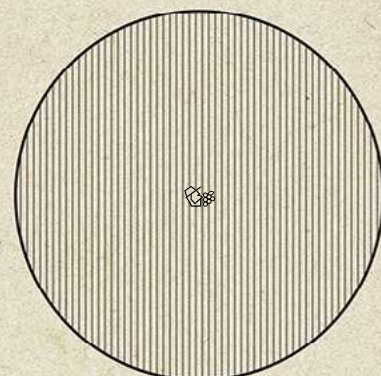
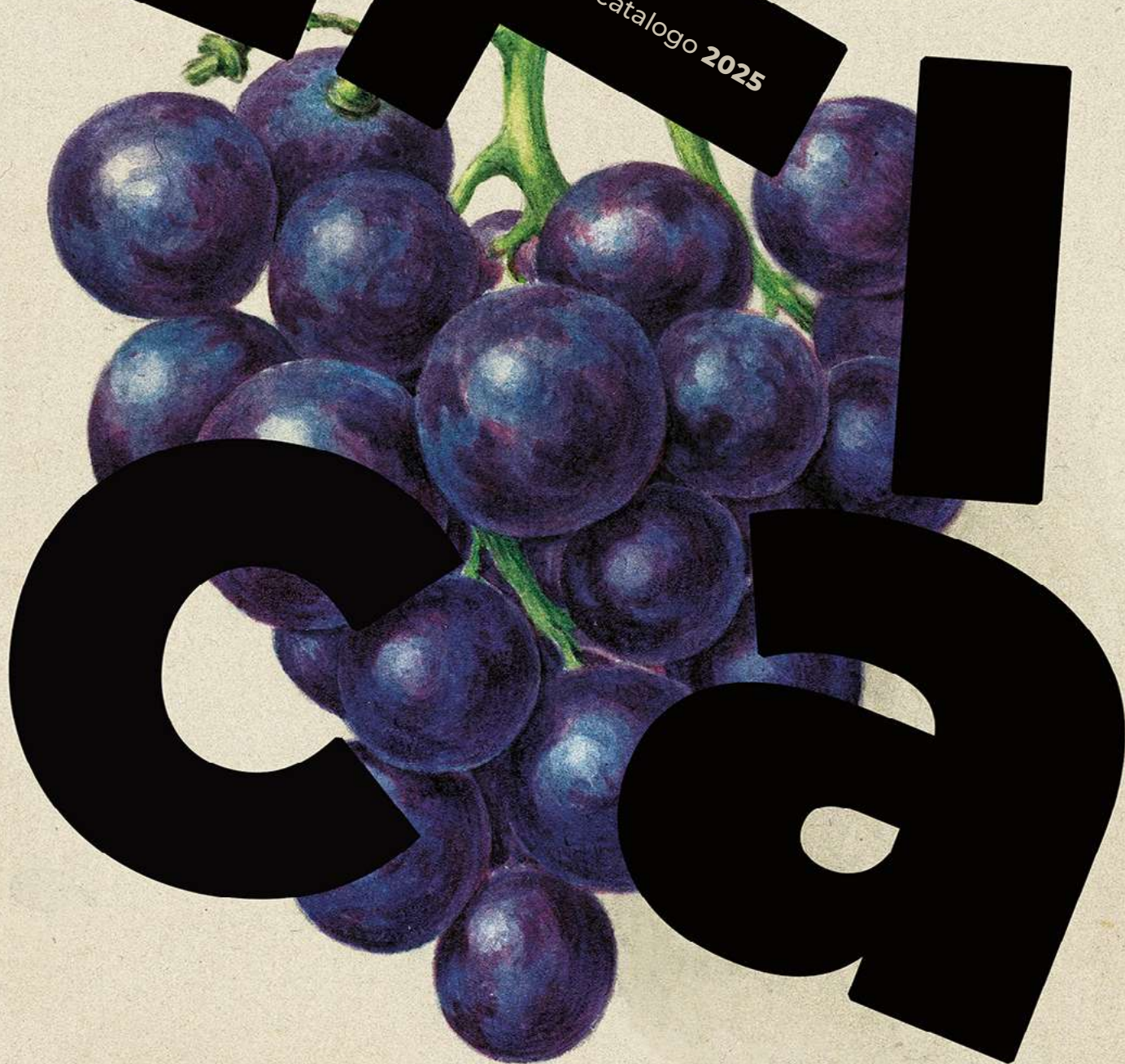




catalogo 2025





Cari amici clienti e agenti,

Nel 2025 per noi di Etica Distribuzione, il principio ispiratore sarà la SOTTRAZIONE. Intendiamo eliminare il superfluo e porre più attenzione sul protagonista di questo catalogo: il vino, proprio lui! Il vino come sempre è il compagno perennemente presente sulle nostre tavole e caratterizzante dello spirito della nostra distribuzione. Il nostro motto rimane invariato:
Etica, non Etichetta.

“

La tecnica della sottrazione è un insieme di scelte (fare o non fare), messe in atto dal produttore, dal vignaiolo a seconda dei propri canoni e criteri, partendo dalla vigna per arrivare alla bottiglia.

La sottrazione non è approssimazione, negligenza o artigianalità, così interpretata sarebbe un pericolo per chi fa vino e per chi lo consuma.

Esistono grandi maestri, vignaioli, enologi che sanno ridurre al minimo l'impatto del loro agire sul prodotto finale, per restituire al consumatore la vera essenza del frutto della vite; ricordiamoci sempre però, che il prodotto naturale della fermentazione dell'uva è l'aceto.

L'eccesso non è mai una buona cosa, né sulle pratiche enologiche né sul consumo di vino.

”

Torniamo a noi: la sottrazione è l'atto di togliere e noi lo faremo alla nostra maniera.

Il 2025 sarà un anno molto importante e molto delicato. La famiglia si è allargata notevolmente, inglobando nuovi produttori e territori.

Abbiamo tolto dal catalogo il superfluo; abbiamo lasciato i colori dei vini, solo quelli.

Vogliamo fare in modo che voi siate i loro ambasciatori, raccontiate le storie dei produttori, delle vigne, delle emozioni che troverete nei vini.

Il catalogo ha sempre più un'identità: il suo punto di forza è la coerenza dei vini con i loro territori, la loro riconoscibilità. Puntiamo sulla pulizia olfattiva e sulla serbevolezza, una delle caratteristiche fondamentali di Etica.

Noi, rimaniamo fermi sui nostri principi:

il vino deve essere **buono**

il vino deve essere **vero**

il vino deve essere **pulito**

il vino deve essere **etico**

Sarà un anno di grandi cambiamenti per il settore enogastronomico e noi siamo pronti a crescere insieme.

Ci vuole sempre più etica e pulizia per interpretare i colori.

CONTATTI

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

SEDE LEGALE

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

MAGAZZINO

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

Luca Martini

*a Mimì, che ha riempito i nostri cuori
con l'arrivo di Victoria Maria*

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 rosé



Bianco



Rosato



Rosso



Dolce



Orange wine



Ossidativo



Amaro



Olio

INDICE

ITALIA

MAS di MASSIMO BERGOMAS – Corona, Mariano del Friuli (GO), Friuli-Venezia Giulia	10
FLAIBANI – Cividale del Friuli (UD), Friuli-Venezia Giulia	12
MARTIGNAGO – Maser (TV), Veneto	14
PARDELLERHOF – Marlengo (BZ), Alto Adige	16
MASSIMO ABBATE – Castagnole delle Lanze (AT), Piemonte	18
VAIRA AURELJ – Vergne, Narzole (CN), Piemonte	20
LUCA MARENCO – Barolo (CN), Piemonte	22
CASCINA EBREO – Novello (CN), Piemonte	24
TOMASSETTI – Senigallia (AN), Marche	26
AZ. AGR. CIN CINELLI – Capolona (AR), Toscana	28
FATTORIA BRENA – San Pietro a Dame, Cortona (AR), Toscana	30
PRIMALUCE – Santa Lucia, San Gimignano (SI), Toscana	32
GIACOMO BARALDO – San Casciano dei Bagni (SI), Toscana & Nuova Zelanda	34
SAN LORENZO – Montalcino (SI), Toscana	38
TIBERINI – Montepulciano (SI), Toscana	40
LUMILUNA – Mercatello (PG), Umbria	44
LORENZO MATTONI – Bevagna (PG), Umbria	46
CAUTIERO – Frasso Telesino (BN), Campania	48
PODERI DI PALMA – Somma Vesuviana (NA), Campania	50
LE MOIRE – Motta Santa Lucia (CZ), Calabria	52
NUZZELLA – Piedimonte Etneo (CT), Sicilia	54
GIUSEPPE LAZZARO – Milo (CT), Sicilia	56
BATTIATO – Santa Venerina (CT), Sicilia	58
AZ. AGR. LA CONTEA – Castelbuono (PA), Sicilia	60
AMARO ZEN – Zafferana Etnea (CT), Sicilia	62
CANTINA SANNAS – Mamoiada (NU), Sardegna	64

ESTERO

FRANCIA	
ROUSSEAU-X-BATTEUX – Verzenay, Montagne de Reims, Champagne	68
PIERSON CUVELIER – Louvois, Montagne de Reims, Champagne	72
PIERRE CALLOT – Avize, Côte des Blancs, Champagne	74
DOMAINE LUCAS-SALMON – Château-Thébaud, Valle della Loira	76
DOMAINE DES BRUMES – Saint-Aubin-de-Luigné, Valle della Loira	78

FRANCIA

MARIE-LISE e THOMAS BATARDIERE – Rablay-sur-Layon, Valle della Loira	80
DOMAINE GAËL FELIX – Quincy, Valle della Loira	82
LAURENT HERLIN – Chouzé-sur-Loire, Valle della Loira	84
CLOS MANOU – Saint-Christoly-Médoc, Bordeaux	86
DOMAINE COURBET – Nevy-sur-Seille, Jura	88
L’AITONNEMENT – Aiton, Savoia	92
LAURENT PONSOT – Gilly-lès-Cîteaux, Côte de Nuits, Borgogna	94
DOMAINE LEJEUNE – Pommard, Côte de Beaune, Borgogna	96
FRANÇOIS BERGERET – Nolay, Côte de Beaune, Borgogna	98
ANTOINE OLIVIER – Santenay, Côte de Beaune, Borgogna	100
YUKA e CLOTAIRE MICHAL – Saint-Étienne-la-Varenne, Beaujolais, Borgogna	104
FRANÇOIS DUMAS – Véranne, Rodano	108
MARIE BACCONNIER – Saint-Jean-de-Muzols, Rodano	110
HUGO VERCASSON – Colombier-le-Vieux, Rodano	112
DOMAINE DE L’AGRAMANTE – Sabran, Rodano	114
DOMAINE D’ERIANE – Saint-Mamert-du-Gard, Languedoc-Roussillon	116
DOMAINE DE MOUSCAILLO – Roquetaillade-et-Conilhac, Languedoc-Roussillon	118
EAU DE SOUCHE DI LIONEL GAUBY – Calce, Languedoc-Roussillon	120

GERMANIA

JULIAN HAART – Piesport, Mosella	122
MARKUS SCHOLTES – Neumagen-Dhron, Mosella	124
MORITZ KISSINGER – Uelversheim, Rheinhessen	126
KELLER – Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen	128

SPAGNA

PEDRO BALDA – San Vicente de la Sonsierra, Rioja	130
JADE GROSS – San Vicente de la Sonsierra, Rioja	132
GOYO GARCÍA VIADERO – Gumiel del Mercado, Ribera del Duero e Cantabria	134
GARAY – La Palma del Condado, Andalusia	138
4KILOS – Felanitx, Isole Baleari	140

SLOVENIA

ROKA – Kog, Stiria	142
--------------------	-----

GEORGIA

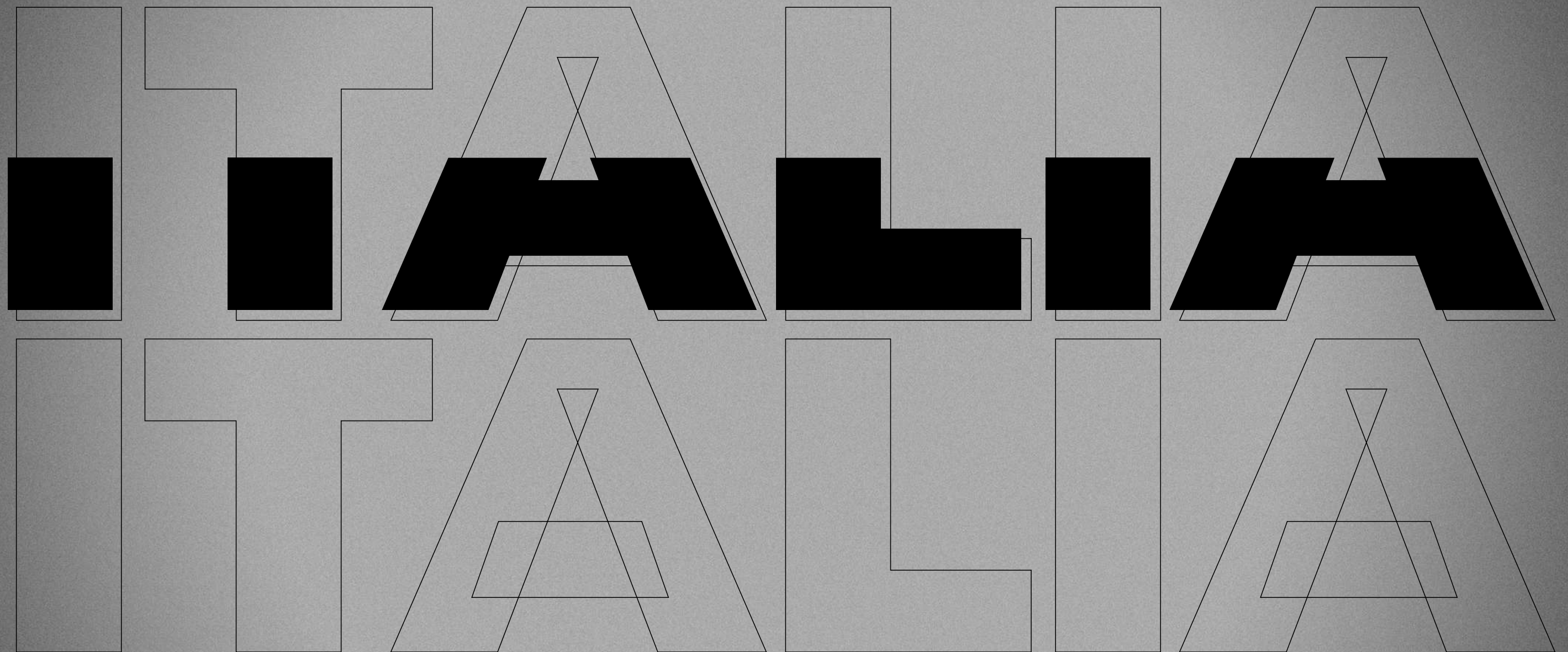
GVYMARANI – Manavi Village, Kakheti	144
-------------------------------------	-----

ARGENTINA

4 GATOS LOCOS – Mendoza, Alto Gualtallary	146
---	-----

ACCESSORI

20:22 HANDMADE GLASSES – Bicchieri fatti a mano	148
THE DURAND – Cavatappi	150



ZONA – Friuli-Venezia Giulia, Italia

ETTARI VITATI – 5 di proprietà + 7 in affitto

PRODUZIONE – 28.000 bottiglie



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 7 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.

I vitigni coltivati sono Friulano, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Malvasia e Cabernet Franc.

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.

Il blend di Chardonnay e Sauvignon si chiama invece da sempre Shiro, come il cane di Massimo; strano ma vero il nome Shiro, in giapponese, significa “bianco”!

MAS

DI MASSIMO BERGOMAS



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



FRIULIANO

ISONZO DOC

100% Friulano da 0,5 ha

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

Produzione media di circa 2.600 bottiglie



SHIRO

ISONZO DOC

85% Chardonnay e 15% Sauvignon da 0,5 ha

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

Produzione media di circa 2.600 bottiglie



ROBIS

VINO BIANCO

Chardonnay, Pinot Grigio e Friulano da 0,5 ha

Macerazione per 40 giorni in vasche di acciaio poi fermentazione e affinamento in acciaio per 20 mesi, infine qualche mese in bottiglia

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



PINOT GRIGIO

ISONZO DOC

100% Pinot Grigio da 0,5 ha

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

Produzione media di circa 2.600 bottiglie



MALVASIA

ISONZO DOC

100% Malvasia da 0,5 ha

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

Produzione media di circa 1.500 bottiglie



CABERNET FRANC

ISONZO DOC

100% Cabernet Franc da 0,5 ha

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 2.600 bottiglie



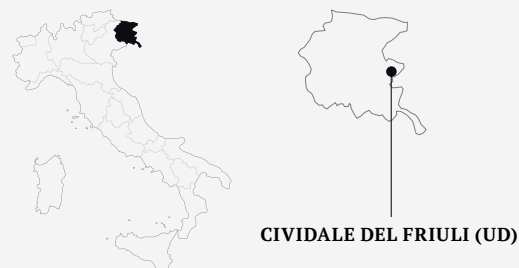
MAS

DI MASSIMO BERGOMAS

ZONA – Friuli-Venezia Giulia, Italia

ETTARI VITATI – 3

PRODUZIONE – 10.000 bottiglie



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 e a studiare per vinificare al meglio. 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 e a proseguire il lavoro iniziato da Pino.

Il listino FLAIBANI è valido per tutte le regioni italiane, eccetto che per il Friuli-Venezia Giulia e le province di BO, FE e VE

Le vigne si estendono su una superficie di circa 3 ettari collinari, orientati a sud, sud-ovest, circondati da 6 ettari di bosco. Dal 2016 l'azienda è **certificata biologica** e dal 2022 è certificata **biodinamica** (Bio Dynamic Farmers Of The World) perchè 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 10 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 coltivate, infatti, 4 sono a bacca rossa: **Schioppettino, Cabernet Franc** (Carmenère), **Merlot** e **Cabernet Sauvignon**.

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



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



RIVIERE

FRIULI COLLI ORIENTALI DOP BIANCO

100% Friulano in gran parte da vecchie viti di Tocai Giallo dal Peduncolo Rosso

Macerazione per 24 ore. Fermentazione e affinamento in acciaio per 2 mesi, poi 20 mesi in bottiglia. Certificato biodinamico

Produzione media di circa 3.000 bottiglie



PINOT GRIGIO RAMATO

FRIULI COLLI ORIENTALI DOP

100% Pinot Grigio

Macerazione per 24 ore. Fermentazione e affinamento in acciaio per 2 mesi, poi 12 mesi in bottiglia. Certificato biodinamico

Produzione media di circa 3.000 bottiglie



CABERNET FRANC

FRIULI COLLI ORIENTALI DOP

100% Cabernet Franc

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

Produzione media di circa 1.000 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

Certificato biodinamico

Produzione media di circa 800 bottiglie



FLAIBANI



FLAIBANI

ZONA – Veneto, Italia

ETTARI VITATI – 10

PRODUZIONE – 60.000 bottiglie



Martignago è un'azienda vinicola a conduzione familiare situata ai piedi dei Colli Asolani, a Maser, piccolo paese storicamente vocato alla viticoltura e frutticoltura per il suo microclima ideale.

Le prime testimonianze sull'origine dell'azienda agricola risalgono al 1853 ma è intorno agli anni '70 che Ilario Martignago introduce la vinificazione esclusiva delle uve di propria produzione.

Fino al 2009 Ilario ha gestito l'azienda vinicola nella vecchia cantina producendo due tipi di **Prosecco** e un **Cabernet Sauvignon**. Nel 2010 l'azienda è passata al genero **Simone Morlin** che la conduce insieme alla cognata **Francesca Martignago**.

Il listino MARTIGNAGO è valido per tutte le regioni italiane, eccetto che per le province di PD, VE e BO

La costruzione della nuova cantina nel 2011 ha permesso finalmente di gestire internamente la filiera della spumantizzazione, dalla produzione dell'uva all'imbottigliamento. Coltivano circa **10 ettari di vigneto** su 12 appezzamenti nel comune di Maser: il 65% dei vigneti sono a **varietà Glera**, incastonati tra boschi e uliveti. Coltivano anche altre varietà: **Malvasia Istriana, Incrocio Manzoni Bianco, Riesling Renano, Perera, Moscato, Cabernet, Merlot e Prior**.

La produzione si aggira intorno alle **60.000 bottiglie annuali**. Le parcelle di Glera vengono vendemmiate separatamente, degustate alla cieca e designate poi a seconda delle caratteristiche alle versioni **Extra Brut, Brut, Extra Dry o al Colfondo**.

Dalla vigna alla bottiglia, l'obiettivo di Martignago è mantenere il più intatto possibile il particolare carattere sapido del territorio asolano. Ciò si ottiene ponendo la massima attenzione nel mantenere elevata la vitalità del terreno, **evitando diserbanti e concimi chimici**, nonché applicando la tecnica del sovescio e utilizzando microrganismi effettivi.



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



EXTRA BRUT

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

100% Glera

Metodo Martinotti 90 giorni
Dosaggio 0 g/l

Produzione media di circa
6.000 bottiglie



BRUT

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

100% Glera

Metodo Martinotti 60 giorni
Dosaggio 9 g/l

Produzione media di circa
23.000 bottiglie



EXTRA DRY

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

100% Glera

Metodo Martinotti 60 giorni
Dosaggio 14 g/l

Produzione media di circa
11.000 bottiglie



COLFONDO AGRICOLO

COLLI TREVIGIANI IGT FRIZZANTE

100% Glera

Vinificazione in acciaio poi almeno
8 mesi sui lieviti prima della
commercializzazione
Dosaggio 0 g/l

Produzione media di circa
5.500 bottiglie



ROSATO BRUT

VINO SPUMANTE

50% Prior (varietà PIWI)
e 50% Cabernet Sauvignon

Vinificazione in acciaio e assemblaggio
dei due rosati in spumantizzazione
Dosaggio 9 g/l

Produzione media di circa
3.000 bottiglie



ROSATO DOSAGGIO ZERO

METODO CLASSICO

100% Prior (varietà PIWI)

Fermentazione, affinamento per
6 mesi circa in acciaio, poi 25 mesi sui
lieviti circa prima della sboccatura
Dosaggio 0 g/l

Produzione media di circa
550 bottiglie



MARTIGNAGO



MARTIGNAGO

ZONA – Alto Adige, Italia

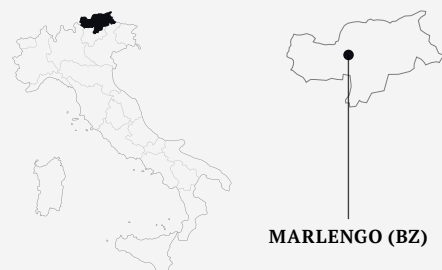
ETTARI VITATI – 2

PRODUZIONE – 10.000 bottiglie

Il listino PARDELLERHOF è valido
per tutte le regioni italiane, eccetto
che per il Sudtirolo



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



Il maso Pardellerhof è una piccola azienda vitivinicola e frutticola con origini storiche antichissime che risalgono al 1285. Pardellerhof deriva da “Pratellum”, che significa letteralmente “piccolo prato”. Per vari secoli il maso è stato di proprietà di un convento bavarese al quale si conferiva il vino prodotto finché nel 1714 fu acquistato dagli antenati della famiglia Eccli-Mitterer che tutt’ora gestisce la proprietà.

Negli anni recenti l'allevamento del bestiame è stato abbandonato e i campi convertiti in frutteti per la coltivazione delle mele; i vigneti migliori non furono però mai toccati.

Anita ed Erwin hanno preso le redini dell'azienda nel 2014 intraprendendo la strada della vinificazione e della commercializzazione dei propri vini. Sono partiti trasformando la vecchia stalla in cantina, recuperando e ristrutturando la cantina storica e riconvertendo alcuni frutteti in vigneti.

Ogni anno i vigneti aumentano a poco a poco: al momento sono **5 appezzamenti** di quasi **2 ettari** complessivi di proprietà. Le parcelle sono dislocate per la maggior parte intorno al maso a 380 m s.l.m. e soltanto un vigneto si trova a 2 chilometri di distanza. Non tutti i vigneti sono praticabili con mezzi agricoli, **molte lavorazioni devono essere eseguite completamente a mano**; l'azienda dispone di vigneti appena piantati e di vigneti storici che sono stati ammodernati a partire dagli anni '80. Le varietà sono state scelte secondo l'esposizione dell'appezzamento e oggi l'azienda coltiva Pinot Grigio, Sauvignon, Moscato Giallo, Schiava, Merlot, Lagrein e Tannat; si coltivano anche 4 varietà resistenti alle malattie fungine, i cosiddetti PIWI: Bronner, Sauvitage, Pinotin e Blütenmuskateller.

16 Nel corso del tempo Pardellerhof **ha dovuto adattarsi a diversi cambiamenti**: originariamente si avevano pascoli per il bestiame, campi di grano, boschi per la legna, frutteti, orti per la verdura e naturalmente anche i vigneti.

PARDELLERHOF



PART DES ANGES

SPUMANTE V.S.Q. AROMATICO

90% Moscato Giallo e 10% Bronner (se necessario) da parcelle di 0,12 ha con vigne di circa 15 anni

Fermentazione e affinamento in acciaio, 18-24 mesi sui lieviti prima della sboccatura
Dosaggio 7-8 g/l

Produzione media di circa 600 bottiglie



SAUVIGNON

SÜDTIROL DOC

100% Sauvignon da una parcella di 0,2 ha con vigne di circa 10 anni

Breve macerazione a freddo, poi fermentazione e affinamento in acciaio

Produzione media di circa 1.200 bottiglie



MERANER

SÜDTIROL DOC

100% Schiava da una parcella di 0,3 ha con vigne di circa 35 anni

Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio. Affinamento per 6 mesi circa in acciaio e legno

Produzione media di circa 1.700 bottiglie



PINOT GRIGIO

SÜDTIROL DOC

100% Pinot Grigio da una parcella di 0,3 ha con vigne di circa 10 anni

Fermentazione e affinamento per 6 mesi circa in acciaio

Produzione media di circa 2.200 bottiglie



ROSÉ

MITTERBERG ROSATO IGT

50% Lagrein e 50% Merlot da parcelle di 0,4 ha con vigne di circa 10 anni

Breve macerazione, poi fermentazione e affinamento per 6 mesi circa in acciaio

Produzione media di circa 1.800 bottiglie



LAGREIN

SÜDTIROL DOC

100% Lagrein da una parcella di 0,2 ha con vigne giovani di massimo 10 anni

Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio. Affinamento per 6 mesi circa in acciaio e legno

Produzione media di circa 1.500 bottiglie

17



PARDELLERHOF

ZONA – Piemonte, Italia

ETTARI VITATI – 9,5

PRODUZIONE – 11.000 bottiglie



Massimo Abbate è un enologo classe 1983, nato e cresciuto a Castagnole delle 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 10 anni**, perfezionando le tecniche di produzione e le analisi sensoriali dei vini.

MASSIMO ABBATE

Il listino MASSIMO ABBATE è valido per tutte le regioni italiane, eccetto che per la provincia di AT



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



Nel 2015 è subentrato alla guida dell'azienda di famiglia, che si sviluppa su 3 differenti comuni: Castagnole delle Lanze, Coazzolo e Neive.

I 9 ettari di vigneti sono coltivati per il 60% a Moscato d'Asti, seguono Sauvignon Blanc, Barbera e 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).

La produzione si è poi allargata introducendo un Sauvignon Blanc, un blend di Moscato d'Asti e Sauvignon Blanc (Musa), un rosato da uve Nebbiolo e un Moscato d'Asti dolce (100 Giorni). 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

SAUVIGNON PIEMONTE DOC

100% Sauvignon Blanc dalle vigne di 0,30 ha di 8 anni a Castagnole delle Lanze

Fermentazione fino ai 2/3 in acciaio, poi in botti da 500 L. Affinamento sulle fecce fini per 8 mesi in tonneau di rovere francese di secondo passaggio. Decantazione, travaso e filtrazione, poi affinamento in bottiglia per circa 6 mesi

Produzione media di circa 1.400 bottiglie numerate



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 2 mesi

Produzione media di circa 1.400 bottiglie numerate



ROSATO LANGHE ROSATO DOC

100% Nebbiolo dalle vigne di 0,27 ha 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, poi affinamento in bottiglia per circa 2 mesi

Produzione media di circa 500 bottiglie numerate



BARBERA BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

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

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

Produzione media di circa 2.200 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 tonneau e barriques di rovere francese per 12 mesi circa, poi 4 mesi in acciaio

Produzione media di circa 2.000 bottiglie numerate



100 GIORNI MOSCATO D'ASTI DOCG

100% Moscato d'Asti dalle vigne di 0,4 ettari di 30 anni a Castagnole delle Lanze

Fermentazione in autoclave e affinamento per circa 40 giorni sulle fecce fini

Produzione media di circa 700 bottiglie numerate



MASSIMO ABBATE



ZONA – Piemonte, Italia

ETTARI VITATI – 2 di proprietà + 2 in affitto

PRODUZIONE – 20.000 bottiglie



FRAZ. VERGNE,
NARZOLE (CN)

VAIRA AURELJ

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 s.l.m.) ma divisi fra tre comuni, dei quali solamente il Cru **“Fossati”** e la **“Vigna del Pensiero”** possono dare origine a vini DOCG.

