



Etica

Catalogo
2026



CONTATTI

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

SEDE LEGALE

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

MAGAZZINO

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

Cari amici clienti e agenti,

il 2025 è stato per me un anno molto importante sia dal punto di vista familiare, con l'arrivo di Victoria Maria, sia dal punto di vista lavorativo con tanti nuovi produttori che hanno deciso di intraprendere il viaggio Commerciale e Familiare con Etica Distribuzione.

Dalla sottrazione si passa alla **CREATIVITÀ**, che nel nostro settore riguarda il modo in cui i nostri produttori sperimentano, innovano e raccontano storie uniche attraverso il vino “**È l'arte di combinare tradizione e originalità**”.

Il nostro motto rimane invariato: Etica, non Etichetta.

Il 2025 è stato per molti di voi un anno non facile, per questo in Etica crediamo che la creatività possa essere, oggi, il punto di forza per migliorarci e per far sentire i nostri clienti consolidati sempre al centro dell'attenzione, senza trascurare le nuove opportunità di diffusione del catalogo.

Ecco alcune sfaccettature di creatività su cui Etica pone attenzione:

- **Innovazione in cantina**

Sperimentare blend originali di uve diverse o vitigni autoctoni poco conosciuti

- **Esplorazione del territorio**

Valorizzare il terroir in modi inaspettati, vini che raccontano un luogo attraverso aromi e caratteristiche uniche, recuperare vigneti storici o varietà dimenticate

- **Estetica e narrativa**

Creazioni di esperienze sensoriali uniche, degustazioni immersive, abbinamenti insoliti con cibo arte e musica

- **Sperimentazione culturale**

Innovare nel marketing, nella comunicazione e nella relazione con il consumatore, senza snaturare l'essenza del vino

Un equilibrio tra rispetto della tradizione e voglia di sperimentare, questo è quello che ci serve tutti i giorni per fidelizzare i nostri clienti e attirarne di nuovi.

Questo è il sesto anno che Etica sta piano piano prendendo forma e ci tengo a ringraziarvi per la fiducia che ogni giorno ponete nel lavoro della nostra squadra.

E ricordatevi “... chi comanda al racconto non è la voce: è l'orecchio” (Italo Calvino).

Luca Martini

COS'È ETICA?

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

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

PERCHÉ 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



Succo

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
NENE – San Carlo, Castiglione Tinella (CN), Piemonte	20
VAIRA AURELJ – Vergne, Narzole (CN), Piemonte	22
LUCA MARENCO – Barolo (CN), Piemonte	24
CASCINA EBREO – Novello (CN), Piemonte	26
TOMASSETTI – Senigallia (AN), Marche	28
COLLE JANO – Cupramontana (AN), Marche	30
CORZANO e PATERNO – San Casciano in Val di Pesa (FI), Toscana	32
AZ. AGR. CIN CINELLI – Capolona (AR), Toscana	34
ILBIOSELVATICO di FILIPPO VOLPI – Oliveto, Civitella in Val di Chiana (AR), Toscana	36
FATTORIA BRENA – San Pietro a Dame, Cortona (AR), Toscana	38
PRIMALUCE – Santa Lucia, San Gimignano (SI), Toscana	40
GIACOMO BARALDO – San Casciano dei Bagni (SI), Toscana & Nuova Zelanda	42
SANLORENZO – Montalcino (SI), Toscana	46
TIBERINI – Montepulciano (SI), Toscana	48
LUMILUNA – Mercatello (PG), Umbria	52
LORENZO MATTONI – Bevagna (PG), Umbria	54
CAUTIERO – Frasso Telesino (BN), Campania	56
PODERI DI PALMA – Somma Vesuviana (NA), Campania	58
NUZZELLA – Piedimonte Etneo (CT), Sicilia	60
GIUSEPPE LAZZARO – Milo (CT), Sicilia	62
BATTIATO – Santa Venerina (CT), Sicilia	64
AZ. AGR. LA CONTEA – Castelbuono (PA), Sicilia	66
AMARO ZEN – Zafferana Etnea (CT), Sicilia	68
CANTINA SANNAS – Mamoiada (NU), Sardegna	70

ESTERO

FRANCIA	
ROUSSEAUX-BATTEUX – Verzenay, Montagne de Reims, Champagne	74
PIERSON CUVELIER – Louvois, Montagne de Reims, Champagne	78
PIERRE CALLOT – Avize, Côte des Blancs, Champagne	80
DOMAINE LUCAS-SALMON – Château-Thébaud, Valle della Loira	82
DOMAINE DES BRUMES – Saint-Aubin-de-Luigné, Valle della Loira	84

MARIE-LISE e THOMAS BATARDIERE – Rablay-sur-Layon, Valle della Loira	86
DOMAINE GAËL FELIX – Quincy, Valle della Loira	88
LAURENT HERLIN – Chouzé-sur-Loire, Valle della Loira	90
CLOS MANOU – Saint-Christoly-Médoc, Bordeaux	92
DOMAINE COURBET – Nevy-sur-Seille, Jura	94
L'AITONNEMENT – Aiton, Savoia	98
JEAN e SÉBASTIEN DAUVISSAT – Chablis, Chablis, Borgogna	100
LAURENT PONSOT – Gilly-lès-Cîteaux, Côte de Nuits, Borgogna	102
DOMAINE LEJEUNE – Pommard, Côte de Beaune, Borgogna	104
DOMAINE BORIS CHAMPY – Nantoux, Côte de Beaune, Borgogna	106
FRANÇOIS BERGERET – Nolay, Côte de Beaune, Borgogna	110
ANTOINE OLIVIER – Santenay, Côte de Beaune, Borgogna	112
YUKA e CLOTAIRE MICHAL – Saint-Étienne-la-Varenne, Beaujolais, Borgogna	116
FRANÇOIS DUMAS – Véranne, Rodano	120
MARTINE e CHRISTIAN ROUCHIER – Saint-Jean-de-Muzols, Rodano	122
MARIE BACCONNIER – Saint-Jean-de-Muzols, Rodano	124
LA FERME DE L'ARBRE – Tournon-sur-Rhône, Rodano	126
HUGO VERCASSON – Colombier-le-Vieux, Rodano	128
MATHIAS BARRALON – Désaignes, Rodano	130
MARTIN LAPALUS – La Roche-de-Glun, Rodano	132
DOMAINE DE L'AGRAMANTE – Saint-Laurent-la-Vernède, Rodano	134
CHÂTEAU RAYAS, DE FONSALETTE e DES TOURS – Rodano	136
DOMAINE D'ERIANE – Saint-Mamert-du-Gard, Languedoc-Roussillon	138
DOMAINE DE MOUSCAILLO – Roquetaillade-et-Conilhac, Languedoc-Roussillon	140
EAU DE SOUCHE di LIONEL GAUBY – Calce, Languedoc-Roussillon	142

GERMANIA

JULIAN HAART – Piesport, Mosella	146
MARKUS SCHOLTES – Neumagen-Dhron, Mosella	148
KISSINGER-BÄHR – Uelversheim, Rheinhessen	150
KELLER – Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen	154

SPAGNA

PEDRO BALDA – San Vicente de la Sonsierra, Rioja	156
JADE GROSS – San Vicente de la Sonsierra, Rioja	158
GOYO GARCÍA VIADERO – Gumiel del Mercado, Ribera del Duero e Cantabria	162
GARAY – La Palma del Condado, Andalusia	164
4KILOS – Felanitx, Isole Baleari	166

SLOVENIA

ROKA – Kog, Stiria	168
--------------------	-----

GEORGIA

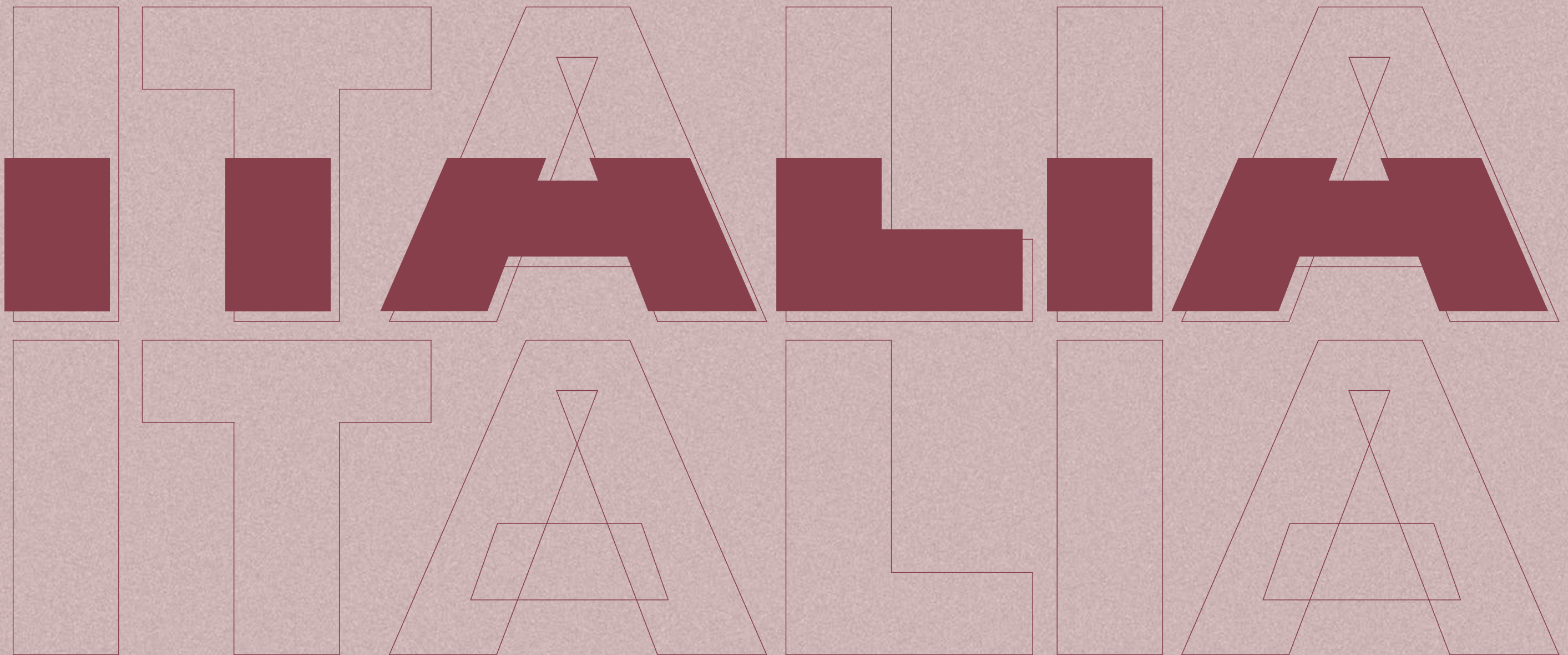
GVYMARANI – Manavi Village, Kakheti	170
-------------------------------------	-----

ARGENTINA

4 GATOS LOCOS – Mendoza, Alto Gualtallary	172
---	-----

ACCESSORI

20:22 HANDMADE GLASSES – Bicchieri fatti a mano	174
THE DURAND – Cavatappi	176



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 tuttora 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



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



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



MAS

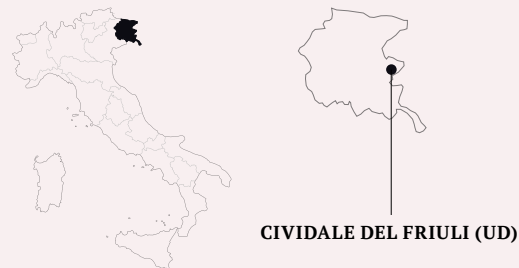
DI MASSIMO BERGOMAS

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

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.

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) perché Bruna Flaibani è convinta che la qualità del vino sia profondamente legata al rispetto dell'ambiente e alle buone pratiche di agricoltura.

Le vigne hanno dai 15 ai 70 anni, sono poste su terrazzamenti ripidi con un'ottima esposizione e producono tra i 35 e i 50 quintali di uva per ettaro. L'ambizione dei Flaibani è di produrre solo vini di altissima qualità, tra i migliori del Friuli. La vendemmia è manuale e la pigiatura viene eseguita con il torchio, che aiuta a preservare nei vini le meravigliose caratteristiche originarie che altrimenti andrebbero perdute. I vini bianchi vengono affinati in acciaio, quelli rossi riposano invece in botti di rovere per circa 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 3.600 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. Certificato biodinamico

Produzione media di circa 800 bottiglie



MERLOT

FRIULI COLLI ORIENTALI DOP

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 1.300 bottiglie



SCHIOPPETTINO

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 1.700 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 e VE

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 D.O.C.G.
100% Glera
Metodo Martinotti 90 giorni
Dosaggio 0 g/l
Produzione media di circa 6.000 bottiglie



BRUT
ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
100% Glera
Metodo Martinotti 60 giorni
Dosaggio 9 g/l
Produzione media di circa 23.000 bottiglie



EXTRA DRY
ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
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



EL TERIBIE
COLLI TREVIGIANI IGT
44% Malvasia Istriana, 26% Incrocio Manzoni 6.0.13, 21% Riesling Renano e 9% Moscato da 4 vigneti di 0,72 ha complessivi
Pressatura soffice, fermentazione in acciaio e affinamento per 8 mesi sempre in acciaio
Produzione media di circa 1.600 bottiglie

MARTIGNAGO



MARTIGNAGO

ZONA – Alto Adige, Italia

ETTARI VITATI – 2 di proprietà

PRODUZIONE – 12.000 bottiglie



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

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 tuttora gestisce la proprietà.

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.

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.

PARDELLERHOF



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



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 con batonnage

Produzione media di circa 2.200 bottiglie



SAUVIGNON SÜDTIROL DOC

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

Breve macerazione a freddo e fermentazione in acciaio. Affinamento in parte in acciaio, in parte in barrique nuove, sempre con batonnage

Produzione media di circa 1.200 bottiglie



GOLDMUSKATELLER SÜDTIROL DOC

100% Goldmuskateller (Moscato Giallo) da una parcella di 0,2 ha con vigne di circa 10 anni

Breve macerazione a freddo, poi fermentazione e affinamento in acciaio con batonnage

Produzione media di circa 1.000 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 con batonnage

Produzione media di circa 1.800 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



LAGREIN SÜDTIROL DOC

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

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

Produzione media di circa 1.500 bottiglie



GOLDMUSKATELLER PASSITO SÜDTIROL DOC

100% Goldmuskateller (Moscato Giallo) da una parcella di 0,2 ha con vigne di circa 10 anni

Appassimento delle uve in piccole cassette, lunga macerazione a freddo, poi pressatura e fermentazione in acciaio. Affinamento prima in acciaio, poi 12 mesi in una barrique nuova, infine nuovamente in acciaio

Produzione media di circa 660 bottiglie



SUCCO D'UVA

100% Lagrein dai vigneti di proprietà

Il succo viene pastorizzato e imbottigliato a caldo per evitare la fermentazione e garantire la conservazione. Non viene filtrato, rimane naturtrüb (naturalmente torbido)

Produzione media di circa 300 bottiglie

PARDELLERHOF

ZONA – Piemonte, Italia

ETTARI VITATI – 9,5

PRODUZIONE – 15.000 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 dieci anni**, perfezionando le tecniche di produzione e le analisi sensoriali dei vini.

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

Nel 2015 è subentrato alla guida dell’azienda di famiglia, che si sviluppa su **tre 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



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



MUSA VINO BIANCO

60% Moscato e 40% Sauvignon Blanc

Fermentazione con lieviti indigeni in tonneau per il Moscato, in acciaio per il Sauvignon. Affinamento sulle fecce fini di 6 mesi in tonneau per il Moscato e 6 mesi in acciaio per il Sauvignon. Assemblaggio e ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi

Produzione media di circa 1.200 bottiglie numerate



SAUVIGNON PIEMONTE DOC

100% Sauvignon Blanc da vigne di 1,2 ha a 270 m s.l.m. con viti di 10 anni

Fermentazione con lieviti indigeni in acciaio. Affinamento sulle fecce fini per 9 mesi in botti di rovere francese, poi 7 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.500 bottiglie numerate



BARBERA BARBERA D’ASTI SUPERIORE DOCG

100% Barbera da vigne a Coazzolo di 0,36 ha a 270 m s.l.m. con viti di 12 anni

Fermentazione con lieviti indigeni e macerazione in acciaio per 35-40 giorni, poi fermentazione malolattica sempre in acciaio. Affinamento sulle fecce fini per 14 mesi circa in botti di rovere francese

Produzione media di circa 2.500 bottiglie numerate



NEBBIOLO LANGHE NEBBIOLO DOC

100% Nebbiolo da vigne a Neive di 0,45 ha a 240 m s.l.m. con viti di 12 anni

Fermentazione con lieviti indigeni e macerazione in acciaio per 35-40 giorni, poi fermentazione malolattica sempre in acciaio. Affinamento sulle fecce fini per 14 mesi circa in botti di rovere francese

Produzione media di circa 2.200 bottiglie numerate



100 GIORNI

MOSCATO D’ASTI DOCG

100% Moscato d’Asti da vigne a Castagnole delle Lanze di 0,4 ha a 250 m s.l.m. con viti di 32 anni

Fermentazione in autoclave e affinamento per circa 3 mesi sulle fecce di fermentazione

Produzione media di circa 3.500 bottiglie numerate

MASSIMO ABBATE

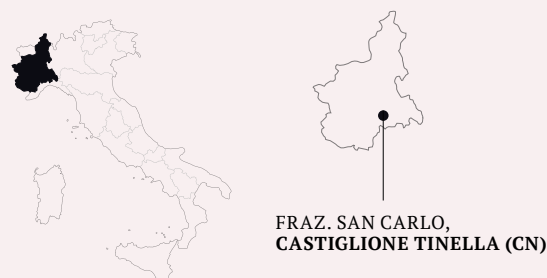


MASSIMO ABBATE

ZONA – Piemonte, Italia

ETTARI VITATI – 1,5

PRODUZIONE – 2.300 bottiglie



NENE

Il progetto di Irene Maggiorotti, soprannominata Nene, nasce dal desiderio di ridare vita alla cantina di famiglia e realizzare il sogno di produrre Metodo Classico e Moscato, il vitigno che più rappresenta le sue radici.

La frazione di San Carlo, a Castiglione Tinella, è una delle zone più vocate per il Moscato. Qui i nonni materni di Irene avviarono l'attività partendo dall'allevamento, per poi dedicarsi progressivamente alla produzione di vino venduto sfuso. L'azienda è stata in seguito portata avanti dalla

madre e dalle sorelle, mentre Irene, dopo studi scientifici, ha scelto di intraprendere l'università di Viticoltura ed Enologia ad Alba.

Dopo alcune vendemmie tra Argentina e Francia, decide di tornare in Piemonte, dove matura esperienza lavorando prima in laboratorio e successivamente come seconda enologa. Questo percorso tecnico rappresenta la base su cui prende forma il suo progetto personale.

I vigneti di famiglia si estendono su 11,5 ettari, quasi tutti nelle immediate vicinanze della cantina. Fanno eccezione il vigneto di **Pinot Nero**, Vigna Felicion, alcuni appezzamenti di **Moscato** e una vigna di **Chardonnay** appartenuta al nonno, situata a Castagnole delle Lanze.

Il progetto Nene coinvolge attualmente circa 1,5 ettari e ha visto la sua **prima vendemmia nel 2023**. Parte delle uve destinate ai due Metodo Classico proviene da vigneron selezionati, ma l'obiettivo è quello di impiantare nuovi vigneti e raggiungere progressivamente l'autosufficienza produttiva. In vigna non vengono utilizzati erbicidi di origine chimica: la gestione delle infestanti avviene esclusivamente tramite lavorazioni meccaniche e interventi manuali.

Se la formazione di Irene nasce da un approccio tecnico – maturato anche durante l'esperienza come enologa presso Gancia – i viaggi e le degustazioni le hanno insegnato che la tecnica, da sola, non basta. I vini di Nene cercano quindi una **connessione profonda con la vigna**, con vinificazioni che riflettano i suoi gusti e i suoi ideali, senza costruzioni forzate e lasciando spazio alla **libera espressione del vino**.

Fin dal primo anno Irene ha iniziato a mettere da parte una significativa quantità di **vino di riserva** destinata ai Metodo Classico. Una parte affina in barrique e tonneaux provenienti dalla Champagne, mentre un'altra rimane in cemento per preservare freschezza e mineralità. L'obiettivo è costruire basi complesse e vini di grande espressività e personalità.

