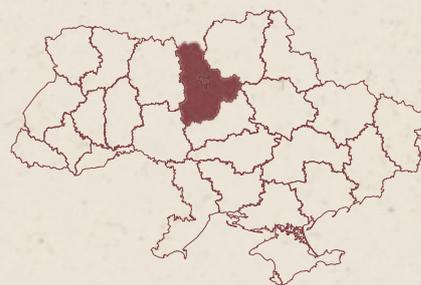
100% Mtsvane

Fermentazione e affinamento nei "Qvevri" per 12 mesi in totale. A Pasqua viene fatta la prima filtrazione, poi continua l'affinamento sempre in anfora

Produzione media di circa 1.200 bottiglie



BERRYLAND



MAKARIVSKA BUDA,
KIEV REGION
UCRAINA

L'azienda **Berryland** nasce nel 2017 ed è situata in Ucraina nel pittoresco paesino di **Makarivska Buda**, al confine con le regioni di Kiev e Zhytomyr. Il nome dell'azienda deriva dalle molte bacche prodotte dalla vegetazione che cresce e circonda l'intero paese: **Berryland**, "paese delle bacche".

L'enologo e proprietario di **Berryland**, **Vitalii Karvyha**, ha una missione: diffondere la filosofia e la tradizione delle bevande ucraine attraverso i suoi sidri.

Vitalii produce una linea di **sidri di mele, di pere e di idromele** che cambiano a seconda dei raccolti, soggetti all'andamento delle annate: nel 2018, infatti, ne sono state prodotte 12 tipologie, mentre nel 2019 solo 7,

per un totale di circa **50 mila bottiglie**. I sidri sono bevande dal **tenore alcolico moderato (circa 7 - 7,5% vol)** molto popolari in Ucraina. L'azienda Berryland cerca di preservare il gusto naturale e originale di frutta e bacche evitando interventi chimici. Anche gli alveari atti alla produzione dell'idromele **non sono trattati con antibiotici**.

I frutteti sono tutti di proprietà dell'azienda e le varietà di mele coltivate sono: **Calvilla, Mc Intosh, Breedon Pippin, Antonovka, Aport, Renetta, Sharopay, Mela Limone e Spartan**.

Tipologie diverse di frutta forniscono un diverso equilibrio di acidità e dolcezza.



BERRYLAND



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



● BUKOVYNA CIDER BRUT

Le varietà diverse di mele provengono dalla regione chiamata Bukovyna. Lo speciale microclima e la composizione del terreno dei meleti si traduce in un sidro dal sapore speziato



● KYIV CIDER BRUT

Le varietà diverse di mele provengono dalla regione di Kiev che si traducono in sidro neutro con acidità media



● PERRY CIDER BRUT

Composto da 4 varietà diverse di pere provenienti da varie regioni dell'Ucraina. Dal gusto piacevole ed accattivante con un finale gradevolmente dolce circa 1.500 bottiglie numerate



● CALVADOS BARREL - AGED CIDER BRUT

CUVÉE dei migliori sidri dell'annata affina per 6 mesi in botti usate per la produzione di Calvados. Dal gusto piacevole ed accattivante con un finale gradevolmente dolce



● ICE CIDER

Prodotto da mele congelate raccolte a dicembre subisce il processo di fermentazione a freddo che conferisce un gusto di mela molto ricco e dolce

AZ. AGR. LA CONTEA



CASTELBUONO (PA)
SICILIA

L'**Azienda Agricola La Contea** nasce dal sogno di **Luca Martini**, fondatore di **Etica Distribuzione**, di avere un luogo dove poter coltivare olivi, alberi da frutto, ortaggi e perché no, magari un giorno, anche vino.

Nata ufficialmente nel 2022 è situata nella località Contrada Comuna a Castelbuono, in provincia di Palermo; ha visto come primo progetto la realizzazione dell'Olio Extravergine d'Oliva "**Élaion**", prodotto appunto dagli oliveti di proprietà. **I due Cultivar** che circondano l'azienda, si chiamano **Crastu e Nerva**. Il **Cultivar Nerva**, varietà conosciuta anche come Nocellara del Belice o Oliva Tunna è diffusa principalmente in Sicilia.

La varietà **Crastu** invece la si può a tutti gli effetti considerare tra i Cultivar minori (ma non per questo meno importante) in quanto la si può trovare quasi esclusivamente sul territorio delle Madonie. Le olive di **Élaion** vengono frante presso lo storico frantoio **Angelo Madonia** sempre a Castelbuono.