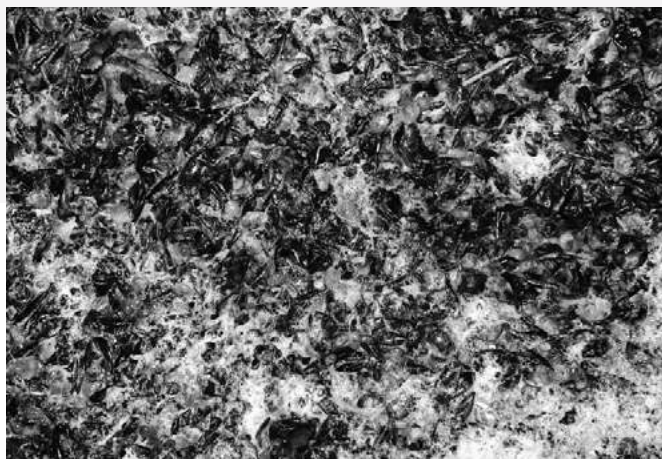
Vigneti del tutto simili per esposizione e composizione dei terreni ma non considerati di uguale pregio: ecco l'idea di produrre delle etichette che non rientrassero in alcuna denominazione.

Nel 2019 nasce il **“Controcorrente”** da uve **Nebbiolo clone Rosè** e nel 2020 l’**“FZ”**, da uve **Nebbiolo clone Lampia**.

FZ 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. FZ 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.

Nel 2024 esce finalmente sul mercato la prima annata del Barolo “Fossati” e un Dolcetto d’Alba in collaborazione con la ONLUS “Le Fontane”.

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.



Esclusiva Italia



BARBERA BARBERA D'ALBA DOC

100% Barbera da vigne di 0,5 ha a 390 m s.l.m.

Fermentazione a più strati: grappoli interi (40%) alternati a acini interi (60%). Affinamento per 9 mesi in botti e minimo 6 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 3.500 bottiglie



FZ VINO ROSSO

100% Nebbiolo clone Lampia da vigne di 0,6 ha con viti di 20 anni (età media)

Diraspatura senza pigiatura. Fermentazione in acciaio e cemento. Affinamento per 12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e 6 mesi in cemento prima dell'imbottigliamento. Minimo 6 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 4.200 bottiglie



CONTROCORRENTE VINO ROSSO

100% Nebbiolo clone Rosè da vigne di 0,5 ha con viti di 24 anni (età media)

Vinificazione in parte a grappolo intero (20%). Fermentazione in tini aperti e affinamento per 9 mesi in tonneau di rovere di Slavonia usati

Produzione media di circa 3.300 bottiglie



FOSSATI BAROLO DOCG

100% Nebbiolo clone Lampia da una vigna di 0,36 ha a 480 m s.l.m. con viti di 13 anni circa

Diraspatura senza pigiatura. Fermentazione in tini aperti e affinamento per 18 mesi in tini di rovere di Slavonia e tonneau, infine 12 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.500 bottiglie



VAIRA AURELJ

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



ZONA – Piemonte, Italia

ETTARI VITATI – 10

PRODUZIONE – 42.000 bottiglie



Luca Marengo, erede di una tradizione familiare nella viticoltura, nel 2015 decide di intraprendere un percorso indipendente, trasformando la sua passione in una vera e propria avventura enologica.

Nel 2018 vendemmia per la prima volta nella nuova cantina, iniziando la produzione di tutte le referenze a portfolio. Le sue due MGA “La Volta” e “Bergera-Pezzole”, escono sul mercato rispettivamente nel 2022 e nel 2024.

LUCA MARENCO

Il listino LUCA MARENCO è valido per tutte le regioni italiane, eccetto che per la provincia di CN e per il Canavese

Oggi gestisce con cura e dedizione **10 ettari di vigneti situati tra Barolo e Novello**, valorizzando il carattere unico del terroir e rispettando le peculiarità di ogni varietà di uva. **Produce Barolo, Langhe Nebbiolo, Dolcetto d’Alba, Barbera d’Alba e Nasc-ëtta.**

Quest’ultimo vino, poco noto, è ottenuto dall’omonimo vitigno autoctono delle Langhe; vitigno a bacca bianca semiaromatico, andato quasi perduto, è stato riscoperto nel comune di Novello da piccoli produttori e presentato ai consumatori nel 1994.

L’impegno di Luca per il territorio si riflette anche nei ruoli che ha l’onore di ricoprire: nel 2022 è stato nominato Presidente dell’Associazione Giovani Imprenditori Agricoli della CIA di Cuneo, e nel 2023 Vicepresidente dell’Enoteca Regionale del Barolo.

Queste esperienze gli offrono l’opportunità di ascoltare le esigenze del settore e contribuire attivamente al suo sviluppo, portando avanti **una visione che unisce tradizione e innovazione.**

Grazie all’utilizzo di attrezzature all’avanguardia, sia in vigneto che in cantina, riesce a coniugare tecniche moderne con il rispetto per le radici del territorio.

Nei suoi vini cerca l’espressione più autentica di questa straordinaria terra vitivinicola: le Langhe. Immagina vini semplici e conviviali, capaci di raccontare il territorio e l’annata da cui nascono, con sincerità e carattere.

L’obiettivo di Luca è produrre con il **massimo rispetto dell’ambiente** che lo circonda. Per questo negli anni ha scelto di abbandonare completamente il diserbo chimico e **ha ottenuto la certificazione SQNPI** – Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata, un riconoscimento al suo impegno verso una viticoltura più sostenibile. **Ha integrato l’uso di fonti di energia rinnovabile** grazie all’installazione di pannelli solari e ottimizzato la gestione delle risorse idriche attraverso la raccolta e il riutilizzo dell’acqua piovana per i trattamenti in vigna.

“Sono convinto che la sostenibilità non sia un traguardo, ma un percorso in continua evoluzione, che richiede costante attenzione e miglioramento per **tutelare l’equilibrio della natura e garantire un futuro migliore** alle prossime generazioni”.



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



NAS-CËTTA LANGHE DOC

100% Nascetta da una vigna di 0,9 ha con viti di 15 anni a 320 m s.l.m.

Fermentazione e affinamento per 6 mesi in acciaio

Produzione media di circa 5.800 bottiglie



BARBERA D’ALBA DOC

100% Barbera da una vigna di 1,1 ha con viti di 20 anni a 300-320 m s.l.m.

Fermentazione a cappello sommerso per 12 giorni in acciaio a temperatura controllata, affinamento in acciaio dalla fermentazione fino a 6 mesi di affinamento. Maturazione di almeno 3 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 6.200 bottiglie



DOLCETTO D’ALBA DOC

100% Dolcetto da una vigna di 0,6 ha con viti di 30 anni a 350 m s.l.m.

Fermentazione a cappello sommerso per 8 giorni in acciaio a temperatura controllata, in acciaio dalla fermentazione fino a 6 mesi di affinamento

Produzione media di circa 6.200 bottiglie



NEBBIOLO LANGHE DOC

100% Nebbiolo da una vigna di 0,7 ha con viti di 25 anni a 400 m s.l.m.

Fermentazione a cappello sommerso per 15 giorni in acciaio a temperatura controllata, in acciaio dalla fermentazione fino a 18 mesi di affinamento. Maturazione di almeno 6 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 6.400 bottiglie



BAROLO DOCG

100% Nebbiolo da una vigna di 5,2 ha con viti di 30 anni a 330-400 m s.l.m.

Fermentazione a cappello sommerso per circa 15 giorni in acciaio a temperatura controllata, affinamento per almeno 18 mesi prevalentemente in botti di rovere di Slavonia

Produzione media di circa 6.900 bottiglie



LA VOLTA BAROLO DOCG

100% Nebbiolo da una vigna di 0,6 ha con viti di 30 anni a 360 m s.l.m.

Fermentazione a cappello sommerso (per circa 20 giorni) in acciaio fino a fine fermentazione, a seguire steccatura per 40 giorni. Affinamento di almeno 18 mesi prevalentemente in botti grandi di rovere di Slavonia

Produzione media di circa 4.400 bottiglie



BERGERA-PEZZOLE BAROLO DOCG

100% Nebbiolo da una vigna a 420 m s.l.m.

Fermentazione a cappello sommerso per circa 20 giorni in acciaio a temperatura controllata. Fermentazione malolattica entro un mese dalla svinatura e affinamento per almeno 18 mesi principalmente in botti di rovere di Slavonia

Produzione media di circa 5.200 bottiglie



MOSCATO D’ASTI DOCG

100% Moscato da una vigna a 280 m s.l.m.

Fermentazione in autoclave

Produzione media di circa 2.000 bottiglie

LUCA MARENCO

ZONA – Piemonte, Italia

ETTARI VITATI – 3

PRODUZIONE – 9.000 bottiglie



NOVELLO (CN)

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.

Cantina in Novello, nel cuore delle Langhe, produce con personalità e passione vini unici e inconfondibili.

L'azienda è stata fondata dallo svizzero **Peter Weimer**, un programmatore di computer amante del vino e delle Langhe che decise di cambiare la sua vita e creare un'azienda vitivinicola.

Il listino CASCINA EBREO è valido per tutte le regioni italiane, eccetto che per la provincia di TO

Nel 1992 acquista 3 ettari di vigne da restaurare e un vecchio casolare conosciuto sin dal 1800 come **Cascina Ebreo**.

Conclusi i lavori Peter 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**.

Decide quindi di **fare vino a modo suo**: è convinto che debba essere il terroir di Novello a parlare, un terreno composto dalle famose **“Marne di Sant'Agata laminate”**, con una buona proporzione di limo e argille che, insieme alla brezza dalle Alpi Marittime, contribuisce ad esprimere nel bicchiere sapidità al palato, buona freschezza e grande complessità.

La personalità di Peter, unita alla passione e alla voglia di sperimentare per **creare vini unici e inconfondibili** lo premiano: i vini di Cascina Ebreo riscuotono successo proprio perché non convenzionali.

Nel 2015 lascia la gestione della cantina che passa ad un gruppo di giovani viticoltori. Dopo aver incontrato Peter hanno sposato il suo progetto e deciso di portarlo avanti affinché una filosofia unica nel suo genere non andasse persa.

Cascina Ebreo diventa un **“laboratorio” sperimentale di vinificazione** in cui si cerca di creare un vino senza i vincoli imposti dalle regolamentazioni, senza l'uso di prodotti chimici, impiegando solo lieviti indigeni e senza aggiungere anidride solforosa.

Coltivano nel cuore della **MGA Ravera**, collina che regala uno dei vini più eleganti e longevi di tutta l'area.

I vitigni coltivati sono **Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Sauvignon Blanc e Malvasia Moscata Piemontese**.



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



SINCÈ...
VINO BIANCO

100% Sauvignon Blanc da una parcella di circa 0,4 ha

Fermentazione in acciaio, affinamento per 18 mesi in barriques usate e 12 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.600 bottiglie



ALEA
VINO BIANCO

100% Malvasia Moscata Piemontese da una parcella di circa 0,6 ha

90 giorni di macerazione e affinamento di 12 mesi in anfora Tava

Produzione media di circa 3.000 bottiglie



ROSSO
VINO ROSSO

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

Vinificazione in acciaio, 15 giorni di macerazione sulle bucce (Nebbiolo a grappolo intero). Affinamento di 24 mesi in acciaio

Produzione media di circa 4.000 bottiglie



SEGRETO
VINO ROSSO

100% Barbera da una parcella di circa 0,6 ha

Vinificazione in acciaio, 30 giorni di macerazione sulle bucce. Affinamento per 12 mesi in botti grandi di rovere austriaco e 12 mesi in tonneaux usati, poi 24 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.800 bottiglie



TORBIDO!
VINO ROSSO

100% Nebbiolo da una parcella di circa 0,2 ha

Vinificazione in acciaio, 50 giorni di macerazione. Affinamento per 48 mesi in tonneaux di rovere francese di più passaggi, poi 24 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.100 bottiglie

CASCINA EBREO



CASCINA EBREO

ZONA – Marche, Italia

ETTARI VITATI – 4,5

PRODUZIONE – 20.000 bottiglie



Quella di Andrea e Matteo Tomassetti, due fratelli marchigiani, è una storia di appartenenza: alla provincia anconetana da cui provengono e 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**

Il listino TOMASSETTI è valido per tutte le regioni italiane, eccetto che per le province di VE, RM, BO e AN

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 **4,5 ettari** 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, ovviando 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, Fricò, Renudo e Pescatore**, 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 e alle maturazioni sulle fecce fini.



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



MIETITORE MARCHE IGT BIANCO

100% Trebbiano da vigne di 40 anni
Macerazione di 7 giorni per il 25% della massa, affinamento 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 in cemento per 7 mesi circa
Produzione media di circa 1.800 bottiglie



CERCANOME MARCHE IGT BIANCO

100% Verdicchio da vigne di 40 anni
Fermentazione in cemento e affinamento 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 in acciaio e affinamento per 7 mesi circa
Produzione media di circa 4.000 bottiglie

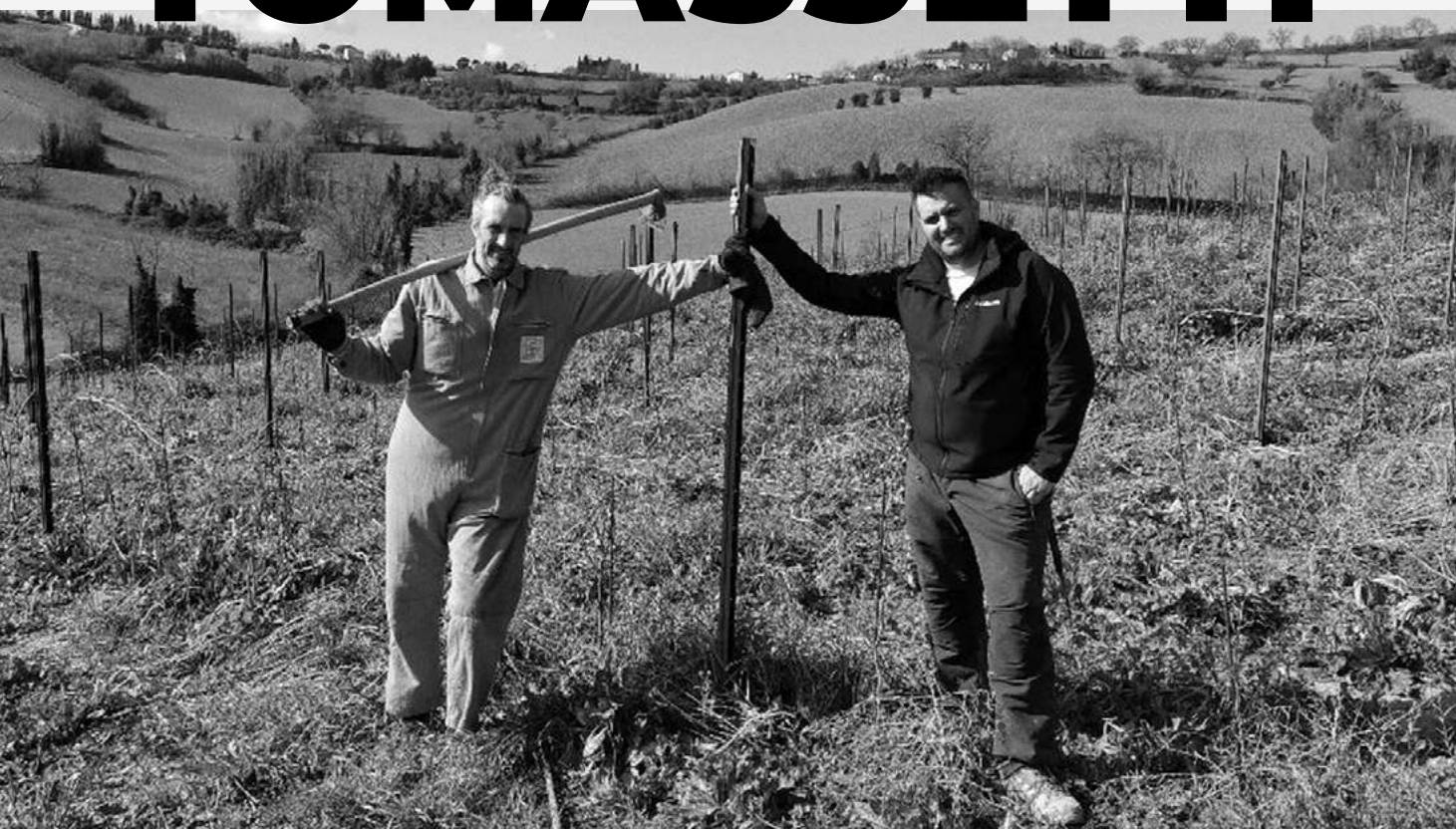


PESCATORE VINO ROSSO

100% Montepulciano da vigne di 23 anni
Macerazione per 4 giorni, fermentazione e affinamento per 7 mesi in acciaio
Produzione media di circa 2.000 bottiglie



TOMASSETTI



TOMASSETTI

ZONA – Toscana, Italia

ETTARI VITATI – 5

PRODUZIONE – 12.000 bottiglie



Il listino AZ. AGR. CINCINELLI è valido
per tutte le regioni italiane, eccetto che
per la provincia di AR

**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, Merlot, 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. Sono solo 5 gli ettari di vigne che impiegano per i propri vini. 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**, 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 30-50 ettolitri a temperatura controllata, successivamente il vino viene affinato in **botti grandi, barriques di secondo passaggio e cemento**.



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



MAMMOLO ROSATO TOSCANA IGT

100% Mammolo dal vigneto "Il Legato"
di 1 ha con viti di 15 anni

Vinificazione in bianco, 2 ore sulle bucce
e affinamento per 12 mesi in acciaio

Produzione media di circa
1.800 bottiglie



CHIANTI DOCG

100% Sangiovese

Fermentazione e affinamento in acciaio
per 6 mesi

Produzione media di circa
2.000 bottiglie



CINCI TOSCANA IGT ROSSO

60% Sangiovese, 30% Merlot e 10% Syrah

Fermentazione in acciaio, affinamento in
acciaio per 12 mesi, poi 4 mesi in bottiglia

Produzione media di circa
4.000 bottiglie



L'AVANZO TOSCANA IGT ROSSO

70% Sangiovese e 30% Mammolo
(blend degli "avanzi" dei cru aziendali
delle vigne "Botti" e "Il Legato")

Fermentazione in acciaio. Affinamento
totale di 12 mesi tra cemento e acciaio,
una piccola parte anche in botte grande

Produzione media di circa
2.500 bottiglie



BOTTI SANGIOVESE TOSCANA IGT

100% Sangiovese dal vigneto "Botti"
impiantato nel 1970

Fermentazione in acciaio, poi
affinamento per 12 mesi in botti
di rovere francese e tonneaux

Produzione media di circa
2.500 bottiglie



MANDORLI SYRAH TOSCANA IGT

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

Fermentazione in acciaio, poi affinamento
per 12 mesi in botti di rovere francese

Produzione media di circa
2.500 bottiglie



IL LEGATO MAMMOLO TOSCANA IGT

100% Mammolo dal vigneto
"Il Legato" di 1 ha con viti di 15 anni

Fermentazione in acciaio, poi
affinamento per 12 mesi in botti
di rovere francese

Produzione media di circa
2.500 bottiglie



IL SANTO MAMMOLO TOSCANA IGT

100% Mammolo da vigne a 400 m s.l.m.

Fermentazione in acciaio, poi
affinamento per 12 mesi in botti
di rovere francese

Produzione media di circa
2.500 bottiglie



AZ. AGR. CINCINELLI



AZ. AGR.
CINCINELLI

ZONA – Toscana, Italia

ETTARI VITATI – 1,5 circa

PRODUZIONE – 5.000 bottiglie



Brena è una poesia scritta a 700 metri di altitudine sulla montagna cortonese, i cui versi si leggono a cavallo fra Valdichiana e Valtiberina umbra; un piccolo ritaglio di mondo sperduto e dimenticato, lontano e fiero.

Il podere fu acquistato da nonno Angelo nel 1951, dopo trent'anni di fatiche contadine. Tra cereali, castagne, legname, pecore, maiali e vacche si produceva anche vino ma solo per il consumo familiare, con l'uva raccolta dai filari che dividevano un campo dall'altro. Oggi, alla conduzione della cantina c'è il nipote di Angelo, **Giancarlo Bucci**. Nel 1999, insieme all'amico di famiglia Louis, decisero di **impiantare un nuovo vigneto** con uno dei vitigni più esigenti e nobili: il **Pinot Nero**. Cominciarono

Il listino FATTORIA BRENA è valido per tutte le regioni italiane, eccetto che per le province di AR, FI, GR, LU, MS, PT, PO e SI

posando **2 cloni provenienti dalla Borgogna**, la madre di tutti i Pinot Neri e scelsero di allevati a doppio capovolto per avere una equilibrata ripartizione della linfa in tutto il tralcio. Nel 2014, anno in cui Giancarlo prese in mano la gestione dei vigneti, **altri 2 cloni**, sempre provenienti dalla Borgogna ma questa volta allevati a Guyot semplice.

Nel 2020 completano l'opera con gli ultimi 7 cloni, portando quindi a circa **1,5 ettari** la superficie del vigneto. Il terreno è di medio impasto arenario-argilloso con esposizione a sud-est. "Niente concimi chimici, diserbanti e insetticidi. I diserbanti sono le pecore, le oche e l'olio di gomito; il concime lo riforniscono i cavalli e le vacche, gli insetticidi sono i pipistrelli e gli insetti buoni, che preservano ed aiutano".

Giancarlo porta avanti da solo tutta la manutenzione del vigneto e in cantina "non ci avvaliamo di tecnici perché **non amiamo protocolli copia incolla**, ma un'identità ben precisa data semplicemente da ciò che la natura ci dà ogni anno diverso". Soltanto durante il tempo della vendemmia viene in aiuto qualche amico. **La raccolta avviene**, infatti, rigorosamente a mano, **spesso in notturna** o nelle primissime ore del mattino "quando tutto tace, tranne la mia apprensione". Le fermentazioni sono effettuate in **piccoli lotti ben distinti** e le macerazioni sono mediamente corte.

La produzione del Pinot Nero "**Sopra**" è ufficialmente in vendita dal 2017; nel 2018 hanno imbottigliato per la prima volta il "**Sopra di Sopra**", una piccola selezione proveniente in gran parte dalla vigna più vecchia, prodotto solo nelle annate migliori.



SOPRA PINOT NERO TOSCANA IGT

100% Pinot Nero

Fermentazione in cemento e tonneau aperti, affinamento in cemento per 12 mesi, poi altri 24 mesi minimo in bottiglia

Produzione media di circa 3.100 bottiglie



SOPRA DI SOPRA PINOT NERO TOSCANA IGT

100% Pinot Nero (80-90% dalla vigna più vecchia)

Fermentazione in tonneau aperti e affinamento in cemento (8 mesi circa), tonneau (12 mesi) e in bottiglia (18 mesi minimo)

Produzione media di circa 1.200 bottiglie numerate

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



FATTORIA BRENA



FATTORIA BRENA

ZONA – Toscana, Italia

ETTARI VITATI – 2,3

PRODUZIONE – 4.000 bottiglie



FRAZ. SANTA LUCIA,
SAN GIMIGNANO (SI)

Rebecca Marzani è una giovane enologa e viticoltrice toscana con un passato recente di responsabile della produzione in alcune delle aziende vitivinicole più prestigiose di Bolgheri, Barbaresco e Montalcino. Qualche anno fa crea la sua azienda agricola biologica: PrimaLuce.

Tutto nasce dai 3 ettari che suo nonno Alfiero ha comprato nel 2016 a Santa Lucia, frazione di San Gimignano: 200 olivi, forse centenari, e 2,5 ettari di vigne già certificati biologici. Rebecca nel 2017 ha provato a salvare il salvabile, ma non c'è stato niente da fare, le viti erano andate. Un paio di anni dopo realizza il nuovo impianto, puntando su due varietà autoctone: **Vernaccia di San Gimignano e Trebbiano Toscano**. In questi anni ha portato avanti una coltivazione lenta, senza forzature, senza concimazioni profonde, **rispettando i tempi naturali della vite**, prendendosi cura di una pianta alla volta. Nel 2022 ha vinificato **Punto Zero**, il primo vino del progetto, ma sta già lavorando a vini da invecchiamento mono varietali. Oggi a Santa Lucia sorgono colline ma **milioni di anni fa c'era il mare**: troviamo quindi suoli di tufo, poche argille, sabbia e scheletro. **Terreni ricchi di fossili** e sostanza organica dai quali si ottengono **vini sapidi**, freschi e con ottime capacità di invecchiamento. Rebecca è un'enologa tenace, sottilmente puntigliosa,

Esclusiva Italia



incline alla sperimentazione, alla ricerca del massimo rigore espressivo e della **massima eleganza nella vinificazione**. La cantina si trova invece a Castelfranco di Sotto. Un luogo meno suggestivo, sicuramente, ma è lì che c'è tutto lo stretto necessario per lasciare esprimere il **vino nella maniera più autentica**.

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



PUNTO ZERO
TOSCANA IGT BIANCO

90% Vernaccia di San Gimignano e 10% Trebbiano Toscano da una vigna di 2,5 ha con viti di 5 anni

Fermentazione spontanea in acciaio, 5 mesi di batonnage in acciaio sulle fecce fini e 1 mese circa in bottiglia

Produzione media di circa 3.200 bottiglie numerate



32

PRIMALUCE



33



PRIMALUCE

ZONA – Toscana, Italia e Nuova Zelanda

ETTARI VITATI – 5

PRODUZIONE – 16.500 bottiglie



La folgorazione per il vino di Giacomo Baraldo, giovane vigneron di San Casciano Dei Bagni, 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 verso e vocazione per il vino.

GIACOMO BARALDO



Terminati gli studi liceali segue l'iscrizione al corso di **Viticultura ed Enologia**, nel 2009 con il padre pianta le prime barbatelle di **Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon** nel vigneto Bossolo, 0,6 ettari di terreno posto a 515 m 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 e 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 ettari di Grechetto e Chardonnay** sulle pendici Ovest del monte Cetona (vigna 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 interramenti sono fatti a seconda delle necessità, quasi tutte le lavorazioni sono svolte manualmente, i trattamenti con rame e zolfo vengono pianificati 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**.