Le etichette nascono dalla collaborazione tra Irene e l'artista Federica Bodda: realizzate con la **tecnica della calcografia**, evolveranno di annata in annata diventando sempre più articolate, seguendo la crescita e la complessità dei vini stessi, che attraverso affinamenti di diversa durata si svilupperanno nei tre livelli del progetto: **Primo Stato, Secondo Stato e Terzo Stato**.



PRIMO STATO BLANC DE BLANCS

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO

100% Chardonnay sia da uve di proprietà che da négoce

Vinificazione in acciaio, cemento, barrique e tonneaux sulle fecce fini per 8 mesi della prima fermentazione, poi 20 mesi sui lieviti prima della sboccatura
Dosaggio 1 g/l

Produzione media di circa 700 bottiglie



ISTINTO

VINO BIANCO

100% Moscato Bianco

Fermentazione a contatto con le bucce, poi malolattica. Macerazione per 3 settimane, affinamento per 18 mesi in barriques, infine 1 anno in bottiglia

Produzione media di circa 700 bottiglie

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



PRIMO STATO ROSÉ DE SAIGNÉE

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO

100% Pinot Nero sia da uve di proprietà che da négoce

Vinificazione in acciaio, cemento, barrique e tonneaux sulle fecce fini per 8 mesi della prima fermentazione, poi 20 mesi sui lieviti prima della sboccatura
Dosaggio 1,2 g/l

Produzione media di circa 800 bottiglie



NENE

ZONA – Piemonte, Italia

ETTARI VITATI – 2 di proprietà + 2 in affitto

PRODUZIONE – 20.000 bottiglie



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.

22



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.

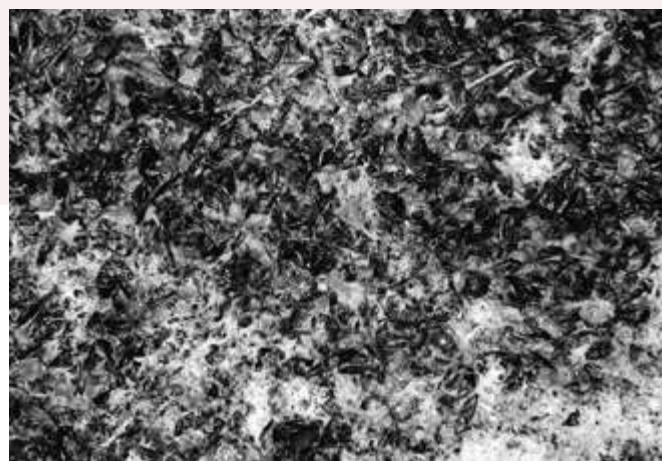
Vigneti del tutto simili per esposizione e composizione dei terreni ma non considerati di uguale pregio: ecco l'idea di produrre delle etichette che non rientrassero in alcuna denominazione.

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



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



DOLCETTO DOLCETTO D'ALBA DOC

100% Dolcetto

100% diraspato, fermentazione in acciaio e affinamento per 9 mesi in botte grande

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



NEBBIOLO LANGHE NEBBIOLO DOC

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

100% diraspatura a bacca intera. Fermentazione in acciaio e cemento, affinamento per 10 mesi in cemento

Produzione media di circa 3.300 bottiglie



FZ VINO ROSSO

100% Nebbiolo clone Lampia da vigne di 1 ha con viti di 16 anni (età media)

100% diraspato. Fermentazione in cemento, poi 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 4.800 bottiglie



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 (15%) alternati ad acini interi (85%). Affinamento per 9 mesi in botti e minimo 6 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 2.000 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

23

VAIRA AURELJ

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 MARENGO

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% Nas-cëtta 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

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

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

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

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 MARENGO

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.



SINCHÈ...

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



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



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 tonneau di rovere francese di più passaggi, poi 24 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.100 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



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 tonneau usati, poi 24 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.800 bottiglie



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



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



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



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

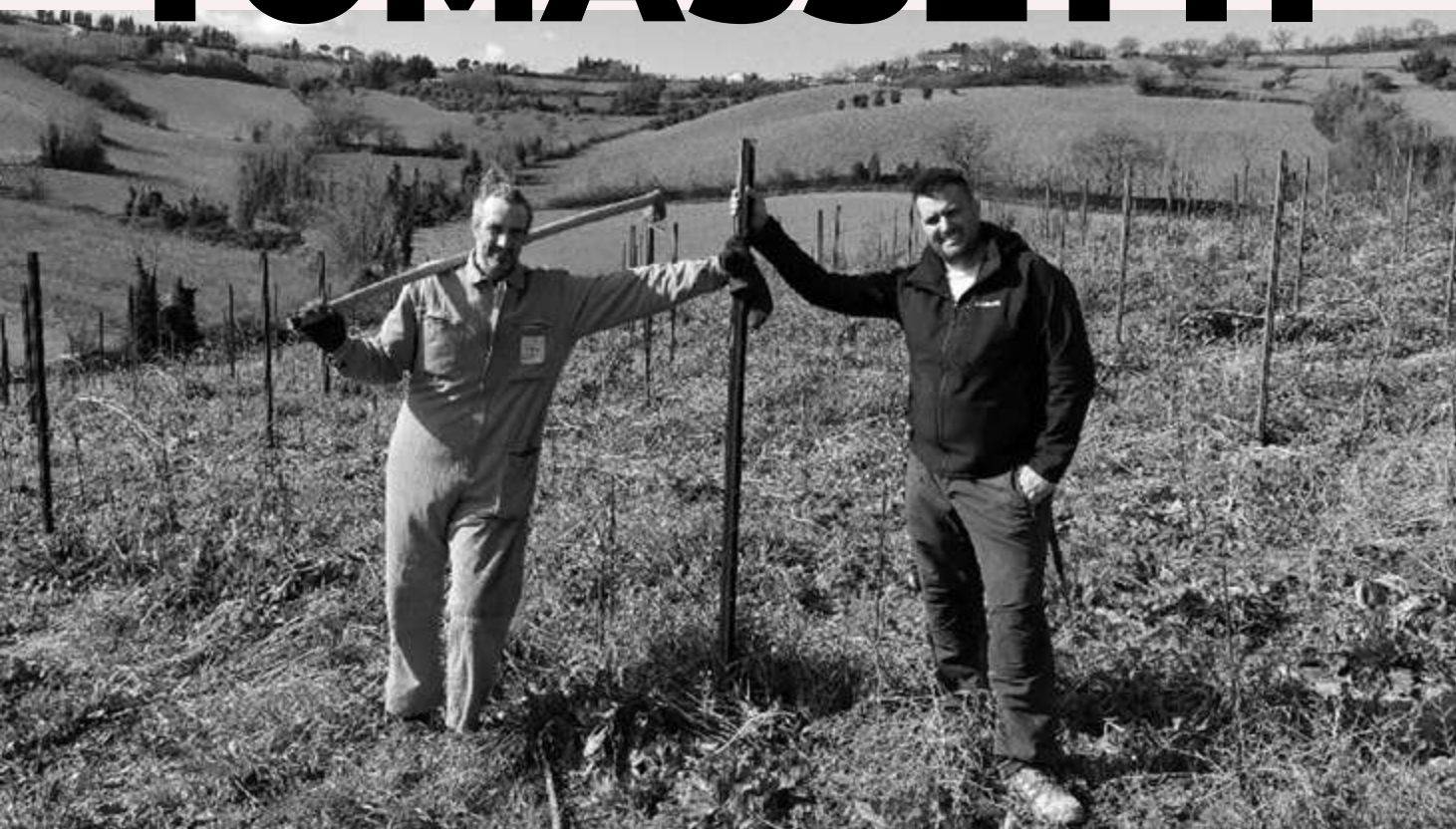


RENUDO SANGIOVESE MARCHE IGT

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



TOMASSETTI



TOMASSETTI

ZONA – Marche, Italia

ETTARI VITATI – 3

PRODUZIONE – 9.000 bottiglie



Colle Jano è una giovane realtà nata dall'impegno di Giulia e Filippo per un'agricoltura rispettosa dell'ambiente, con un'attenzione particolare alla salvaguardia dei vitigni storici.

Giulia e Filippo hanno vissuto e lavorato all'estero in ambiti che spaziano dalla ricerca ambientale, all'industria mineraria e al sociale. Nel 2016 decidono di tornare in Italia perché ne avevano riscoperto il valore e la capacità di coniugare innovazione, tradizione e creatività, in armonia con la natura.

Spinti dalla passione hanno quindi acquisito una tenuta di 7 ettari nel cuore della zona del Verdicchio dei Castelli di Jesi, con 2 ettari di vigneto impiantato nel 1968 nel comune di Cupramontana.

Il listino COLLE JANO è valido per tutte le regioni italiane, eccetto il Piemonte e la provincia di AN

Nonostante lo stato di degrado iniziale **hanno recuperato il vigneto storico**; grazie a potature rigenerative e a una gestione attenta del suolo, oggi hanno un vigneto sano, biologico, con rari e antichi ecotipi di Verdicchio, valorizzati attraverso una vinificazione artigianale.

Si sono ispirati a **Janus, il dio romano bifronte** (da qui il nome del vino "Jano"): onorano il passato guardando però anche al futuro.

Consapevoli dell'unicità del patrimonio genetico delle loro viti nel 2018 hanno effettuato una **selezione massale di 7 cloni** dal loro vigneto storico e hanno impiantato un nuovo ettaro per preservare ceppi non più reperibili nei vivai.

L'approccio in **vigna** mira a ridurre l'uso di fungicidi biologici a base di rame e zolfo, sostituendoli con alternative naturali come la propoli del loro apiario e oli essenziali dalla loro piantagione di timo.

In cantina conducono fermentazioni tramite **lieviti indigeni che selezionano in un bioreattore**, per ottenere ogni anno una popolazione starter di lieviti altamente performanti. Per ridurre al minimo l'uso di solfiti impiegano tecniche di iperossidazione dei mosti, batonnage, inertizzazione dei recipienti vinari e l'utilizzo di **prodotti di origine naturale** sostitutivi della solforosa.

Attualmente Colle Jano produce **circa 9.000 bottiglie**, con l'obiettivo di raggiungere le 15.000 ampliando anche la gamma; attualmente producono **"Titillo" e "Jano"**, entrambi due Verdicchio Classico Superiore.



TITILLO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO SUPERIORE DOC

100% Verdicchio da varie parcelle, 1 ha complessivo. Impianto del 2018, selezione massale dello "Jano"

Ogni parcella viene vinificata separatamente. Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni, poi travaso e batonnage. Affinamento sempre in acciaio per 10 mesi

Produzione media di circa 4.000 bottiglie



JANO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO SUPERIORE DOC

90% Verdicchio, 10% Trebbiano e Malvasia da varie parcelle, 2 ha complessivi. Impianto del 1968

Ogni parcella viene vinificata separatamente. Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni, poi travaso e batonnage. Affinamento sempre in acciaio per 10 mesi

Produzione media di circa 4.000 bottiglie



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

COLLE JANO



COLLE JANO

ZONA – Toscana, Italia

ETTARI VITATI – 20 circa

PRODUZIONE – 80.000 bottiglie



SAN CASCIANO IN VAL DI PESA (FI)

La Fattoria di Corzano e Paterno è di proprietà delle famiglie Gelpke e Goldschmidt, eredi dell'architetto svizzero Wendelin Gelpke. Acquistata negli anni Settanta per salvare la storica tenuta di Corzano, e ampliata qualche anno dopo con la vicina Paterno, la fattoria è tutt'ora un'azienda agricola familiare di 200 ettari che produce vino, formaggi e olio.

Wendelin Gelpke (Wendel), nel 1971 acquistò la fattoria di Corzano da discendenti dei Niccolini, una nobile famiglia fiorentina. La proprietà, **70 ettari** a circa 300 metri di altitudine e 17 km a sud di Firenze, si estende lungo l'antica Via Cassia e la valle della Pesa.

Quando Wendel acquistò la Fattoria di Corzano prese in possesso due case (**Il Poggio e Corzanello**) e un grande complesso di abitazioni (**Corzano**). Senza acqua corrente, elettricità o riscaldamento iniziò il lungo compito di restaurare

e recuperare la terra da decenni di abbandono, partendo da **6 ettari di vigneti**.

Wendel si trasferì a Corzano con il figlio di sette anni, Tillo, e il nipote, Aljoscha. Con il tempo molti parenti e amici si unirono al progetto, spinti anche dalla curiosità sul come se la sarebbe cavata un architetto svizzero a gestire una fattoria vinicola toscana abbandonata.

A Wendel era stato detto che il pascolo delle pecore era uno dei metodi migliori per ripulire i campi abbandonati: ne acquistò quindi una cinquantina e per una ventina d'anni vendettero il latte (solo nel 1992 venne costruito il caseificio all'interno della fattoria, iniziando così la produzione di formaggio); per quanto riguarda invece la produzione vinicola le prime bottiglie furono imbottigliate nel 1972.

Wendel puntava ad acquisire anche la proprietà adiacente, la Fattoria di Paterno (altrettanti 70 ettari) e nel 1975 riuscì a persuaderne il proprietario, il Marchese Rangoni-Machiavelli. Due anni dopo Wendel incontrò Susan Doran e poche settimane dopo lei lo raggiunse alla fattoria. Dalla loro unione nacquero tre figlie, che tutt'ora portano avanti l'azienda.

Wendel è purtroppo scomparso nel 2001 ma la Fattoria Corzano e Paterno rimane di famiglia. Oggi hanno quasi **20 ettari di vigneti** e producono 80.000 bottiglie l'anno, 15 tipi di formaggi diversi e olio. I vitigni coltivati sono **Sangiovese, Canaiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malvasia, Trebbiano e Chardonnay**. I terreni, esposti verso sud-ovest, su terreni ghiaiosi, calcarei e argillosi sono caratterizzati da una forte presenza di sasso tondo, che dona ai vini eleganti note floreali, mantenendo al tempo stesso struttura e grande bevibilità.



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



IL CORZANELLO

TOSCANA IGT BIANCO

20% Trebbiano, 20% Chardonnay, 20% Petit Manseng, 20% Verdicchio, 15% Sauvignon Blanc e 5% Semillon

Pressatura a grappolo intero (Petit Manseng macerazione prefermentativa) poi fermentazione in acciaio separata per vitigno. Affinamento per 5 mesi

Produzione media di circa 24.300 bottiglie



TERRE DI CORZANO

CHIANTI DOCG

90% Sangiovese e 10% Canaiolo

Fermentazione spontanea in acciaio, fermentini aperti e vasche troncoconiche in legno. Macerazione (10% grappolo intero) e affinamento per 12 mesi complessivi: 68% in botti da 25 e 40 hl, il resto in tonneaux e barriques usate

Produzione media di circa 53.000 bottiglie



I TRE BORRI

TOSCANA IGT ROSSO

100% Sangiovese

Fermentazione in piccoli contenitori da 10hl (10% grappolo intero). Affinamento in barriques e tonneaux per 12 mesi, poi 12 mesi in botte da 25 hl e tonneaux

Produzione media di circa 6.300 bottiglie



IL CORZANELLO

TOSCANA IGT ROSSO

58% Sangiovese, 24% Merlot e 18% Cabernet Sauvignon

Sangiovese e Merlot vinificati separatamente dal Cabernet Sauvignon. Affinamento in cemento e acciaio per 6 mesi

Produzione media di circa 14.200 bottiglie



IL CORZANO

TOSCANA IGT ROSSO

73% Sangiovese e 27% Cabernet Sauvignon

Macerazione in acciaio (separata per vitigno) e malolattica in legno. Affinamento in barriques per 24 mesi (27% legno nuovo)

Produzione media di circa 6.200 bottiglie



CORZANO E PATERNO



CORZANO E PATERNO

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'innescio 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.



AZ. AGR. CINCINELLI

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



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



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



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



CHIANTI CHIANTI DOCG

100% Sangiovese

Fermentazione e affinamento in acciaio
per 6 mesi

Produzione media di circa
2.000 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



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 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

ZONA – Toscana, Italia

ETTARI VITATI – 4,2

PRODUZIONE – 11.000 bottiglie



ILBioSelvatico è il progetto di Filippo Volpi, nato ufficialmente nel 2018 quando decide di prendere in gestione la storica azienda agricola di famiglia, fino ad allora condotta dal padre e dalla zia, entrambi ristoratori.

In realtà, **le prime sperimentazioni risalgono già al triennio 2015–2017**, quando Filippo muove i primi passi in cantina anche grazie al supporto di Federico Staderini, primo enologo di Ornellaia.

L'azienda si trova in località Oliveto, nel comune di Civitella in Val di Chiana, in un contesto naturale di grande ricchezza: **suoli sabbio-argillosi** tipici della Valdichiana Aretina, circondati da boschi, corsi d'acqua e una biodiversità diffusa che contribuisce all'equilibrio dell'ecosistema agricolo.

Il progetto si concentra volutamente su un'unica tipologia di vino, affiancata dalla produzione di olio. I **4,2 ettari vitati sono interamente dedicati al Sangiovese**, mentre 3,5 ettari sono coltivati a oliveto; tutte le superfici sono certificate biologiche fin dai primi anni 2000.

Fondamentale nel percorso di Filippo è il confronto con il vignaiolo Stefano Amerighi, che contribuisce a rafforzare un approccio basato sulla fertilità naturale dei suoli e sul minimo intervento, ispirato a una **viticoltura di matrice borgognona**.

In vigna si adottano **pratiche tradizionali** come la doppia potatura, la bruciatura dei tralci e l'assenza di cimatura, con gestione manuale della vegetazione. Le rese sono molto contenute (circa 33 q/ha) e **la vendemmia è estremamente frazionata**, con numerosi passaggi distribuiti tra settembre e la prima metà di ottobre.

In cantina il lavoro segue la stessa filosofia artigianale: fermentazioni a grappolo intero, pigiatura manuale con piedi e mani, utilizzo di un torchio tradizionale per la pressatura e affinamento senza aggiunte enologiche, prima in tonneaux usati e successivamente in cemento.

La **produzione annua è di circa 10.000** bottiglie e 800 magnum, oltre a circa 1.000 bottiglie di olio.

ILBioSelvatico “si impegna totalmente con una filosofia antica (e quindi molto attuale), interpretandola con grande coraggio per **produrre un vino sano, originale e vivo**. Un vino di corpo e di cuore”.



ILBIOSELVATICO

TOSCANA IGT ROSSO

100% Sangiovese da viti di 40 anni circa

Vinificazione a grappolo intero in tonneaux aperti esausti da 500 L e macerazione per 2-3 settimane. Affinamento prima in tonneaux usati per 12 mesi, poi in cemento per altri 12 mesi e infine in bottiglia per 10-11 mesi. Late release

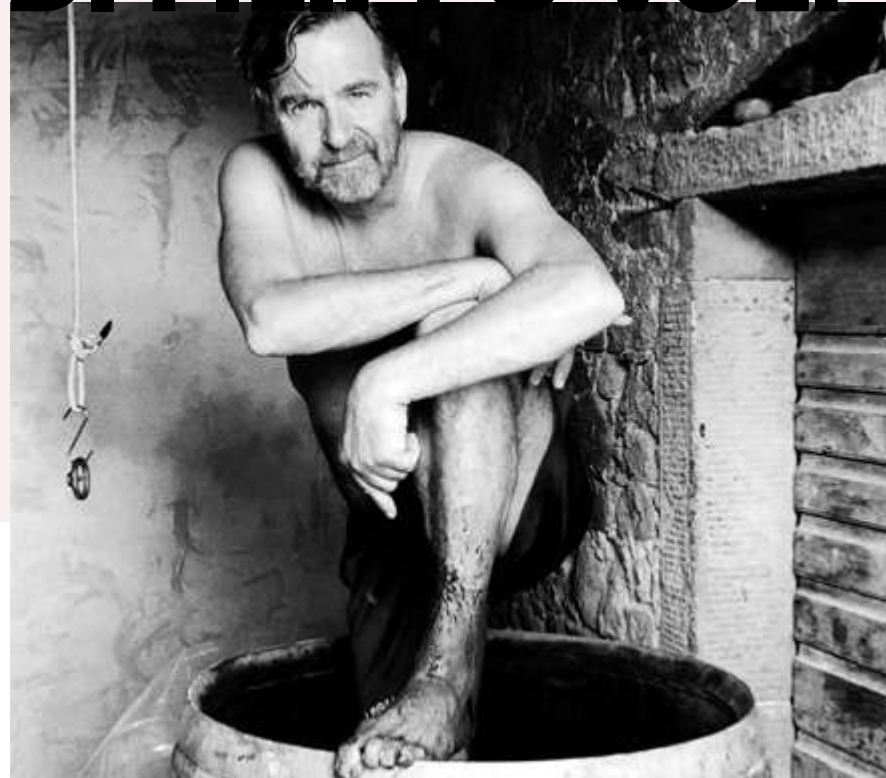
Produzione media di circa 9.800 bottiglie



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



ILBIOSELVATICO DI FILIPPO VOLPI



ILBIOSELVATICO DI FILIPPO VOLPI

ZONA – Toscana, Italia

ETTARI VITATI – 2 circa

PRODUZIONE – 7.000 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

posando **2 cloni provenienti dalla Borgogna**, la madre di tutti i Pinot Neri e e scelsero di allevarli a doppio capovolto 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 aiuto”.