ÉLAION OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Varietà delle olive: Crastu e Nerva, autoctone siciliane
Raccolta manuale e frangitura tradizionale a freddo

"Élaion" da "olio" in greco è limpido, dal colore giallo con lievi sfumature verdi. Medio-intenso con note di mandorla, pomodoro verde, erba falciata e carciofo. Inizialmente dolce, vira poi sull'amaro e leggermente piccante. Ideale da usare crudo ma è gradevole anche da usare per la cottura di piatti a base di carne.

Produzione di 1.000 lattine con tappo antirabbocco



ACCESSORI

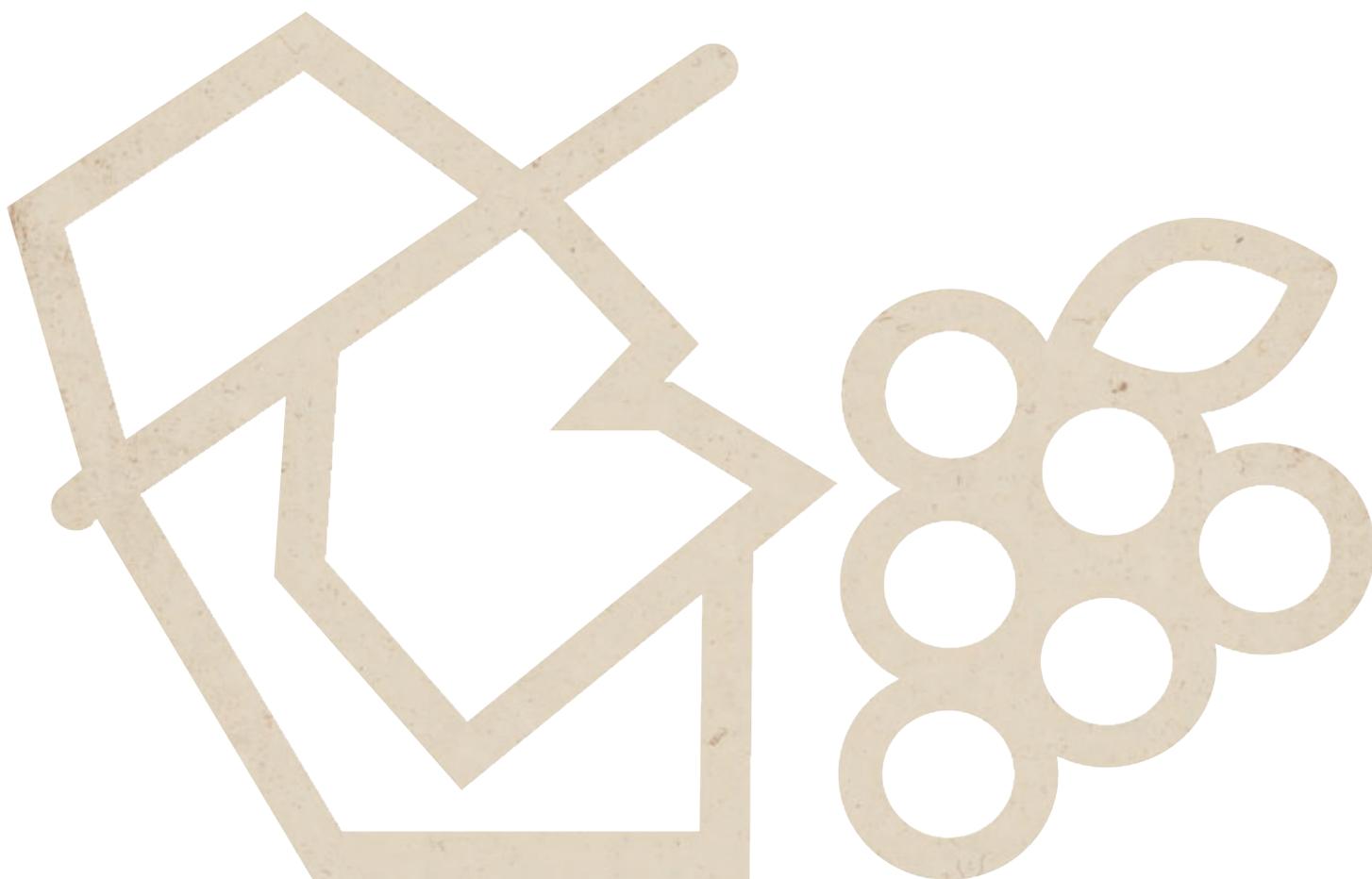


THE DURAND CAVATAPPI



Dispositivo brevettato ed eccezionalmente efficace nella rimozione di tappi compromessi e fragili.





The mark of
responsible forestry

Per ridurre il nostro impatto sull'ambiente, riduciamo l'utilizzo di carta in ufficio, riutilizziamo cartoni per spedizioni miste e abbiamo scelto di stampare questo catalogo su carta riciclata.