Esclusiva Italia



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. Affinamento per 12 mesi in barriques e tonneaux, 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 4.000 bottiglie



L'AFFACCIATOIO

TOSCANA IGT BIANCO

100% Chardonnay dalla vigna omonima

Fermentazione in barriques e tonneaux esausti. Affinamento per 12 mesi in legno, 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.800 bottiglie



IL PERGOLA

TOSCANA IGT BIANCO

100% Grechetto (20% Botrite)

Contatto con le bucce per 30 giorni, poi affinamento per 12 mesi in legno, 6 mesi in acciaio e 18 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



IL BOSSOLOTTTO

TOSCANA IGT ROSSO

Sangiovese ed altri vitigni

Fermentazione in barriques e affinamento per 12 mesi in barriques esauste, 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 3.200 bottiglie



IL BOSSOLO

SANGIOVESE TOSCANA IGT

100% Sangiovese dalla vigna omonima

Fermentazione per il 25-30% a grappolo intero, poi affinamento per 2 anni in barriques e tonneaux, 4 mesi in acciaio e almeno 12 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 2.000 bottiglie



IL POZZONE

SANGIOVESE TOSCANA IGT

100% Sangiovese dalla vigna omonima impiantata nel 1970

Fermentazione per il 25-30% a grappolo intero, poi affinamento per 2 anni in barriques e tonneaux, 4 mesi in acciaio e almeno 12 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.200 bottiglie

GIACOMO BARALDO



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



CACCIALUPI

SANGIOVESE TOSCANA IGT

100% Sangiovese dalla vigna omonima
impiantata nel 1971

Fermentazione per il 25-30% a grappolo
intero, poi affinamento per 2 anni in
barriques e tonneaux, 4 mesi in acciaio
e almeno 12 mesi in bottiglia

Produzione media di circa
900 bottiglie



0.0K TULLIO VINEYARD FERMENT

SANGIOVESE TOSCANA IGT

100% Sangiovese dalla vigna "Bossolo"

Fermentazione alcolica effettuata
direttamente in vigna, per il 40-50%
a grappolo intero. Affinamento per 2 anni
in barriques e tonneaux, 4 mesi in acciaio
e almeno 12 mesi in bottiglia

Produzione media di circa
900 bottiglie



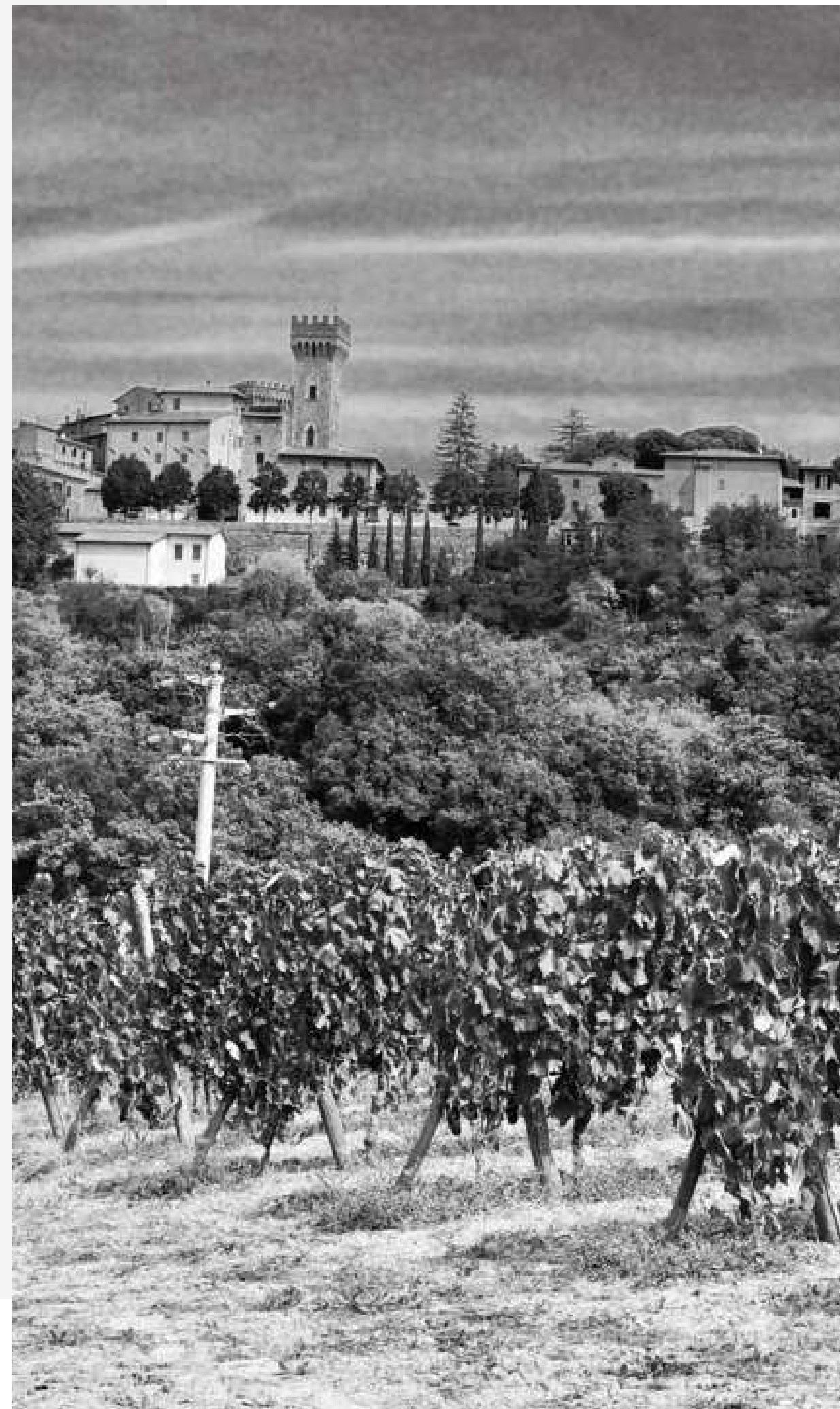
18.5K VINEYARD FERMENT PINOT NOIR

NEW ZEALAND

100% Pinot Nero dalla Waipara Valley,
Nuova Zelanda

Fermentazione alcolica effettuata
direttamente in vigna, 1/3 a grappolo intero.
Affinamento per 10 mesi in barriques, 2 mesi
in acciaio e 6 mesi in bottiglia

Produzione media di circa
1.400 bottiglie



ZONA – Toscana, Italia

ETTARI VITATI – 7

PRODUZIONE – 20.000 bottiglie



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.

Il listino SANLORENZO è valido per tutte le regioni italiane, eccetto Abruzzo, Basilicata, Puglia, Molise e per le province di LU e MS

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.



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



ROSATO TOSCANA IGT ROSATO

100% Sangiovese vinificato con metodo del salasso

Macerazione di 12 ore, affinamento per 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 D.O.C.G.

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 D.O.C.G. RISERVA

100% Sangiovese da vigne di 25 anni

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

Produzione media di circa 1.300 bottiglie



SANLORENZO

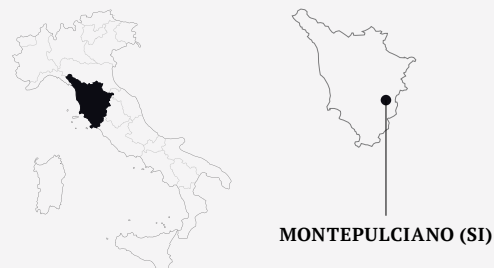


SANLORENZO

ZONA – Toscana, Italia

ETTARI VITATI – 14

PRODUZIONE – 70.000 bottiglie



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 7a generazione. L'Azienda, da sempre a conduzione familiare, è composta da circa **20 ettari**: 14 sono gestiti a vigneto e 2 ad oliveto, situati ad un'altitudine che va dai 310 ai 380 m s.l.m. su colline che da Montepulciano si estendono a Nord verso la Valdichiana.

Il listino TIBERINI è valido per tutte le regioni italiane, eccetto che per la provincia di SI

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.



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



CAMBIO BIANCO TOSCANA IGT

50% Malvasia Bianca, 20% Vermentino, 20% Trebbiano Toscano e 10% Pulcinculo

Fermentazione in cemento e affinamento in acciaio per qualche mese

Produzione media di circa 5.000 bottiglie



MATURATO BIANCO TOSCANA IGT

100% Pulcinculo da un vigneto di 1,3 ha

Fermentazione e maturazione in parte in cemento e in parte in acciaio. Assemblaggio e riposo finale in acciaio

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



POGGIADELLO ROSSO TOSCANA IGT

85% Prugnolo Gentile e 15% altre varietà autoctone

Fermentazione in acciaio e maturazione in 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

Fermentazione sulle bucce in acciaio, maturazione in acciaio e 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

Fermentazione sulle bucce in acciaio, maturazione in tonneau da 500 L e botti da 34 hl di rovere francese per 24 mesi circa. Riposo statico in cemento per 6 mesi, poi in bottiglia per 8 mesi

Produzione media di circa 30.000 bottiglie



VIGNETO FOSSATONE VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG RISERVA

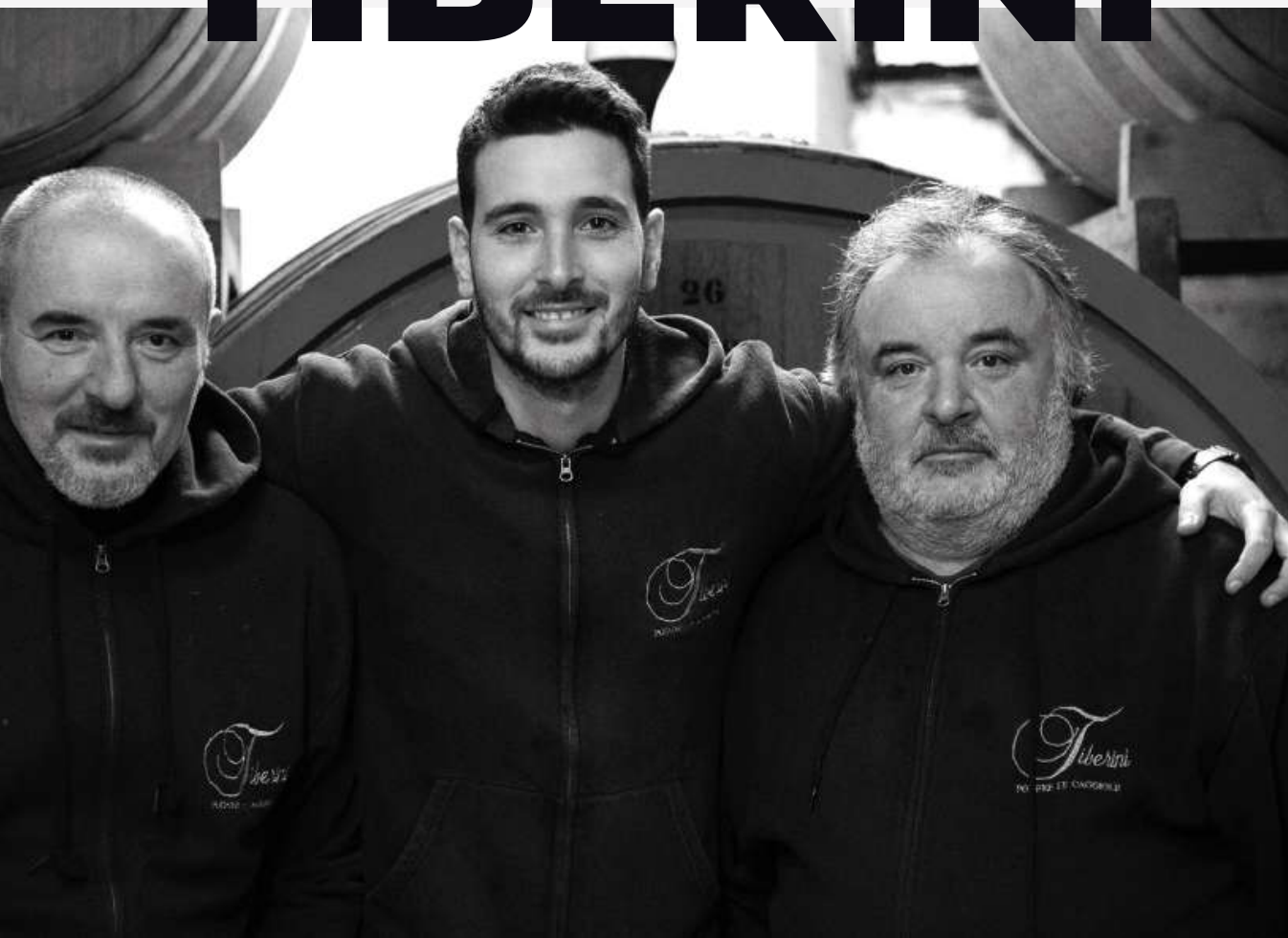
90% Prugnolo Gentile, 5% Canaiolo Nero e 5% Mammolo (30% viti a piede franco)

Fermentazione sulle bucce in cemento e maturazione in tonneau da 500 L di rovere francese per 48 mesi circa. Riposo statico in acciaio per 6 mesi, poi in bottiglia per 8 mesi

Produzione media di circa 2.000 bottiglie



TIBERINI



TIBERINI



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



VIGNETO CAMPACCIO

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
DOCG RISERVA

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

Fermentazione sulle bucce in cemento,
maturazione in tonneaux da 500 L di rovere
francese per 48 mesi circa. Riposo statico in
acciaio per 6 mesi, poi 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 L
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, poi in bottiglia per 6 mesi

Produzione media di circa
400 bottiglie numerate



PIEVE CAGGIOLE

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

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

Fermentazione sulle bucce in acciaio, maturazione
in botte di rovere francese per 14 mesi circa. Riposo
prima in cemento per 3 mesi, poi in acciaio e infine
in bottiglia per 17 mesi

Produzione media di circa
1.300 bottiglie numerate



ZONA – Umbria, Italia

ETTARI VITATI – 7

PRODUZIONE – 20.000 bottiglie



LumiLuna, giovane realtà vitivinicola, nasce a Mercatello 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 amiliare 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 listino LUMILUNA è valido per tutte le regioni italiane, eccetto che per le province di LT, FR e PG

Il 2017 è l'anno della svolta: da poche centinaia di bottiglie, i due giovani passano ad una produzione di più ettolitri 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.

Attualmente gestiscono 15 appezzamenti di vigna in un raggio di 14 chilometri dalla cantina, completamente diversi uno dall'altro, da terreni a matrice argillosa a quelli ricchi di scheletro, dall'argilla mista a calcare al galestro.

Le viti hanno un'età variabile dai 20 ai 65 anni e le uve coltivate sono principalmente Trebbiano, Grechetto, Malvasia di Candia, Syrah, Sangiovese e Ciliegiole. Luca e Giulio hanno così a disposizione **una varietà di uve estremamente diverse tra loro**, in modo da ottenere vini fini ed eleganti senza l'uso di sostanze di sintesi.

Ogni anno Luca e Giulio aggiungono alla loro gamma “base” altre due o tre etichette, sempre diverse anche nei nomi, prendendo ispirazione dalle canzoni che hanno ascoltato di più durante il momento fondamentale della stagione, la vendemmia.



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



REX BANNER UMBRIA IGT BIANCO FRIZZANTE

99% Trebbiano e 1% Grechetto da vigne impiantate nel 1996 a Migliano

Trebbiano vendemmiato anticipatamente poi macerazione per 48 ore e fermentazione in acciaio. Il mosto del Grechetto appassito è dosato in bottiglia con la base di Trebbiano per rendere possibile la rifermentazione

Produzione media di circa 1.600 bottiglie



MINDY UMBRIA IGT ROSATO FRIZZANTE

95% Syrah e 1% Grechetto da vigne impiantate nel 1998 e 2005 a Mercatello

Syrah vendemmiato anticipatamente, poi fermentazione in acciaio. Il mosto del Grechetto appassito è dosato in bottiglia con la base di Syrah per rendere possibile la rifermentazione

Produzione media di circa 1.600 bottiglie



CASALE DEI CECI GRECHETTO UMBRIA IGT

100% Grechetto da una vigna impiantata nel 2001

2 vendemmie separate a distanza di 10 giorni circa. Fermentazione in cemento e affinamento sulle fecce fini per almeno 8 mesi

Produzione media di circa 4.500 bottiglie



GEORGIE UMBRIA IGT BIANCO

50% Trebbiano Toscano e 50% Malvasia da una vigna impiantata nel 1995

Trebbiano diraspato e pigiato, poi macerazione per 10 giorni. Appena inizia la fermentazione si aggiunge il mosto della Malvasia. Affinamento sulle fecce fini per 7 mesi circa

Produzione media di circa 1.600 bottiglie



DICIANNOVE UMBRIA IGT BIANCO

50% Trebbiano, 30% Malvasia, 15% Grechetto e 5% altre uve autoctone a bacca bianca (da vigne restaurate ma impiantate nel 1963)

2 vendemmie separate. Fermentazioni in acciaio e macerazione per 48 ore. Affinamento sulle fecce fini per 6 mesi, poi assemblaggio finale

Produzione media di circa 1.900 bottiglie numerate



ZIGOZAGO SYRAH UMBRIA IGT

100% Syrah da una vigna impiantata nel 2001 a Mercatello

Fermentazione in cemento vetrificato per circa 20 giorni, poi svinatura e affinamento in acciaio per circa 8 mesi

Produzione media di circa 4.000 bottiglie



MURELLI CILIEGIOLO UMBRIA IGT

100% Ciliegiole da una vigna impiantata nel 2005 a Papiano

Fermentazione in tini aperti per circa 20 giorni, poi affinamento in acciaio per circa 8 mesi

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



RIO DELLO SPINETO SANGIOVESE UMBRIA IGT

100% Sangiovese da una vigna impiantata nel 1998 a Sant'Enea

Fermentazione in acciaio, macerazione per circa 20 giorni. Primo affinamento in tonneau per 12 mesi (70%) e acciaio (30%); assemblaggio e altri 12 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 2.000 bottiglie

LUMILUNA



LUMILUNA

ZONA – Umbria, Italia

ETTARI VITATI – 9

PRODUZIONE – 19.000 bottiglie



Lorenzo Mattoni comincia la sua avventura nel 2013: il suo progetto è quello di vinificare le uve provenienti da vigneti di famiglia situati a Bevagna, in Umbria.

Nasce tutto dall’idea di suo padre Lodovico, dal quale Lorenzo ha ereditato la passione e l’amore per il vino: recuperare ettari di terreno per coltivare l’uva locale Sagrantino e produrre il vino nella versione secca invece che il tradizionale “passito”. Al progetto partecipa attivamente il fratello Nicola con un prezioso aiuto in cantina. Grazie all’aiuto di un geologo, Lorenzo studia il terreno e vendemmia rispettandone la composizione: l’obiettivo è **ottenere un Sagrantino elegante**, bilanciato ma senza perdere l’identità del nobile vitigno autoctono, il suo tannino.

I **vigneti di circa 9 ettari** è coltivato senza uso di irrigazione e nel massimo rispetto della natura e delle tradizioni agricole di famiglia. I suoli sono calcareo-argillosi e le vigne sono allevate a cordone speronato. La prima annata del **Montefalco Sagrantino** è stata la 2014 poi, si sono aggiunte altre due etichette: “**Dinamico**”, dal 2019, vino rosso a base Sagrantino con aggiunta di Cabernet Sauvignon e Merlot e, dal 2023, il Trebbiano, ottenuto da pochi filari di proprietà dell’antico vitigno. Dopo l’**attento lavoro in vigna**, in cantina non si vuole stravolgere o cambiare in alcun modo il risultato ottenuto dalla natura, la fermentazione dei mosti avviene in cemento a temperatura controllata e affinamento per i rossi in botti di legno da 30 ettolitri. Lorenzo ha commissionato la realizzazione delle etichette a **Emiliano Ponzi**, uno dei più importanti illustratori italiani contemporanei, riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

LORENZO MATTONI



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



TREBBIANO
UMBRIA BIANCO IGT

100% Trebbiano Spoletino da un vigneto di 3,2 ettari
Vinificazione in vasche di cemento, criomacerazione per 72 ore e affinamento in cemento per 12 mesi circa
Produzione media di circa 2.400 bottiglie numerate



DINAMICO
UMBRIA ROSSO IGT

50% Sagrantino, 30% Cabernet Sauvignon e 20% Merlot da vigneti con età media di circa 25 anni
Vinificazione in vasche di cemento e affinamento in botti da 30 hl per 10/15 mesi
Produzione media di circa 8.000 bottiglie numerate



MONTEFALCO SAGRANTINO DCG

100% Sagrantino da vigneti con età media di circa 28 anni
Vinificazione in vasche di cemento e affinamento in botti da 30 hl per 18/20 mesi
Produzione media di circa 8.000 bottiglie numerate

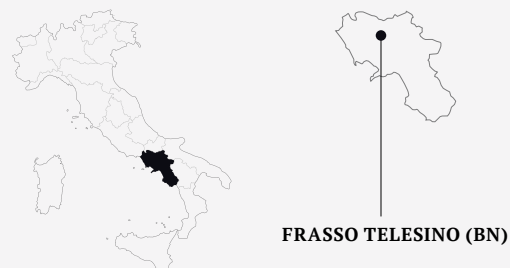


LORENZO MATTONI

ZONA – Campania, Italia

ETTARI VITATI – 4

PRODUZIONE – 16.000 bottiglie



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).

Il listino CAUTIERO è valido per tutte le regioni italiane, eccetto la Campania, il Veneto e le province di BZ e UD

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!"



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



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



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



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



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



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



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



ZEROSETTE/17

CAMPANIA IGP ROSSO

Piediroso e Aglianico

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

Produzione media di circa 900 bottiglie

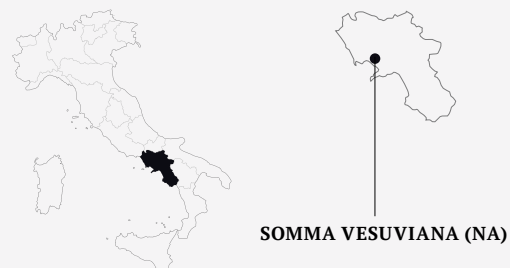


CAUTIERO

ZONA – Campania, Italia

ETTARI VITATI – 1

PRODUZIONE – 1.400 bottiglie



Il progetto Poderi di Palma nasce dall'idea di Giuseppe di Palma e Massimo Petrone. Giuseppe, professione avvocato, dispone di alcuni vigneti di proprietà che ha ereditato da suo padre e da suo nonno. Sono tre parcelle, 1 ettaro in totale, situate a Somma Vesuviana sul massiccio Somma-Vesuvio ad altitudini variabili tra i 200 e i 450 m s.l.m.

I listino PODERI DI PALMA è valido per tutte le regioni italiane, eccetto che per la provincia di NA

Nel **marzo 2020** a causa della pandemia Giuseppe è costretto ad interrompere l'attività del suo studio legale. Si rifugia nelle vigne di famiglia con il suo fidato amico Massimo, oste di professione del locale Trequarti ed appassionato di viticoltura: nasce quindi l'idea di rivalutare e promuovere la tradizione viticola degli avi di Giuseppe, producendo un vino che raccontasse in modo genuino e vero il territorio in cui vivono. La prima vendemmia è appunto nel 2020.

La **varietà di uva coltivata è la Catalanesca, vitigno importato dalla Spagna da Alfonso di Trastámara**, da qui appunto il nome che hanno scelto per il vino.

Quest'uva ha una storia che merita di essere raccontata: si narra che sia nato tutto da una liaison amorosa tra il sovrano, principe della casa reale **Trastámara d'Aragona** (che divenne poi **Re Alfonso V di Aragona**) ed una giovane fanciulla diciottenne di Somma Vesuviana.

Siamo a Napoli, è il **23 giugno 1448**, la vigilia della festa di **San Giovanni Battista**; durante questa celebrazione, per tradizione, le fanciulle nubili usavano offrire ai propri amati una pianticella. Il Re venne avvicinato da una ragazza, **Lucrezia d'Alagno**, che gli offrì una piantina; scattò la scintilla e lei divenne ufficialmente la sua amante.

Il **sovrano decise di portarle come regalo dalla Spagna delle barbatelle di uva dalla Catalogna che furono impiantate sulle pendici del monte Somma, fra Somma Vesuviana e Terzigno.**

Il terreno vulcanico, molto ricco di sali minerali, e la buona esposizione con l'alternarsi di brezze marine hanno permesso all'uva catalana "**Catalanesca**" di crescere e di arrivare sino ad oggi, ma è solo dal 2006 che ne è stata ufficialmente autorizzata la vinificazione.



TRASTAMARA
CAMPANIA BIANCO IGT

100% Catalanesca

Fermentazione spontanea in mastello in resina e macerazione per 20 giorni. Affinamento in acciaio per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi

Produzione media di circa 1.400 bottiglie



SENZA BUCCE
CAMPANIA BIANCO IGT

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



50

PODERI DI PALMA



51



PODERI DI PALMA

ZONA – Calabria, Italia

ETTARI VITATI – 5

PRODUZIONE – 25.000 bottiglie



“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 listino LE MOIRE è valido per tutte le regioni italiane, eccetto la Calabria

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 m s.l.m. 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.



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



ZALEUCO CALABRIA IGT BIANCO

100% Mantónico

Macerazione fermentativa per 6 giorni circa poi sfeccamento e batonnage per 3-6 mesi. Affinamento in acciaio per 12 mesi e 6 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 7.000 bottiglie



SEMALE 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

100% Greco Nero

Macerazione per 10 giorni e fermentazione a temperatura controllata. Pressatura soffice, poi 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



LE MOIRE

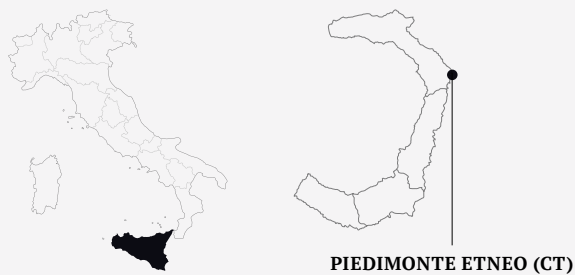


LE MOIRE

ZONA – Sicilia, Italia

ETTARI VITATI – 2,2 di proprietà + 0,5 in affitto

PRODUZIONE – 15.000 bottiglie



Dal sogno di Nicola Oteri e dalla sua smisurata passione per il territorio dell’Etna, nasce nel 2014 la cantina Nuzzella, situata in contrada Selmo a Piedimonte Etneo, sul versante nord-est dell’Etna.

Dai primi 4 ettari di vigneti e uliveti acquistati si parte con il restauro della vigna già preesistente: solo 1,6 ettari impiantati a **Nerello Mascalese, Carricante** e **Catarratto**. Nel 2015 la prima vendemmia, che ha dato alla luce solo 2.000 bottiglie di spumante metodo classico da Nerello. Con il passare del tempo, grazie alle cure apportate da Nicola e dalla sua famiglia, il vigneto è andato via via a riequilibrarsi, consegnando una produzione **qualitativamente migliore** ma anche più consistente. Oggi l’azienda si è allargata, le etichette sono diventate 6, per un totale di circa 15.000 bottiglie annue.

Il listino NUZZELLA è valido per tutte le regioni italiane, eccetto la Sicilia e la provincia di MI

Le viti sono allevate a **contro spalliera** e i suoli sono composti da numerosi **strati di lava** sovrapposti tra loro.

Qui si fondono infatti due terreni, uno a base di rocce sedimentarie solcate da incisioni torrentizie non coperte dalla lava (le “terre bianche”) e l’altro di **matrice vulcanica**, risultato delle colate che si sono susseguite nel tempo (le “terre nere”). Questo, unito al **mix del clima montano** e mediterraneo a seconda delle stagioni, si trasforma in un **terroir unico al mondo**.

In vigna il lavoro è condotto **manualmente** durante tutto l’anno con estrema cura, nel rispetto della natura, e seguendo i principi dell’**agricoltura biologica**.

Niente uso di diserbanti o prodotti di sintesi, solo se necessario rame e zolfo. Anche in cantina le **fermentazioni** sono **spontanee** e **non controllate**.

L’azienda Nuzzella riesce a tradurre perfettamente nel bicchiere un territorio straordinario, valorizzando e raccontando i **vitigni autoctoni** del meraviglioso territorio etneo.



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



BLANC DE NOIR ETNA SPUMANTE DOC BRUT

100% Nerello Mascalese da viti di 30 anni a 550 m s.l.m.

Metodo classico, vinificazione in bianco e fermentazione spontanea in acciaio. 24 mesi sui lieviti, dosaggio zero (rabboccato con lo stesso vino) Residuo zuccherino medio nell’annata 3-4 g/l

Produzione media di circa 2.000 bottiglie



ETMAN ETNA BIANCO DOC

90% Carricante e 10% Catarratto da viti di 15 anni a 550 m s.l.m.

Macerazione sulle bucce per 3 giorni e affinamento in acciaio

Produzione media di circa 3.300 bottiglie



UNA GIORNATA AL MARE TERRE SICILIANE BIANCO IGT

90% Carricante e 10% Catarratto da viti di 15 anni a 550 m s.l.m.

Macerazione sulle bucce per 15 giorni e affinamento per 6 mesi in tonneaux di rovere francese e 6 mesi in acciaio

Produzione media di circa 600 bottiglie



SCARINÀ TERRE SICILIANE ROSATO IGT

100% Nerello Mascalese da viti di 30 anni a 550 m s.l.m.

Macerazione sulle bucce per 24 ore, fermentazione e affinamento prima in tonneaux di rovere francese poi in acciaio

Produzione media di circa 1.600 bottiglie



ACCHIANA VINO ROSSO

100% Nerello Mascalese da viti di 30 anni a 550 m s.l.m.

Macerazione sulle bucce per 10 giorni circa e affinamento per 3 mesi in tonneaux di rovere francese e 12 mesi in acciaio

Produzione media di circa 4.000 bottiglie



SELMO ETNA ROSSO DOC

100% Nerello Mascalese da viti di 30 anni a 550 m s.l.m.

Parte delle uve rimane a grappolo intero, non viene pigiata/dirasata. Macerazione sulle bucce per 20 giorni circa e affinamento di una parte per 18 mesi in tonneaux di rovere francese e di una parte in acciaio

Produzione media di circa 4.000 bottiglie

NUZZELLA



NUZZELLA

ZONA – Sicilia, Italia

ETTARI VITATI – 4,5

PRODUZIONE – 10.000 bottiglie



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.

Nel 2020 Giuseppe, dopo aver fatto esperienza per molti anni da un noto produttore etneo, ha deciso che era il momento di mettersi alla prova e dare un’espressione personale ai suoi vini. **Possiede 4,5 ettari, distribuiti fra 4 comuni:** sul versante orientale troviamo gli appezzamenti nei comuni di Giarre e Milo (700 m s.l.m.) e sul versante nord a Castiglione e Randazzo (550-1.000 m s.l.m.).

Il listino GIUSEPPE LAZZARO è valido per tutte le regioni italiane, eccetto la Sicilia

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.