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.



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



LIGAMEN

PINOT NERO TOSCANA IGT

100% Pinot Nero

Fermentazione in cemento e tonneau aperti. Affinamento in cemento per 10-12 mesi, 3 mesi in tonneau e infine 6 mesi in bottiglia

Produzione media di circa
3.000 bottiglie



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
3.300 bottiglie



SOPRA DI SOPRA

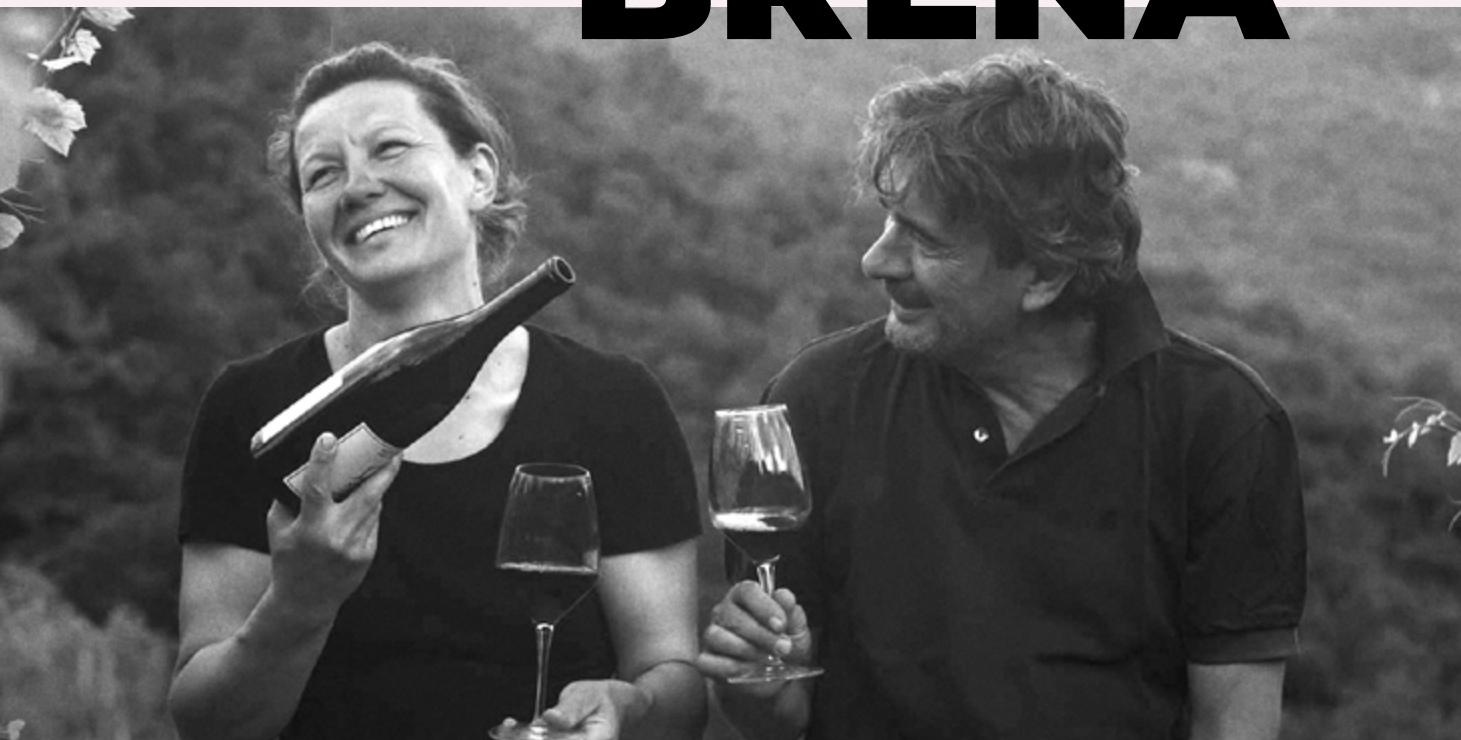
PINOT NERO TOSCANA IGT

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
1.000 bottiglie numerate

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, 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**.

Esclusiva Italia



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 e affinamento sempre in acciaio per circa 6 mesi

Produzione media di circa 3.300 bottiglie numerate



PUNTO LUCE TREBBIANO TOSCANA IGT

100% Trebbiano Toscano da una vigna di 0,5 ha con viti di 5 anni

Fermentazione per 1/3 in acciaio e 2/3 in legno, affinamento in legno per 8-10 mesi e infine 10 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 750 bottiglie numerate



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



PRIMALUCE



PRIMALUCE

ZONA – Toscana, Italia e Nuova Zelanda

ETTARI VITATI – 4,5

PRODUZIONE – 22-24.000 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

Trebbiano e Malvasia da impianti del 1970, 1975, 2010 e 2015

Diraspa-pigiatura e 48 ore di macerazione, pressatura e fermentazione in barriques esauste. Affinamento per 12 mesi in barriques e tonneaux, 4 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 4.200 bottiglie



L'AFFACCIATOIO

CHARDONNAY TOSCANA IGT

100% Chardonnay (dalla vigna omonima impiantata nel 2019) da selezione massale della Borgogna

Pressatura a grappolo intero e fermentazione in barriques e tonneaux esausti. Affinamento per 12 mesi in legno, 5 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 3.200 bottiglie



IL PERGOLA

GRECHETTO TOSCANA IGT

100% Grechetto (20% botrite) da una selezione massale di viti di circa 70 anni, poi impiantate nel 2019

Contatto con le bucce per 30 giorni, poi affinamento per 2 anni in tonneaux usati, 4 mesi in acciaio e almeno 12 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.500 bottiglie



IL BOSSOLOTTTO

TOSCANA IGT ROSSO

Sangiovese e altri vitigni

Fermentazione per il 15-20% a grappolo intero, poi affinamento per 12 mesi in barriques esauste, 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 4.700 bottiglie



IL BOSSOLO

SANGIOVESE TOSCANA IGT

100% Sangiovese (dalla vigna omonima impiantata nel 2009) da 4 cloni derivanti da selezioni massali

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 2.300 bottiglie



IL POZZONE

SANGIOVESE TOSCANA IGT

100% Sangiovese (dalla vigna omonima di 0,7 ha impiantata nel 1975)

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 1.800 bottiglie

GIACOMO BARALDO



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



CACCIALUPI

SANGIOVESE TOSCANA IGT

100% Sangiovese (dalla vigna omonima di 0,8 ha 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 2.000 bottiglie



0.0K TULLIO VINEYARD FERMENT

SANGIOVESE TOSCANA IGT

100% Sangiovese dalle vigne Bossolo, Pozzone e Caccialupi

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 1.100 bottiglie



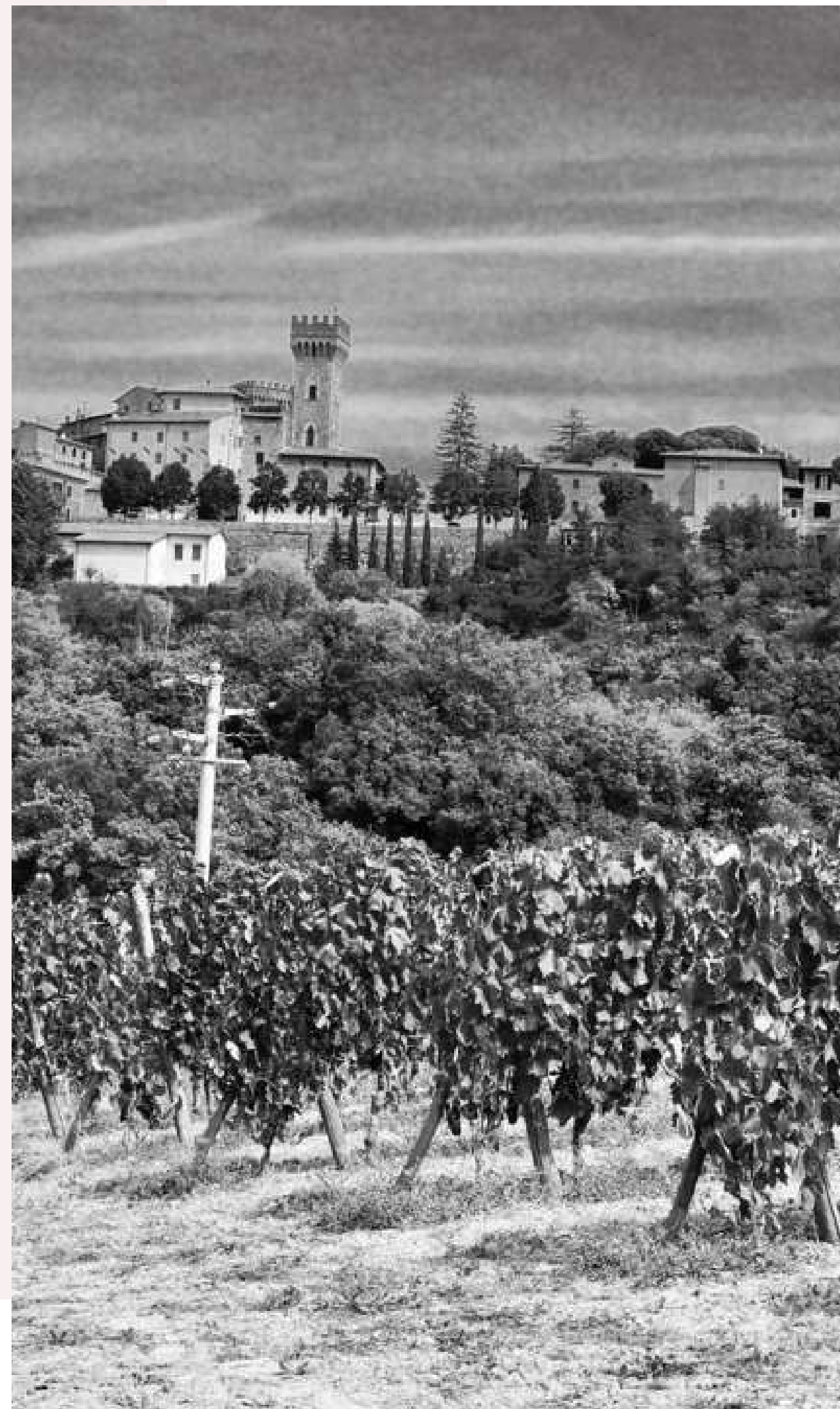
18.5K VINEYARD FERMENT

NEW ZEALAND PINOT NOIR

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



Il listino è valido per tutte le regioni italiane, eccetto le province di LU e MS

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.

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

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

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

100% Sangiovese da vigne di 25 anni

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

Produzione media di circa 10.000 bottiglie



BRAMANTE

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

100% Sangiovese da vigne di 25 anni

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

Produzione media di circa 1.300 bottiglie



SECOND RELEASE

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Cassette in legno da 2 o 3 bottiglie
Bottiglie conservate per oltre 10 anni nella cantina Sanlorenzo.
Disponibilità: 2004 e 2005; 2010 (2 bottiglie) e 2013 (3 bottiglie)

Produzione limitatissima in cassette numerate a seconda dell'annata

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



POGGIARDELLO

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 tonneaux 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 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



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 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



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



VIN SANTO

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



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

99% 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 tonneaux 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.

Il listino LORENZO MATTONI è valido per tutte le regioni italiane, eccetto l'Umbria

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.



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



TREBBIANO UMBRIA BIANCO IGT

100% Trebbiano Spoleantino da un vigneto di 3,2 ettari

Vinificazione in vasche di cemento, crioacerazione per 72 ore e affinamento in cemento per 12 mesi circa

Produzione media di circa 6.000 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 9.500 bottiglie numerate



SAGRANTINO MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

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 6.300 bottiglie numerate

LORENZO MATTONI

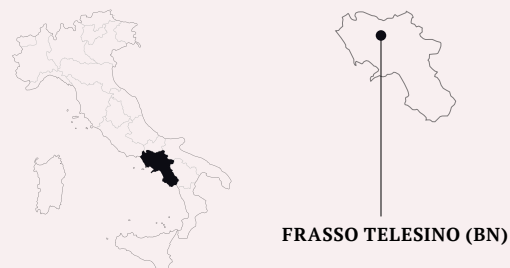


LORENZO MATTONI

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, Piedirosso 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



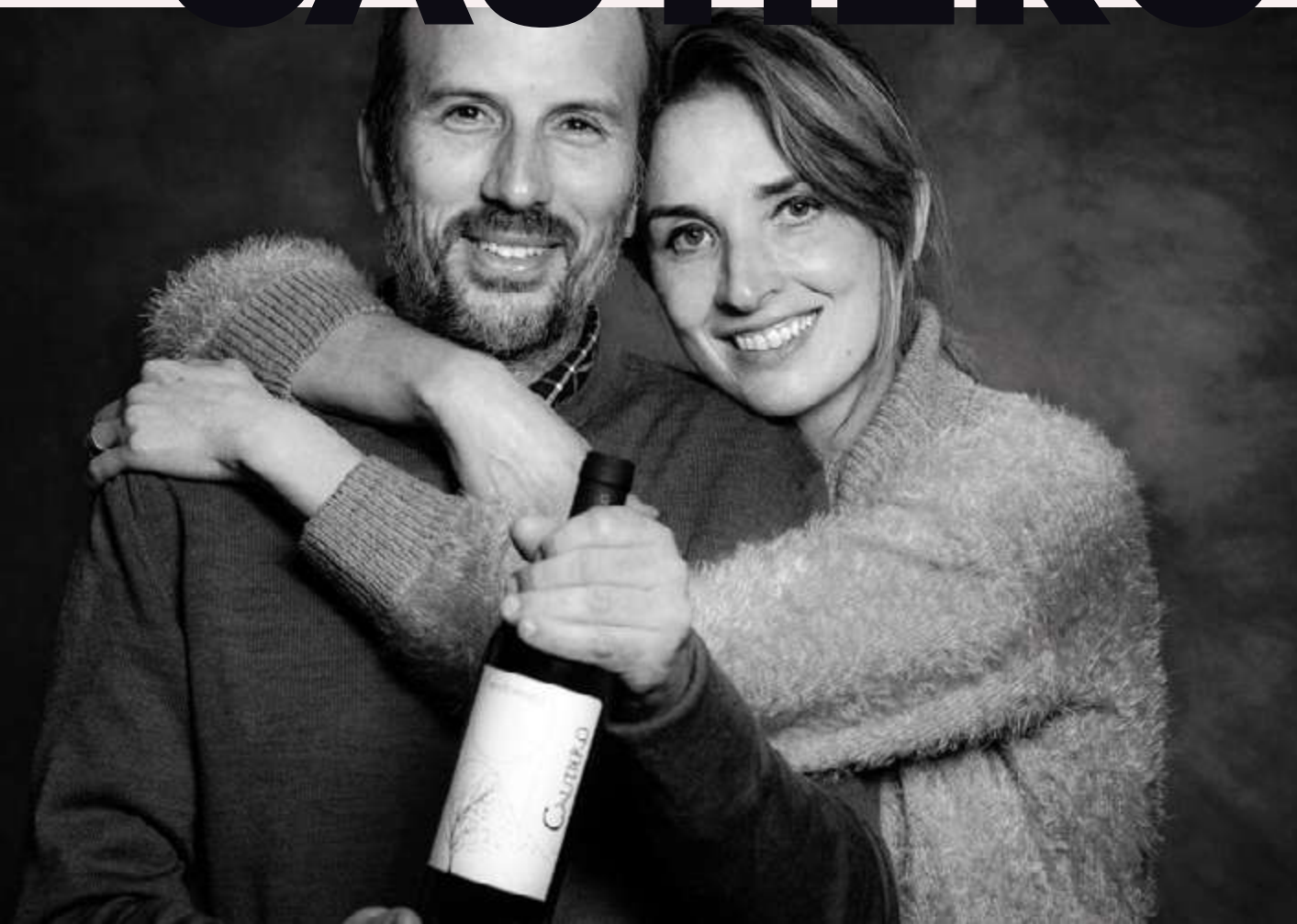
VITA NUOVA

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.

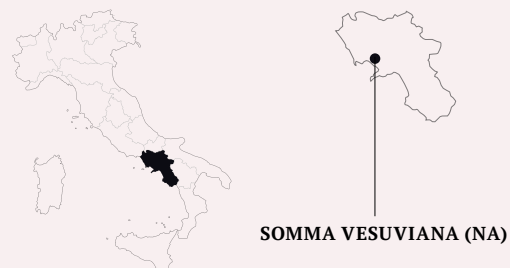
Produzione media di circa 1.500 bottiglie



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.

Il 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 Catalanescas**, 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.



TRASTAMARA CAMPANIA BIANCO IGT

100% Catalanescas

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 2.000 bottiglie



SENZA BUCCE CAMPANIA BIANCO IGT

100% Catalanescas

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

Produzione media di circa 650 bottiglie

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



58

PODERI DI PALMA



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 "**Catalanescas**" di crescere e di arrivare sino ad oggi, ma è solo dal 2006 che ne è stata ufficialmente autorizzata la vinificazione.

59



PODERI DI PALMA

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 le province di MI e MB

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 BLANCS

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
METODO CLASSICO

100% Carricante da viti a circa 500 m s.l.m.

Metodo classico, fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in barrique da 220 L di rovere francese. 12 mesi sui lieviti, dosaggio zero (rabboccato con lo stesso vino)
Dosaggio 0 g/L

Produzione media di circa
900 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



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 tonneau di rovere francese poi in acciaio

Produzione media di circa
1.600 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 tonneau di rovere francese e di una parte in acciaio

Produzione media di circa
4.000 bottiglie



BLANC DE NOIR

24 e 36 MESI

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 o 36 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 per la versione 24 mesi e 350 bottiglie per la versione 36 mesi



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 tonneau di rovere francese e 6 mesi in acciaio

Produzione media di circa
600 bottiglie



ACCHIANA

TERRE SICILIANE ROSSO IGT

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 tonneau di rovere francese e 12 mesi in acciaio

Produzione media di circa
4.000 bottiglie

NUZZELLA

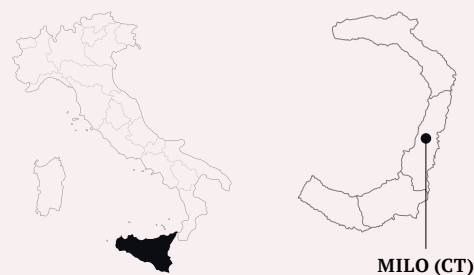


NUZZELLA

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



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



ZOÉ

TERRE SICILIANE IGP SPUMANTE

100% Nerello Mascalese da 3 parcelle con viti di 40-80 anni, parte a piede franco

Fermentazione con lieviti indigeni attivati tramite "mosto madre", imbottigliamento dopo 10 giorni e affinamento in bottiglia per 8 mesi circa

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



B4.2 BIANCO

TERRE SICILIANE IGP BIANCO

Inzolia, Minnella, Grecanico, Moscattella, Carricante e Catarratto dai 3 versanti dell'Etna, sud, est e nord con viti di 40-80 anni, parte a piede franco

Vinificazione separata: Inzolia, Minnella, Grecanico e Moscattella macerazione con le bucce per 5 giorni; Carricante e Catarratto pressatura diretta. Assemblaggio e affinamento in acciaio

Produzione media di circa 1.900 bottiglie



SPARIGGIU

TERRE SICILIANE IGP NERELLO MASCALESE ROSATO

100% Nerello Mascalese da 3 parcelle con viti di 40-80 anni, parte a piede franco

Parte delle uve vinifica in bianco, parte macerano per 1 giorno (80%) e le ultime per 20 giorni (20%). Fermentazione 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



ACQUATINTA

TERRE SICILIANE IGP ROSSO

70% Nerello Mascalese e 30% vitigni autoctoni (Sangiovese, Minnella Bianca, Carricante e Moscato) da 3 parcelle con viti di 40-80 anni, parte a piede franco

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

Produzione media di circa 1.900 bottiglie



RUSSUCORI

TERRE SICILIANE IGP NERELLO MASCALESE

100% Nerello Mascalese da 3 parcelle con viti di 40-80 anni, parte a piede franco

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

Produzione media di circa 1.200 bottiglie



V 1981

TERRE SICILIANE IGT NERELLO MASCALESE

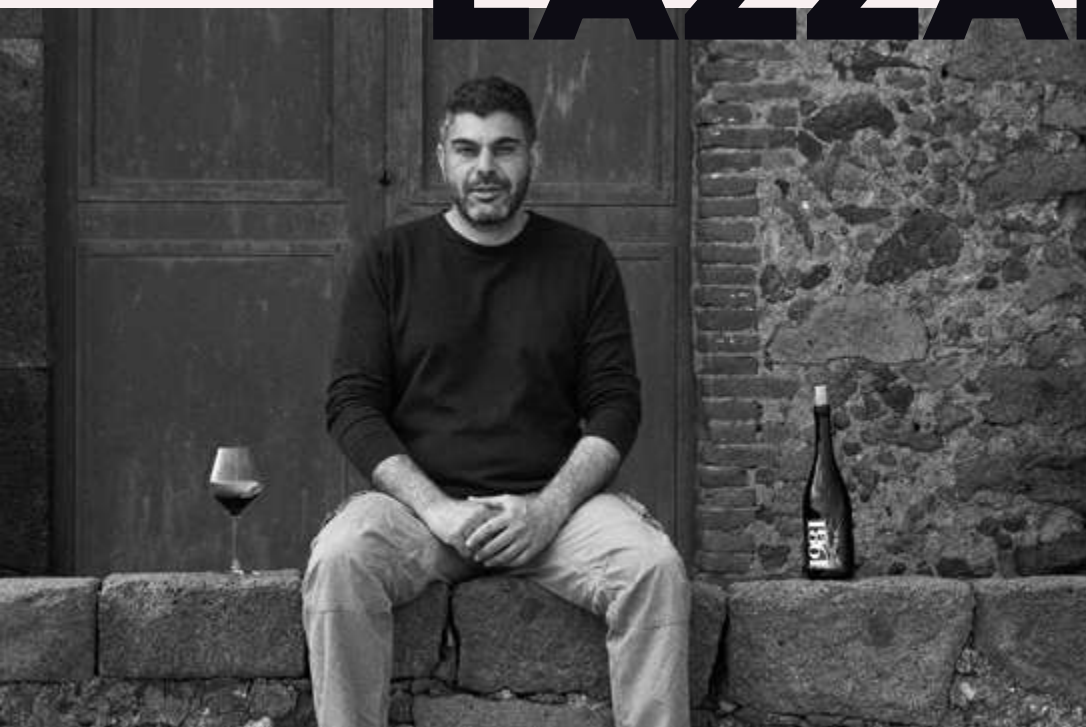
100% Nerello Mascalese da una parcella con viti di 60-80 anni, 60% a piede franco situata a 1.000 m s.l.m.

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

Produzione media di circa 400 bottiglie numerate



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.

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.

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

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.

Nel progetto aziendale c'è anche la produzione di un **Etna Bianco**: con la vendemmia 2025 nasce "**Jankè**" (dal termine siciliano "Ianca è", "è bianca") **ottenuto da Carricante e Catarratto Lucido** da una vigna di 0,4 ettari.



JANKÈ ETNA BIANCO DOC

Carricante e Catarratto Lucido da viti di 5 anni site a 400 m s.l.m.

Vinificazione (senza macerazione) in riduzione avviata mediante pied de cuve. Uve diraspate e pressate, decantazione statica del mosto e travaso. Ripetuti batonnage dopo la fermentazione, poi affinamento in acciaio e in bottiglia

Produzione media di circa 3.800 bottiglie numerate



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

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



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'Oliva "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. A gennaio 2025 Luca diventa papà e, in concomitanza all'arrivo di Victoria Maria, pianta i suoi primi vigneti di Pinot Nero e Grenache.

AZ. AGR. LA CONTEA



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



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

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



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 svinava 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.

CANTINA SANNAS



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



MARIA ABRANCA DE GRANATZ VINO BIANCO

100% Granazza da viti di 70 anni

Macerazione sulle bucce per 60 giorni e affinamento per 5 anni in tonneaux da 500 L di rovere esausto, poi 2 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.000 bottiglie



MARIA PETTENA VINO ROSATO

100% Cannonau

Il mosto di Cannonau macera per 30 giorni sulle bucce della Granazza, poi affina per 10 mesi in acciaio e botti di legno grande

Produzione media di circa 3.300 bottiglie



BOBOTTI CANNONAU DI SARDEGNA DOC

100% Cannonau (75% dalla vigna giovane “Sa’ e Ghippadu” e il 25% dalla vigna centenaria “Berei”)

Macerazione per 30 giorni, poi affinamento per 10 mesi in botte grande di rovere da 2500 L

Produzione media di circa 3.300 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

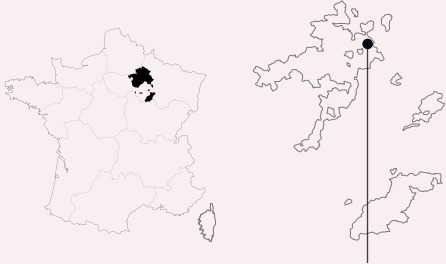
CANTINA SANNAS

ESTEE RO
ESTEE RO

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.



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



BLANC DE BLANCS

CHAMPAGNE PREMIER CRU
BLANC DE BLANCS S.A.

100% Chardonnay di 2 annate diverse da vigneti a Verzenay e Villers-Marmery

Vinificato esclusivamente in botti di rovere. 20 mesi sui lieviti circa prima della sboccatura
Dosaggio 2-3 g/l

Produzione media di circa
2.700 bottiglie



BLANC DE NOIRS

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

100% Pinot Nero di 2 annate diverse

Vinificato in gran parte in botti di rovere. 18 mesi sui lieviti circa prima della sboccatura
Dosaggio 2-3 g/l

Produzione media di circa
7.700 bottiglie



SOLERA ROSÉ



SOLERA N°



LES ÉCHAUDÉES

CHAMPAGNE CELLES-LÈS-CONDÉ
AUTRE CRU MILLÉSIME

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

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



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 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



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

ROUSSEAU BATTEUX



ROUSSEAU BATTEUX



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



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



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 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



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

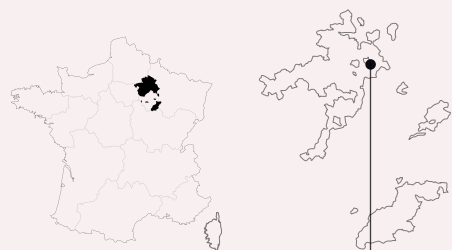


ZONA – Champagne, Francia

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

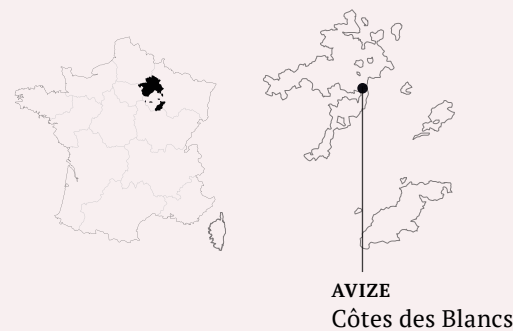


PIERSON CUVELIER

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 poiché 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.

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.



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



LE 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



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



CLOS JACQUIN

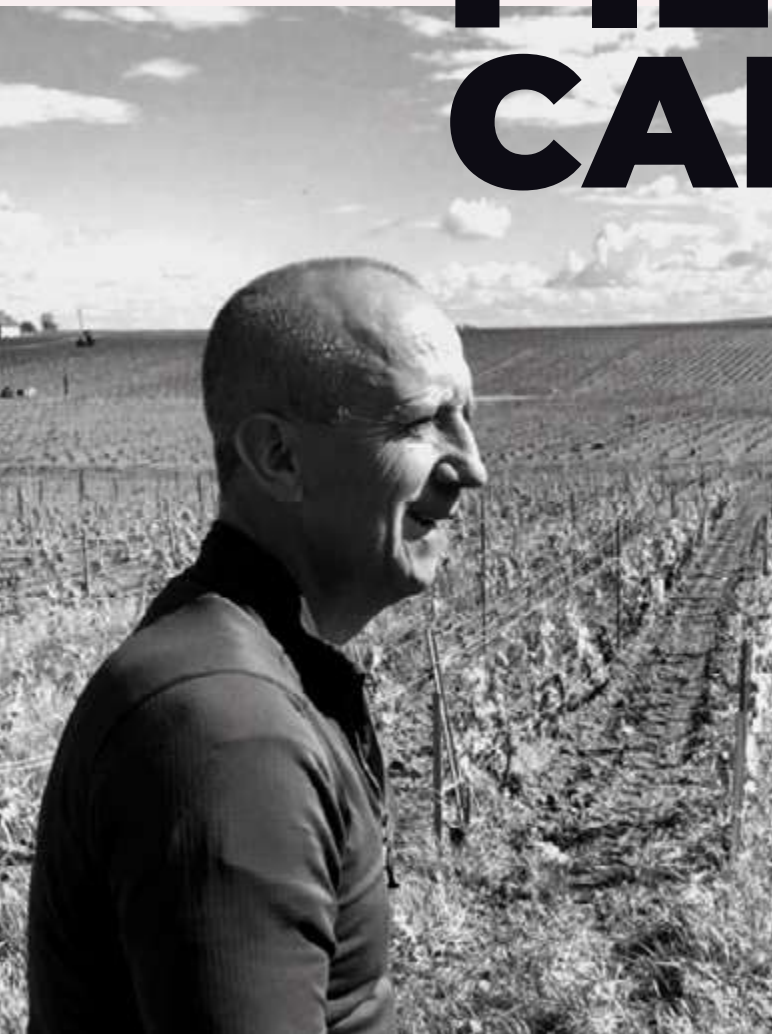
CHAMPAGNE GRAND CRU
BLANC DE BLANC S.A.

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

PIERRE CALLOT

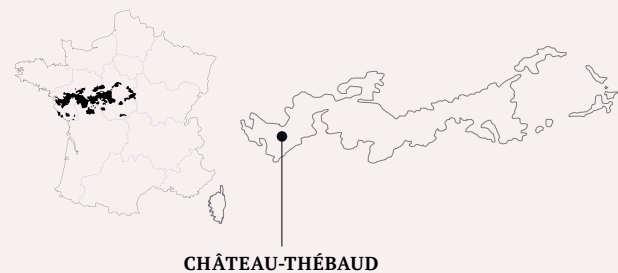


PIERRE CALLOT

ZONA – Valle della Loira, Francia

ETTARI VITATI – 10

PRODUZIONE – 30.000 bottiglie



CHÂTEAU-THÉBAUD

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.

Esclusiva Italia



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



TERROIRS MUSCADET AOP

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 MUSCADET AOP

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

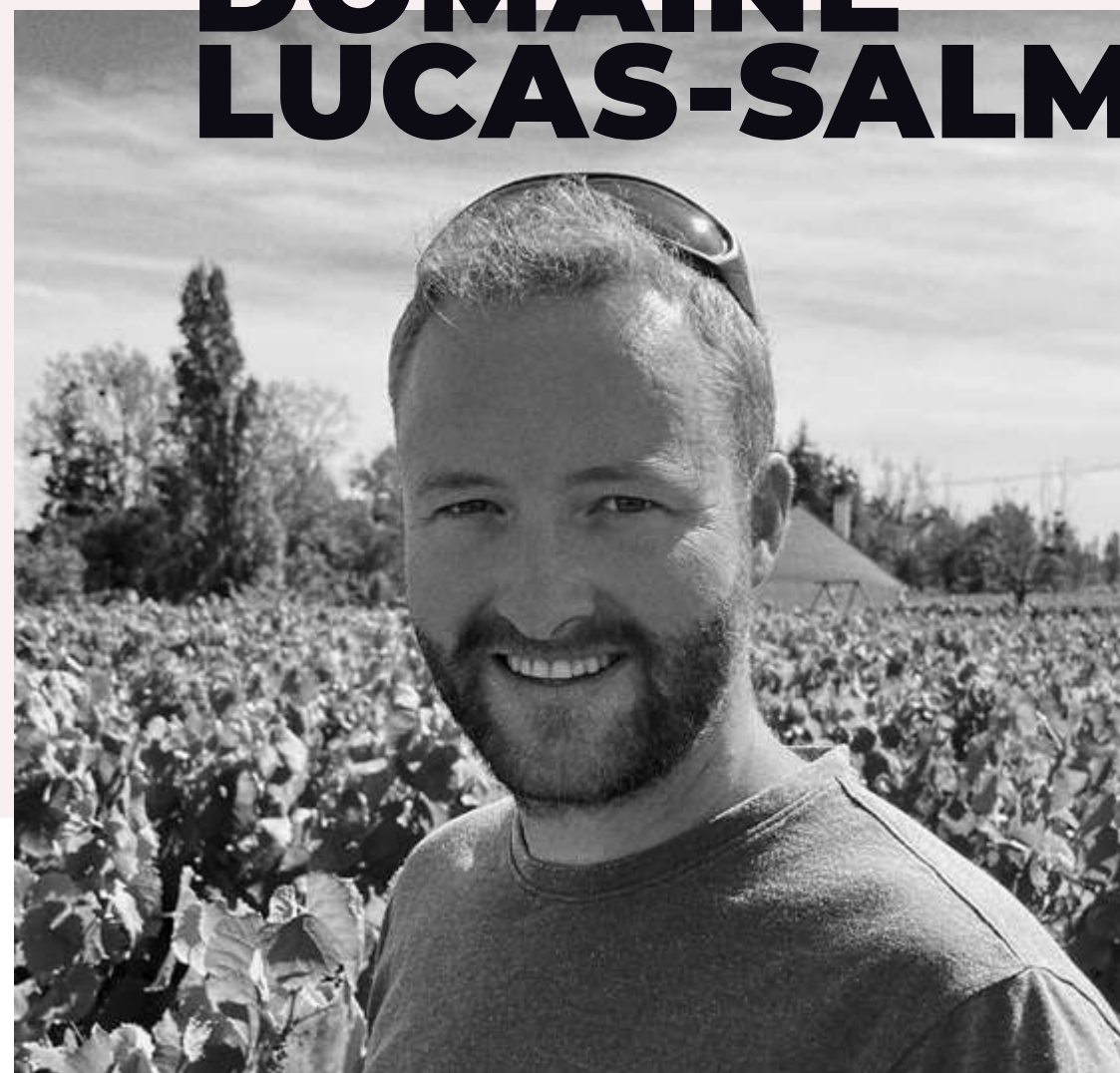


LA BAREILLE PINOT NOIR VIN DE FRANCE

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

DOMAINE LUCAS-SALMON

ZONA – Valle della Loira, Francia

ETTARI VITATI – 13,3

PRODUZIONE – 40.000 bottiglie



SAINT-AUBIN-DE-LUIGNÉ

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 approcciare 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**.

Esclusiva Italia



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



EPIPAPU VAL DE LOIRE IGP

80% Sauvignon Blanc e 20% Chenin Blanc da 4 parcelle con viti tra i 4 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 ANJOU BLANC AOP

100% Chenin Blanc da 5 parcelle con viti tra i 10 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



LE CLOS DE LA GENAISERIE ANJOU BLANC AOP

100% Chenin da una singola parcella (selezione massale) con viti piantate nel 1929

Selezione della prima spremitura, vinificazione e affinamento in demi-muid di quinto passaggio per 12 mesi, poi 6 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 950 bottiglie



LES VALANGRAINS ANJOU BLANC AOP

100% Chenin dalla parcella più prestigiosa, con viti piantate nel 1993

Selezione della prima spremitura, vinificazione e affinamento in demi-muid di quinto passaggio e botti “pièce” di secondo passaggio per 12 mesi, poi 6 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 2.400 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 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



ANJOU VILLAGES ANJOU VILLAGES AOP

100% Cabernet Sauvignon da 2 parcelle con viti di 30-40 anni

Macerazione prefermentativa (1/3 grappolo intero), affinamento in botti da 500 L di quinto passaggio, poi 3 mesi in acciaio e infine 6 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 950 bottiglie

DOMAINE DES BRUMES

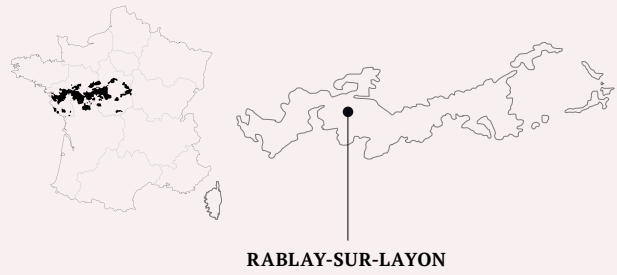


DOMAINE DES BRUMES

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 se ne 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 è 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 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”.



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 con viti 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 MONTBENAULT
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



86 Nel gennaio 2012 Thomas decide di mettersi in proprio, acquistando circa 2 ettari con vecchie viti di Chenin Blanc a Rablay-sur-Layon in Anjou, Loira. Dopo due anni completa

MARIE-LISE E THOMAS BATARDIERE



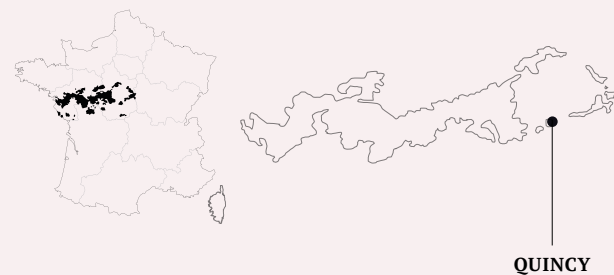
87

MARIE-LISE E THOMAS BATARDIERE

ZONA – Valle della Loira, Francia

ETTARI VITATI – 7

PRODUZIONE – 17.000 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 7 ettari, suddivisi in una quindicina 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 17.000 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.