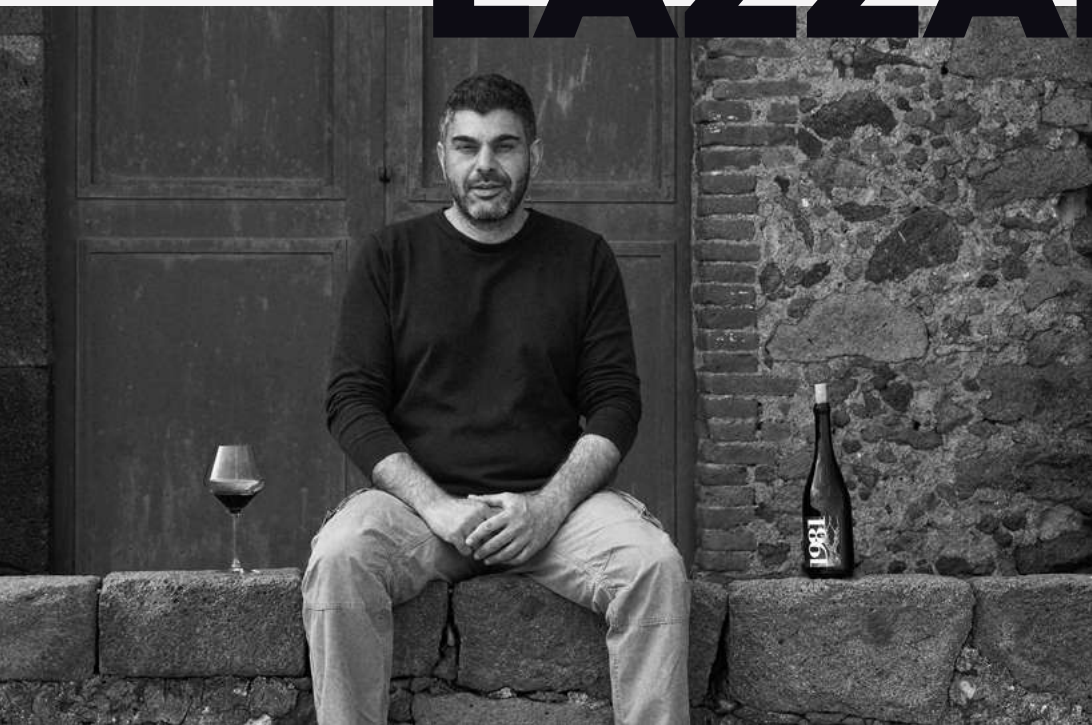
Per Giuseppe è molto **importante la valorizzazione e la tutela del delicato ecosistema dell’Etna.**

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, 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.

GIUSEPPE LAZZARO



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 3.400 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



ACQUATINTA
TERRE SICILIANE IGP ROSSO

70% Nerello Mascalese e 30% vitigni autoctoni (Sangiovese, Minnella Bianca, Carricante e Moscato) da due parcelle di 40-80 anni (10-60% a piede franco)

Fermentazione con le bucce per circa 48 ore poi qualche altra ora con le vinacce di Nerello Mascalese provenienti dalla svinatura degli altri vini rossi di maggior corpo. Affinamento per 6 mesi in acciaio

Produzione media di circa 2.000 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



GIUSEPPE LAZZARO

ZONA – Sicilia, Italia

ETTARI VITATI – 1,3

PRODUZIONE – 3.300 bottiglie



Il vigneto dell'azienda agricola Battiato è situato a 400 m s.l.m. 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.

Il listino BATTIATO è valido per tutte le regioni italiane, eccetto la città di Castelbuono (PA)

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 di 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.

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 3.300 bottiglie numerate

BATTIATO



BATTIATO



CASTELBUONO (PA)

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'Oлива "Élaion" (da "olio" in greco), prodotto dagli oliveti di proprietà. Le due Cultivar impiegate nella produzione di Élaion si chiamano **Crastu e Nerba**.

La Cultivar Nerba è ricca di polpa, quindi ottima anche per il consumo a tavola oltre che franta. La varietà Crastu è invece una tra le Cultivar minori (ma non per questo meno importante) in quanto la si può trovare quasi esclusivamente sul territorio delle Madonie.

A seconda dell'annata e delle condizioni climatiche vengono imbottigliati anche i due monocultivar separatamente, prodotti in quantità limitatissime, il che li rende più pregiati e ricercati.

ÉLAION

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
Varietà delle olive: Crastu e Nerba

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 per la cottura di piatti a base di carne



ÉLAION MONOCULTIVAR CRASTU

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
Varietà delle olive: Crastu

Estremamente limpido, con un colore verde "pungente". Fruttato e di media intensità, presenta anche delle sensazioni verdi tipiche della mandorla, del carciofo, del timo e del rosmarino. Il sapore tende al dolce ma chiude con un lieve sentore amaricante e un finale piccante



ÉLAION MONOCULTIVAR NERBA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
Varietà delle olive: Nerba

Fruttato e di intensità medio-leggera, adatto a degli abbinamenti più eleganti. Ha delle caratteristiche che ricordano molto il pomodoro maturo e una nota di dolce-amaro al gusto che la contraddistingue. Piccante e intenso sul finale. Il colore con l'evoluzione tende al giallo



AZ. AGR. LA CONTEA



AZ. AGR.
LA CONTEA



Il progetto nasce a fine 2022 ma nella testa di Giuseppe Spinella c'è da anni: appassionato liquorista, Giuseppe è innamorato della sua terra, la Sicilia, e delle sue potenzialità uniche e peculiari.

Forte della sua esperienza lavorativa presso distillerie e aziende vitivinicole del territorio etneo, ha deciso di intraprendere la creazione di un prodotto che **raffigurasse la sua identità** e la visione nel mondo degli alcolici, come Zen, originale liquore digestivo.

Zen è un amaro siciliano gustoso ed esclusivo, prodotto a Santa Venerina, comune da sempre ad alta vocazione vitivinicola e liquoristica, **alle pendici del territorio etneo**.

L'amaro è composto da **carrube, erbe aromatiche** endemiche, **arance** ed un tocco di **zenzero**, il tutto ben proporzionato che conferisce un gusto deciso ed armonico.

Un racconto **amabile e speziato** che sa di Sicilia, ma dai riflessi e sentori esotici. Un connubio perfetto nato nel cuore di una **terra** culturalmente contaminata e **storicamente aperta e accogliente**.

AMARO ZEN



AMARO ZEN

Ottenuto direttamente dalla lavorazione di arance, l'infuso nasce da una selezione di materie prime tipiche, come i frutti spontanei delle carrube, con il loro sapore dolciastro e intenso, e il gusto amaricante delle erbe aromatiche. Tocco di aroma fresco e pungente grazie alla radice di zenzero.

Rivela una gradevolissima persistenza al palato e un aroma distintivo perfettamente bilanciato tra dolce e amaro.

Da bere ghiacciato o a temperatura ambiente, ottimo anche per la miscelazione



AMARO ZEN

ZONA – Sardegna, Italia

ETTARI VITATI – 1

PRODUZIONE – 10.000 bottiglie



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 portano un nome legato alla tradizione di Mamoiada: “**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; “**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. In quantità limitata Piergraziano produce anche altri due Bobotti

Il listino CANTINA SANNAS è valido per tutte le regioni italiane, eccetto la Sardegna

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. Dopodiché si attende ancora una settimana di estrazione in tino, con le bucce a fondo e si svina con un torchio verticale manuale idraulico.

Al termine della svinatura il vino va in botti senza alcun travaso, le parti in sospensione vengono fatte precipitare in una sola volta.



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



MARIA PETTENA VINO BIANCO

100% Cannonau

Il mosto di Cannonau macera per 30 giorni sulle bucce della Granazza, poi affina per 12 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 tonneaux 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 tonneaux da 500 L di rovere esausto, poi 2 anni in bottiglia

Produzione media di circa 80 magnum

CANTINA SANNAS

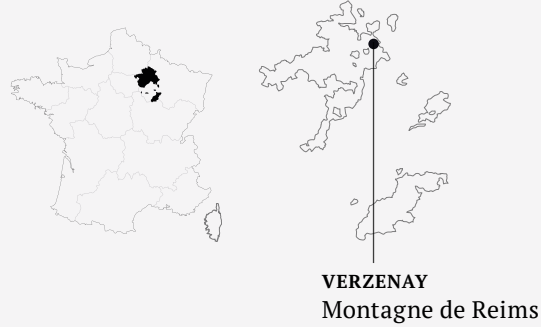


ESTEEER
ESTEEER

ZONA – Champagne, Francia

ETTARI VITATI – 2,6

PRODUZIONE – 23.000 bottiglie



VERZENAY
Montagne de Reims

Rousseaux-Batteux rappresenta una storia familiare: i Rousseaux lavorano da sempre la vigna e Adrien Rousseau, classe 1986, rappresenta la quarta generazione di vignaioli récoltant manipulant.

Il bisnonno Paul iniziò a produrre Champagne in proprio nel 1920. La cantina scavata nella roccia alla fine del XIX° secolo era utilizzata originariamente dagli studenti come riparo dai bombardamenti durante la Prima Guerra Mondiale, bombardamenti che avevano come obiettivo la vicina Cattedrale di Reims.

Michel Rousseaux, nonno di Adrien, ha sviluppato l'azienda agricola negli anni '50. Uno dei quattro figli di Michel (tutti viticoltori) è Denis, il padre di Adrien, ed è lui che ha fondato Rousseaux-Batteux con il suo quarto dei 2,5 ettari ereditati da suo padre.

Adrien ha preso le redini dell'azienda nel 2012: è lui a gestire questo piccolo Domaine di 2,6 ettari situato nel Grand Cru di Verzenay, nei pressi della Montagne de Reims.

Il villaggio di Verzenay, delimitato da un faro da una parte e da un mulino dall'altra, è molto noto per la qualità del Pinot Noir, tra i più pregiati e ricercati nella regione della Champagne.

Adrien Rousseaux lavora i propri vigneti con l'attenzione costantemente rivolta al rispetto dell'ambiente, senza l'utilizzo di pesticidi ed erbicidi. **I vini fermentano sia in botti di rovere che in vasche d'acciaio.**

Adrien è considerato uno dei grandi viticoltori emergenti della regione: i suoi champagne sono potenti ed espressivi, con un grande potenziale di invecchiamento.

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 3-4 g/l

Produzione media di circa
1.500 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. 30 mesi sui lieviti circa prima della sboccatura
Dosaggio 5-6 g/l

Produzione media di circa
7.900 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 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 1-3 g/l

Produzione media di circa
2.300 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 3-4 g/l

Produzione media di circa
950 bottiglie numerate



LES CHAUFFOURS

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, 36 mesi sui lieviti circa prima della sboccatura
Dosaggio 0 g/l

Produzione media di circa
900 bottiglie numerate



LE MONT

CHAMPAGNE LOUVOIS GRAND
CRU MILLÉSIME

100% Pinot Nero da viti piantate nel 1961

Fermentazione e affinamento in botti di rovere, 36 mesi sui lieviti circa prima della sboccatura
Dosaggio 1-3 g/l

Produzione media di circa
950 bottiglie numerate



LES POTENCES

CHAMPAGNE VERZENAY GRAND
CRU MILLÉSIME

100% Pinot Nero da viti piantate nel 1975 dal lieu-dit "Les Potences" di circa 0,2 ha

Fermentazione e affinamento in botti di rovere, 36 mesi sui lieviti circa prima della sboccatura
Dosaggio 1-3 g/l

Produzione media di circa
950 bottiglie numerate



ROUSSEAU BATTEUX



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



CUVE 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



VERZENAY BLANC LE MOULIN

COTEAUX CHAMPENOISE

100% Chardonnay da viti piantate
nel 1972 dal lieu-dit "Le Moulin"

Pressatura e successiva decantazione
per 24 ore. In botti di rovere
fermentazione alcolica e malolattica
poi affinamento per 20 mesi circa

Produzione media di circa
300 bottiglie numerate



LES ECHAUDÉES

CHAMPAGNE CELLES-LÈS-CONDÉ
AUTRE CRU MILLÉSIME

100% Pinot Meunier da viti piantate tra
il 1981 e il 1983 dal lieu-dit "Les Echaudées"

Fermentazione e affinamento in botti
di rovere, 14 mesi sui lieviti circa prima
della sboccatura
Dosaggio 2-3 g/l

Produzione media di circa
1.650 bottiglie



VERZY ROUGE LES CHAMPS BRÛLÉS

COTEAUX CHAMPENOIS

100% Pinot nero da viti piantate nel 1964

Macerazione prefermentativa a freddo
per 5 giorni, poi 10 giorni di follature
e rimontaggi. Fermentazione malolattica
e affinamento per 18 mesi in barrique,
poi leggera filtrazione

Produzione media di circa
300 bottiglie numerate

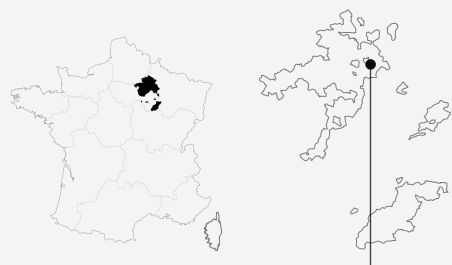


ZONA – Champagne, Francia

ETTARI VITATI – 14

PRODUZIONE – 100.000 bottiglie

Cuvée speciale "Etica Distribuzione",
esclusiva Italia



LOUVOIS
Montagne de Reims

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 11 diversi comuni.

A Grand Cru possiede vigneti situati ad Ambonnay, Aÿ, Bouzy, Louvois mentre quelli a Premier Cru sono sparsi tra i comuni di Mareuil, Avenay, Bisseuil, Tauxières, Trépail, Cumières e Fontaine per un totale di proprietà di circa 14 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**.



GRAND CUVÉE

CHAMPAGNE PREMIER CRU S.A.

85% Pinot Nero e 15% Chardonnay

70% da vigneti Grand Cru e 30% da vigneti Premier Cru.
Affinamento per 24 mesi sui lieviti
Dosaggio 7-8 g/l

Cuvée speciale "Etica Distribuzione"



ZERO

CHAMPAGNE GRAND CRU
BLANC DE NOIRS S.A.

100% Pinot Nero

Affinamento per 48 mesi sui lieviti
Dosaggio 0 g/l

Cuvée speciale "Etica Distribuzione"



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 "Etica Distribuzione"

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



PIERSON CUVELIER



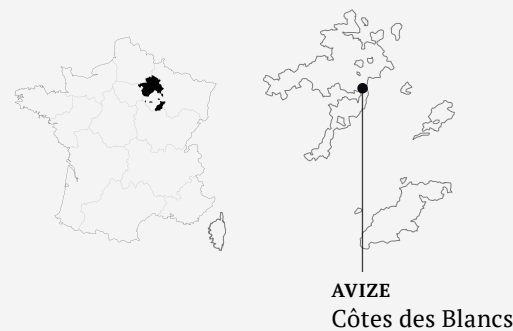
PIERSON
CUVELIER



ZONA – Champagne, Francia

ETTARI VITATI – 7

PRODUZIONE – 35.000 bottiglie



La storia della Maison Pierre Callot inizia nel XVIII secolo come azienda conferitrice: a partire da Louis Callot, nato ad Avize nel 1784, 6 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 poichè produce quasi esclusivamente uve bianche di Chardonnay, i vigneti si sviluppano nei comuni **Grand Cru di Avize, Cramant e Chouilly**. Grauves è invece l'unico comune **Premier Cru**.

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

PIERRE CALLOT

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.

Esclusiva Italia



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



BLANC DE BLANCS

CHAMPAGNE GRAND CRU 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 PREMIER 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

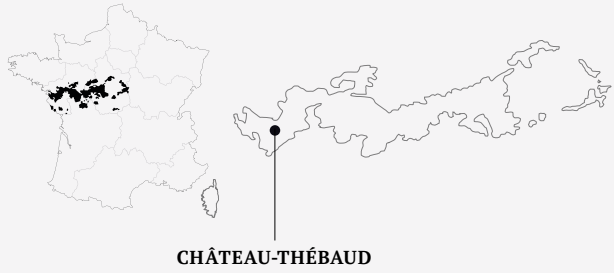
Produzione media di circa 850 bottiglie

PIERRE CALLOT

ZONA – Valle della Loira, Francia

ETTARI VITATI – 10

PRODUZIONE – 30.000 bottiglie



Mickaël Salmon termina gli studi di enologia in Francia nel 2012, poi lavora per due anni come enologo in un'altra azienda prima di tornare a lavorare al domaine di famiglia, Domaine Salmon.

Nel febbraio 2015 riparte per la Nuova Zelanda per ampliare il suo bagaglio di conoscenze ma è a luglio 2019 che decide di creare la sua azienda, parallela a quella di famiglia ma in **conversione biologica** per avere un approccio diverso alla vite e in cantina.

Ha selezionato diverse parcelle tra gli ettari a disposizione per produrre solo **cuvée mono varietali** (nelle annate più idonee) di vini bianchi e rossi: Mickaël ha un'idea molto precisa delle tipologie di vini che vuole realizzare.

Oggi il Domaine Lucas-Salmon si estende su **10 ettari** dove si coltivano **Melon Blanc, Folle Blanche, Gamay e Pinot Nero**. I vigneti si estendono sui comuni di **Château-Thébaud e Vertou**, nei quali passano la Sèvre e il Maine, due fiumi che scorrono tra i vigneti collinari di Nantes.

La **vicinanza al mare** permette di ottenere vini salini riconosciuti per la loro freschezza e mineralità.

I vini ottenuti vengono invecchiati in **tini di cemento interrati** o nelle tipiche **anfore in argilla a forma di uovo**.

Tutti gli affinamenti vengono fatti **senza l'aggiunta di solforosa**: per questo motivo sono necessari assaggi regolari per verificare se tutto sta procedendo per il verso giusto. Il lavoro in vigna è **coscienzioso**: i terreni sono interamente arati e ogni primavera la squadra effettua una vendemmia verde.

Il nome **Lucas**, associato al nome **Salmon**, **rende omaggio ai suoi bisnonni** che erano anch'essi viticoltori.

DOMAINE LUCAS-SALMON



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



TERROIRS AOP MUSCADET

100% Melon Blanc da due parcelle delle vigne più giovani, piantate nel 2015 e 2018

Raccolta meccanica con pressatura pneumatica. Fermentazione con lieviti indigeni e affinamento per 12 mesi sui lieviti in tini di cemento interrati

Produzione media di circa 15.000 bottiglie



LES BROSSES AOP MUSCADET

100% Melon Blanc da una parcella di 1,8 ha con viti dai 35 agli 81 anni

Raccolta meccanica con pressatura pneumatica. Fermentazione con lieviti indigeni e affinamento per 12 mesi sui lieviti in tini di cemento interrati

Produzione media di circa 15.000 bottiglie



LE FIEF COGNARD FOLLE BLANCHE VIN DE FRANCE

100% Folle Blanche dal lieu-dit Le Fief Cognard di 0,3 ha con viti di 57 anni

Raccolta manuale, pressatura diretta e leggera decantazione. Fermentazione con lieviti indigeni in anfore di argilla a forma di uovo per circa 12 mesi

Produzione media di circa 2.600 bottiglie



VENDAGE INTEGRALE GAMAY VIN DE FRANCE

100% Gamay da una parcella di 0,2 ha con viti di 44 anni

Raccolta manuale, 100% macerazione carbonica in acciaio per 8 giorni e fermentazione con lieviti indigeni. Travaso in anfore di argilla a forma di uovo per il termine della fermentazione alcolica, malolattica e l'affinamento

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



LA BAREILLE PINOT NOIR VIN DE FRANCE

100% Pinot Nero da una parcella di 0,3 ha con viti di 12 anni

Raccolta manuale, macerazione per 10 giorni in uva diraspata al 100%, poi pressatura pneumatica. Travaso in anfore di argilla a forma di uovo per il termine della fermentazione alcolica, malolattica e l'affinamento

Produzione media di circa 2.500 bottiglie

DOMAINE LUCAS-SALMON

ZONA – Valle della Loira, Francia

ETTARI VITATI – 13,3

PRODUZIONE – 40.000 bottiglie



Domaine des Brumes è il nome che Lucile e Dorian Herlem, coppia nella vita, decidono di dare alla tenuta che hanno acquistato nel 2022 per completare il loro progetto insieme.

Dopo varie esperienze nel mondo del vino, decidono avvicinare la viticoltura in prima persona e cercano un posto lungo il fiume Loira; trovano ciò che li soddisfa nella località di **Saint-Aubin-de-Luigné** (ora inglobata al comune di Val-du-Layon).

Amanti dello Chenin, **Lucile e Dorian sono convinti del potenziale della Coteaux du Layon**, denominazione nota per i suoi terreni scistosi all'interno della vasta area dell'Anjou, che prende il nome dall'affluente Layon.

Per il Domaine des Brumes il **2023** è stato l'anno della **prima vendemmia**. Diverse sono le parcelle di proprietà (in conversione biologica dal rilevamento), per un'estensione totale di **13,3 ettari di vigneti**: 8 di **Chenin Blanc**, il resto suddiviso tra **Sauvignon Blanc, Cabernet Franc e Sauvignon, Gamay e Grolleau Noir**.

Brumes significa nebbia in francese; Lucile e Dorian scelgono questo nome proprio perché, secondo loro, “la nebbia è singolare, misteriosa, piena di poesia, avvolgente, delicata, emozionante... tanti aggettivi che calzano perfettamente anche con il vino”.

Anche i nomi dati ai vini hanno un particolare significato, per esempio: “Epipapu” per il bianco è un'espressione dialettale che sta per “non c'è niente da aggiungere”. È un riferimento alle origini di Lucile e agli anni trascorsi nella regione di Sancerre prima di arrivare ad Anjou.

“Maison rose” per un vino rosso, fa riferimento ad una bella casa rosa vicina ad un appezzamento della proprietà; quando vanno a lavorare lì dicono sempre “vado alla casa rosa”, quindi, giunto il momento di cercare un nome per la cuvée, era ovvio che dovesse essere “Maison rose”.

Il lavoro in vigna è svolto manualmente con l'intento di ridurre il più possibile gli interventi da fare in cantina, consentendo di tradurre nel bicchiere tutte le caratteristiche significative del terroir. Le fermentazioni sono spontanee e l'affinamento dei vini avviene in **serbatoi di acciaio, vetroresina, botti o anfore**.



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



EPIPAPU

VAL DE LOIRE IGP

80% Sauvignon Blanc e 20% Chenin Blanc da 2 parcelle con viti tra i 15 e i 25 anni (0,85 ha totali)

Pressatura diretta delicata, Sauvignon e Chenin assemblati solo dopo la fermentazione. Affinamento per 6 mesi in vetroresina

Produzione media di circa 4.500 bottiglie



ANJOU BLANC AOP

100% Chenin Blanc da 5 parcelle con viti tra i 4 e i 100 anni (5 ha totali)

Pressatura diretta delicata, ogni parcella viene assemblata dopo la pressatura. Affinamento per 6 mesi in vetroresina

Produzione media di circa 10.500 bottiglie



MAISON ROSE

VAL DE LOIRE IGP

100% Grolleau Noir da un singolo vigneto di 2 appezzamenti uno accanto all'altro. Uno ha viti di 10 anni e l'altro di 50 anni (0,56 ha totali)

Macerazione prefermentativa (1/3 grappolo intero), poi macerazione per 4 settimane. Affinamento per 6 mesi in vetroresina

Produzione media di circa 3.200 bottiglie



ANJOU ROUGE AOP

80% Cabernet Franc, 10% Grolleau Noir e 10% Cabernet Sauvignon da 3 parcelle con viti tra i 10 e i 100 anni (2,4 ha totali)

Macerazione prefermentativa (50% grappolo intero), poi macerazione per 4 settimane. Affinamento per 6 mesi in vetroresina

Produzione media di circa 7.200 bottiglie



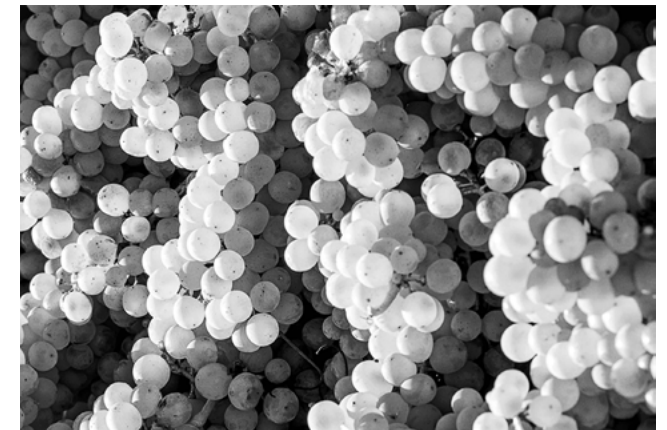
COTEAU POIRIER

ANJOU GAMAY AOP

100% Gamay dalla parcella “Coteau Poirier” piantata nel 1982 di 0,22 ha con viti di 40 anni

Macerazione prefermentativa (50% grappolo intero), poi macerazione per 4 settimane. Affinamento per 10 mesi in vetroresina

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



DOMAINE DES BRUMES

DOMAINE DES BRUMES

ZONA – Valle della Loira, Francia

ETTARI VITATI – 3,5

PRODUZIONE – non disponibile



Thomas Batardiere, classe 1980, studia e si laurea in antropologia, poi prosegue gli studi nel mondo del cinema. A 28 anni si avvicina per caso al vino e sene innamora: molla tutto e inizia il suo percorso per diventare sommelier con uno stage da Mathieu Vallée di Château Yvonne, a Saumur. Contemporaneamente, quindi dal 2009 al 2011, frequenta il corso di viticoltura a Beaune. Sa che in vigna che vuole stare.

la costruzione della cantina e della sua casa, proprio accanto a quella del produttore Richard Leroy con il quale ha stretto negli anni un forte legame.

Thomas ha applicato fin da subito la **viticoltura biodinamica** imparata da Mathieu Vallée ed ha ottenuto la certificazione Demeter nel 2015.

Oggi lavora complessivamente insieme alla moglie Marie-Lise solo **3,5 ettari: 2,5 di Chenin Blanc a Rablay e Faye d’Anjou, 0,85 di Grolleau e 0,15 di Cabernet Franc.**

La maggior parte dei suoi vigneti si trova a **sud del fiume Layon**, hanno suoli ricchi di argilla con scisti blu, sassi, rocce e quarzo. La parcella di Montbenault ha viti provenienti da una selezione massale dei domaines Huet e Clos Naudin (Vouvray) ed è ricca di roccia vulcanica.

Thomas adora stare nelle sue vigne: **ama lo Chenin** per la sua la finezza, l’acidità e la capacità di riflettere i diversi terroir. **Vendemmia presto** e lavora in modo riduttivo sulle fecce, un approccio mirato affinché la purezza e la freschezza dei vini siano preservati (non è d’accordo il suo mentore Richard Leroy).

Utilizza solo **piccole quantità di solforosa** prima dell’imbottigliamento, a volte nessuna. **Marie-Lise e Thomas Batardiere** si considerano degli interpreti che **“non creano nulla”** bensì **“rivelano”**: sostengono che la vite è la pianta che esprime meglio il luogo in cui vive, se ben guidata dal suo vigneron; “in cantina poi non resta quasi nulla da fare”.

MARIE-LISE E THOMAS BATARDIERE



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



ULTRAVIOLETTE VIN DE FRANCE PETILLANT

100% Grolleau da una parcella di 0,36 ha con viti di 50 anni

Macerazione per 24 ore e fermentazione naturale in bottiglia. Affinamento per 3 anni in bottiglia. No zuccheri aggiunti, no filtrazione e sboccatura manuale. Residuo 0 g/l

Produzione media non disponibile



LES COCUS VIN DE FRANCE

100% Chenin Blanc da una singola parcella di 0,6 ha del 1958 a Faye d’Anjou

Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio. Affinamento sulle fecce fini prima per circa 10 mesi in tonneaux da 500 L usate di 1-6 anni, poi qualche mese in acciaio

Produzione media non disponibile



GRAND CLOS VIN DE FRANCE

100% Chenin da un vigneto a Rablay di 0,7 ha con vigne di 3 anni

Affinamento per metà in acciaio e per l'altra metà in botti per 12 mesi

Produzione media non disponibile



L'ESPRIT LIBRE VIN DE FRANCE

100% Chenin Blanc da 3 parcelle conviti di 30-90 anni prevalentemente nel lieu-dit “l'Espérance”

Assemblaggio prima della fermentazione alcolica e malolattica in acciaio. Affinamento per circa 11 mesi prevalentemente in acciaio ma anche tonneaux da 500 L che poi da “usati” verranno impiegati per “Les Cocus”

Produzione media non disponibile



LES NOËLS DE MONTBENEAULT VIN DE FRANCE

100% Chenin Blanc da una singola parcella di 0,25 ha del 2014 vicina (ma diversissima) a quella del “Les Cocus”

Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio. Affinamento prima per circa 10 mesi in tonneaux da 500 L usati, poi 2 mesi in acciaio

Produzione media non disponibile



AMOR FATI VIN DE FRANCE

100% Grolleau dalla parcella “Case Neuve” di 0,33 ha del 1960

50% pressa diretta e 50% macerazione semi-carbonica spontanea in acciaio per 4 settimane, poi affinamento in acciaio per circa 11 mesi

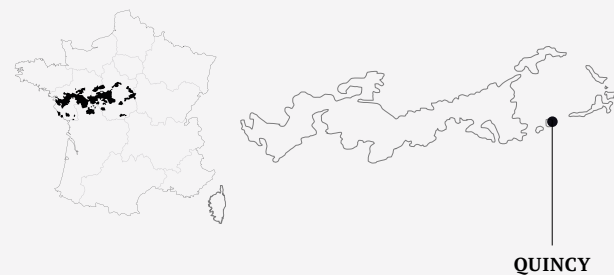
Produzione media non disponibile

MARIE-LISE E THOMAS BATARDIERE

ZONA – Valle della Loira, Francia

ETTARI VITATI – 6

PRODUZIONE – 15.000 bottiglie



Dopo anni di studi e diversi ruoli in cantine nel Rodano, in Alsazia ed in Nuova Zelanda finalmente a gennaio 2022 Gaël Felix corona il suo sogno di diventare vigneron e mette radici a Quincy, sua regione natale.