DÉBUS D'ABUS

COTEAUX DU CHER ET DE L'ARNON IGP

100% Pinot Grigio da viti di 15 anni in media

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 25 anni in media

Raccolta manuale e meccanica, poi cernita al riempimento della pressa. Fermentazione per 12 giorni con lieviti indigeni e affinamento per 12 mesi sulle fecce fini in acciaio e il 10% in demi-muid da 600 L

Produzione media di circa 8.500 bottiglie



2e CONFIDENCE

QUINCY AOP

100% Sauvignon da viti di 25 anni in media

Raccolta manuale e fermentazione per 12 giorni con lieviti indigeni. Affinamento per 12 mesi sulle fecce fini in legno e 12 mesi in acciaio

Produzione media di circa 3.200 bottiglie



FIDÉLIE

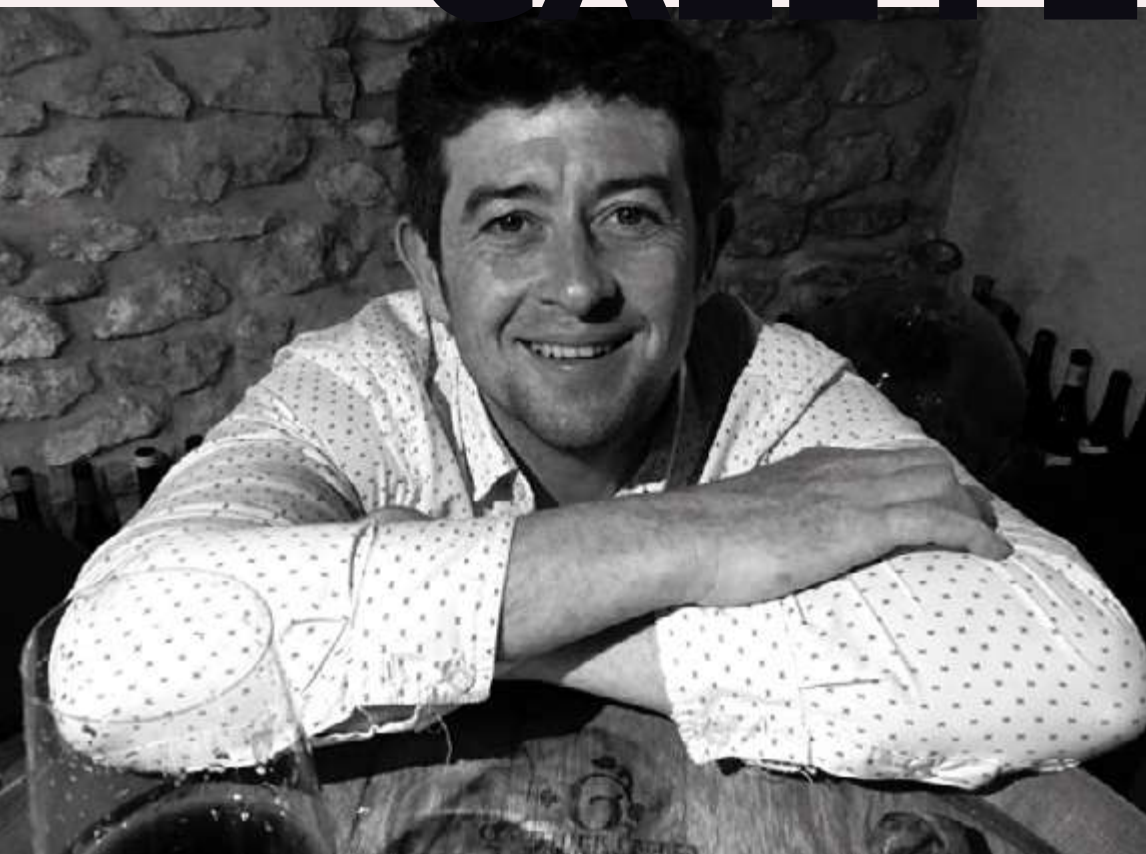
COTEAUX DU CHER ET DE L'ARNON IGP

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

Raccolta manuale, uve diraspate al 90%. Fermentazione con lieviti indigeni e macerazione per 3 settimane. Affinamento di 10 mesi, per metà in botti di 1-3 anni e per metà in acciaio

Produzione media di circa 1.000 bottiglie

DOMAINE GAËL FELIX

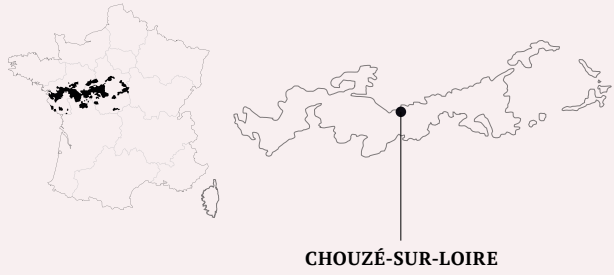


DOMAINE
GAËL FELIX

ZONA – Valle della Loira, Francia

ETTARI VITATI – 2,4

PRODUZIONE – 10.000 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 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 0,4 ha con viti di 12 anni

Fermentazione con lieviti indigeni (senza macerazione) e affinamento per 12 mesi in botti usate di rovere francese

Produzione media di circa 2.100 bottiglie



TSOIN TSOIN VIN DE FRANCE

100% Cabernet Franc da vigne di 0,5 ha con viti di 30 anni

Macerazione carbonica (grappoli interi e non diraspati) in acciaio per 13 giorni, poi affinamento in acciaio per 2 mesi

Produzione media di circa 5.300 bottiglie



TERRE D'ADOPTION BOURGUEIL AOP

100% Cabernet Franc da vigne di 0,8 ha con viti di 13 anni

Uva diraspata al 100%, macerazione sulle bucce per circa 20 giorni. Fermentazione con lieviti indigeni e affinamento per 8 mesi in vasche di vetroresina e in acciaioli

Produzione media di circa 3.100 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 mesi 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

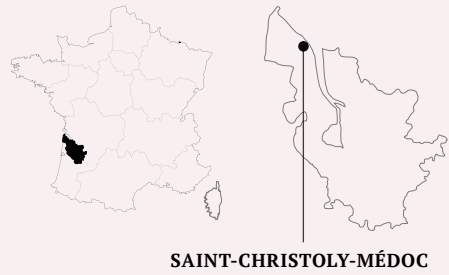


LAURENT HERLIN

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 OXO-line** (consente 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

71% Merlot e 29% Cabernet Sauvignon

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% in barrique di rovere francese (quelle usate per il vino Clos Manou) per 12 mesi: metà in botti di primo passaggio, metà di secondo passaggio

Produzione media di circa 41.500 bottiglie



CLOS MANOU MEDOC

60% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot e 2% Petit Verdot

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

Produzione media di circa 49.000 bottiglie nell'annata 2021



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

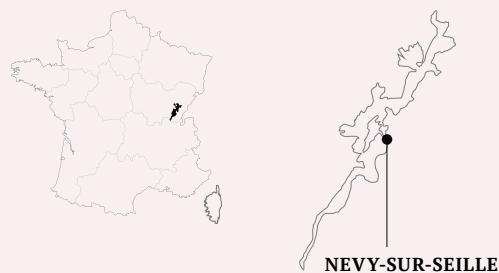


CLOS MANOU

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.

Esclusiva Italia



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



DOMAINE COURBET



PERLE CRÉMANT DU JURA AOC

100% Chardonnay da una parcella di 0,75 ha con viti di 32 anni a 250 m s.l.m.

Pressatura a grappolo intero e fermentazione in botti di secondo passaggio. Affinamento in botti di rovere per 8 mesi, poi 36 mesi sui lieviti prima della sboccatura
Dosaggio 0 g/l

Produzione media di circa 2.700 bottiglie



CHARDONNAY LES RONDOS CÔTES DU JURA AOC

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 prima dell'imbottigliamento

Produzione media di circa 3.600 bottiglie



TRADITION CÔTES DU JURA AOC

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

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

Produzione media di circa 4.300 bottiglie



SAVAGNIN SOUS VOILE CÔTES DU JURA AOC

100% Savagnin da vigne di 1,5 ha con viti da 10 a 50 anni a 260 m s.l.m.

Pigiatura soffice e fermentazione in grandi botti ovali di rovere e acciaio. Primo affinamento sulle fecce fini in acciaio e in botti di rovere per 24 mesi, poi travaso e altri 15 mesi in botti più vecchie per lo sviluppo del velo de flor

Produzione media di circa 4.100 bottiglie



CHARDONNAY DE LA VALLÉE CÔTES DU JURA AOC

100% Chardonnay da vigne di 2,5 ha con viti di 20-30 anni a 280 m s.l.m.

Pressatura a grappolo intero e fermentazione in botti usate da 228 e 500 L. Affinamento nelle stesse botti su fecce fini con colmature per 24 mesi. Leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento

Produzione media di circa 4.200 bottiglie



CHARDONNAY LES ISLES CÔTES DU JURA AOC

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 prima dell'imbottigliamento

Produzione media di circa 3.200 bottiglie



SAVAGNIN L'ORIGINE CÔTES DU JURA AOC

100% Savagnin da vigne di 1,2 ha con viti di 40 anni circa a 280 m s.l.m.

Pigiatura soffice e fermentazione in botti di rovere da 20 hl e in fermentatori di cemento a forma di uovo. Affinamento per 24 mesi in botti di rovere e in contenitori in cemento a forma di uovo. Leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento

Produzione media di circa 3.700 bottiglie



TROUSSEAU DE LA VALLÉE CÔTES DU JURA AOC

100% Trousseau da parcella 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



DOMAINE COURBET



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



TROUSSEAU VIOLETTE
CÔTES DU JURA AOC

100% Trousseau da una parcella di 0,35 ha
con viti di 20 anni a 300 m s.l.m.

Uve diraspate, fermentazione in acciaio
e macerazione di 16 giorni con rimontaggi
giornalieri da 20-40 L. Affinamento in
botti di secondo passaggio per 10 mesi

Produzione media di circa 1.700 bottiglie



POULSARD
CÔTES DU JURA AOC

100% Poulsard da un appezzamento
di 0,10 ha sul terroir "Sur Lys" con
viti di 44 anni a 280 m s.l.m.

Diraspatura e fermentazione in acciaio
senza aggiunta di solforosa; macerazione
di 16 giorni con rimontaggi giornalieri.
Affinamento in acciaio per 7 mesi

Produzione media di circa
800 bottiglie



CHÂTEAU-CHALON AOC
CHÂTEAU-CHALON AOC

100% Savagnin da 2 appezzamenti
(Sous Roche e Sur Lys) 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

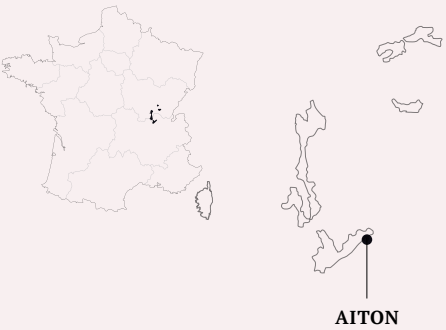
Produzione media di circa
2.000 bottiglie



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. Nel 2025 Maxime affianca la produzione dei vini del Domaine con una piccola selezione che ha chiamato **“Maison de l'Aitonnement”**, da **uve di négoce**: il progetto è in collaborazione con 5 persone a lui care, mantenendo rigorosamente alta la qualità che contraddistingue tutti i vini dell'azienda.



GEYZA
VIN DE FRANCE

50% Chardonnay, 40% Jacquère e 10% Alicante da négoce
Fermentazione alcolica in acciaio per 15 giorni, poi filtrazione. Imbottigliato al termine della fermentazione
Produzione media di circa 2.300 bottiglie



LUMA
VIN DES ALLOBROGES IGP BLANC

100% Jacquère da négoce
Fermentazione alcolica in acciaio, poi malolattica. Affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio
Produzione media di circa 10.000 bottiglie



BIG BANG
VIN DES ALLOBROGES IGP BLANC

Jacquère, Altesse, Mondeuse Grise e Blanc de Maurienne da 6 appezzamenti con viti giovani
Soffice pressatura e refrigerazione delle uve ancora divise per 3 giorni. Assemblaggio in diverse tipologie di anfore per fermentazione alcolica, malolattica e affinamento sulle fecce fini
Produzione media di circa 2.500 bottiglie



GENESIS
VIN DES ALLOBROGES IGP BLANC

100% Jacquère da 3 parcelle con viti di 80 anni
Soffice pressatura e refrigerazione delle uve ancora divise per 4 giorni. Assemblaggio in demi-muids e anfore per fermentazione alcolica, malolattica e affinamento sulle fecce fini
Produzione media di circa 1.200 bottiglie



SOLAR
VIN DES ALLOBROGES IGP ALTESSE BLANCHE

100% Altesse Blanche da una singola parcella nella zona "Les Plantets"
Soffice pressatura e refrigerazione delle uve per 4 giorni. Assemblaggio in demi-muids da 400 L, malolattica e affinamento sulle fecce fini
Produzione media di circa 1.000 bottiglie



MIRRHA
VIN DE FRANCE

50% Gamay, 25% Mondeuse e 25% altri vitigni (Alicante, Douce Noire etc) da négoce
Macerazione separata per parcella, a grappolo intero. Assemblaggio al termine della fermentazione e affinamento sulle fecce fini in anfora
Produzione media di circa 2.500 bottiglie



NEBULA
VIN DE FRANCE

Douce Noire, Joubertin, Persan, Mondeuse Noire e altri vitigni da diverse parcelle
Vinificazione separata delle uve. Inertizzazione dei grappoli, pressatura e assemblaggio. Fermentazione in anfore di cocciopesto e affinamento sulle fecce fini
Produzione media di circa 2.400 bottiglie

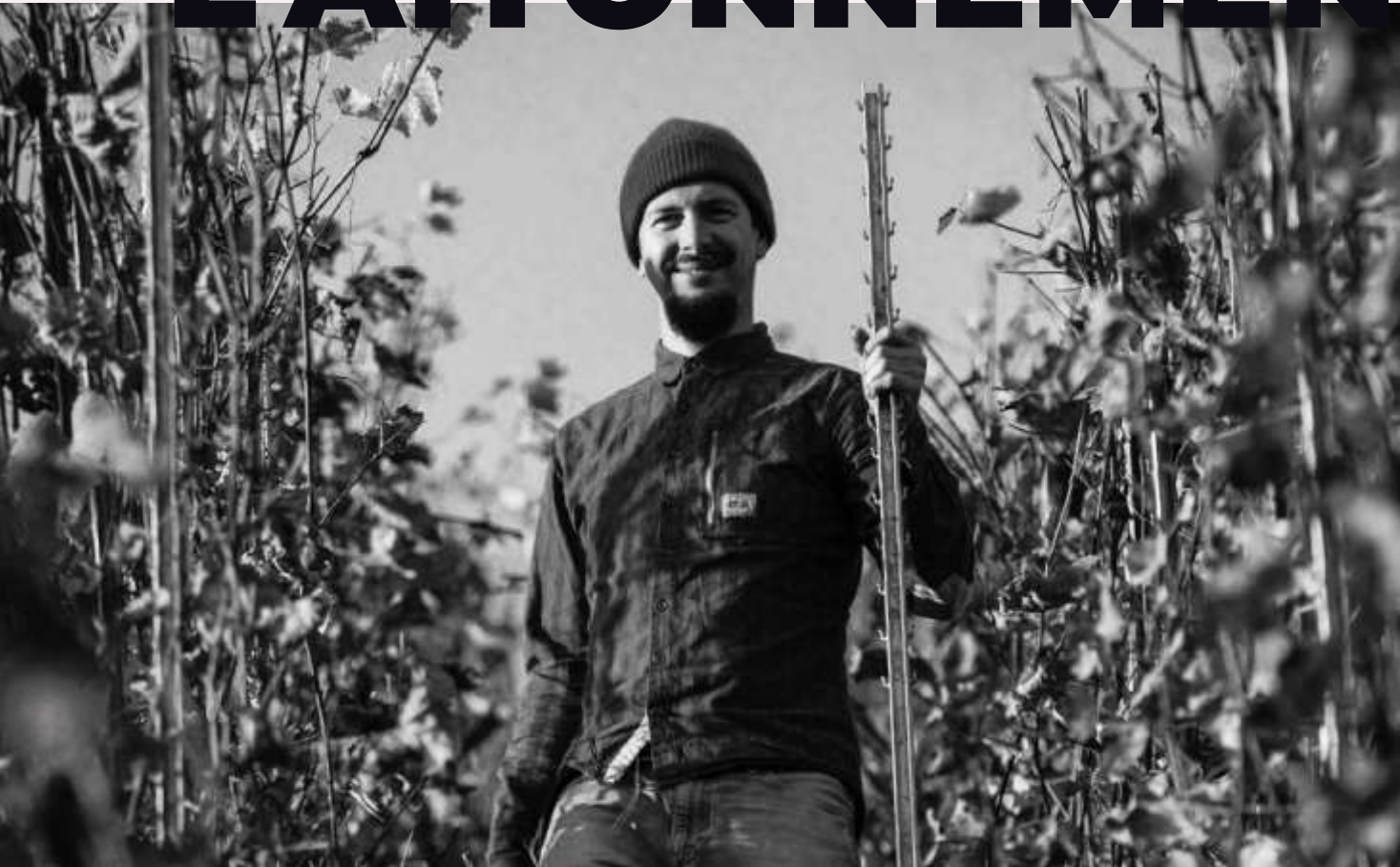


DARK SIDE
VIN DES ALLOBROGES IGP MONDEUSE NOIRE

100% Mondeuse Noire da una parcella nella zona di Puttets con viti di almeno 80 anni
Vinificazione separata delle uve. Inertizzazione dei grappoli, pressatura e assemblaggio. Fermentazione in demi-muids e anfore e affinamento sulle fecce fini
Produzione media di circa 900 bottiglie



L'AITONNEMENT



L'AITONNEMENT

ZONA – Borgogna, Francia

ETTARI VITATI – 11

PRODUZIONE – 50.000 bottiglie



Jean Dauvissat e suo figlio Sébastien sono la quinta e sesta generazione della famiglia Dauvissat, proprietaria di questa prestigiosa tenuta dal 1899. La cantina si trova sotto la casa di famiglia, risalente al XVII secolo, dove inizia la strada per il borgo di Chichée.

Il **primo imbottigliamento ufficiale** di vini con l'etichetta Dauvissat avvenne, su scala limitata, **nel 1963**. Solo qualche anno dopo, nel 1978 e nel 1979, Jean Dauvissat aumentò la produzione a 3.000 bottiglie all'anno. L'espansione della tenuta sotto la sua gestione, unita alla qualità sempre crescente

e alla conseguente notorietà, ha portato alla cessazione delle vendite di uve e all'**imbottigliamento dell'intera produzione** (circa 50.000 bottiglie all'anno). Purtroppo **Jean Dauvissat è scomparso diversi anni fa**, ma suo figlio **Sébastien** continua il lavoro di questa storica azienda in collaborazione con **Evelyne Dauvissat**, moglie di Jean.

La proprietà si estende su circa **11 ettari**. I vigneti Grand Cru sono esposti a sud mentre quelli **Premier Cru** hanno un'esposizione completa a sud-est. Le viti hanno un'età compresa **tra i 30 e i 50 anni**.

Il sottosuolo tipico della zona è kimmeridgiano, che si contraddistingue dalla presenza di calcare e marne dell'alto Giurassico, inframmezzato da fossili marini risalenti a circa 145 milioni di anni fa: una particolarità che rende **Chablis una delle zone vinicole più uniche al mondo**.

In cantina tengono molto all'**innovazione**, utilizzano infatti macchinari moderni. La fermentazione e l'affinamento dei vini avvengono per la maggior parte in acciaio. Occasionalmente anche alcuni degli altri Premier Cru possono effettuare parte dell'affinamento in legno, soprattutto in caso di vendemmie particolarmente scarse.

Esclusiva Italia



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



MONTMAINS CHABLIS PREMIER CRU

100% Chardonnay da 1,76 ha con viti di 36 anni

Fermentazione in acciaio e affinamento sempre in acciaio per 19 mesi

Produzione media di circa 5.600 bottiglie



VAILLONS CHABLIS PREMIER CRU

100% Chardonnay da 3 ha con viti di 35 anni

Fermentazione in acciaio e affinamento sempre in acciaio per 18 mesi

Produzione media di circa 10.300 bottiglie



VAILLONS RÉSERVE (VIEILLES VIGNES) CHABLIS PREMIER CRU

100% Chardonnay da 0,44 ha con viti di 50 anni

Fermentazione in botti di rovere francese e affinamento in acciaio sulle fecce fini per 2 anni

Produzione media di circa 4.000 bottiglie



SÉCHET CHABLIS PREMIER CRU

100% Chardonnay da 0,44 ha con viti di 35 anni

Fermentazione in acciaio e affinamento in legno sulle fecce fini per 2 anni

Produzione media di circa 3.300 bottiglie



LES PREUSES CHABLIS GRAND CRU

100% Chardonnay da 0,75 ha con viti di 50 anni.

Fermentazione in botti di rovere francese e affinamento in acciaio sulle fecce fini per 2 anni

Produzione media di circa 3.000 bottiglie

JEAN E SÉBASTIEN DAUVISSAT

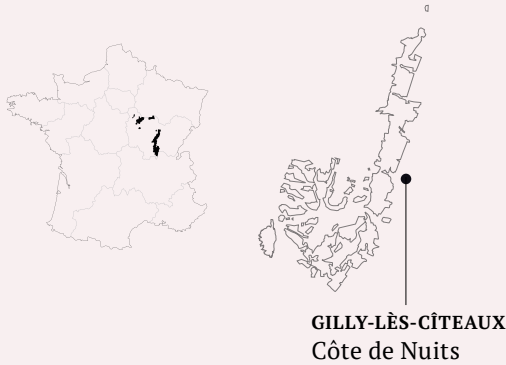


JEAN E SÉBASTIEN DAUVISSAT

ZONA – Borgogna, Francia

ETTARI VITATI – négociant

PRODUZIONE – 80.000 bottiglie



GILLY-LÈS-CÎTEAUX
Côte de Nuits

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 l'autenticità** etc.