I vigneti del domaine si estendono nel cuore della Loira su circa 6 ettari, suddivisi in una decina di appezzamenti, la stragrande maggioranza dei quali coltivati a **Sauvignon**.

Su una superficie di circa mezzo ettaro vengono coltivati anche **Pinot Grigio, Pinot Nero e Gamay** nell'IGP Coteaux du Cher e Arnon (Vins de Pays) per un totale di quattro vini prodotti (circa 15.000 bottiglie all'anno).

Viene praticata una viticoltura **rispettosa del terroir**; i terreni sono composti principalmente da sedimenti alluvionali (del fiume Le Cher), sabbia e ghiaia che conferiscono finezza e mineralità ai vini.

In vigna si pratica la **selezione massale** e le viti sono potate a “**Guyot Poussard**”, una pratica che aiuta a limitare lo sviluppo di malattie del legno. Gaël mette in pratica alcuni principi dell'agricoltura biodinamica e nel 2023 ha avviato la richiesta per la **certificazione di agricoltura biologica**.

Il lavoro in cantina avviene tramite una **vinificazione meno interventista possibile**. Gaël privilegia i **lieviti indigeni**, quando le condizioni della vendemmia possono garantire la qualità del vino.

Non viene effettuata **alcuna acidificazione** e l'aggiunta di **solfiti è ridotta all'essenziale** per garantire la conservazione dei vini.

Esclusiva Italia



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



D  BUS D'ABUS

COTEAUX DU CHER ET DE L'ARNON IGP

100% Pinot Grigio da viti di 15 anni

Raccolta manuale e cernita al riempimento della pressa. Fermentazione per 12 giorni e affinamento per 7 mesi sulle fecce fini

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



1re CONFIDENCE

QUINCY AOP

100% Sauvignon da viti di circa 25 anni

Raccolta meccanica e cernita al riempimento della pressa. Fermentazione per 12 giorni con lieviti indigeni e affinamento per 7 mesi sulle fecce fini

Produzione media di circa 9.000 bottiglie



2e CONFIDENCE

QUINCY AOP

100% Sauvignon da viti di circa 25 anni

Raccolta manuale e cernita al riempimento della pressa. Fermentazione per 12 giorni con lieviti indigeni e affinamento in legno per 12 mesi sulle fecce fini

Produzione media di circa 3.000 bottiglie



FID  LIE

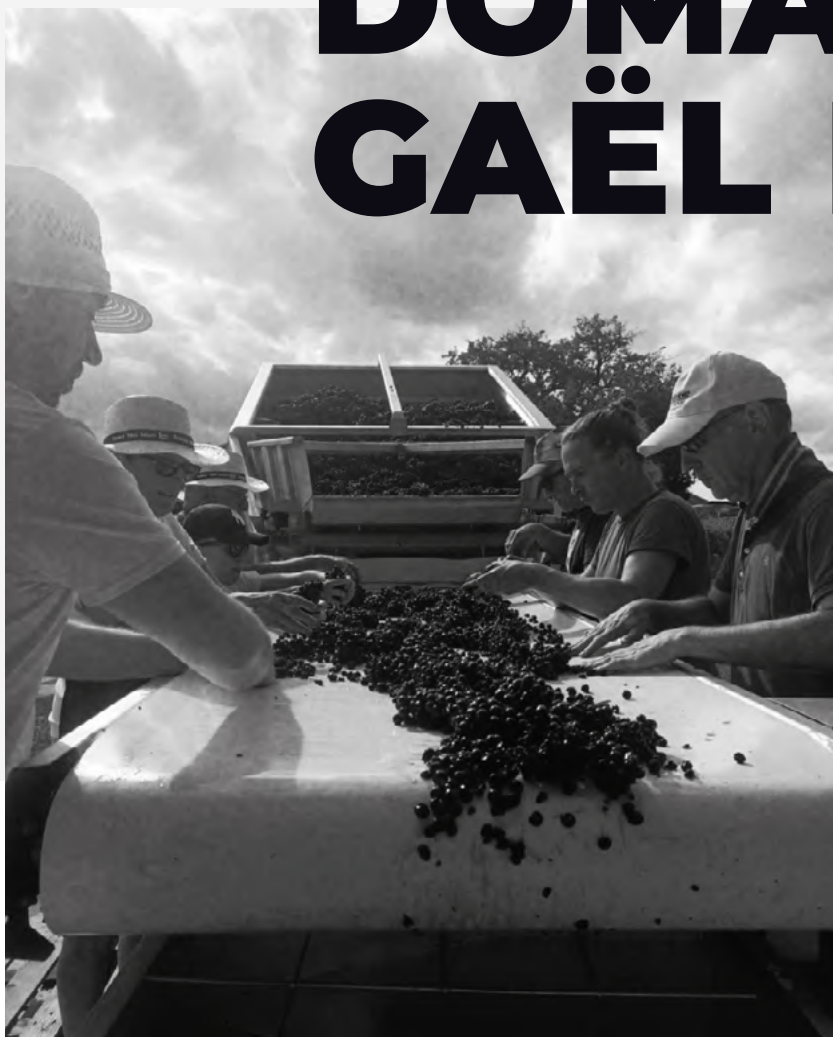
COTEAUX DU CHER ET DE L'ARNON IGP

90% Pinot Nero e 10% Gamay da viti di 20 anni

Uve diraspate al 90%. Fermentazione con lieviti indigeni e macerazione per 3 settimane. Affinamento di 10 mesi, per met   in botti di 1-3 anni e met   in acciaio

Produzione media di circa 1.000 bottiglie

DOMAINE GA  L FELIX

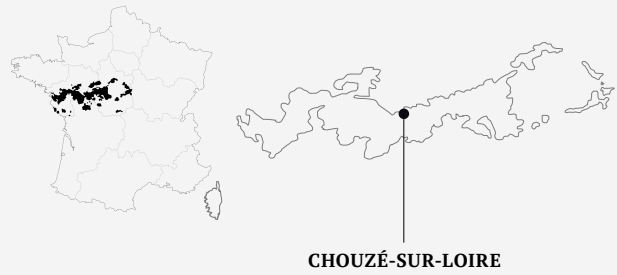


DOMAINE GA  L FELIX

ZONA – Valle della Loira, Francia

ETTARI VITATI – 2,4

PRODUZIONE – 28.000 bottiglie



CHOUZÉ-SUR-LOIRE

È stato senza dubbio l'amore che ha spinto Laurent Herlin a rinunciare a tutto per stabilirsi in Loira, precisamente nel paesino di Chouzé-sur-Loire: nel 2008 ha infatti lasciato il lavoro da ingegnere informatico per qualcosa di più “naturale”, il vino.

Studia a Beaune e poi compra una fattoria con 1 ettaro di vigne piantate a **Cabernet Franc** e fin dal primo giorno si sente a casa: viene accolto così calorosamente che decide di battezzare un suo vino “**Terre d'Adoption**”, “terra d'adozione” appunto.

Purtroppo la fortuna non è mai stata dalla parte di Laurent che ha dovuto fare i conti con le gelate e la grandine che sistematicamente si abbattono sulle sue vigne.

Nel peggiore dei casi, con la vendemmia 2016, ha visto addirittura il 90% del raccolto andare in fumo. Per sopravvivere finanziariamente Laurent continua ancora a lavorare nell'informatica part-time e compra se necessario le uve ma solo da amici e vigneron fidati.

“**Triceps**” è il vino esempio, risultato dall'assemblaggio del suo Cabernet Franc con il Pinot Nero comprato dal Domaine de l'Envol, in Alsazia e la Grenache dal Clos des Jarres, azienda in Languedoc nella denominazione del Minervois AOC.

Attualmente la sua proprietà consta **2,4 ettari di Cabernet Franc** e **0,5 ettari di Chenin Blanc** tutti coltivati in regime biologico e biodinamico (certificazione Demeter). I terreni sono argillosi-calcarei con sabbia e ghiaia. Quando il tempo glielo permette vinifica il 100% delle sue uve di Chenin sotto il nome di “**Nouvelle Lune**”; in alternativa imbottiglia il “**Vin de Copains**”.

Effettua la **vendemmia manualmente** con una prima cernita in vigna, poi per alcuni vini fa una seconda selezione all'uscita della diraspatrice prima che le uve vengano portate in cantina. Laurent lavora per ottenere dei **vini leggeri**, di facile beva. A seconda dell'annata le cuvée possono variare ma i vini sono sempre **vivaci ed espressivi**, esattamente come i terreni da cui provengono.

LAURENT HERLIN



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



NOUVELLE LUNE VIN DE FRANCE

100% Chenin Blanc dalla parcella di proprietà di 0,5 ha

Fermentazione e affinamento per 12 mesi in barrique

Produzione media di circa 2.300 bottiglie



TSOIN TSOIN VIN DE FRANCE

100% Cabernet Franc comprato e proveniente da viti di 25 anni situate nel Clos de la Gaucherie

Macerazione carbonica per 14 giorni poi fermentazione con lieviti indigeni. Affinamento in acciaio per 4 mesi. Leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento

Produzione media di circa 14.000 bottiglie



TERRE D'ADOPTION BOURGUEIL AOP

100% Cabernet Franc

Macerazione di circa 14 giorni e affinamento in acciaio e vetroresina per 8 mesi

Produzione media di circa 5.000 bottiglie



ILLUMINATIONS BOURGUEIL AOP

100% Cabernet Franc da viti di 35-60 anni di parcelle di Champs Colesses a Chouzé sur Loire e Marcé

Macerazione di circa 20 giorni e affinamento per 12 mesi in botti da 400 L usate di minimo quarto passaggio

Produzione media di circa 3.500 bottiglie



TRICEPS VIN DE FRANCE

1/3 Pinot Nero dall'Alsazia, 1/3 Grenache da Minervois AOC e 1/3 Cabernet Franc

Le uve di Pinot Nero e Grenache vengono comprate da amici di Laurent. Affinamento per 6 mesi in botti di rovere usate

Produzione media di circa 400 bottiglie



ÉCLOSION BOURGUEIL AOP

100% Cabernet Franc da viti di 55 anni

Macerazione di circa 17 giorni in botti di rovere e affinamento per 12 in botti da 300 lt usate di minimo quarto passaggio

Produzione media di circa 2.200 bottiglie



SORTILÈGE BOURGUEIL AOP

100% Cabernet Franc da viti di 55 anni

Macerazione di circa 17 giorni in botti di rovere e affinamento per 24 mesi in botti di rovere da 225 L

Produzione media di circa 300 bottiglie

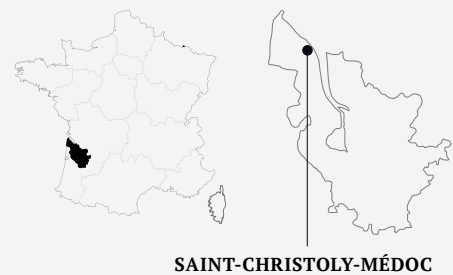


LAURENT HERLIN

ZONA – Bordeaux, Francia

ETTARI VITATI – 18

PRODUZIONE – 120.000 bottiglie



L'azienda Clos Manou nasce dal sogno di Françoise e Stéphane Dief. Hanno improvvisato una cantina nel loro garage ed hanno imbottigliato la prima volta nel 1998, solo 600 bottiglie.

Negli anni hanno ampliato la produzione: ad oggi dispongono di **18 ettari** prducendo in media annualmente **120.000 bottiglie**. 7 ettari sono classificati sotto il **Cru Bourgeois** e 4 sotto il **Cru Artisan** e i vini prodotti sono due, **Clos Manou** e **Petit Manou**.

Contestualmente all'acquisto e all'ampliamento delle vigne Françoise e Stéphane hanno investito in strutture ed attrezzature per garantire standard elevati. Le botti per l'affinamento vengono stoccate con l'innovativo **sistema OXoline** (consente

Esclusiva Italia

la movimentazione del vino con batonnage mediante rotazione, non serve quindi più aprire le botti una ad una); in un'altra cantina tengono le **anfore a forma di uovo in cemento da 700 litri** (Nomblot) e le **anfore in terracotta da 800 litri**. Dal 2004 per tutte le bottiglie impiegano **tappi Ardeaseal**.

L'Azienda Clos Manou coltiva **4 varietà**: 53% **Merlot** (compreso un appezzamento del 1850, sopravvissuto alla fillossera), 43% **Cabernet Sauvignon**, 2% **Cabernet Franc** (vecchie viti) e 2% **Petit Verdot** (da selezione massale). I suoli sono molti diversi tra loro, alcuni composti principalmente da ghiaia e sabbia, altri argilloso-calcarei.

L'età media di tutte le vigne è di **40 anni** ed ogni parcella è gestita individualmente, coltivata con viticoltura sostenibile; la vendemmia viene svolta interamente a mano in cassette e non utilizzano diserbanti e insetticidi.

Dopo due cernite le uve vengono fermentate a bassa temperatura. La macerazione dura 20 giorni, **l'affinamento viene fatto parte in anfore e parte in legno**.

“Produrre il meglio è ciò che ci motiva giorno dopo giorno: puntare alla qualità in tutto ciò che facciamo, sia in vigna che in cantina; trovare costantemente il giusto equilibrio tra le nostre diverse responsabilità di viticoltori; attingere dai metodi tradizionali a quelli più moderni”.



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



PETIT MANOU MEDOC

72% Merlot, 24% Cabernet Sauvignon e 4% Cabernet Franc

Vinificazione e primo affinamento per 5 mesi in cemento poi il 29% in anfore a uovo in cemento da 35 hl (per 12 mesi) e il 71% nelle botti usate per il vino Clos Manou per 12 mesi

Produzione media di circa 50.000 bottiglie



CLOS MANOU MEDOC

57% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot e 4% Cabernet Franc

Vinificazione in cemento e legno. Affinamento: 60% botti nuove per 17 mesi; 33% in anfore di 7 e 13 hl per 12 mesi; 7% in anfore da 8 hl per 6 mesi

Produzione media di circa 68.000 bottiglie nell'annata 2020



CLOS MANOU MEDOC

58% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc e 5% Petit Verdot

Vinificazione in cemento e legno. Affinamento: 70% botti nuove per 17 mesi; 25% in anfore a uovo da 7 hl per 12 mesi; 5% in anfore da 8 hl per 6 mesi

Produzione media di circa 76.000 bottiglie nell'annata 2018



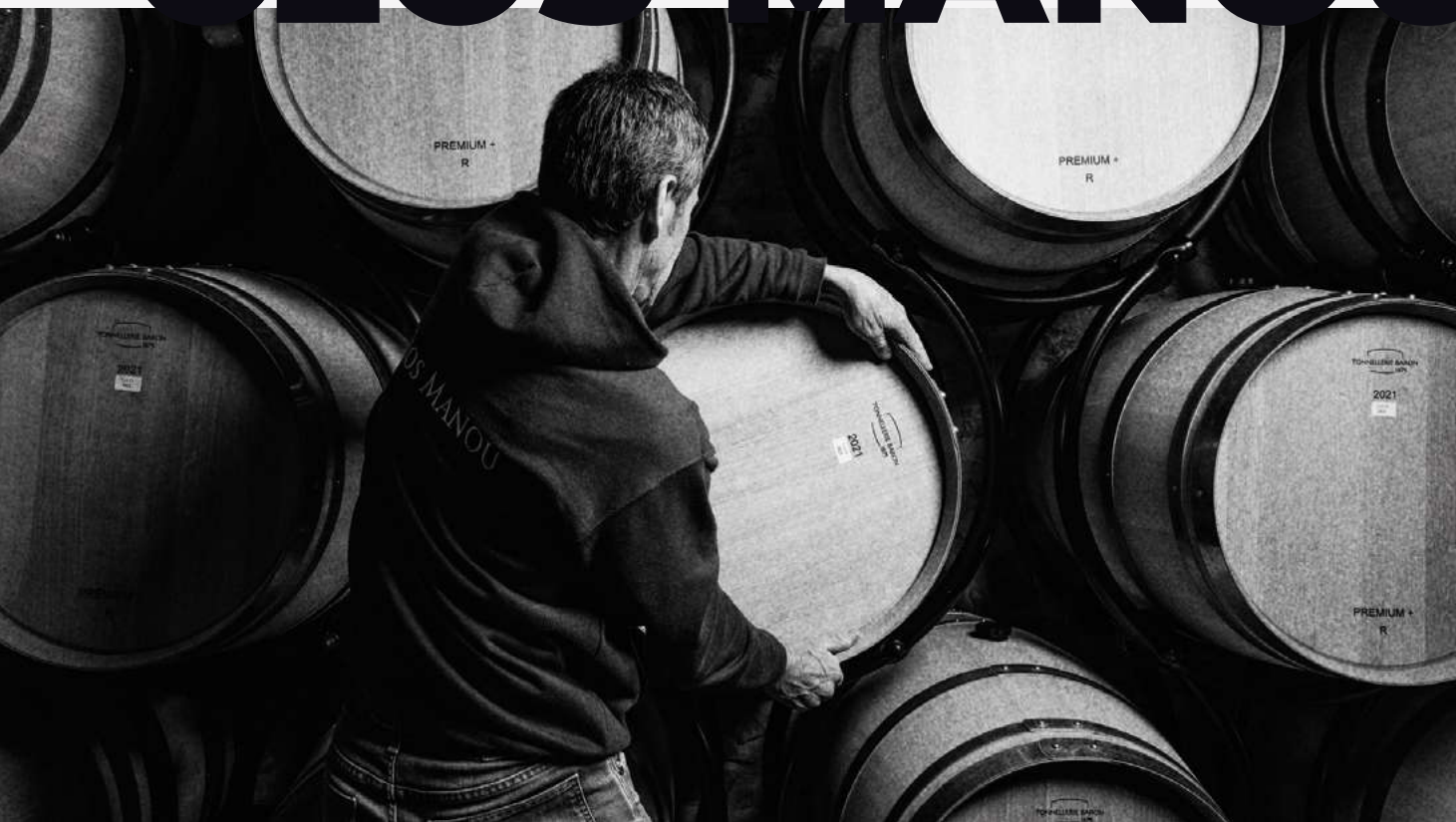
CLOS MANOU MEDOC

68% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 7% Petit Verdot e 1% Cabernet Franc

Vinificazione in cemento e legno. Affinamento: 70% botti nuove per 17 mesi; 25% in anfore a uovo da 7 hl per 12 mesi; 5% in anfore da 8 hl per 6 mesi

Produzione media di circa 55.000 bottiglie nell'annata 2017

CLOS MANOU

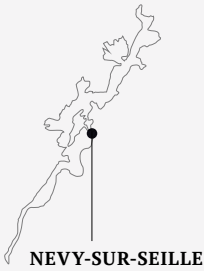


CLOS MANOU

ZONA – Jura, Francia

ETTARI VITATI – 7,6 di proprietà + 1,9 in affitto

PRODUZIONE – 30.000 bottiglie



NEVY-SUR-SEILLE

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

7,6 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 ettari) viene coltivato su terreni ricchi di marne azzurre, grigie e rosse, a differenza dei terreni dello Chardonnay (3,05 ettari) che sono argillosi con presenza di calcare.

I vitigni a bacca rossa (Trousseau 0,8 ettari e Poulsard 0,15) 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 certificata, 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

100% Chardonnay da un appezzamento di 0,75 ha con viti di 25-30 anni

Pressatura a grappolo intero e affinamento in acciaio e botti (50%) per circa 12 mesi. Leggera filtrazione finale prima dell'imbottigliamento

Produzione media di circa 3.800 bottiglie



CHARDONNAY LES RONDOS CÔTES DU JURA

100% Chardonnay da un appezzamento di 0,65 ha con viti di 35 anni

Pressatura a grappolo intero, fermentazione in botti usate per 4 settimane circa senza travasi. Affinamento in botti di rovere usate (228 L e 600 L) per 18 mesi circa. Leggera filtrazione finale prima dell'imbottigliamento

Produzione media di circa 3.600 bottiglie



CHARDONNAY LES ISLES CÔTES DU JURA

100% Chardonnay da un appezzamento di 0,60 ha con viti di 48 anni

Pressatura a grappolo intero, fermentazione in botti usate per 4 settimane circa senza travasi. Affinamento in botti di rovere usate (228 L e 500 L) per 24 mesi circa. Leggera filtrazione finale prima dell'imbottigliamento

Produzione media di circa 3.200 bottiglie



TRADITION CÔTES DU JURA

80% Chardonnay e 20% Savagnin da diverse parcelle di 2 ha complessive

Pressatura a grappolo intero, fermentazione in barrique usate (Chardonnay) e acciaio (Savagnin). Affinamento per 18-24 mesi in barrique usate (Chardonnay); Savagnin in acciaio 10 mesi e poi 15 mesi in botti di rovere per lo sviluppo del velo de flor senza alcun "ouillage". Assemblaggio solo prima dell'imbottigliamento finale

Produzione media di circa 4.300 bottiglie



SAVAGNIN L'ORIGINE CÔTES DU JURA

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

Pressatura a grappolo intero e fermentazione in botti di rovere da 20 hl. Affinamento in botti grandi di rovere per 12 mesi e 6 in acciaio. Leggera filtrazione finale prima dell'imbottigliamento

Produzione media di circa 1.800 bottiglie



SAVAGNIN CÔTES DU JURA

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

Pressatura a grappolo intero, decantazione e fermentazione. Primo affinamento sulle fecce fini in acciaio per 10-12 mesi, poi travaso e altri 15 mesi minimo in botti più vecchie per lo sviluppo del velo de fior

Produzione media di circa 3.000 bottiglie



DOMAINE COURBET

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



TROUSSEAU DE LA VALLÉE

CÔTES DU JURA

100% Trousseau da parcelle di 0,34 ha
a Champaux

Uve diraspate, fermentazione in acciaio
e macerazione di 15 giorni con rimontaggi
giornalieri da 20-40 L. Affinamento
in acciaio per 7 mesi circa

Produzione media di circa
2.000 bottiglie



VIN DE PAÏLLE

CÔTES DU JURA

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

Appassimento naturale e pigiatura
quando il mosto raggiunge i 21% vol.
Vinificazione in tini e raggiungimento dei
14% vol e 140 g/l di zuccheri dopo diverse
settimane. Affinamento per 36 mesi in
botti di rovere di Borgogna

Produzione media di circa
800 bottiglie

POULSARD

CÔTES DU JURA

100% Poulsard da un appezzamento di 0,20 ha
sul terroir "Sur Lya" con viti di 40 anni

Uve diraspate manualmente, fermentazione
in acciaio senza solforosa e macerazione di
16 giorni con rimontaggi giornalieri da 20-40 L.
Affinamento in acciaio e botti usate per
7 mesi circa

Produzione media di circa 1.500 bottiglie



CHÂTEAU CHALON

CHÂTEAU CHALON

100% Savagnin da due appezzamenti
(Sous Roche e Sur Lya) di 0,95 ha con viti
di 45-60 anni

Fermentazione in acciaio, primo
affinamento in acciaio per 12 mesi,
poi invecchiamento in tonneaux per
7 anni circa sotto il velo de fior

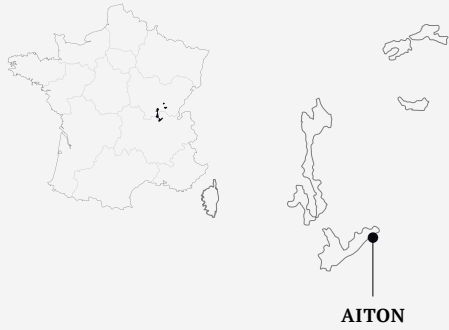
Produzione media di circa
2.000 bottiglie



ZONA – Savoia, Francia

ETTARI VITATI – 2,5

PRODUZIONE – 11.000 bottiglie



Aiton è un piccolo paesino in Savoia che in passato contava oltre 250 ettari di vigneti, progressivamente abbandonati dagli anni '50 a causa delle difficoltà nella lavorazione richiesta dai terreni troppo ripidi per i trattori. Sono sopravvissuti una manciata di ettari, dei quali 2,5 coltivati dall'enologo Maxime Dancoine dal 2016 nella sua azienda l'Aitonnement.

Maxime ha rilevato il domaine di Bernard e Marido Bachelier, gli ultimi vigneron rimasti ad Aiton.

I pendii sono molto ripidi (fino al 70%) ma le **vigne beneficiano di una bellissima esposizione a sud** e del vento che soffia costantemente. Il terreno è poco profondo ed è composto da calcare grigio e pietre di scisto degradate, sotto le quali sgorga l'acqua di numerose piccole sorgenti. Maxime ha continuato a lavorare le **viti in regime biologico** e segue alcuni principi della biodinamica, **vendemmiano manualmente** nonostante densità di impianto elevatissime (oltre 10.000 piante per ettaro).

Mondeuse noire, Jacquère Blanche e Altesse sono i vitigni principali dell'Aitonnement; a questi si sono aggiunti **Douce Noire, Persan, Joubertin noir, Blanc de Maurienne, Mondeuse Grise e Blanche, Verdesse** e molti altri.

All'Aitonnement si fa un **uso moderato dei solfiti**, questa scelta ragionata è il risultato di alcune osservazioni sulla qualità del vino ottenuto e sulla sua conservazione: l'obiettivo è **produrre vini longevi, fini, schietti, con personalità** e che possano essere protagonisti durante i momenti di convivialità.



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



BIG BANG
IGP VINS DES ALLOBROGES BLANC

Jacquère, Altesse, Mondeuse Grise e Blanc de Maurienne da 5 appezzamenti con viti giovani

Soffice pressatura e refrigerazione delle uve ancora divise per 3 giorni circa. Assemblaggio per fermentazione alcolica, malolattica e affinamento sulle fecce fini

Produzione media di circa 2.700 bottiglie



SOLAR
IGP VIN DES ALLOBROGES ALTESSE BLANCHE

100% Altesse da 2 appezzamenti

Soffice pressatura e refrigerazione delle uve per 3 giorni circa. Fermentazione alcolica, malolattica e affinamento sulle fecce fini in anfore di gres da 500 L

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



DARK SIDE
IGP VIN DES ALLOBROGES MONDEUSE NOIRE

100% Mondeuse da una parcella nella zona di Puttets con viti di almeno 80 anni

Inertizzazione dei grappoli e macerazione per 15 giorni. Pressatura e travaso in botti e anfore per completare le fermentazioni. Travasi prima dell'affinamento.

Produzione media di circa 2.000 bottiglie



GENESIS
IGP VIN DES ALLOBROGES JACQUERE

100% Jacquere da 3 parcelle con viti di 80 anni

Soffice pressatura e refrigerazione delle uve per 3 giorni circa. Fermentazione alcolica, malolattica e affinamento sulle fecce fini in anfore di gres e demi-muid

Produzione media di circa 1.400 bottiglie



NEBULA
VIN DE FRANCE

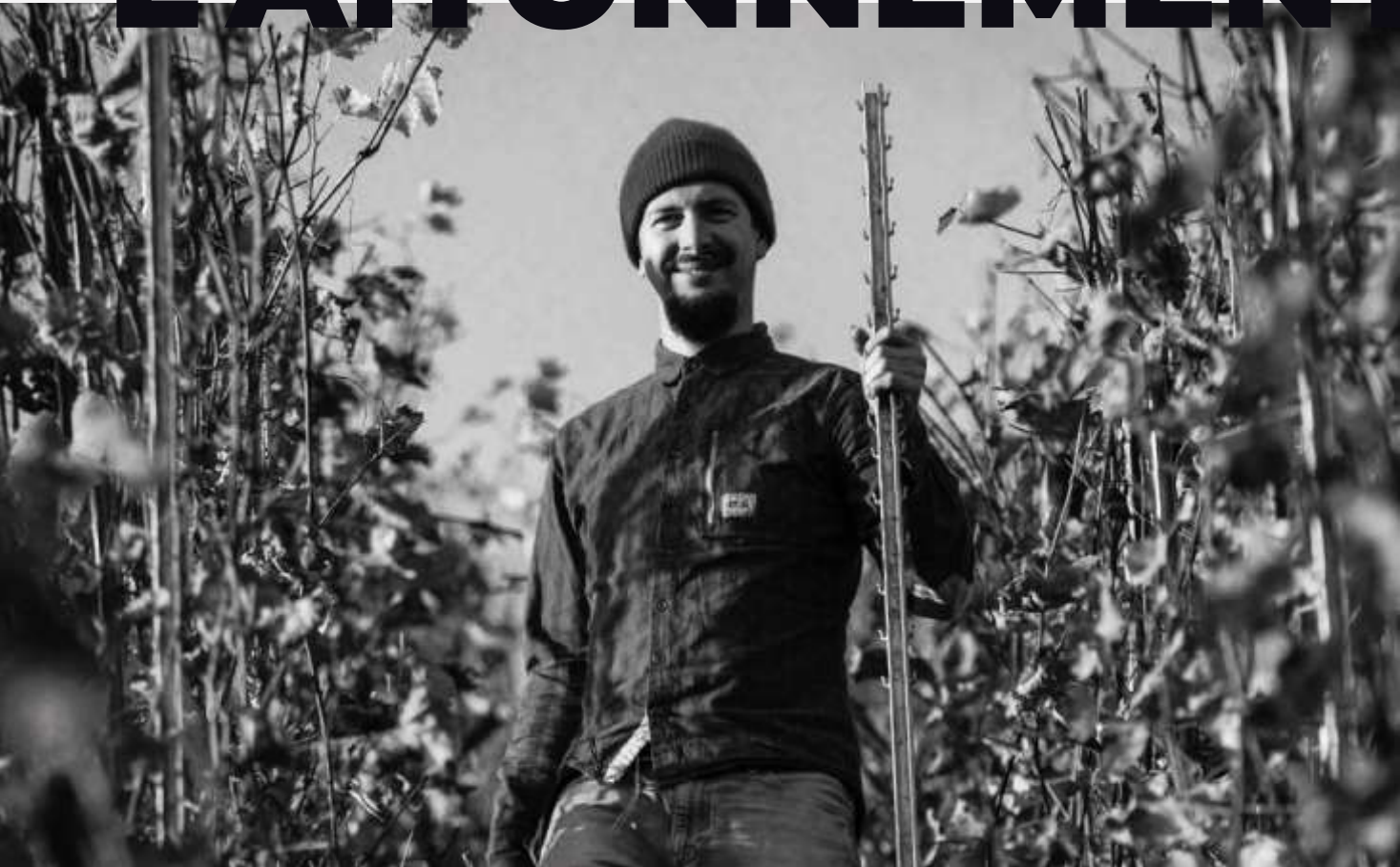
Douce Noire, Joubertin, Persan, Mondeuse Noire e altri vitigni

Vinificazione separata delle uve. Inertizzazione dei grappoli, pressatura e passaggio in anfore. Assemblaggio e travaso in demi- muid per fermentazione malolattica e affinamento.

Produzione media di circa 4.000 bottiglie



L'AITONNEMENT



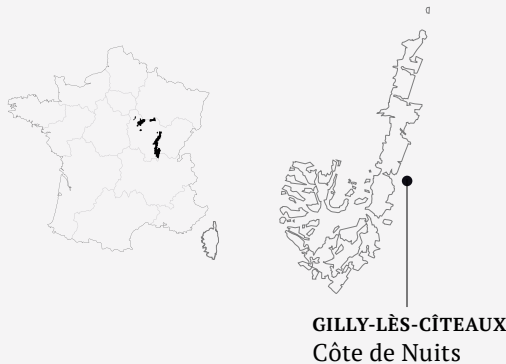
L'AITONNEMENT



ZONA – Borgogna, Francia

ETTARI VITATI – négociant

PRODUZIONE – 80.000 bottiglie



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. 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 produce 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 ArdeaSeal**, 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;

LAURENT PONSOT



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.



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



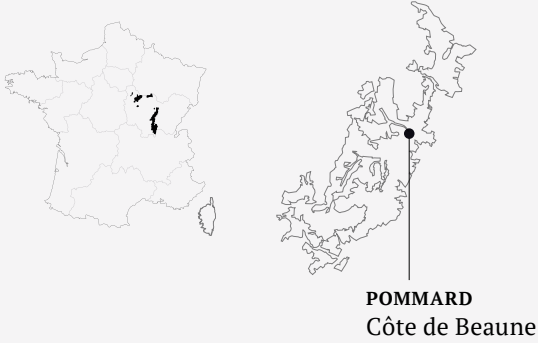
- BOURGOGNE BLANC "CUVÉE DU PERCE-NEIGE"
- CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU "CUVÉE DU KALIMERIS"
- MEURSAULT BLAGNY PREMIER CRU "CUVÉE DU MYOSOTIS"
- MEURSAULT CHARMES PREMIER CRU "CUVÉE DE LA CENTAURÉE"
- MEURSAULT "CUVÉE DU PANDOREA"
- MEURSAULT GENEVRIÈRES PREMIER CRU "CUVÉE DE L'IPOMÉE"
- MEURSAULT PERRIÈRES PREMIER CRU "CUVÉE DE L'HELLÉBORE"
- BEAUNE PREMIER CRU "CUVÉE DU NOYER"
- BONNES MARES GRAND CRU "CUVÉE DE L'AMANDIER"
- BOURGOGNE ROUGE "CUVÉE DES PEUPLIERS"
- CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE GRAND CRU "CUVÉE DU FRÊNE"
- CHAMBERTIN GRAND CRU "CUVÉE DU CHENE"
- CHAMBOLLE-MUSIGNY "CUVÉE DE LA VIOLETTE"
- CHAMBOLLE-MUSIGNY LES CHARMES PREMIER CRU "CUVÉE DU TILLEUL"
- CHARMES CHAMBERTIN GRAND CRU "CUVÉE DU CYPRÈS"
- CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU "CUVÉE DU CÈDRE"
- CHAMBERTIN CLOS DE BEZE CUVÉE DU FRENE
- CHAMBERTIN CUVÉE DU CHENE
- CHARMES CHAMBERTIN CUVÉE DU CYPRES
- CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU CUVÉE DU CEDRE
- CLOS SAINT DENIS GRAND CRU "CUVÉE DU MERISIER"
- ECHEZEAUX GRAND CRU "CUVÉE DE L'ÉRABLE"
- GEVREY-CHAMBERTIN "CUVÉE DE L'AULNE"
- GEVREY-CHAMBERTIN EN ERGOT PREMIER CRU "CUVÉE DU MÉLÈZE"
- GRIOTTE CHAMBERTIN GRAND CRU "CUVÉE DU SAULE"
- VOSNE-ROMANÉE "CUVÉE DU CERISIER"
- VOSNE-ROMANÉE LES BEAUX MONTS PREMIER CRU "CUVÉE DE L'ORME"

LAURENT PONSOT

ZONA – Borgogna, Francia

ETTARI VITATI – 9

PRODUZIONE – 42.000



POMMARD
Côte de Beaune

Il Domaine Lejeune è un'azienda storica della Borgogna che si estende su circa 9 ettari 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. L'azienda segue i dettami della biodinamica, sia in vigna che in cantina.

Tutte le fasi di lavorazione sono volte alla produzione di vini **il più naturali e 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.

DOMAINE LEJEUNE



BOURGOGNE ROUGE CÔTE D'OR AOC

100% Pinot Nero da viti di 10-20 anni
Affinamento in barriques da 228 L nuove per il 5%



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 RUGIENS

POMMARD PREMIER CRU AOC

100% Pinot Nero da vigne di 45 anni
Affinamento in barriques da 228 L nuove per il 65-75%



MONTHELIE EN REMAGNIEN ROUGE MONTHELIE AOC

100% Pinot Nero
Vinificazione con lieviti indigeni e affinamento in botti nuove per il 30-40%



LES ARGILLIERES

POMMARD PREMIER CRU AOC

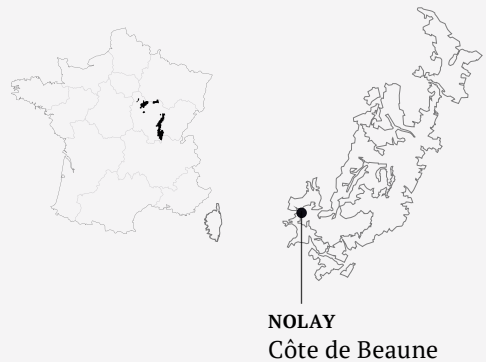
100% Pinot Nero da vigne di 45 anni
Fermentazione con macerazione a grappolo intero per metà del mosto, poi affinamento in botti nuove per il 30%



ZONA – Borgogna, Francia

ETTARI VITATI – 9

PRODUZIONE – 8.000 bottiglie



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 Borgogna, 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 9 ettari 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.

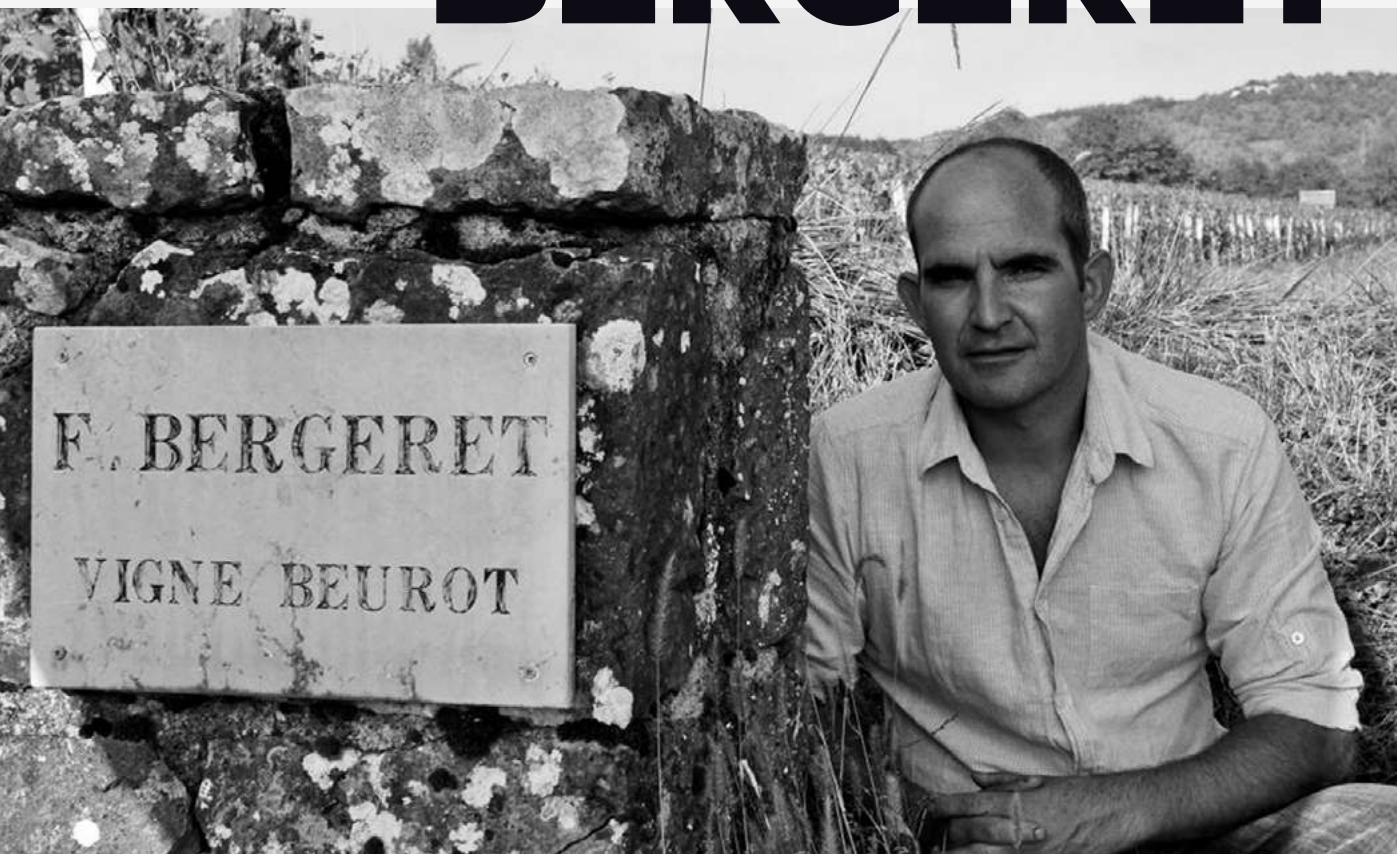
François Bergeret ha preso le redini dell'azienda nel 2000, sebbene vi lavorasse già dal 1994.

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



GABRIEL VIGNE BEUROT

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

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 BLANC VIEILLES VIGNES

BOURGOGNE BLANC

100% Chardonnay da un appezzamento di 0,17 ha con viti piantate dal nonno di François nel 1945

Affinamento in botti di rovere per 12 mesi poi 2 mesi in acciaio

Produzione media di circa 900 bottiglie



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

100% Pinot Nero da vigneti a Nolay di 35 anni

Dopo la diraspatura fermentazione e macerazione di circa 2 settimane. Affinamento in acciaio per circa 12 mesi



RONDO ROUGE VIEILLES VIGNES

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

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)

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

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 PRÉVOLLES

BEAUNE

100% Pinot Nero da vigneti di 42 anni

Dopo la diraspatura fermentazione di circa 2 settimane. Follature 5 volte al giorno per 4 giorni poi rimontaggi 1 volta al giorno. Affinamento per 12 mesi in botti di rovere usate di 2-3 anni



LES CHANLINS BAS

POMMARD PREMIER CRU

100% Pinot Nero dal vigneto omonimo

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

Produzione media di circa 600 bottiglie

FRANÇOIS BERGERET

ZONA – Borgogna, Francia

ETTARI VITATI – 16

PRODUZIONE – 90.000 bottiglie



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, Savigny-lès-Beaune, Pommard e Rully, complessivamente quasi 16 ettari.

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.

Nel 2020 danno inizio a un **nuovo progetto** chiamato **“Origines”**: le cuvée della linea provengono tutte dagli appezzamenti che hanno fatto la storia della tenuta negli ultimi 50 anni. Questi appezzamenti, **certificati biologici nel 2023**, sono stati selezionati proprio perché i più vocati, e vengono quindi vinificati separatamente. Inutile dire che le cuvée sono prodotte in quantità molto limitate.

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 500 L per 12 mesi
Produzione media di circa 1.800 bottiglie



LES 2 DINDES
BOUGOGNE BLANC AOC

100% Chardonnay da terreni calcareo-argillosi
Affinamento in botti usate di rovere da 350-600 L 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 350 L 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



ÉGRÉGORE
SANTENAY BLANC AOC

100% Chardonnay dalle migliori viti di 3 diverse parcelle
Vinificazione separata delle uve. Affinamento in botti da 228 e 350 L per 18 mesi poi 6 mesi in acciaio. Assemblaggio e imbottigliamento senza filtrazione
Produzione media di circa 2.000 bottiglie



CLOS DES GRAVIÈRES
SANTENAY BLANC PREMIER CRU AOC

100% Chardonnay da viti di 35 anni
Affinamento in botti di rovere da 350 L nuove per il 25% per 12-18 mesi, poi 6 mesi in acciaio
Produzione media di circa 600 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



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



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-quarto passaggio. Infine, 4-6 mesi in acciaio

Produzione media di circa 10.000 bottiglie



ORIGINE

SANTENAY ROUGE AOC

100% Pinot Nero da due parcelle

Fermentazione a grappolo intero, 21 giorni di macerazione e affinamento in botti per 16 mesi. 4 mesi in acciaio, leggera filtrazione e imbottigliamento

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



LES CHARMES

SANTENAY ROUGE AOC

100% Pinot Nero da una parcella degli anni '80, ripiantata a fine anni '90 selezionando le migliori viti

Fermentazione a grappolo intero, 23 giorni di macerazione e affinamento in botti per 16 mesi. 4 mesi in acciaio, leggera filtrazione e imbottigliamento

Produzione media di circa 700 bottiglie



BEAUREPAIRE LES RUCHOTTES

SANTENAY ROUGE PREMIER CRU AOC

100% Pinot Nero dal sotto-appezzamento "Les Ruchottes" lasciato incolto fino al re-impianto agli inizi degli anni '70

Fermentazione a grappolo intero, 22 giorni di macerazione e affinamento in botti per 16 mesi. 4 mesi in acciaio, leggera filtrazione e imbottigliamento

Produzione media di circa 2.000 bottiglie



LES PEUILLETS

SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU AOC

100% Pinot Nero dal vigneto omonimo, piantato nel 1951, è il più vecchio dell'azienda

Fermentazione a grappolo intero, 22 giorni di macerazione e affinamento in botti per 16 mesi. 4 mesi in acciaio, leggera filtrazione e imbottigliamento

Produzione media di circa 300 bottiglie



LES VALOZIERES

ALOXE CORTON PREMIER CRU AOC

100% Pinot Nero da viti di 50 anni

Fermentazione in acciaio ed affinamento per 12 mesi in botti usate di primo-sesto passaggio. Infine, 4-6 mesi in acciaio

Produzione media di circa 300 bottiglie



LES NOIZONS

POMMARD

100% Pinot Nero reimpiantato nel 1999 da Antoine Olivier

Fermentazione a grappolo intero, 22 giorni di macerazione e affinamento in botti per 16 mesi. 4 mesi in acciaio, leggera filtrazione e imbottigliamento

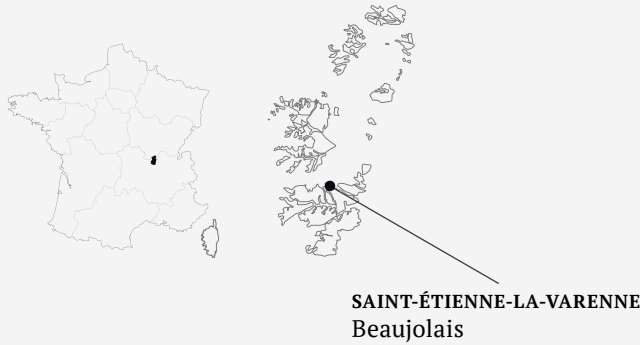
Produzione media di circa 300 bottiglie



ZONA – Borgogna, Francia

ETTARI VITATI – 3,15

PRODUZIONE – 10.000 bottiglie



SAINT-ÉTIENNE-LA-VARENNE
Beaujolais

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 Saint-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 Saint-Étienne-la-Varenne, rimanendo impressionato dall'energia che questo fazzoletto di terra di 3 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 3 mg/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 solo tre etichette: “La Napoleon”, dalle vigne più giovani, “Vignes Centenaires” e “Libation” dalle vigne di oltre cento anni. Il 2019 è un anno di cambiamenti: Clotaire cambia il nome delle sue bottiglie ed esce dalla denominazione del Beaujolais-Villages; nell'azienda partecipa anche Yuka, moglie di Clotaire. “La Napoleon” è diventata “Libre Pensée” e “Vignes Centenaires” ora è “à Fleur de Peau”, entrambi Vin de France.



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



POUR NOTRE DAILIA
VIN DE FRANCE PETILLANT

100% Gamay da una parcella di 0,3 ha con viti di 40 anni

Metodo Saignee, fermentazione in acciaio e affinamento sui lieviti per 12 mesi

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



L'EMPRISE
VIN DE FRANCE

100% Chardonnay da un vigneto di 0,3 ha con viti di 6 anni

Fermentazione e affinamento in acciaio per 4 mesi

Produzione media di circa 250 bottiglie



TERRIEN
VIN DE FRANCE

100% Gamay da un vigneto di 0,8 ha con viti di 40 anni

Fermentazione per una settimana e affinamento in botti per 4 mesi

Produzione media di circa 4.500 bottiglie



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, 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 hl 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

YUKA E CLOTAIRE MICHAL



YUKA E CLOTAIRE MICHAL



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



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



ZONA – Rodano, Francia

ETTARI VITATI – 1 di proprietà + 2,5 in affitto

PRODUZIONE – 9.000 bottiglie



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, nonchè con un'idea ben chiara dei vini che vuole produrre. Dumas comincia quindi a coltivare **3 ettari di vigneti**, dei quali alcuni non ancora in produzione, e pianta alcune viti in selezione massale coadiuvato da una celebre vivaista della zona, **Lilian Berillon**.

Le vigne, che sono molto parcellizzate e distano anche 12 km dalla cantina, insistono su suoli prevalentemente a base granitica con un sottile strato di terreno sabbioso in superficie, eccezion fatta per il Viognier 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 (pigeage) a giorni alterni. Dopo la svinatura i vini rossi affinano in barriques usate (3-6 anni), mentre per il Condrieu François impiega una botte diversa, da 400 litri.

Il domaine produce poche bottiglie, circa 9.000, per un totale di 7 etichette. Dato che François lavora completamente da solo, non ha intenzione di ingrandirsi.



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



CONDRIEU AOC

100% Viognier

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

Produzione media di circa 1.800 bottiglie



LE GAMAY

VIN DE FRANCE

100% Gamay da viti di 45 anni a 350 m s.l.m.

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

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



LA SYRAH

VIN DE FRANCE

100% Syrah da vigne giovani e di 40 anni

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



SAINT JOSEPH AOC

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 1.200 bottiglie



LA VIGNE DE DOM

VIN DE FRANCE

Prevalentemente Marsanne e Roussanne, poi Chardonnay, Chenin e Riesling da una vigna piantata nel 2015

Affinamento in botti di 5 anni da 228 L per 12 mesi, poi 6 mesi in acciaio

Produzione media di circa 800 bottiglie



LE PINOT

VIN DE FRANCE

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

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

Produzione media di circa 800 bottiglie



LA VIGNE DE JEAN

VIN DE FRANCE

100% Gamay (selezione parcellare) da viti di 45 anni da una vigna di 0,2 ha

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

Produzione media di circa 600 bottiglie



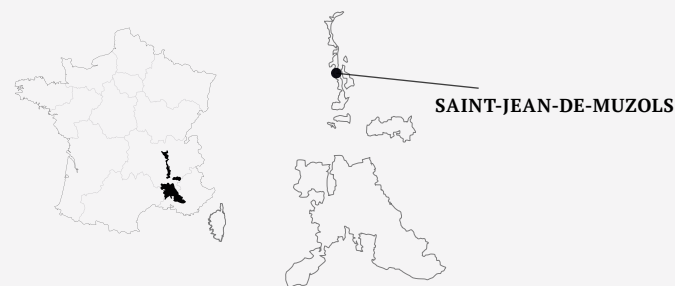
FRANÇOIS DUMAS



ZONA – Rodano, Francia

ETTARI VITATI – 0,08

PRODUZIONE – 400 bottiglie



Marie Bacconnier cresce nel piccolo paese di Saint-Jean-de-Muzols nel cuore dell'Ardèche, nella regione del Rodano settentrionale.

Marie è sempre stata attratta da quello che ruota attorno al mondo del vino fin da quando era piccola, complice il fatto che era spesso affidata alle cure del “nonnino” **Raymond Trollat**. Esatto, proprio quel Raymond Trollat: viticoltore ed enologo famosissimo per essere stato tra i primi a riconoscere le **potenzialità del Rodano**, esportandone i vini e facendoli conoscere ed apprezzare a tutto il mondo.

Marie ha quindi seguito le **orme del suo mentore**, conseguendo il diploma in viticoltura ed enologia.

Ha poi lavorato per due anni in una cantina per terminare l'apprendistato e completare la formazione.

Imbottiglia il suo vino per la prima volta **nel 2018**. Da allora le etichette ogni anno cambiano e sono spesso legate al metodo di lavoro che svolge in vigna con i cavalli, ai quali Marie è molto affezionata.

Esclusiva Italia



Ogni anno **le etichette vengono realizzate da Marion Fayolle**, considerata una delle più importanti illustratrici francesi. L'etichetta del Saint-Joseph 2022 è un omaggio al suo “nonno” **Raymond, scomparso nel febbraio 2023** e rappresenta lui che si allontana con dietro Marie, il suo compagno e suo figlio Gabriel.

Le uve di Syrah provengono da un piccolissimo appezzamento di 0,08 ettari situato proprio vicino a casa sua.

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



SAINT-JOSEPH

100% Syrah da un vigneto di 0,08 ha con viti di circa 7 anni

Vinificazione in acciaio e diraspatura totale. Affinamento per 12 mesi in botti di rovere francese, nessuna filtrazione

Produzione media di circa 430 bottiglie

MARIE BACCONNIER

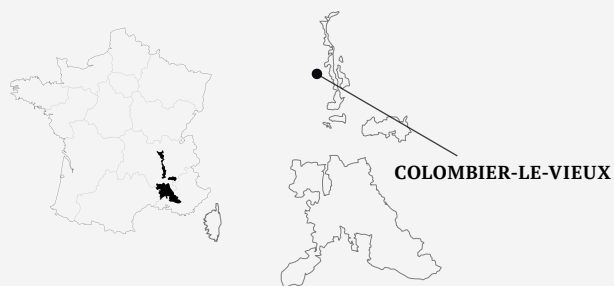


MARIE BACCONNIER

ZONA – Rodano, Francia

ETTARI VITATI – 2

PRODUZIONE – 4.500 bottiglie



Hugo Vercasson, classe 1999, è un vigneron ed enologo originario della Vallée du Doux che nonostante la sua giovane età vanta numerose esperienze lavorative in diverse cantine della valle del Rodano.

Mentre lavorava per Jeff Malsert del Domaine Iserand, Hugo ha iniziato il suo progetto nelle zone di **Arras-sur-Rhône** ed **Eclassan**, nella parte meridionale della denominazione Saint-Joseph.

Nel 2021 Hugo compra quindi da un collega vignaiolo un **piccolo appezzamento** che, a causa di una riforma della denominazione, **non rientrava più nella AOC Saint-Joseph** poiché si trovava ad un'altitudine considerata troppo alta.

In quel vigneto **ha piantato selezioni massali di uve Syrah** raccolte da Cornas ed ha prodotto un vino con anche un 15% di Viognier che ha chiamato "Saint-You".

Contemporaneamente recupera vari terreni in affitto nel cuore dell'AOC Saint-Joseph e ad oggi lavora un totale di circa 2 ettari di vigneti per lo più in zone collinari.

Tutte le attività in vigna vengono rigorosamente svolte **a mano** e alcuni vigneti sono già certificati biologici, altri in conversione. **La sua prima vendemmia è stata quindi la 2022**, ha imbottigliato tre vini rossi e un bianco per un totale di circa 4.500 bottiglie.

Le meravigliose etichette sono state realizzate dall'illustratrice **Jules Maillard**.

Esclusiva Italia



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



FACE À PIERRE BLANCHE VIN DE FRANCE

50% Marsanne (viti di 45 anni)
e 50% Viognier (viti di 10 anni)

Pressatura diretta e affinamento
in acciaio per 9 mesi

Produzione media di circa
2.500 bottiglie



LE ROUGE VIN DE FRANCE

100% Syrah da viti di 25 anni

Vinificazione con i raspi, macerazione
di 15 giorni e affinamento in anfore
da 500 L per 10 mesi

Produzione media di circa
2.500 bottiglie



LES TRAVERS SAINT-JOSEPH

100% Syrah da vigne di 0,4 ha con viti
di 20 anni

Vinificazione con i raspi, macerazione
di 15 giorni e affinamento in anfora
per 9 mesi

Produzione media di circa
1.800 bottiglie

HUGO VERCASSON



HUGO VERCASSON

ZONA – Rodano, Francia

ETTARI VITATI – 6

PRODUZIONE – 28.000 bottiglie



Domaine de l'Agramante nasce nel 2018 a Sabran, nel Rodano meridionale. Carlo La Rocca, giovane ingegnere siciliano, si trasferisce in Francia prima per studioe 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**: il loro sostegno è importante per Carlo, sia in termini di esperienza, che per la consolidazione del progetto aziendale, ha infatti vinificato presso la loro cantina per i primi due anni. **Nel 2019 l'Agramante passa da 1,2 a 4,25 ettari di vigneti**, posti su terrazze sabbio-limose dove si 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 simultanea, vengono ritirate le fecce grezze; il vino, infine, **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).