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

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



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 GENEVRIÈRES PREMIER CRU "CUVÉE DE L'IPOMÉE"
- MEURSAULT PERRIÈRES PREMIER CRU "CUVÉE DE L'HELLÉBORE"
- MEURSAULT VILLAGE "CUVÉE DU PANDOREA"
- BEAUNE PREMIER CRU "CUVÉE DU NOYER"
- BONNES MARES GRAND CRU "CUVÉE DE L'AMANDIER"
- BOURGOGNE ROUGE "CUVÉE DES PEUPLIERS"
- CHAMBERTIN GRAND CRU "CUVÉE DU CHÊNE"
- CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE GRAND CRU "CUVÉE DU FRÊNE"
- CHAMBOLLE-MUSIGNY LES CHARMES PREMIER CRU "CUVÉE DU TILLEUL"
- CHAMBOLLE-MUSIGNY VILLAGE "CUVÉE DE LA VIOLETTE"
- CHARMES CHAMBERTIN GRAND CRU "CUVÉE DU CYPRÈS"
- CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU "CUVÉE DU CÈDRE"
- CLOS SAINT DENIS GRAND CRU "CUVÉE DU MERISIER"
- ECHEZEAUX GRAND CRU "CUVÉE DE L'ÉRABLE"
- GEVREY-CHAMBERTIN EN ERGOT PREMIER CRU "CUVÉE DU MÉLÈZE"
- GEVREY-CHAMBERTIN VILLAGE "CUVÉE DE L'AULNE"
- GRIOTTE CHAMBERTIN GRAND CRU "CUVÉE DU SAULE"
- LATRICIÈRES CHAMBERTIN GRAND CRU "CUVÉE DU PALMIER"
- VOSNE-ROMANÉE LES BEAUX MONTS PREMIER CRU "CUVÉE DE L'ORME"
- VOUGEOT PREMIER CRU "CUVÉE DE L'ALBIZIA"

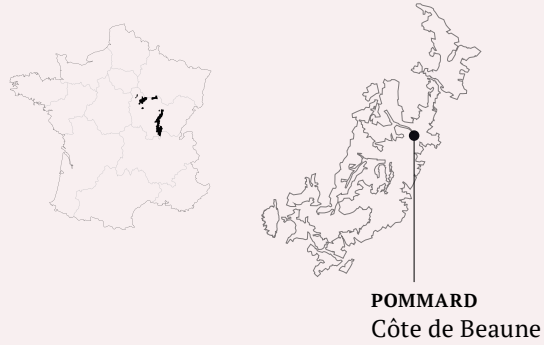
LAURENT
PONSOT



ZONA – Borgogna, Francia

ETTARI VITATI – 8,7

PRODUZIONE – 50.000 bottiglie



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, poiché **si lavorano i grappoli interi in macerazione carbonica**, utilizzando la tecnica del **pie 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



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



BOURGOGNE CÔTE D'OR BOURGOGNE AOC

100% Pinot Nero da vigne di 1,69 ha a 220 m s.l.m. con viti di 40 anni

Fermentazione con lieviti indigeni in tini di legno con controllo della temperatura. Macerazione per 15-25 giorni. Affinamento per 12-15 mesi in botti di rovere (25% nuove), poi 2-3 mesi in acciaio

Produzione media di circa 8.300 bottiglie



LES TROIS FOLLOTS POMMARD VILLAGE

100% Pinot Nero da vigne di 0,9 ha a 277 m s.l.m. con viti di 50-60 anni

Fermentazione con lieviti indigeni in tini di legno con controllo della temperatura. Macerazione per 15-25 giorni. Affinamento per 16-18 mesi in botti di rovere (25% nuove), poi 2-3 mesi in acciaio

Produzione media di circa 5.300 bottiglie



LES POUTURES POMMARD PREMIER CRU AOC

100% Pinot Nero da vigne di 1,08 ha a 250 m s.l.m. con viti di 50-58 anni

Fermentazione con lieviti indigeni in tini di legno con controllo della temperatura. Macerazione per 15-25 giorni. Affinamento per 16-18 mesi in botti di rovere (25% nuove), poi 2-3 mesi in acciaio

Produzione media di circa 5.600 bottiglie



LES ARGILLIÈRES POMMARD PREMIER CRU AOC

100% Pinot Nero da vigne di 1,30 ha a 267 m s.l.m. con viti tra i 58 e i 77 anni

Fermentazione con lieviti indigeni in tini di legno con controllo della temperatura. Macerazione per 15-25 giorni. Affinamento per 12-15 mesi in botti di rovere (25% nuove), poi 2-3 mesi in acciaio

Produzione media di circa 8.100 bottiglie



LES RUGIENS-BAS POMMARD PREMIER CRU AOC

100% Pinot Nero da vigne di 0,26 ha a 273 m s.l.m. con viti di 70 anni

Fermentazione con lieviti indigeni in tini di legno con controllo della temperatura. Macerazione per 15-25 giorni. Affinamento per 16-18 mesi in botti di rovere (25% nuove), poi 2-3 mesi in acciaio

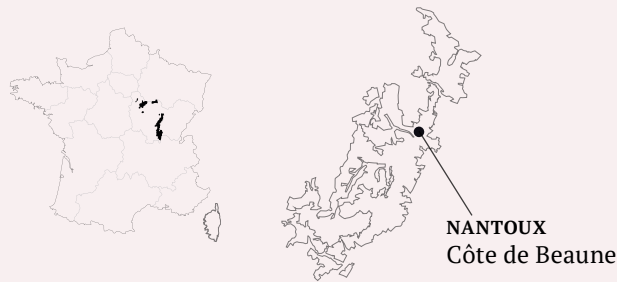
Produzione media di circa 1.200 bottiglie

DOMAINE LEJEUNE

ZONA – Borgogna, Francia

ETTARI VITATI – 14

PRODUZIONE – 85.000 bottiglie



Nato nel 1974, Boris Champy è enologo, originario della Champagne. Ha lavorato per 10 anni da Dominus, in Napa Valley. Al suo ritorno si è stabilito in Borgogna come direttore tecnico da Louis Latour a Beaune, prima di passare alla gestione del Domaine des Lambrays. I numerosi incontri avuti durante questi anni di formazione gli hanno permesso di sviluppare un know-how completo, dalla vigna al vino.

Il domaine Boris Champy esisteva già da tempo ma colima non era dalla sua parte, per proteggere la sua attività, il nome di domaine Didier Montchovet (fondata nel 1984, acquistava uve biologiche certificate da alcuni dei suoi 0,5 ettari). Didier fu pioniere della viticoltura biodinamica, collegi viticoltori in terroir come Volnay.

DOMAINE BORIS CHAMPY



Esclusiva Italia



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



ELÉVATION 424
CRÉMANT DE BOURGOGNE AOP MILLÉSIME

Chardonnay, Aligoté e Pinot Nero

Vinificato in botti di rovere esauste da 228 L e in acciaio. 15 mesi sui lieviti prima della sboccatura
Dosaggio extra brut



SÉLECTION MASSALE
BOURGOGNE ALIGOTÉ DORÉ AOP

100% Aligoté Doré da vecchie viti a 429 m s.l.m. (1,62 ha)

Pressatura dei grappoli interi, fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in botti per 12 mesi, poi 6 mesi in acciaio

Produzione media di circa 6.000 bottiglie



PETIT AIGLE BOURGOGNE ROUGE
BOURGOGNE ROUGE AOP

85% Pinot Nero e 15% Gamay (dalle vigne più giovani del domaine e con uve da négoce)

Vinificazione in tini aperti con lieviti indigeni, fermentazione a grappolo intero (50%). Affinamento in botti per 12 mesi, poi 6 mesi in acciaio

Produzione media di circa 4.000 bottiglie



ALTITUDE
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE ROUGE AOP

100% Pinot Nero da vecchie viti in 2 parcelle ("En Bignon" e "Le Clou") 0,8 ha complessivi a 399 m s.l.m.

Fermentazione a grappolo intero con lieviti indigeni e macerazione per 15 giorni. Affinamento in botti per 16 mesi, poi 2 mesi in acciaio

Produzione media di circa 4.000 bottiglie



PETIT AIGLE BOURGOGNE BLANC
BOURGOGNE BLANC AOP

100% Chardonnay da viti giovani (uve da négoce)

Pressatura dei grappoli interi, fermentazione con lieviti indigeni e macerazione per 15 giorni. Affinamento in botti di rovere usate per 12 mesi, poi 2 mesi in acciaio

Produzione media di circa 4.000 bottiglie



MONTAGNE DE CRAS 382
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE BLANC AOP

100% Chardonnay dalla parcella "Montagne de Cras" a 382 m s.l.m.

Pressatura dei grappoli interi, fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in botti per 12 mesi (20% legno nuovo), poi 6 mesi in acciaio

Produzione media di circa 10.000 bottiglie



GAMAY FIN
COTEAUX BOURGUIGNONS AOP

100% Gamay da vecchie viti in 3 parcelle (0,83 ha complessivi a 400 m s.l.m.)

Fermentazione a grappolo intero (50%) con lieviti indigeni e macerazione per 12 giorni. Affinamento in botti per 12 mesi, poi 6 mesi in acciaio

Produzione media di circa 4.000 bottiglie



EN BIGNON 421
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE ROUGE AOP

100% Pinot Nero dalla parcella "En Bignon" a 421 m s.l.m.

Uve diraspate per il 50% e fermentazione in botti di rovere. Affinamento in botti da 500 L (nuove al 25%) per 12 mesi circa



DOMAINE BORIS CHAMPY



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



AU CLOU 377

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES
DE BEAUNE ROUGE AOP

100% Pinot Nero dalla parcella "Au Clou"
di 1,5 ha a 377 m s.l.m.

Fermentazione a grappolo intero con
lieviti indigeni e macerazione per 15 giorni.
Affinamento in botti di primo passaggio
per 16 mesi, poi 2 mesi in acciaio

Produzione media di circa
6.000 bottiglie



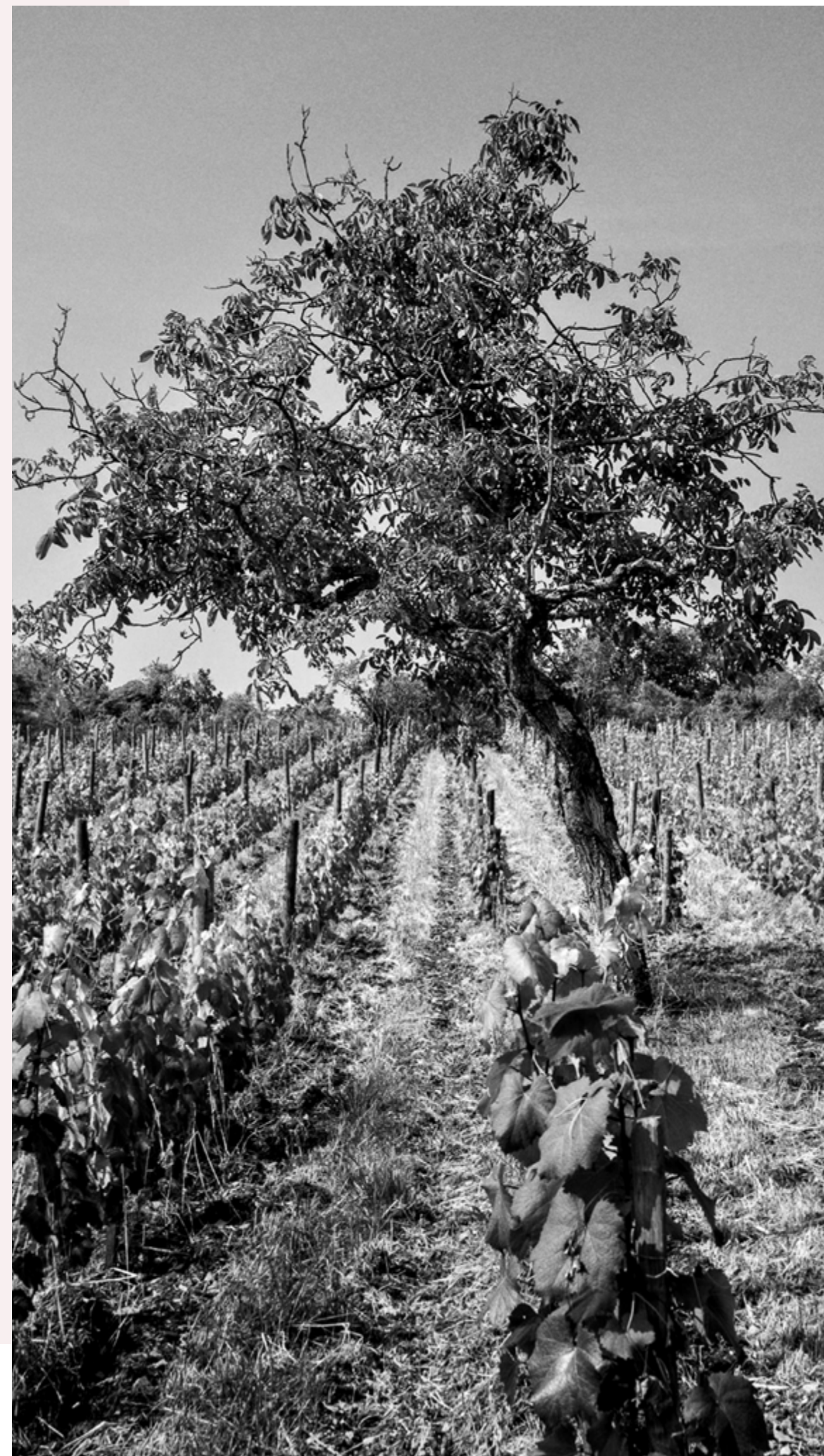
AUX COUCHERIAS

BEAUNE 1ER CRU AUX COUCHERIAS AOP

100% Pinot Nero da una parcella di 0,88 ha
con vecchie viti a 272 m s.l.m.

Fermentazione a grappolo intero con
lieviti indigeni e macerazione per 15 giorni.
Affinamento in botti di rovere (nuove al
50%) per 16 mesi, poi 2 mesi in acciaio

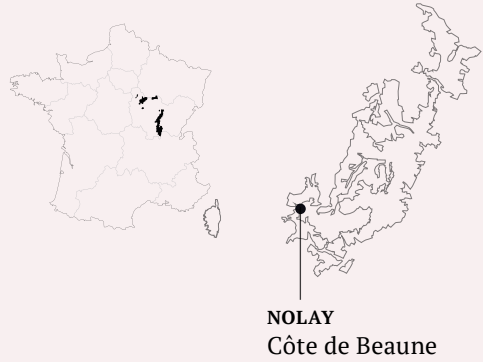
Produzione media di circa
4.500 bottiglie



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.

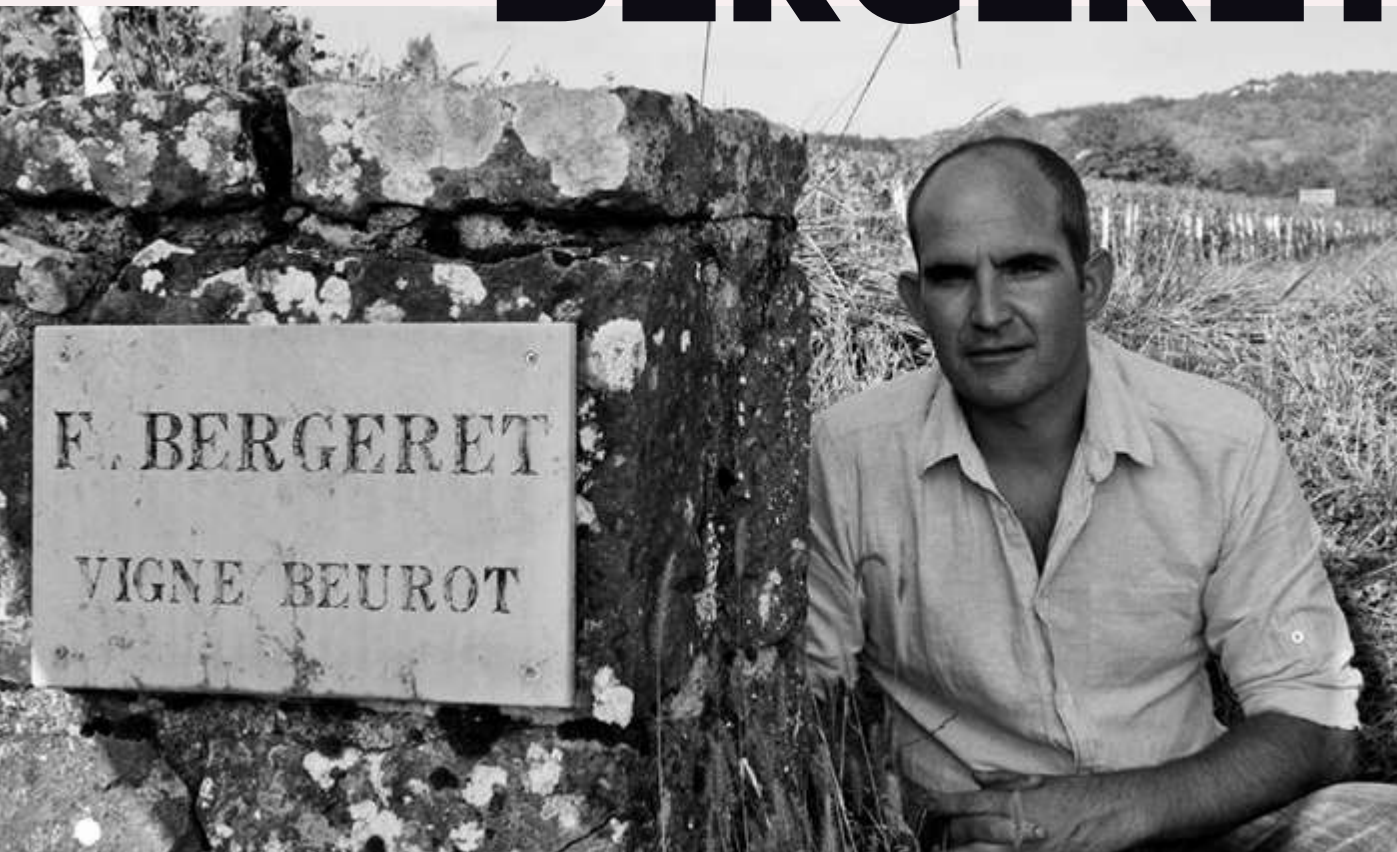
François Bergeret ha preso le redini dell’azienda nel 2000, sebbene vi lavorasse già dal 1994.

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.



ALIGOTÉ

BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC

100% Aligoté da vigne del 2017

Pressatura e decantazione statica a freddo per 24 ore, poi affinamento in acciaio per 9 mesi



BOURGOGNE BLANC VIEILLES VIGNES

BOURGOGNE BLANC AOC

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



RONDO ROUGE VIEILLES VIGNES

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOC

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 AOC

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 AOC

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 AOC

100% Pinot Nero dal vigneto omonimo

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

Produzione media di circa 600 bottiglie

FRANCOIS BERGERET

ZONA – Borgogna, Francia

ETTARI VITATI – 16

PRODUZIONE – 90.000 bottiglie



SANTENAY
Côte de Beaune

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.

Esclusiva Italia



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



ANTOINE OLIVIER



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 BOURGOGNE 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 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

ÉGRÉCORE 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

ANTOINE OLIVIER



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



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 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

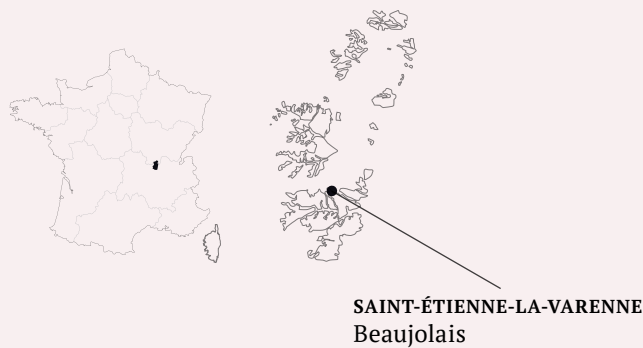
Produzione media di circa
300 bottiglie



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.

Esclusiva Italia



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



L'EMPRISE

BEAUJOLAIS-VILLAGES AOC

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

Fermentazione e affinamento in acciaio per 5 mesi

Produzione media di circa 400 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



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

YUKA E CLOTAIRE MICHAL



YUKA E CLOTAIRE MICHAL



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



VIGNES CENTENAIRES
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



CASSA MISTA

Cassetta in legno da 12 bottiglie,
2 bottiglie per tipologia

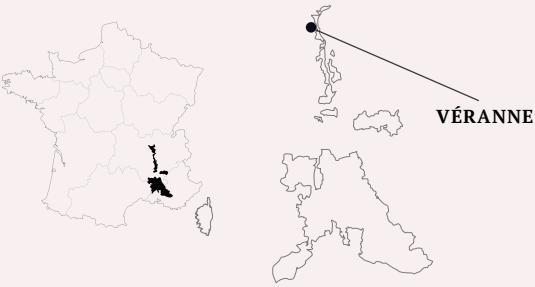
Selezione di La Napoleon,
Vignes Centenaires e Libation



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, nonché 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
CONDRIEU AOC

100% Viognier

Fermentazione ed affinamento in botti da 400 L per 24 mesi

Produzione media di circa 1.600 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



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 24 mesi

Produzione media di circa 800 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 24 mesi

Produzione media di circa 2.000 bottiglie



LA VIGNE DE JEAN
VIN DE FRANCE

100% Gamay (selezione parcellare) daviti 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 24 mesi

Produzione media di circa 600 bottiglie



SAINT-JOSEPH
SAINT-JOSEPH AOC

100% Syrah

Fermentazione in acciaio a grappolo intero (60-70%) ed affinamento in botti borgognotte di 3-6 anni per 24 mesi

Produzione media di circa 1.600 bottiglie

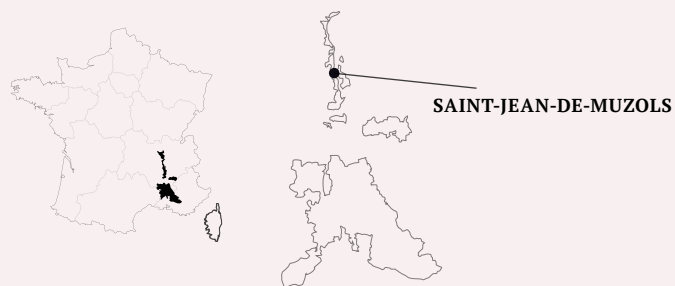
FRANÇOIS DUMAS



ZONA – Rodano, Francia

ETTARI VITATI – 4,26

PRODUZIONE – 15.000 bottiglie



Sulle colline sopra Saint-Jean-de-Muzols, nella frazione di Lubac, la famiglia Rouchier coltiva da quattro generazioni una propria idea di viticoltura, profondamente legata alla terra e a un approccio in cantina essenziale e poco interventista.

È nel 2007 che **Martine e Christian** decidono di iniziare a vinificare direttamente una parte delle proprie uve: da 1,5 ettari nascono le prime 300 bottiglie. Nel 2010 la tenuta intraprende la conversione all'agricoltura biologica, completata tre anni più tardi. Da circa un decennio tutta l'uva prodotta viene vinificata direttamente dal domaine, completando il passaggio da azienda viticola a realtà produttiva indipendente. I vigneti si trovano intorno ai 350 metri di altitudine, su suoli di gneiss e sono suddivisi in diverse parcelle. **Luc**, 1,10 ettari,

fu piantata da Louis Rouchier nel 1972; **La Chave**, 0,46 ettari, risale al 1958, mentre **Puat**, 0,14 ettari, fu impiantata nel 1951. A queste si aggiunge **Antraigue**, nome che significa “tra le acque” o “tra i fiumi”, una parcella piantata nel 2016 con Syrah, Viognier e Marsanne.

La produzione comprende bianchi e rossi, imbottigliati sia come **Saint-Joseph** sia come **Vin de France**, scelta legata anche all'evoluzione della denominazione: a partire dal 2022 la parcella La Chave è stata infatti esclusa dall'AOC Saint-Joseph. Dal 2015 ondate di calore e periodi di forte stress idrico hanno causato perdite di raccolto: la famiglia Rouchier si è quindi concentrata sulla **rigenerazione del suolo** e sulla necessità di adattarsi ai cambiamenti climatici. Intervenire non soltanto sulla pianta, ma soprattutto sulla capacità del suolo di reagire e adattarsi. Oggi, insieme al figlio **Corentin**, lavorano per ripristinare l'attività biologica dei terreni e renderli più resilienti agli eventi climatici; **agricoltura rigenerativa e carbon farming** sono diventati elementi centrali di questo percorso, a Ziancati dalla **policoltura in vigna**, introdotta per aumentare la biodiversità e la resistenza delle viti alle malattie. In cantina le uve vinificano a grappolo intero con lieviti indigeni, senza alcun intervento enologico. I vini non vengono né chiarificati né filtrati, lasciando che il carattere delle vigne e delle annate rimanga il più possibile intatto.

Rouchier è una famiglia che, partendo da una storia viticola di quattro generazioni, sta cercando di costruire una viticoltura capace di rispettare il proprio territorio e di prepararlo alle condizioni climatiche del futuro.

Esclusiva Italia



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



ANTRAIGUE VIOGNIER VIN DE FRANCE

100% Viognier da un vigneto del 2016 di 0,25 ha a 350 m s.l.m.

Pressatura e fermentazione senza decantazione in acciaio, affinamento sempre in acciaio per 13 mesi

Produzione media di circa 850 bottiglie



ANTRAIGUE MARSANNE VIN DE FRANCE

100% Marsanne da un vigneto del 2016 di 0,25 ha a 350 m s.l.m.

Pressatura e fermentazione senza decantazione in acciaio, affinamento sempre in acciaio per 13 mesi

Produzione media di circa 1.200 bottiglie



ANTRAIGUE SYRAH VIN DE FRANCE

100% Syrah da un vigneto del 2016 di 0,5 ha a 350 m s.l.m.

Fermentazione a grappolo intero in cemento, affinamento in tonneaux da 225 L per 13 mesi, infine 2 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento

Produzione media di circa 2.400 bottiglie



PUAT VIN DE FRANCE

80% Syrah e 20% Chasselas Blanc da un vigneto del 1951 di 0,14 ha a 350 m s.l.m.

Fermentazione a grappolo intero in acciaio, affinamento in tonneaux da 225 L per 13 mesi, infine 2 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento

Produzione media di circa 800 bottiglie



LUC SAINT-JOSEPH AOC

100% Syrah da un vigneto del 1972 di 1,1 ha a 350 m s.l.m.

Fermentazione a grappolo intero in cemento, affinamento in tonneaux da 225 e 600 L per 13 mesi, infine 2 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento

Produzione media di circa 5.000 bottiglie



LA CHAVE VIN DE FRANCE / SAINT-JOSEPH AOC

100% Syrah da un vigneto del 1958 di 0,46 ha a 350 m s.l.m.

Fermentazione a grappolo intero in cemento, affinamento in tonneaux da 225 e 600 L per circa 13 mesi, infine 2 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento

Produzione media di circa 2.500 bottiglie

MARTINE E CHRISTIAN ROUCHIER

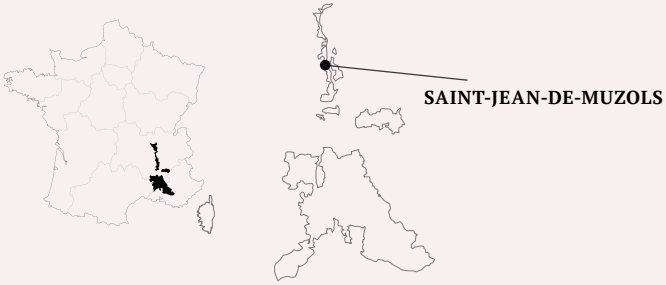


MARTINE E CHRISTIAN ROUCHIER

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.



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
SAINT-JOSEPH AOC

100% Syrah da un vigneto di 0,08 ha con viti di circa 9 anni

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

Produzione media di circa 430 bottiglie



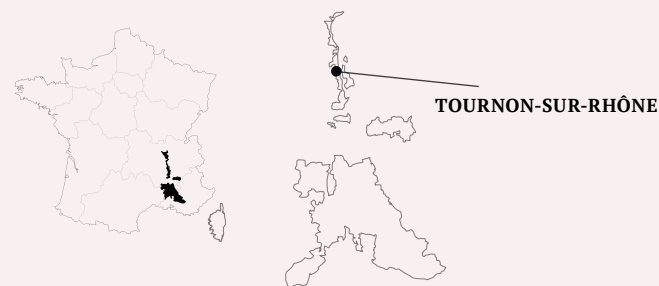
MARIE BACCONNIER

MARIE BACCONNIER

ZONA – Rodano, Francia

ETTARI VITATI – 4,5

PRODUZIONE – 16.000 bottiglie



Christian Lericq e Colette Barrier si definiscono viticoltori contadini: producono vino a Tournon-sur-Rhône, una piccola cittadina sulla riva dell'Ardèche, di fronte a Tain-l'Hermitage.

Da 25 anni vinificano le proprie uve per passione ma è nel 2016 che hanno avuto l'opportunità di ampliare la superficie aziendale, fondando così l'azienda La Ferme de l'Arbre ("La Fattoria degli Alberi").

LA FERME DE L'ARBRE



Producono circa **15.000 bottiglie** di vino rosso, da uve Syrah, e circa **1.000 bottiglie** di vino bianco (assemblaggio di Marsanne, Roussane e Viognier) su una superficie complessiva di **4,5 ettari** totali. Sono anche apicoltori e gestiscono un piccolo apiario.

I vigneti si trovano principalmente nel comune di **Tournon-sur-Rhône** ma dispongono anche di un appezzamento nel comune di **Sécheras**. È proprio da quella parcella che ottengono il vino "Sécheras, Sécheras pas..?": il nome è un gioco di parole tra la città e il fatto che in francese si può tradurre in "si asciugherà o non si asciugherà?", per questo in etichetta ci sono dei panni stesi.

Nel 2021 una parte dei loro vigneti è stata esclusa dalla denominazione Saint-Joseph AOC a seguito della revisione della zona di Denominazione da parte dell'INAO. Christian e Colette non si sono scoraggiati, hanno quindi ampliato la gamma di vini imbottigliando anche "Vin de France".

La gestione del vigneto tiene conto della tipicità di ogni appezzamento, al fine di valorizzare i diversi terroir. **Intera-mente biologici e biodinamici**, lavorano il terreno con un argano manuale, un piccone e una motozappa e utilizzano compost, letame e preparati biodinamici (500, 501, Lifofer, Bokashi, ecc.).

Nutrono le viti con trattamenti a base di tisane ed estratti vegetali fermentati (ortica, equisetolo, consolida, achillea, timo, santoreggia, origano, ecc.), oltre a trattamenti con zolfo e un po' di rame in dosi bassissime. Non utilizzano alcun agrofarmaco nel terreno, nelle viti o nei vini.

In cantina, l'approccio è volto ad **esaltare la tipicità di ogni terroir e la sua esposizione**. Le uve vengono raccolte a mano, poste in tini, vinificate a grappolo intero; la vinificazione avviene a temperatura ambiente, con il minimo intervento possibile e senza filtrazioni o chiarificazioni. L'imbottigliamento avviene prima delle vendemmie successive.

Esclusiva Italia



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



JAMAISE MALADE BLANC

VIN DE FRANCE

70% Marsanne e 30% Roussanne da vigne piantate nel 2017

Pressatura diretta, chiarifica a freddo e fermentazione in acciaio. Macerazione per 10 giorni, poi affinamento in parte in barrique e in parte in acciaio

Produzione media di circa 1.100 bottiglie



JAMAISE MALADE

VIN DE FRANCE

100% Syrah da una vigna piantata nel 1991 di 0,5 ha

Vinificazione a grappolo intero in acciaio. Fermentazione semi carbonica a temperatura ambiente con lieviti indigeni. Affinamento in acciaio per 8 mesi circa

Produzione media di circa 2.000 bottiglie



3 COUPS

VIN DE FRANCE

100% Syrah da una vigna piantata nel 1991 di 1,5 ha

Vinificazione a grappolo intero in acciaio. Fermentazione a temperatura ambiente con lieviti indigeni. Affinamento per il 50% in botti da 400 L di settimo-ottavo passaggio e per il 50% in acciaio, per complessivamente 9 mesi circa

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



SÉCHERAS OU PAS...?

VIN DE FRANCE

100% Syrah da viti di 40 anni di una singola parcella 0,5 ha a Sécheras

Vinificazione a grappolo intero in acciaio. Fermentazione a temperatura ambiente con lieviti indigeni. Affinamento in acciaio per 9 mesi circa

Produzione media di circa 800 bottiglie



SAINT-JOSEPH LE FONF'

SAINT-JOSEPH AOC

100% Syrah da una vigna in affitto di 0,2 ha con viti di oltre 30 anni

Vinificazione a grappolo intero in acciaio. Fermentazione a temperatura ambiente con lieviti indigeni. Affinamento per il 50% in demimuids da 600 L di sesto-settimo passaggio e per il 50% in acciaio (complessivamente 11 mesi circa)

Produzione media di circa 800 bottiglie



SAINT-JOSEPH

SAINT-JOSEPH AOC

100% Syrah da viti di 30-40 anni da 3 parcelle in 3 comuni diversi, complessivamente 0,5 ha

Vinificazione a grappolo intero in acciaio. Fermentazione a temperatura ambiente con lieviti indigeni. Affinamento in demimuids di sesto-settimo passaggio per 11 mesi

Produzione media di circa 3.000 bottiglie



SAINT-JOSEPH CUVÉE DE L'ARBRE

SAINT-JOSEPH AOC

100% Syrah da una vigna piantata nel 1998 di 0,5 ha nella località "l'Arbre"

Vinificazione a grappolo intero in tino di legno troncoconico. Fermentazione a temperatura ambiente con lieviti indigeni. Affinamento in demi-muids di sesto-settimo passaggio per 11 mesi

Produzione media di circa 2.000 bottiglie

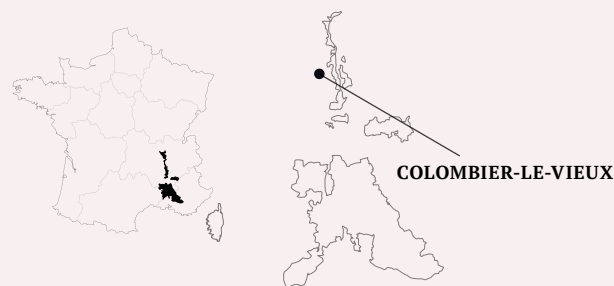


LA FERME DE L'ARBRE

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

80% Viognier e 20% Marsanne

Pressatura diretta e affinamento in acciaio per 9 mesi

Produzione media di circa 2.500 bottiglie



SAINT-YOU VIN DE FRANCE

100% Syrah

Vinificazione a grappolo intero, macerazione per 15 giorni e affinamento in anfore per 9 mesi

Produzione media di circa 4.000 bottiglie



LES TRAVERS SAINT-JOSEPH AOC

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

Vinificazione a grappolo intero, macerazione per 15 giorni e affinamento in anfore per 9 mesi

Produzione media di circa 1.800 bottiglie

HUGO VERCASSON

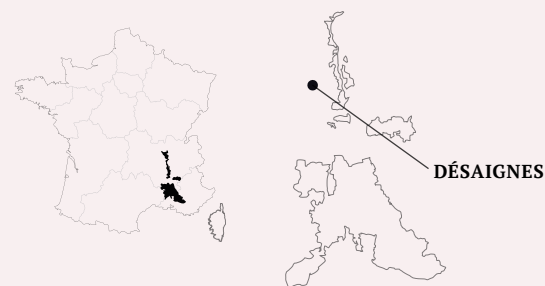


HUGO VERCASSON

ZONA – Rodano, Francia

ETTARI VITATI – 2,5

PRODUZIONE – 4.000 bottiglie



A Désaignes, nell'Ardèche settentrionale, Mathias Barralon coltiva 2,5 ettari di vigneti recuperati tra il 2018 e il 2021, dopo decenni di abbandono. Coltivati fino agli anni '50 sono poi stati lasciati incolti a causa della massiccia migrazione dei contadini dalle campagne verso le città.

I vigneti sono esposti a sud e la maggior parte si trovano tra i 500 e i 600 metri di altitudine, su terreni granitici. Le varietà di uva coltivate dal domaine sono **Chenin, Gamay, Pinot Nero e Syrah**. Dal 2024 Mathias ha ampliato la sua gamma producendo una piccola quantità di vino con **uve da négoce**, provenienti dal Domaine des Agrions (situato a Saint-Remèze, circa 100 km a sud di Désaignes).

Le viti sono allevate ad alberello e a cordone speronato con rese volutamente basse (inferiori a 40 hl/ha) per preservare la qualità delle uve.

Oltre alla lavorazione del terreno con un trattore cingolato, tutte le altre operazioni sono eseguite manualmente. Le viti sono gestite biologicamente e Mathias utilizza estratti vegetali per ridurre al minimo l'uso di rame.

La vendemmia viene effettuata a mano e la fermentazione avviene con lieviti indigeni. La fermentazione e l'affinamento avvengono in vasche di acciaio inox, nel modo più naturale possibile; una leggera solfitazione viene effettuata prima dell'imbottigliamento ma solo se necessario.

Esclusiva Italia



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



LE PETIT CHENIN VIN DE FRANCE

100% Chenin da vigne di 0,4 ha a 550 m s.l.m. con viti di 4 anni

Fermentazione con lieviti indigeni in acciaio, pressatura diretta. Affinamento in acciaio per 8 mesi

Produzione media di circa 400 bottiglie



LE SERRE VIN DE FRANCE

100% Gamay da vigne di 0,5 ha a 650 m s.l.m. con viti di 7 anni

Fermentazione con lieviti indigeni in acciaio e macerazione per 8 giorni. Affinamento in acciaio per 8 mesi

Produzione media di circa 750 bottiglie



CYNORHODON VIN DE FRANCE

100% Syrah (négoce) da vigne di 1 ha a 350 m s.l.m. con viti di 40 anni

Fermentazione con lieviti indigeni in acciaio e macerazione per 10 giorni. Affinamento in acciaio per 8 mesi

Produzione media di circa 1.100 bottiglie



MATHIAS BARRALON

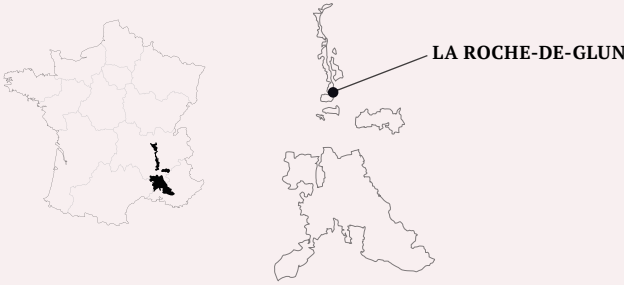


MATHIAS
BARRALON

ZONA – Rodano, Francia

ETTARI VITATI – 1,13 di proprietà

PRODUZIONE – 8.000 bottiglie



LA ROCHE-DE-GLUN

Dopo due anni di formazione nel settore vinicolo attraverso un apprendistato, Martin Lapalus decide di ampliare la propria esperienza lavorando nelle cantine della Valle del Rodano e spingendosi successivamente fino in Nuova Zelanda. Il suo percorso prosegue con un'importante esperienza di due anni presso il Domaine Marcel Deiss in Alsazia.

Nel 2023 arriva l'occasione decisiva: lo zio gli propone di acquistare uve di **Syrah provenienti da Crozes-Hermitage**. Martin ha già ben chiara la sua idea di vino: bottiglie autentiche e conviviali, prodotte senza additivi – o con il minimo

indispensabile – fermentazioni spontanee con lieviti indigeni e una **vinificazione artigianale** realizzata con strumenti semplici, come una pressa a cricchetto e attrezzature di seconda mano.

Accetta la sfida, ma **la sola uva di Crozes-Hermitage non basta** alla sua voglia di sperimentare con diversi vitigni. Attraverso la sua rete di contatti **individua nuovi fornitori** nel sud dell'Ardèche, dove acquista **Syrah, Grenache, Marsanne e Roussanne**. Non sa ancora quale sarà il risultato finale, ma è certo di voler **“prendersi cura di ogni singolo grappolo”**.

Il 2023 diventa così la sua prima annata. Oggi la produzione si attesta intorno alle 8.000 bottiglie l'anno. Per il momento è una dimensione che gli consente di mantenere un **approccio artigianale**, anche perché parallelamente lavora come responsabile dei vigneti per un'azienda tra Saint-Péray e Cornas.

L'obiettivo di Martin resta però quello di possedere **vigneti propri** e seguire ogni fase del processo produttivo, dalla vigna alla bottiglia. **Nel 2026** compie il primo passo acquistando il suo primo appezzamento: **1,13 ettari** nella denominazione **Saint-Joseph**, che considera “una delle migliori di tutta la Valle del Rodano”.