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



BONÉBONÉ VIN DE FRANCE

30% Cinsault, 30% Grenache, 20% Cunoise, 10% Syrah e 10% Bourboulenc

Pressatura diretta a grappolo intero. 1/3 del mosto proviene da una cuvée di M'Arricriu. Imbottigliato prima della fermentazione e sboccato à la volée. Residuo 9 g/l

Produzione media di circa 1.800 bottiglie



M'ARRICRIU VIN DE FRANCE

40% Grenache, 35% Cinsault, 15% Syrahe 10% Cunoise da varie parcelle

Ogni vitigno da ogni parcella viene vinificato separatamente. Diraspatura, fermentazione a temperatura controllata, brevi macerazioni e rimontaggi giornalieri. Affinamento di ogni cuvée in legno per 5 mesi, poi assemblaggio finale e imbottigliamento

Produzione media di circa 10.000 bottiglie



CIAÜLÀ VIN DE FRANCE

60% Grenache e 40% Syrah (selezione di vecchie viti)

Ogni vitigno da ogni parcella viene vinificato separatamente. Diraspatura, fermentazione a temperatura controllata e macerazione di circa 24 giorni con rimontaggi giornalieri. Affinamento di ogni cuvée in acciaio per 10 mesi poi assemblaggio finale e imbottigliamento

Produzione media di circa 5.300 bottiglie



MARFISA (A'GIUNTA) VIN DE FRANCE

90% Grenache e 10% Syrah da uve di négoce del terzo anno di conversione

Ogni vitigno da ogni parcella viene vinificato separatamente. Diraspatura, fermentazione a temperatura controllata, brevi macerazioni e rimontaggi giornalieri. Affinamento di ogni cuvée in acciaio per 5 mesi, poi assemblaggio finale e imbottigliamento

Produzione media di circa 5.300 bottiglie



GIUFFÁ VIN DE FRANCE

100% Cinsault

Diraspatura e fermentazione a temperatura controllata. Macerazione per 18 giorni e rimontaggi giornalieri. Affinamento in acciaio per 5 mesi

Produzione media di circa 1.600 bottiglie



JACUZZO VIN DE FRANCE

70% Syrah e 30% Grenache (selezione di vecchie viti)

Ogni vitigno da ogni parcella viene vinificato separatamente, assemblaggio dopo la malolattica. Diraspatura, fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 14 giorni. Affinamento per 9 mesi in acciaio e 12 mesi in demi-muid del 2017

Produzione media di circa 800 bottiglie



DOMAINE
DE L'AGRAMANTE

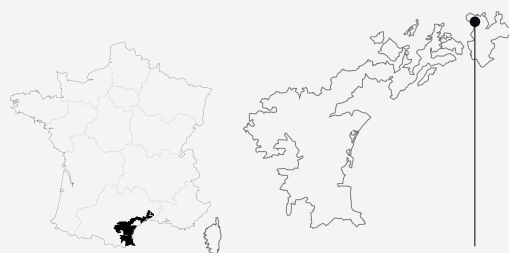
DOMAINE DE L'AGRAMANTE



ZONA – Languedoc-Roussillon, Francia

ETTARI VITATI – 12

PRODUZIONE – 18.000 bottiglie



SAINT-MAMERT-DU GARD

La famiglia Prade a Saint-Mamert-du-Gard è da più di 5 generazioni (quasi 300 anni) che è legata al mondo dell'agricoltura e del vino. Il Domaine d'Eriane nasce nel 2007 sotto la guida di Clodéric Prade che ha deciso di trasformare l'azienda di famiglia rendendola indipendente, abbandonando la vendita delle uve per concentrarsi sulla vinificazione dei propri vini.

Clodéric è un fervente difensore della **viticoltura biologica** e dell'**agroforestazione**, un sistema che prevede la convivenza sullo stesso appezzamento delle viti con alberi da frutto, aceri campestri, mandorli, noci...

Il Domaine d'Eriane vuole **dare agli alberi il posto che meritano**: il loro ruolo è fondamentale per promuovere la biodiversità, fungono da rifugio per animali e insetti e migliorano anche l'aspetto dei paesaggi. Naturalmente è un anche un **investimento economico non da poco** considerando che “compromettono” in un certo senso anche i lavori in vigna: senza alberi tra i filari e senza siepi ai margini degli appezzamenti i trattori non avrebbero nessun tipo di ostacolo, ma la qualità dei vini non sarebbe la stessa, sempre secondo Clodéric. Sono convinti che a **lungo termine** queste pratiche **premieranno il Domaine** e i vini prodotti, con una **migliore qualità** delle uve e quindi della resa dei vini finali.

Oggi il Domaine ha appena 12 ettari vitati su 43 totali, **tutti certificati biologici** dal 2013 e condotti in regime biodinamico. I vini sono fedeli al terroir, anche se **le viti sono ubicate su diversi appezzamenti**: le vecchie viti di **Grenache** si trovano a nord-ovest su terreni calcarei e duri di matrice argillosa. Suoli argilloso-calcarei più rossi esposti a est ospitano le giovani viti di **Syrah** e quelle vecchie di **Cinsault**. I vitigni a bacca bianca sorgono invece su terreni con marne bianche e gialle.



LES BERMUDES BLANC LANGUEDOC AOP

50% Vermentino, 40% Grenache e 10% Roussane da vigne di 2,5 ha totali con viti di 10 anni

Fermentazione e affinamento in tini d'acciaio. Leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento

Produzione media di circa 7.500 bottiglie



LES BERMUDES ROUGE LANGUEDOC AOP

35% Grenache, 35% Syrah e 30% Cinsault da vigne di 3 ha totali con viti tra i 15 e i 50 anni

Vinificazione in acciaio, affinamento in acciaio e cemento

Produzione media di circa 7.500 bottiglie



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



LE COUP DES C CÉVENNES IGP

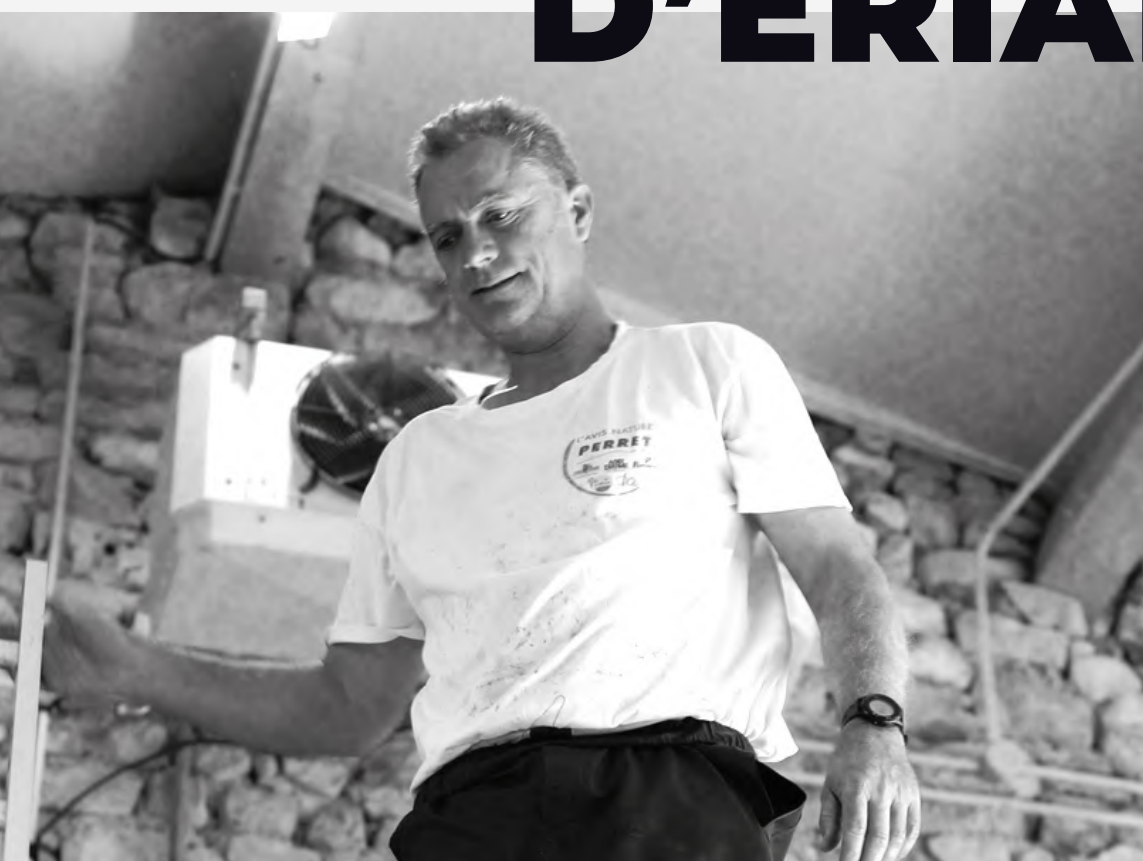
100% Cinsault da una vigna di 1 ha con viti di 50 anni

Vinificazione in acciaio, affinamento in acciaio e cemento

Produzione media di circa 3.500 bottiglie



DOMAINE D'ERIANE

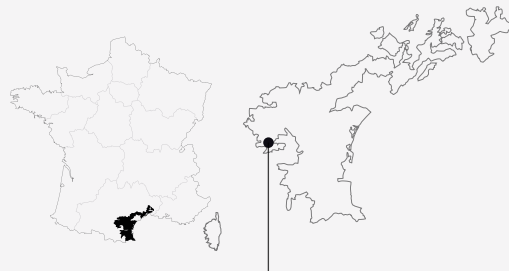


DOMAINE D'ERIANE

ZONA – Languedoc-Roussillon, Francia

ETTARI VITATI – 10

PRODUZIONE – 35.000 bottiglie



ROQUETAILLADÉ-ET-CONILHAC

Pierre Fort e sua moglie Marie-Claire crescono a Roquetaillade e sin da piccoli lavorano nei vigneti della famiglia di Pierre. Lasciano il loro paese natale negli anni '80 per fare nuove esperienze: trascorrono molti anni nella Valle della Loira dove incontrano il famoso vigneron Dider Dagueneau, che li incoraggia a ritornare a Roquetaillade e a rilevare i vigneti di famiglia.

Era il 2004, avevano solo 4 ettari di Chardonnay e un ettaro di Pinot Nero. Tra questi un vigneto di 40 anni che Pierre stesso aveva piantato da adolescente. Nel 2017, il figlio di Pierre e Marie-Claire, Thomas, con sua moglie Camille decidono di lasciare il loro lavoro di ricercatori e di portare avanti l'azienda di famiglia.

Ora gestiscono loro il **Domaine de Mouscaillo** mentre i genitori sono “in pensione”: hanno acquistato un piccolo vigneto a Banyuls, dove vinificano Collioure bianco e rosso. Situato nel cuore della Linguadoca, Roquetaillade si distingue dalle altre denominazioni per la sua sorprendente freschezza. Questo terroir si trova tra un **clima mediterraneo** (secco e caldo), **influenze atlantiche** (più umide) ma comunque vicino ai Pirenei. C'è poi un'interessante escursione termica tra il giorno e la notte durante l'estate che si adatta molto bene alle viti: dai 35-40 °C di giorno si passa a 15 °C durante la notte. I terreni sono molto profondi, **pieni di fossili risalenti a 50 milioni di anni fa**, terroir simile a quello di Chablis. Le argille calcaree agiscono come grandi spugne: trattengono l'acqua e l'umidità nei terreni, anche durante le estati più calde e secche. Con questa caratteristica i vigneti non soffrono la siccità e **i vini rivelano una freschezza e una nitidezza unica.**

Il **Domaine de Mouscaillo** vuole esprimere coi loro vini **tutta la tipicità del terroir**. L'obiettivo principale è ottenere uve sane, con un grande potenziale qualitativo, questo permette poi di lavorare con semplicità in cantina, senza aggiungere nulla ai vini. Attualmente producono **35.000 bottiglie da 10 ettari di terreni**, la maggior parte coltivati a **Chardonnay** (80%). Seguono **Mauzac Blanc, Chenin e Pinot Nero.**



CREMANT DE LIMOUX AOP

50% Chardonnay, 40% Pinot Nero e 10% Chenin

Fermentazione in botti di rovere usate da 6 hl e maturazione per 8 mesi. 18 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Dosaggio 0 g/l

Produzione media di circa 14.000 bottiglie



LIMOUX AOP

90% Chardonnay, 5% Chenin e 5% Mauzac da viti di 30 anni circa

Fermentazione in botti di rovere usate da 6 hl (solo il 5% nuove) e maturazione nelle stesse botti con batonnage per 11 mesi. Infine, 1 anno in bottiglia

Produzione media di circa 10.000 bottiglie

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



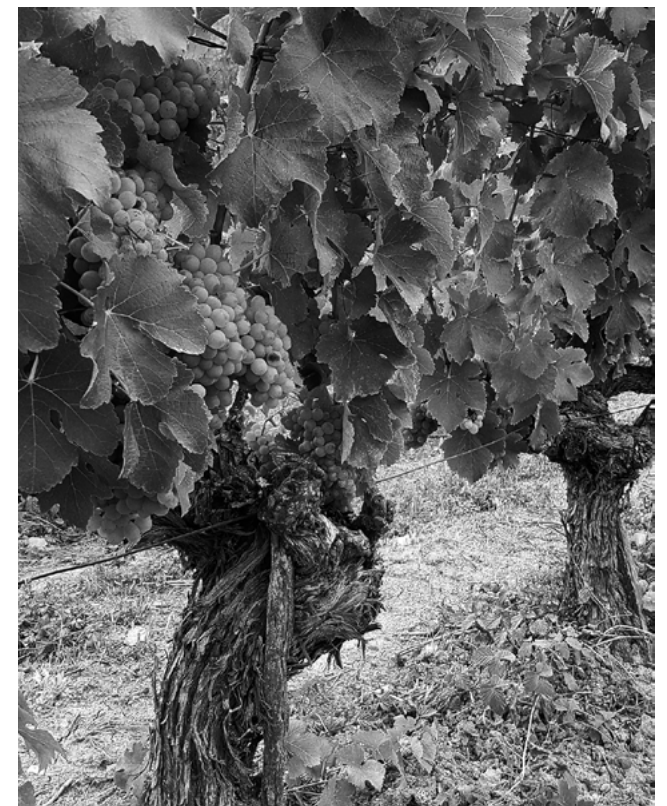
SISYPHE

VIN DE FRANCE

100% Chardonnay da una parcella di 1 ha con viti di 20 anni

Fermentazione in botti di rovere usate da 6 hl e maturazione a partire dalla primavera fino all'estate in botti lasciate scolme

Produzione media di circa 6.500 bottiglie



DOMAINE DE MOUSCAILLO

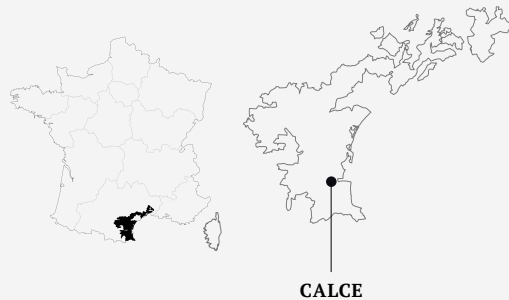


DOMAINE DE MOUSCAILLO

ZONA – Languedoc-Roussillon, Francia

ETTARI VITATI – 0,8

PRODUZIONE – 4.000 bottiglie



Eau de Souche nasce nel 2015 dall'idea di Lionel Gauby, figlio di Gérard Gauby, fondatore dell'azienda omonima, grande riferimento dei vini del Roussillon.

Lionel imbottiglia inizialmente uno o due vini all'anno, con etichette diverse per ogni annata. Voleva dare sfogo alla sua fantasia, esprimendosi in piena libertà, divertendosi. Nel 2018 ha voluto vinificare vini totalmente diversi da quelli prodotti sin dal 2000 dal Domaine Gauby, così ha iniziato a raccogliere uve in diverse **regioni della Francia** per poi

vinificarle a suo piacimento: dalla Savoia con il vigneron Julien Viana (domaine Cellier de la Barateire) e dal Beaujolais con Pierre Cotton. A queste prime due collaborazioni, ne seguiranno altre.

Dal 2019 Eau de Souche diventa per Lionel una priorità, decide quindi di realizzare un'etichetta che esprima pienamente tutto l'impegno che profonde in questo progetto. Grazie all'aiuto all'amico **calligrafo Olivier Radondy** realizza la scritta **"Eau De Souche"** che unisce allo **stemma** disegnato dal **famoso araldista Laurent Granier**.

Nel 2022 acquista vecchi vigneti di Grenache (0,4 ettari) nel terroir di Calce, coltivati in biologico già da 20 anni. Due anni dopo rileva un altro piccolo appezzamento di Grenache Noir (con viti di 50 anni) dal Domaine Gauby; questo gli permette di avere un **totale di 0,8 ettari**, sufficienti per lui.

È dal 2023 che l'Eau de Souche diventa per Lionel, dopo essersi staccato dal padre Gérard, la sua unica attività: vinifica tutto sotto casa sua, circa **4.000 bottiglie all'anno**, con un minimo di attrezzature, una vinificazione "artigianale" fatta in prima persona con l'aiuto di alcuni fidati amici.

"In sintesi, **mi sento libero di vinificare le uve che voglio**, provenienti da bellissimi terroir e da varie regioni, grazie alle mie conoscenze nel mondo del vino e a nuovi, casuali, incontri. **Cerco di far brillare il più possibile il vino in bottiglia**, sia per il vostro piacere, ma anche per il mio".

EAU DE SOUCHE

DI LIONEL GAUBY



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



ALEXANDRIE VIN DE FRANCE

70% Muscat Alexandrie dal Roussillon

Fermentazione a grappolo intero e macerazione per 45 giorni circa. Affinamento per 9 mesi: 90% in due botti usate e 10% in una botte nuova

Produzione media di circa 850 bottiglie



RAISINS DE PASSAGE VIN DE FRANCE

70% Grenache dalle proprie vigne e 30% Sauvignon Blanc/Pinot Grigio

Fermentazione a grappolo intero e macerazione per 10-15 giorni circa. Affinamento per 9 mesi totali in un'anfora e 2 botti usate

Produzione media di circa 950 bottiglie



ARAMON VIN DE FRANCE

100% Aramon da uve del Domaine Gauby

Fermentazione a grappolo intero e macerazione per 15 giorni circa. Affinamento per 4 mesi in acciaio

Produzione media di circa 650 bottiglie



GRENACHES VIN DE FRANCE

80% Grenache Noir, 20% Grenache Blanc e Gris da viti centenarie a Calce

Fermentazione a grappolo intero e macerazione per 30 giorni circa. Affinamento per 7 mesi in botti usate

Produzione media di circa 250 bottiglie



PINOT NOIR VIN DE FRANCE

100% Pinot Nero dalla Savoia

Fermentazione a grappolo intero e macerazione per 25 giorni circa. Affinamento per 7 mesi in un'anfora, una botte nuova e una usata

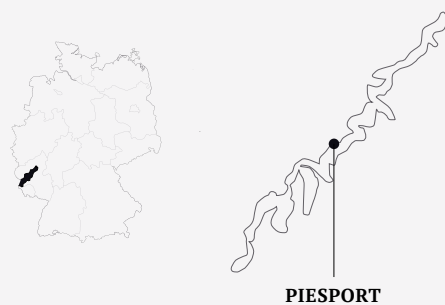
Produzione media di circa 850 bottiglie

EAU DE SOUCHE DI LIONEL GAUBY

ZONA – Mosella, Germania

ETTARI VITATI – 6 di proprietà + 4 in affitto

PRODUZIONE – 35.000 bottiglie



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, **Julian Haart si dedica totalmente alla sua piccola proprietà**: i terreni sorgono su alcuni dei vigneti più vocati: **Schubertslay**, con un microclima unico e grappoli centenari, **Ohligsberg e Goldtröpfchen**.

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 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.

L'amicizia tra **Julian e Klaus Peter Keller**, per il quale ha lavora all'inizio della sua carriera, è così forte che nel 2018 nasce l'idea di "scambiarsi" parte dei vigneti: **Keller vinifica un vino con le uve di Julian** (dal vigneto Schubertslay) e **viceversa**, Julian produce quindi una piccola quantità di vino dal vigneto Frauenberg, proprietà di Keller, nel Rheinhessen.

JULIAN HAART

Esclusiva Italia



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



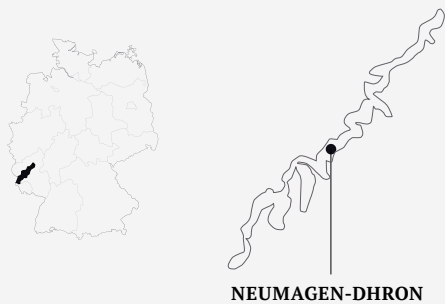
- "HAARTRIESLING"
- "MOSELRIESLING"
- PIESPORTER RIESLING
- MÖLSHEIMER RIESLING
- PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN
- PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN KABINETT
- PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN KABINETT ALTE REBEN
- PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN SPÄTLESE
- PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN SPÄTLESE *
- WINTRICHER OHLIGSBERG
- WINTRICHER OHLIGSBERG KABINETT ALTE REBEN
- WINTRICHER OHLIGSBERG SPÄTLESE
- WINTRICHER OHLIGSBERG RESERVE
- NIEDERFLÖRSHEIMER FRAUENBERG
- LAGEN KABINETTKISTE

JULIAN HAART

ZONA – Mosella, Germania

ETTARI VITATI – 0,5

PRODUZIONE – 3.000 bottiglie



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.

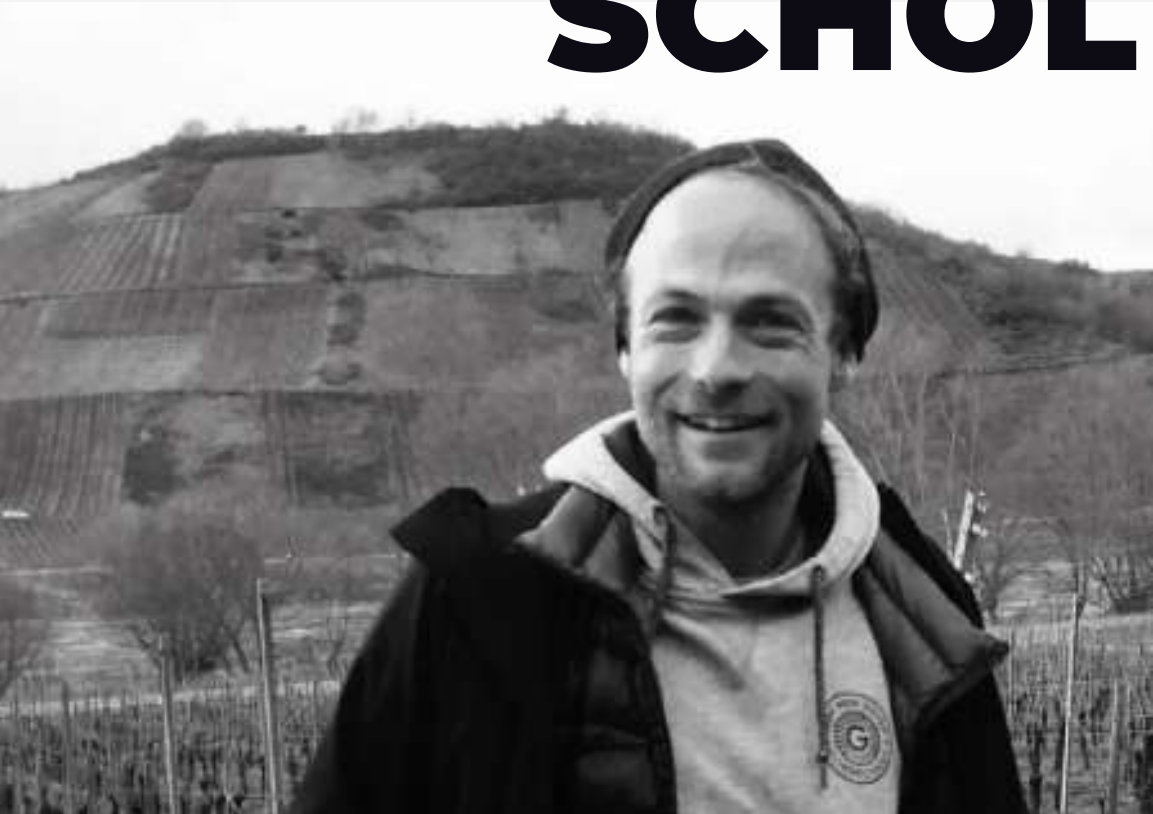
Dal 2008 al 2010 Markus ha svolto un **apprendistato presso la cantina St. Urbans-Hof**, imparando dal maestro Nik Weis. In seguito ha studiato **viticoltura ed enologia all'Università di Geisenheim** e, terminati gli studi, ha diretto la cantina Dr. Fischer a Ockfen (dal 2013 al 2014) di proprietà di Nik Weis e Martin Foradori di Hofstätter.

Dopo 6 mesi passati in giro per il mondo torna in Germania e **lavora per due anni come agronomo nei vigneti di Markus Molitor**. Contemporaneamente svolge anche l'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. La coltivazione avviene 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, in barriques o nelle tradizionali **foudres di legno da 1000 litri**. 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 1000 L e barrique usate

Produzione media di circa 500 bottiglie numerate



MOSEL RIESLING NEUMAGENER ROSENGÄRTCHEN SPÄTLESE

100% Riesling

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

Produzione media di circa 200 bottiglie numerate



MOSEL RIESLING NEUMAGENER ROSENGÄRTCHEN AUSLESE*

100% Riesling da viti di 45 anni

Accurate selezione delle uve botritizzate, fermentazione spontanea e affinamento per 4-6 mesi in barrique usate

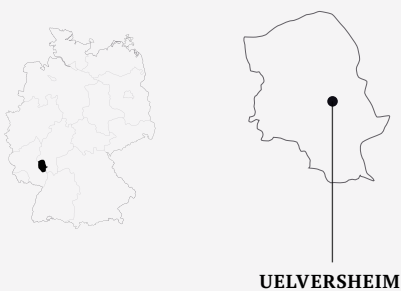
Produzione media di circa 80 bottiglie numerate

MARKUS SCHOLTES

ZONA – Rheinhessen, Germania

ETTARI VITATI – 4,1 di proprietà + 2,4 in affitto

PRODUZIONE – 45.000 bottiglie



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 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, e ad 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.

Esclusiva Italia



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



NR.1

DEUTSCHER WINZERSEKT

Pinot Bianco e Chardonnay da una parcella di 1,5 ha del vigneto Uelversheimer Loch con viti di 10 anni

Pressatura a grappolo intero, frazionamento del mosto e fermentazione spontanea. Affinamento per 6 mesi in vasca poi 18 mesi sui lieviti
Dosaggio 2 g/l

Produzione media di circa 3.500 bottiglie



RIESLING

RHEINISCHER LANDWEIN

100% Riesling da una parcella di 1,2 ha dal vigneto Uelversheimer Tafelstein con viti di 10-18 anni

Fermentazione in acciaio e in una botte da 600 L chiamata "Halbstück". Affinamento complessivo di 10 mesi

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



SAUVIGNON BLANC

RHEINISCHER LANDWEIN

100% Sauvignon da una parcella di 0,30 ha dal vigneto Dienheimer Kreuz con viti di 27 anni

Fermentazione in botti di rovere francese da 228 L. Affinamento per 12 mesi in botte e 6 mesi in acciaio

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



0 OHM ROSSO

RHEINISCHER LANDWEIN

Pinot Nero e Dornfelder da parcelle di 1 ha

Fermentazione in botti di legno da 2.400 L affinamento per 12 mesi sulle fecce fini in botti di legno e barrique usate

Produzione media di circa 4.000 bottiglie



0 OHM BIANCO

RHEINISCHER LANDWEIN

60% Chardonnay e 40% Pinot Bianco dai vigneti Dienheimer Kreuz, Oppenheimer Herrenberg e Uelversheimer Tafelstein. Viti di 5-25 anni

Fermentazione in botti di rovere da 225 e 500 L. Affinamento nelle stesse botti, poi travaso in acciaio dopo 10 mesi sui lieviti

Produzione media di circa 10.000 bottiglie



CHARDONNAY

RHEINISCHER LANDWEIN

100% Chardonnay da una parcella di 0,4 ha dal vigneto Uelversheimer Tafelstein con viti di 35 anni

Fermentazione in botti di rovere francese da 225 L. Affinamento per 12 mesi in botte e 6 mesi in acciaio

Produzione media di circa 1.500 bottiglie



WEIBBURGUNDER

RHEINISCHER LANDWEIN

100% Pinot Bianco da una parcella di 0,50 ha con viti di 31 anni

Fermentazione in botti di rovere francese da 228 L. Affinamento per 12 mesi in botte e 6 mesi in acciaio

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



MORITZ KISSINGER

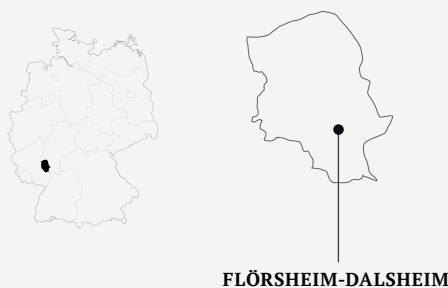
MORITZ KISSINGER



ZONA – Rheinhessen, Germania

ETTARI VITATI – 23,4

PRODUZIONE – 100.000 bottiglie



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 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 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** paragonabili ai Grand Crus francesi, non sono gli unici prodotti degni di nota, poiché l'azienda produce una vasta gamma di vini, impiegando **Riesling**, **Chardonnay**, **Pinot Bianco** e **Pinot Nero**, quest'ultimo comparabile a quelli della Côte d'Or in Borgogna, di cui Klaus Peter è profondamente appassionato.



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



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

KELLER



KELLER

ZONA – Rioja, Spagna

ETTARI VITATI – 0,6

PRODUZIONE – 1.200 bottiglie



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, 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 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. Lascia semplicemente 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. È sua intenzione far conoscere il loro significato e permettere che non vengano dimenticate.



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. In barriques per 14 mesi dopo la pigiatura (malolattica svolta). Affinamento in acciaio per 5-6 mesi circa

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. In botti da 300l dopo la pigiatura (malolattica svolta) poi affinamento nelle stesse botti per circa 18 mesi circa

Produzione media di circa 400 bottiglie



PEDRO BALDA



PEDRO BALDA

ZONA – Rioja, Spagna

ETTARI VITATI – 2 di proprietà + 1 in affitto

PRODUZIONE – 12.300 bottiglie



Jade Gross nasce nel 1987 ad Hong Kong.

Compiuti i diciotto anni si trasferisce

a New York per studiare scienze politiche

ma dopo circa tre anni decide di cambiare

completamente settore: si iscrive alla ESCF,

prestigiosissima scuola di cucina a Parigi.

La passione per il cibo ce l'aveva fin da piccola ma a volte solo quella non basta: a **22 anni il primo stage** in un tre stelle Michelin mette Jade a dura prova. Continua a lavorare in giro per il mondo, poi approda al ristorante Mugaritz di San Sebastian, Spagna, dove rimane per ben sette anni. È lì che incontra **Abel Mendoza** e sua moglie **Maite Fernandez**, vignaioli **storici in Rioja**; anche grazie a loro Jade si rende conto di dover lasciare definitivamente la cucina.

Il mondo del vino la affascina, così presa dall'entusiasmo vola a Londra, si iscrive al corso della **Wine and Spirits Education Trust (WSET)** e prende il diploma di quarto livello.

Con le grandi conoscenze acquisite **ritorna in Rioja**: l'idea è quella di **mettersi in proprio**. A fine 2018 arriva a **San Vicente de la Sonsierra**, un paesino di mille anime, dove si scontra con la realtà: vigneron restii a condividere il loro sapere soprattutto con una ragazza “straniera”, dai lineamenti asiatici e senza nessuna esperienza pratica.

Un'altra grande sfida per Jade che però non si abbatte: insiste e, con il supporto di Mendoza, dimostra le sue capacità così da stringere poi un forte legame con i suoi colleghi.

Le prime uve comprate di Tempranillo le ha vinificate nel 2019 ma ha dovuto attendere 2 anni per il risultato: “**piano, piano**”, ecco il nome del suo primissimo vino. Il disegno in etichetta rappresenta anche l'importanza che ha il pianoforte per Jade: “ho iniziato a suonare a soli 3 anni, poi a 33 ho iniziato a fare vino. Ho messo insieme due tra le cose più importanti per me”.

Nel 2020 compra una vigneto nella zona San Ginés, a Labastida ed affianca alla produzione di Tempranillo, anche un bianco che prende il nome “**Chiguita**” una variazione di “chiquita”, nomignolo attribuitole in modo affettuoso che significa “ragazzina” o piccola.



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



CHIGUITA RIOJA DOC

Viura (da vigne a Labastida), Tempranillo Blanco, Garnacha Blanca (da vigne di Alto Najerilla) e Malvasia (da viti a Laguardia)

Ogni vitigno viene vinificato separatamente. Fermentazione in botti di rovere francese poi affinamento sulle fecce fini per 6 mesi

Produzione media di circa 3.900 bottiglie numerate



MOON ROCKET MAGNUM RIOJA DOC

Tempranillo Blanco (da vigne di Alto Najerilla), Viura (da vigna a Labastida), Garnacha Blanca (da vigne di Alto Najerilla) e Malvasia (da viti a Laguardia)

Assemblaggio diverso dal Chiguita. Blend di tutte le uve, affinamento per 6 mesi in botti da 500 L

Produzione esclusiva di 60 magnum numerate



JABALINA RIOJA DOC

80% Tempranillo (principalmente da viti di 36 anni dalla vigna “La Cantera” di Labastida a 600 m s.l.m.) e 20% Viura (vigna a San Vicente de la Sonsierra)

Fermentazione in acciaio e affinamento sulle fecce fini per 6 mesi

Produzione media di circa 1.200 bottiglie numerate



CORZA BEODA RIOJA DOC

50% Tempranillo (da viti di 36 anni dalla vigna “La Cantera” di Labastida a 600 m s.l.m.) e 50% Garnacha Tinta (da viti di 32 anni dalla vigna “San Andrés” di San Vicente de la Sonsierra)

Uve da vigneti di proprietà, diraspate all'80% e fermentate in un tino aperto. Affinamento sulle fecce fini per 6 mesi

Produzione media di circa 700 bottiglie numerate



PIANO PIANO RIOJA DOC

100% Tempranillo da viti di 42 anni da una vigna di 0,5 ha a San Vicente de la Sonsierra a 480 m s.l.m.

Uve diraspate per il 70%, fermentazione in tini aperti e affinamento per 12 mesi in botti di rovere francese

Produzione media di circa 1.800 bottiglie numerate



PEACE, LOVE & GARNACHA RIOJA DOC

100% Garnacha da viti di 100 anni da una parcella a Cordovin (Alto Najerilla)

Uve diraspate per l'80%, fermentazione in tini aperti e affinamento per 12 mesi in botti di rovere francese

Produzione media di circa 1.200 bottiglie numerate



HARROBIA RIOJA DOC

100% Tempranillo da viti di 36 anni dalla vigna “La Cantera” di Labastida (Rioja Alavesa) a 600 m s.l.m.

Uve diraspate per l'70%, fermentazione in tini aperti e affinamento per 12 mesi in botti di rovere francese (nuove per il 30%)

Produzione media di circa 2.000 bottiglie numerate



MOON ROCKET MAGNUM RIOJA DOC

80% Tempranillo e 20% Garnacha Tinta da vigne a San Vicente de la Sonsierra, Labastida e Cordovin

Blend di 2 Tempranillo e uve da viti centenarie di Garnacha. Fermentazione in tini aperti e affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi

Produzione esclusiva di 100 magnum numerate

JADE GROSS

JADE GROSS

ZONA – Ribera del Duero e Cantabria, Spagna

ETTARI VITATI – 48

PRODUZIONE – 50.000 bottiglie



Goyo García Viadero nasce in una famiglia di viticoltori: la “Bodega Valduero”, fondata nel 1984 anche dai suoi genitori, è una delle aziende pioniere nella Ribera del Duero.

Nel 2003, dopo il diploma in ingegneria agraria decide di voler riportare alla luce i “veri e vecchi” vini prodotti una volta. Insieme a sua moglie Diana, si erano resi conto che i vini “moderni” erano stati contaminati da mode e gusti che i produttori di vino erano stati costretti ad accontentare. Motivazioni ragionevoli ma che per Goyo e Diana avevano reso impersonali i vini che non rappresentavano più il territorio storico della Ribera del Duero.

Influenzati anche dalle leggende del modo del vino naturale come Pierre Overnoy in Jura, **imbottigliano la prima volta solo nel 2008**: sono serviti infatti cinque anni per “preparare” le vigne, **ripristinando anche i vigneti centenari**. Attualmente gli ettari totali di proprietà sono 40 in Ribera del Duero ma, dal 2011, se ne sono aggiunti altri 8 nella Valle di Liébana in Cantabria (zona d’origine di Diana). I vigneti in Ribera sono sparsi nella provincia di Burgos e da ogni appezzamento viene prodotto un unico vino in modo da valorizzare terroir e vitigno.

Tempranillo, Graciano, Albillo e Malvasia sono i vitigni coltivati; negli appezzamenti più vecchi sono coimpiantati sia Tempranillo che Albillo, nonostante quest’ultimo sia a bacca bianca.

Tutti gli appezzamenti si trovano ad altitudini elevate, dagli 800 fino a quasi 1.000 m s.l.m.

Goyo generalmente **vendemmia presto** per conservare l’acidità, lavora solo con fermentazione lenta e spontanee e **utilizza solo legni usati** (contrariamente ai suoi colleghi che privilegiano contenitori nuovi).

Non viene aggiunto nulla, nemmeno l’anidride solforosa. La **cantina** di Goyo e Diana si trova a **Gumiel del Mercado** ed è unica: **sotterranea e scavata nella roccia** crea le condizioni ideali per le fermentazioni e l’affinamento dei vini. Nonostante l’inizio difficile, definito da tutti “la pecora nera della Ribera”, **Goyo è adesso considerato uno dei più promettenti produttori della regione.**

GOYO GARCÍA VIADERO



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



JOVEN DE VIÑAS VIEJAS RIBERA DEL DUERO

100% Tempranillo da viti di 47 anni a 880 m s.l.m.

Macerazione per 3 mesi e affinamento in acciaio, poi qualche mese in bottiglia

Produzione media di circa 30.000 bottiglie



FINCA VIÑAS DE ARCILLA RIBERA DEL DUERO

95% Tempranillo e 5% Albillo da un vigneto di 100 anni a 810 m s.l.m.

Macerazione per 3 mesi e affinamento per 3 anni circa in botti di rovere francese esauste a grana finissima, infine 1-2 anni in bottiglia

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



FINCA VALDEOLMOS RIBERA DEL DUERO

95% Tempranillo e 5% Albillo da un vigneto di 100 anni a 860 m s.l.m.

Macerazione per 10-15 giorni e affinamento per 3 anni circa in botti di rovere francese esauste a grana finissima, infine 1-2 anni in bottiglia

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



FINCA EL PERUCO RIBERA DEL DUERO

85-90% Tempranillo e 10-15% Albillo da un vigneto di 2 ha di 100 anni a 900 m s.l.m.

Macerazione per 10-15 giorni e affinamento per 3 anni circa in botti di rovere francese esauste a grana finissima, infine 1-2 anni in bottiglia

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



GGV RESERVA ESPECIAL RIBERA DEL DUERO

100% Tempranillo da viti di 100 anni di 3 parcelle a 810-900 m s.l.m.

Assemblaggio dei Cru Viñas de Arcilla, Valdeolmos e El Peruco uniti dopo l’affinamento in botte di ognuno di 3 anni. Affinamento poi insieme per altri 2 anni sempre in botti di rovere francese esauste a grana finissima

Produzione media di circa 600 bottiglie



GGV 1986 RIBERA DEL DUERO

100% Tempranillo da viti centenarie

Prima vendemmia fatta da Goyo appena ventenne dalle vigne di famiglia, ha affinato in botti di rovere francese esauste per 1 anno con l’aggiunta di pochissima SO2

Produzione esclusiva di circa 200 bottiglie

GOYO GARCÍA VIADERO



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



GARCIA GEORGIEVA FINCA LOS QUEMADOS CLARETE

100% Tempranillo da un vigneto di 16 ha
di 55 anni a 960 m s.l.m.

“Vino rosso leggero” da una macerazione di
circa 5 giorni in acciaio, fermentazione alcolica
in acciaio e malolattica in botti di rovere
francese esauste di 8 anni a grana finissima

Produzione media di circa
8.000 bottiglie



GARCIA GEORGIEVA FINCA GUIJARRALES 100% GRACIANO

100% Graciano da un vigneto di 2 ha
di 47 anni a 960 m s.l.m.

Macerazione per 10-15 giorni e affinamento
per 1 anno circa in botti di rovere francese
esauste a grana finissima

Produzione media di circa
2.500 bottiglie



ZONA – Andalusia, Spagna

ETTARI VITATI – 5,8 di proprietà + 0,7 in affitto

PRODUZIONE – 12.500 bottiglie



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



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 fior" 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% Mencía del Bierzo da vigne in affitto

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

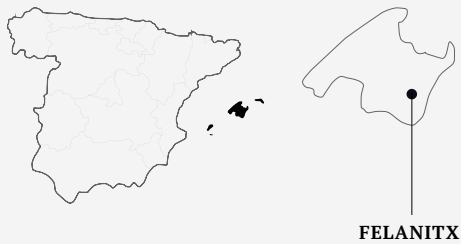
Produzione media di circa 1.200 bottiglie numerate



ZONA – Maiorca, Isole Baleari, Spagna

ETTARI VITATI – 7,8 di proprietà + 20,5 in affitto

PRODUZIONE – 80.000 bottiglie



Nell'agosto 2006, dall'impegno degli amici d'infanzia Francesc Grimalt e Sergio Caballero nasce a Maiorca un ambizioso progetto: "4Kilos Vinícola".

Il nome deriva dall'investimento iniziale dei due soci: sarebbero stati 4 milioni di Pesetas, la valuta ante-euro che vigeva precedentemente in Spagna. Circa 6.000 euro, una cifra modesta per questo settore anche a quei tempi, dimostrando che un progetto vinicolo vincente, al di là dello sforzo economico, è fortemente legato alla passione e ad una chiara concezione della qualità. Francesc e Sergio nel 2006 vinificano, con poche risorse, il primo raccolto nel garage di un collega viticoltore; le uve sono eccellenti, nasce il primo vino, "4Kilos 2006", ottenuto da una vinificazione decisamente insolita.

Metà del mosto ha infatti fermentato in **vasche per il raffreddamento del latte** che, data la loro conformazione, presentavano un'ampia superficie di contatto buccia-mosto; il restante 50% è rimasto in barrique francese. Il vino è maturato per 14 mesi e dopo l'assemblaggio è stato lanciato nel maggio del 2008 con la commercializzazione di 3.000 bottiglie: un successo.

Nel 2007, i due amici si spostano nella periferia di Felanitx in una struttura originariamente adibita a ricovero per le pecore, iniziando a dandole la forma di una piccola azienda vinicola; Qui prende vita il "4Kilos 2007" e gli altri vini, caratterizzati di anno in anno da una certa dose di variabilità: la durata dell'affinamento in legno, il tipo di rovere, la capacità delle botti e l'età cambiano a seconda dell'annata, dando sfogo alla grande voglia di sperimentazione.

L'approccio di Francesc e Sergio vuole amplificare il legame tra terroir e produttore spingendolo verso un'intima simbiosi.

Sin dal compimento dei primi passi hanno beneficiato del sostegno dei colleghi viticoltori, creando un ecosistema ideale quando si cerca di condurre una viticoltura razionale e rispettosa dell'ambiente.

I vigneti di proprietà e in affitto si trovano in diversi comuni a sud e a nord di Maiorca, le viti crescono principalmente sul cosiddetto "Call Vermell", aree caratterizzate da terreni rossastri ricchi di ossido ferrico. Le varietà coltivate sono **Callet, Cabernet Sauvignon, Fogoneu francese, Merlot, Manto Negro, Mourvèdre (Monastrell) e Syrah**.

4KILOS



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



MOTOR BLANC
VINO DE LA TIERRA MALLORCA

80% Prensal Blanc e 20% Malvasia

Assemblaggio di 3 vinificazioni: 35% macerazione carbonica, 35% macerazione per 4 giorni a temperatura controllata e 30% macerazione in giara di argilla di Maiorca da 225 L

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



MOTOR CALLET
VINO TINTO

100% Callet

Macerazione e fermentazione in giare di argilla di Maiorca da 225 L per 1 mese, poi affinamento in cemento

Produzione media di circa 1.500 bottiglie



THE ISLAND SYNDICATE
VINO DE LA TIERRA MALLORCA

95% Callet e 5% Gorgollasa

Macerazione per 20 giorni circa e fermentazione in acciaio. Affinamento per il 40% in Foudre da 2.000 L, 30% in barrique di rovere francese di 2 anni e il restante 30% in barrique di 3 anni

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



12 VOLTS
VINO DE LA TIERRA MALLORCA

55% Callet-Fogoneu, 35% Syrah e 10% Cabernet-Sauvignon

Macerazione per 20 giorni circa e fermentazione in acciaio. Affinamento per il 40% in Foudre da 3.000 L, 30% in barrique di rovere francese di 2 anni e il restante 30% in barrique di 3 anni

Produzione media di circa 50.000 bottiglie



4 KILOS
VINO DE LA TIERRA MALLORCA

100% Callet

Fermentazione per metà in acciaio e per metà in botti di legno da 2.500 L. Affinamento per 12 mesi in botti di rovere Allier da 600 L e botti da 2.000 L

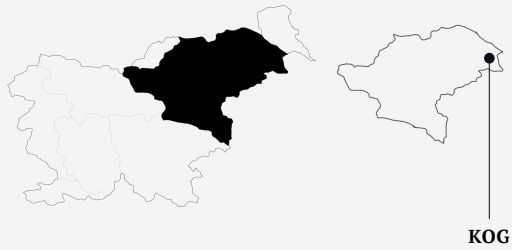
Produzione media di circa 16.000 bottiglie



ZONA – Stiria, Slovenia

ETTARI VITATI – 1,25

PRODUZIONE – 3.500 bottiglie



L'azienda Roka nasce dal sogno di una coppia irlandese, Liam e Sinead Cabot. In Irlanda gestiscono tutt'ora un'azienda di importazione e distribuzione vini, alla quale decidono di affiancare la produzione di vino, determinati a cimentarsi in qualcosa di nuovo.

Scelgono la **Slovenia** su consiglio del padre di Liam: aveva vissuto nel paese per diversi anni, avendo modo di studiare le potenzialità e le qualità come paese produttore di vino. Dopo parecchie ricerche finalmente **nel 2007** trovano una casa e un vigneto a **Kog**, nella regione di Jeruzalem/Ormoz, in **Stiria**, nella Slovenia orientale.

Dopo 5 anni di studio, prove ed esperimenti e con l'aiuto di Miro Munda, un viticoltore locale, **Liam e Sinead decisero di piantare del Blaufränkisch** (Modra Frankinja in sloveno) partendo con mezzo ettaro: un passo coraggioso per una zona storicamente vocata alla produzione di vini bianchi. Roka (che significa “mano” in sloveno) ha attualmente **2 ettari ma solo 1,25 in produzione**. I vigneti di proprietà sono esposti da sud- ovest a ovest su un pendio piuttosto ripido; il terreno è argilloso e le varietà coltivate sono **Šipon** (Furmint), **Laški** (Riesling Italico) e **Modra Frankinja** (Blaufränkisch). La produzione totale di Roka si aggira sulle **3.500 bottiglie** ogni anno.

Ufficialmente la prima annata di Roka è stata la 2013, ma ci è voluto un altro paio di anni prima che i vini fossero all'altezza delle aspettative.

Non vengono utilizzati erbicidi o pesticidi, le rese sono basse (1-1,5 kg per vite) e la solforosa viene utilizzata solo se necessario in quantità minime.

Dei vini di Roka ne **hanno parlato alcune delle più importanti riviste e critici: Jancis Robinson, Decanter Magazine e Falstaff**, solo per citarne alcuni, hanno ammesso di aver trovato un incredibile richiamo ai ben più famosi Chardonnay e Pinot Neri della Borgogna.



FURMINT

KAKOVOSTNO VINO ZGP

100% Furmint da viti di 55 anni

Fermentazione in legno per 5-6 settimane. Affinamento per 12 mesi in botti “Pauscha” da 500 L, poi 6 mesi in anfore a uovo da 1.000 L (marca Oeuf du Beaune)

Produzione media di circa 1.200 bottiglie numerate



R*Men* M*Sc*T

DEŽELNO VINO

100% Rumeni Mušcat (Moscato Bianco) da viti di 35 anni

Fermentazione in legno e macerazione per 7 giorni. Affinamento per 12 mesi in botti di rovere “Pozvek” da 500 L, poi 6 mesi in acciaio

Produzione media di circa 650 bottiglie numerate



BLAUFRÄNKISCH

KAKOVOSTNO VINO ZGP

100% Blaufränkisch da viti di 15 anni

Fermentazione in legno e macerazione per 20-25 giorni. Affinamento per 12 mesi in botti usate “Stockinger” da 500 L, poi 6 mesi in anfore a uovo da 1.000 L (marca Oeuf du Beaune)

Produzione media di circa 1.200 bottiglie numerate



ROKA



ROKA

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

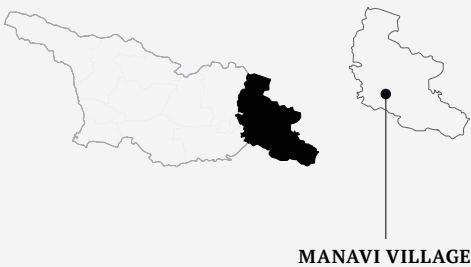




Scansiona il QR
code per saperne
di più su questo
produttore.



ZONA – Kakheti, Georgia
ETTARI VITATI – 1
PRODUZIONE – 1.200 bottiglie



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.



**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

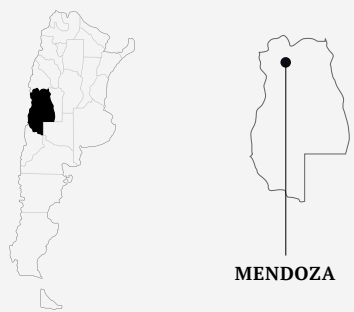
GVYMARANI



ZONA – Alto Gualtallary, Argentina

ETTARI VITATI – 15

PRODUZIONE – 25.000 bottiglie



MENDOZA

Il progetto di 4 Gatos Locos, letteralmente “quattro gatti pazzi”, nasce nel 2017: Juan Pellizzatti e sua moglie Mariana Salas (che già avevano fondato nel 2002 la cantina “Chakana”, una delle prime biodinamiche in Argentina) decidono di fare vino ripartendola un piccolo vigneto nell’Alto Gualtallary, Valle de Uco e coinvolgono anche l’ex-enologo e l’agronomo di Chakana, Gabriel Bloise e Facundo Bonamaizon.

L’azienda si estende ai piedi delle Ande su un singolo appezzamento di 20 ettari: 12 impiantati nel 2009, 3 nel 2021 e i restanti non ancora vitati.

Il vigneto principale è stato impiantato con una selezione massale di Malbec coltivato in **regime biologico certificato**; nei restanti 3 ettari si coltivano **Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e altre varietà**.

L’Alto Gualtallary, zona senza storia vinicola prima del 2009, si è invece dimostrata molto vocata alla produzione di vino: la vegetazione circostante, i suoli franco-sabbiosi ricchi di scheletro e la pendenza del 5-10% rendono il clima favorevole alla crescita delle viti; i **ciottoli** che compongono i terreni in quelle condizioni “desertiche” **sono ricoperti da uno spesso strato di carbonato di calcio** che interagisce con le radici delle viti e crea vini di grande profondità, colorazione e sapidità.

La grande radiazione solare e le poche piogge, insieme all’esposizione a est e i 1.350 metri di altitudine contribuiscono anch’esse alla riuscita di **vini molto ricchi di colore e tannino**.

L’azienda 4 Gatos Locos è consapevole della **sfida** di coltivare viti **in un clima desertico**: a parte la necessaria **irrigazione per la sopravvivenza delle piante**, sono sempre **alla ricerca di soluzioni** che richiedano meno interventi e che possano **potenziare ed esaltare le caratteristiche distintive del territorio**.



MIAU ESENCIAL

GUALTALLARY VALLE DE UCO

100% Malbec

Affinamento per 12 mesi in anfore di cemento a forma di uovo da 2.000 L, poi 6 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 5.000 bottiglie



SIETE VIDAS BLEND

GUALTALLARY VALLE DE UCO

80% Malbec e 20% Cabernet Sauvignon

Fermentazione con lieviti indigeni e macerazione per 21 giorni circa in acciaio. Affinamento in botti di rovere francese di primo passaggio da 500 L per 3 anni circa

Produzione media di circa 1.000 bottiglie numerate



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



4 GATOS LOCOS MALBEC

GUALTALLARY VALLE DE UCO

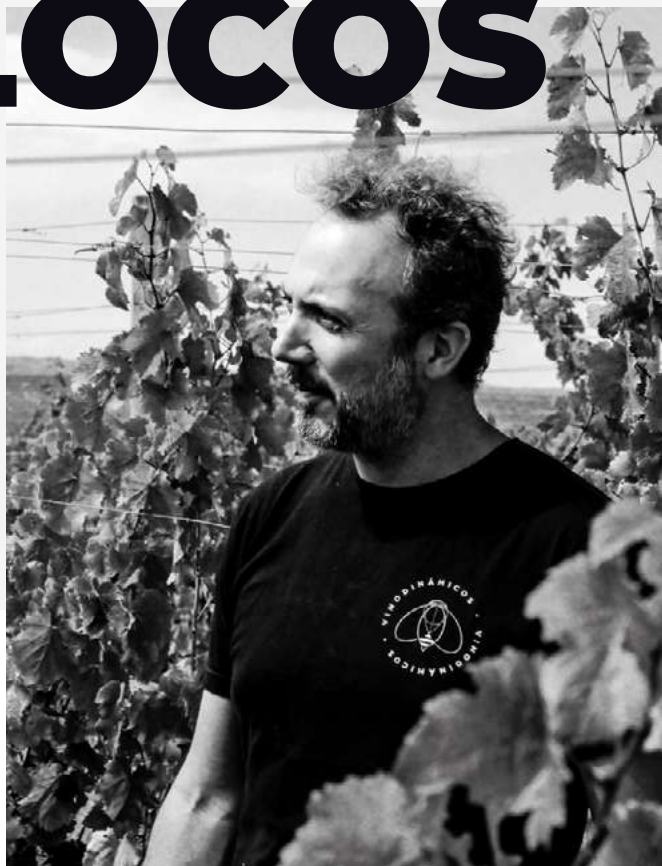
100% Malbec

Fermentazione con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per 28 giorni circa in acciaio. Affinamento in botti nuove da 500 L e in tonneau di rovere francese da 5000 L per 24 mesi, poi almeno 9 mesi in bottiglia. 4 diverse etichette in scatole da 4 bottiglie

Produzione media di circa 10.000 bottiglie



4 GATOS LOCOS



4 GATOS LOCOS



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



Il 20 febbraio 2022 durante la riunione per decidere il nome del progetto nessuno era convinto. Alla fine, terminato il brainstorming e guardando l'orologio, l'orario era esattamente 20:22: così è nato il nome del marchio.

20:22 Handmade Glasses è un'azienda nata in Repubblica Ceca che realizza bicchieri soffiati a bocca prodotti da maestri vetrai nella storica vetreria di Květná. La qualità di questi bicchieri è altissima: si vede la differenza nel vetro soprattutto grazie alle persone che lo realizzano, **interamente a mano**; in Europa sono pochissime le vetrerie che **riescono a realizzare un oggetto così artigianale**. Il modo in cui producono il vetro è il risultato di un'eredità secolare.

Tutti i prodotti della gamma 20:22 sono stati progettati **per soddisfare le richieste più esigenti**: i calici offrono un bicchiere funzionale e di **altissima qualità**, destinato ai vini più esclusivi. I decanter sempre **fatti a mano senza piombo**, sono progettati per decantare il vino per diverse ore prima di servirlo. Il vetro è realizzato utilizzando **metodi tradizionali ed ecologicamente sostenibili**.

Queste le caratteristiche salienti che fanno la forza di 2022:

- cristallo ecologico senza piombo
- leggero ma resistente come il titanio
- 0,7 – 1,0 mm - bordo lucidato a fuoco
- extra sottile, ma estremamente flessibile e durevole
- tocco morbido-stelo tirato
- un solo pezzo di vetro massiccio, nessun pezzo incollato



WHITE
460 ml
Altezza: 235 mm
Peso: 80-95 g
Colore: Crystal



UNIVERSAL
700 ml
Altezza: 235 mm
Peso: 105-120 g
Colore: Crystal



BURGUNDY
780 ml
Altezza: 235 mm
Peso: 90-105 g
Colore: Crystal



BORDEAUX
810 ml
Altezza: 235 mm
Peso: 90-105 g
Colore: Crystal



CHAMPAGNE
320 ml
Altezza: 235 mm
Peso: 80-95 g
Colore: Crystal



LIQUOR, GRAPPA
120 ml
Altezza: 215 mm
Peso: 70-85 g
Colore: Crystal



TUMBLER
460 ml
Altezza: 105 mm
Peso: 85-100 g
Colore: Crystal



DECANTER
250 ml
Altezza: 123 mm
Peso: 220-230 g
Colore: Crystal



DECANTER
750 ml
Altezza: 210 mm
Peso: 245-260 g
Colore: Crystal



DECANTER WHITE
600 ml
Altezza: 210 mm
Peso: 220-230 g
Colore: Crystal



DECANTER LIGHT BLUE
600 ml
Altezza: 210 mm
Peso: 220-230 g
Colore: Light Blue

20:22 HANDMADE GLASSES



20:22 HANDMADE GLASSES

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

ACCESSORI



www.eticadistribuzione.it