EN ABONDANCE
VIN DE FRANCE

50% Marsanne e 50% Roussanne da vigne di 0,3 ha a 350 m s.l.m. con viti di 30 anni in media

Assemblaggio delle uve nella pressa. Il mosto fiore fermenta e affina in botti, il mosto di pressa fermenta e affina in vasche di acciaio; affinamento complessivo di 12 mesi

Produzione media di circa 1.500 bottiglie



DÉPAREILLÉS
VIN DE FRANCE

75% Syrah/Grenache e 25% Carignan da vigne di 0,1 ha con viti di 30 anni in media

Syrah e Grenache assemblati direttamente in acciaio, separati dal Carignan. Vinificazione con lieviti indigeni e macerazione per 10-15 giorni. Affinamento per 12 mesi in botti usate provenienti da Mercurey (Côte Chalonnaise, Borgogna)

Produzione media di circa 1.200 bottiglie



AMUSE ROUGE
VIN DE FRANCE

1/3 Carignan, 1/3 Grenache e 1/3 Syrah da vigne di 1 ha a 350 m s.l.m. con viti di 25 anni (Grenache e Syrah) e di 50 anni (Carignan)

Carignan vinificato separatamente. Vinificazione a grappolo intero in acciaio con lieviti indigeni e macerazione per 10-15 giorni. Affinamento per 12 mesi in botti usate provenienti da Mercurey (Côte Chalonnaise, Borgogna)

Produzione media di circa 3.800 bottiglie



TURBULENCES
CROZES-HERMITAGE AOC

100% Syrah da vigne di 0,25 ha a 150 m s.l.m. con viti di 10 anni in media

Vinificazione con lieviti indigeni e macerazione per 10 giorni. Affinamento per 12 mesi in botti usate da 225 L, poi 3 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.450 bottiglie

MARTIN LAPALUS



MARTIN LAPALUS

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



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 studio e poi****per lavoro. Dopo 15 anni di attività nel settore****petrolchimico abbandona una carriera già****avviata per seguire il proprio desiderio di libertà****e le proprie inclinazioni fino a quel momento sopite.**

Agramante è un personaggio molto evocativo nella vita di Carlo: **Re d'Africa nell'“Orlando Innamorato” di Ariosto**, non solo simboleggia un continente selvaggio di cui il piccolo

Carlo ha sempre sentito parlare nei racconti fantastici del padre, di ritorno dai suoi numerosi viaggi di lavoro, ma è anche un personaggio dei pupi siciliani, marionette che lo hanno accompagnato nell'infanzia.

La metamorfosi da ingegnere a vignaiolo inizia con due anni di studi a Beaune e con l'incontro dei Thibon-Maccagno, **proprietari del Mas de Libian**: 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

45% Grenache, 40% Syrah, 10% Coustonoise e 5% 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 850 bottiglie



MARFISA (A'GIUNTA) VIN DE FRANCE

70% Syrah e 30% Grenache

Assemblaggio parziale in vasca. Diraspatura, fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 6 giorni con rimontaggi giornalieri. Affinamento per 5 mesi

Produzione media di circa 4.000 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



M'ARRICRIU VIN DE FRANCE

40% Grenache, 35% Cinsault, 15% Syrah e 10% Coustonoise da varie parcelle

Ogni vitigno da ogni parcella viene vinificato separatamente. Diraspatura, fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 6 giorni con rimontaggi giornalieri. Affinamento di ogni cuvée in acciaio per 5 mesi, poi assemblaggio finale e imbottigliamento

Produzione media di circa 8.600 bottiglie



CIAÙLA 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 12 giorni con rimontaggi giornalieri. Affinamento di ogni cuvée in acciaio per 10 mesi poi assemblaggio finale e imbottigliamento

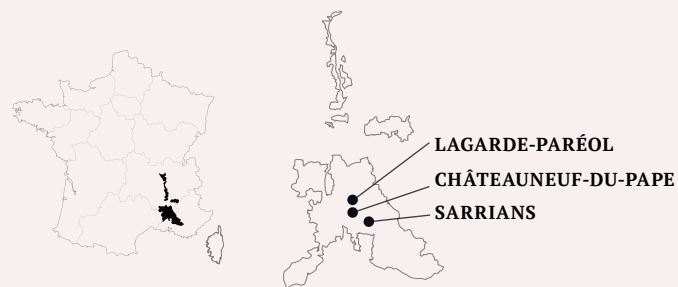
Produzione media di circa 3.600 bottiglie



DOMAINE DE L'AGRAMANTE



DOMAINE DE L'AGRAMANTE



Nel cuore delle denominazioni vinicole meridionali del Rodano Château Rayas, Château Fonsalette e Château des Tours sono sicuramente tre delle aziende più conosciute e rinomate al mondo; la famiglia Reynaud è proprietaria delle tenute dal 1880, di generazione in generazione.

Albert Reynaud, notaio di professione, divenne sordo all'età di 45 anni e fu costretto ad abbandonare il lavoro e cambiare carriera. Deciso a diventare un viticoltore, **nel 1880 acquistò la tenuta Rayas.**

A fine novembre 2025 **Emmanuel muore a soli 61 anni**, dopo una lunga malattia. Emmanuel lascia la moglie e i loro sei figli, tre dei quali sono attivi nell'azienda di famiglia e ne assicureranno la continuità. **Aveva gestito tutte e tre le tenute** fino alla sua scomparsa, imbottigliando Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône, Vacqueyras e Côtes du Rhône Village.

Chateau Rayas è una piccola tenuta di **10 ettari** immersa nel bosco. Le viti crescono in parte su terreni sabbiosi ed in parte su terreni argilloso-calcarei; l'esposizione è prevalentemente a nord. I vitigni coltivati sono: Grenache Noir per i vini rossi, Grenache Blanc e Clairette per i vini bianchi.

Chateau de Fonsalette ha circa **12 ettari di vigneti, boschi, terreni agricoli e uliveti**; coltivano, oltre ai vitigni coltivati da Rayas, anche Cinsault, Syrah e Marsanne. Dopo la vendemmia, le uve vengono cedute a Rayas che si occupa della vinificazione e successivamente, della commercializzazione.

Chateau des Tours ha circa **40 ettari di vigneti, campi e un uliveto** piantato nel 1997. I vini prodotti sono sei, a partire da uve di Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Merlot e Cunoise per i vini rossi; Grenache Blanc e Clairette per i vini bianchi.



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



- **CHÂTEAU RAYAS CHATEAUNEUF DU PAPE BLANC AOC**
- **CHÂTEAU RAYAS CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE AOC**
- **CHÂTEAU RAYAS "PIGNAN" CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE AOC**
- **CHÂTEAU DE FONSALETTE CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE AOC**
- **DOMAINE DES TOURS VIN DE PAYS DE VAUCLUSE IGP BLANC**
- **DOMAINE DES TOURS VIN DE PAYS DE VAUCLUSE IGP ROUGE**
- **CHÂTEAU DES TOURS CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE AOC**



CHÂTEAU RAYAS CHÂTEAU DE FONSALETTE CHÂTEAU DES TOURS

Nel 1920, grazie a suo figlio **Louis Reynaud**, il vino di Rayas venne imbottigliato e iniziò la distribuzione locale e nazionale. Tra il 1935 e il 1938 Louis acquistò poi il **Domaine des Tours**, situato a **Sarrians**, affidandolo a suo figlio Bernard. Nel 1945 Louis acquistò anche il **Château de Fonsalette**, situato a nord di Orange, nel comune di **Lagarde-Paréol**.

Nel 1978, Jacques, il figlio minore di Louis, succedette al padre e iniziò a dirigere Rayas e Fonsalette; imbottigliò numerose annate, prestando particolare attenzione al terroir e a come farlo esprimere al meglio nei vini prodotti.

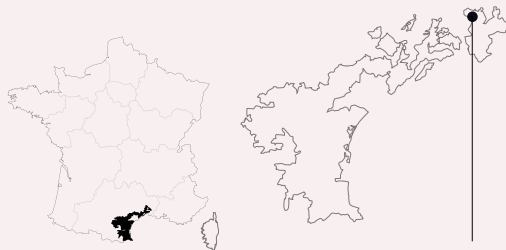
Nel 1997, Jacques Reynaud morì improvvisamente. La gestione e la conduzione delle tenute furono affidate a Emmanuel Reynaud, suo nipote, che già gestiva il Domaine des Tours, dove aveva creato la cantina e ne aveva sviluppato le attività commerciali già dal 1989.

CHÂTEAU RAYAS CHÂTEAU DE FONSALETTE CHÂTEAU DES TOURS

ZONA – Languedoc-Roussillon, Francia

ETTARI VITATI – 12

PRODUZIONE – 18.000 bottiglie



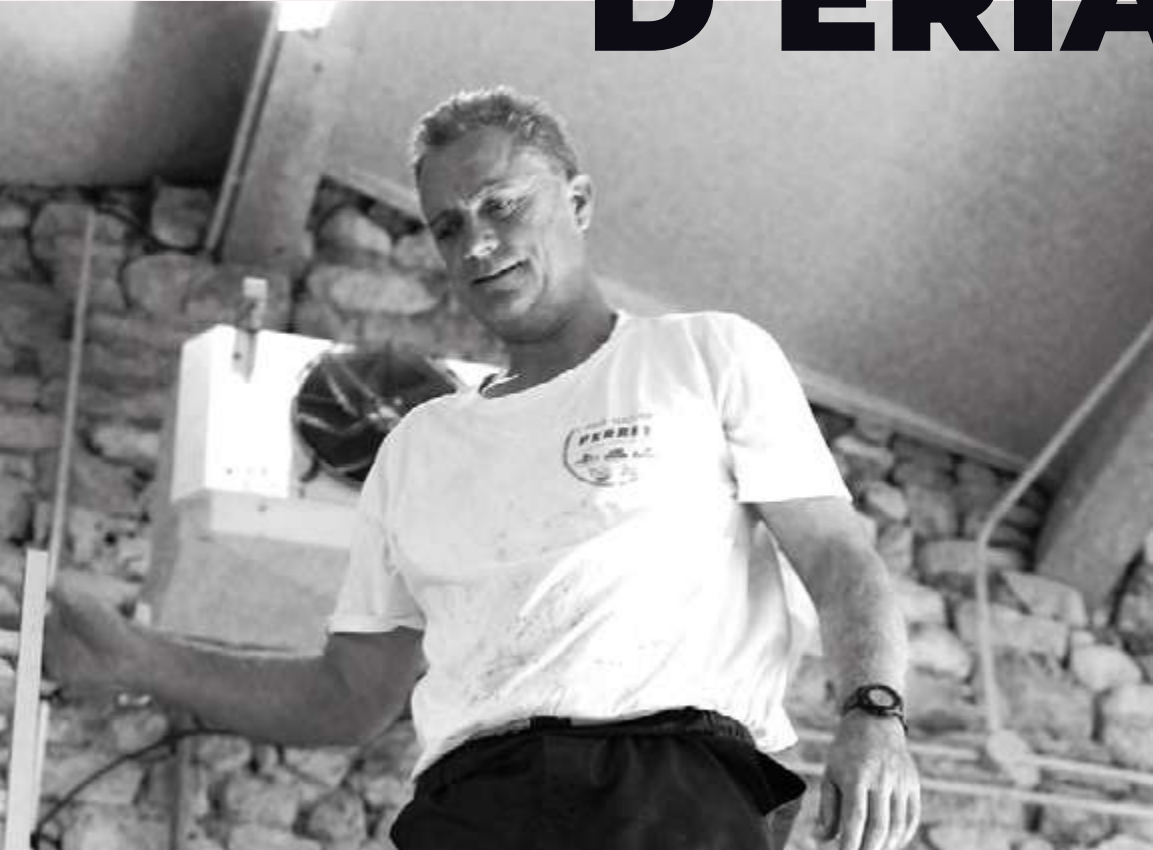
SAINT-MAMERT-DU GARD

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 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.

DOMAINE D'ERIANE



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



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.

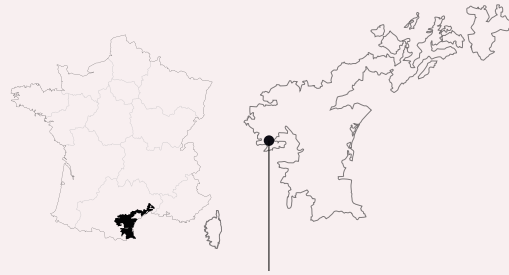


DOMAINE D'ERIANE

ZONA – Languedoc-Roussillon, Francia

ETTARI VITATI – 10

PRODUZIONE – 35.000 bottiglie



ROQUETAILLADE-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.**



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



CRÉMANT

CRÉMANT 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



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



LIMOUX

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



PINOT NOIR

HAUTE VALLÉE DE L'AUDE IGP

100% Pinot Nero da una parcella di 1 ha con viti di 25 anni

Breve pre-fermentazione a freddo poi lunga macerazione per 35 giorni in acciaio. Affinamento in botti di rovere da 500 L (20% nuove)

Produzione media di circa 3.000 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

Esclusiva Italia

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 dell'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

100% Muscat d'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



GRIESLING

VIN DE FRANCE

98% Riesling e 2% Grenache Blanc da viti di 50 anni provenienti dal sud dell'Alsazia

Fermentazione in acciaio e affinamento per in una botte usata da 300 L

Produzione media di circa 350 bottiglie



LE DERNIER PASSEGER

VIN DE FRANCE

100% Grenache Blanc da viti di 50 anni situate a Calce

Vendemmia tardiva. Pressatura diretta, fermentazione in una botte da 300 L e affinamento nella stessa botte (di primo passaggio) per 33 mesi

Produzione media di circa 300 bottiglie



BAZOOKA

VIN DE FRANCE

Grenache Blanc e Muscat d'Alexandrie da viti di 50 anni

Vinacce del vino Le Dernier Passager e dall'Alexandrie 2023, rimesse in macerazione per 5 mesi e poi nuovamente pressate. Affinamento in una botte usata per 20 mesi

Produzione media di circa 100 bottiglie



RAISINS DE PASSAGE

VIN DE FRANCE

70% Syrah e 30% Grenache Noir da viti di 45 anni in media provenienti da Roussillon e Calce

Fermentazione a grappolo intero e affinamento in botti usate

Produzione media di circa 1.500 bottiglie



DESCENTE D'ORGASME

VIN DE FRANCE

80% Syrah, Roussanne e Grenache Noir da viti di 40 anni

Fermentazione a grappolo intero in acciaio e macerazione per 3 settimane. Affinamento per 9 mesi in botti da 500 L

Produzione media di circa 1.600 bottiglie

EAU DE SOUCHE

DI LIONEL GAUBY



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



● **GRENACHES ET UN PEU DE SYRAH**

VIN DE FRANCE

75% Grenache e 25% Syrah rispettivamente
da viti di 100 anni (dalle 2 vigne di proprietà)
e 40 anni

Fermentazione a grappolo intero in
acciaio e macerazione per 6 settimane.
Affinamento per 9 mesi per 3/4 in una botte
usata e per 1/4 in una piccola vasca d'acciaio

Produzione media di circa
380 bottiglie



● **PINOT NOIR**

VIN DE FRANCE

100% Pinot Nero da viti di 35 anni
proveniente dalla Savoia

Fermentazione a grappolo intero in
acciaio e macerazione per 6 settimane.
Affinamento per 9 mesi in due botti usate

Produzione media di circa 500 bottiglie
(annata 2025)



● **PINOT NOIR**

VIN DE FRANCE

100% Pinot Nero da viti di 35 anni
proveniente 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

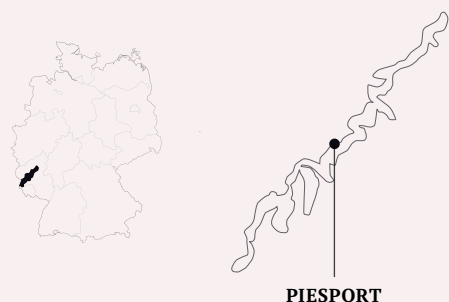
Produzione media di circa
850 bottiglie (annata 2023)



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 lavorato 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.

Esclusiva Italia

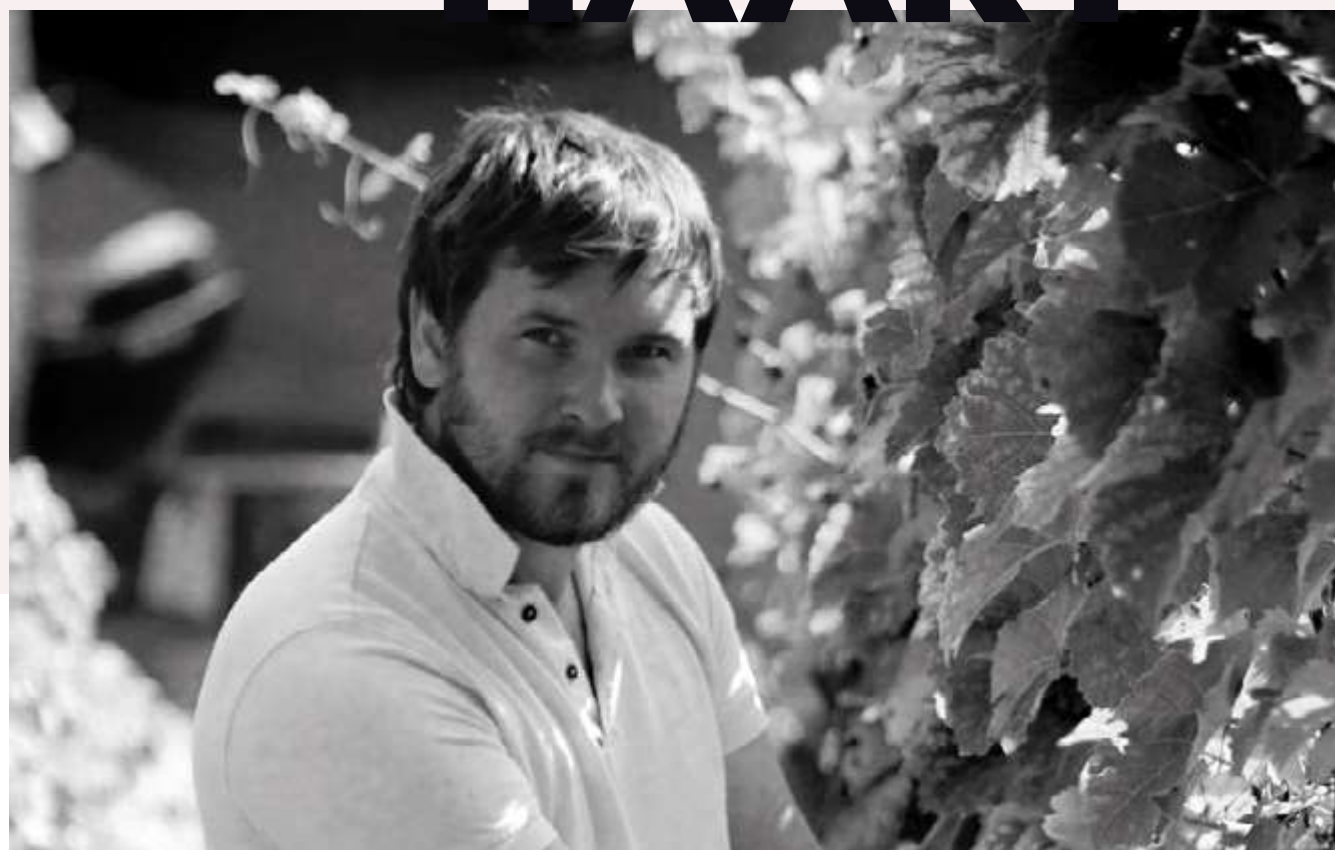


Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



- "J.J." RIESLING KABINETT
- "MOSELRIESLING"
- PIESPORTER RIESLING
- PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN
- PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN KABINETT
- PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN KABINETT ALTE REBEN
- PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN SPÄTLESE *
- WINTRICHER OHLIGSBERG
- WINTRICHER OHLIGSBERG KABINETT ALTE REBEN
- WINTRICHER OHLIGSBERG RESERVE
- NIEDERFLÖRSHEIMER FRAUENBERG
- LAGEN KABINETTKISTE
- PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN AUSLESE
- WINTRICHER OHLIGSBERG AUSLESE ***

JULIAN HAART

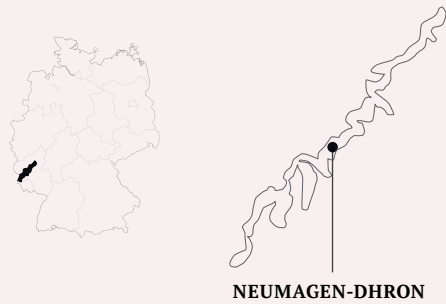


JULIAN HAART

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



KABINETT

MOSEL RIESLING NEUMAGENER ROSENGÄRTCHEN

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



SPÄTLESE

MOSEL RIESLING NEUMAGENER ROSENGÄRTCHEN

100% Riesling

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

Produzione media di circa 500 bottiglie numerate



AUSLESE

MOSEL RIESLING NEUMAGENER ROSENGÄRTCHEN

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



AUSLESE*

MOSEL RIESLING NEUMAGENER ROSENGÄRTCHEN

100% Riesling da viti di 45 anni

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

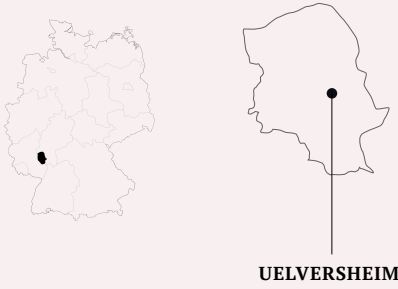
Produzione media di circa 80 bottiglie numerate

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. Nel 2025 Moritz e Jasmin si sposano e cambiano i rispettivi cognomi, di conseguenza anche l'azienda cambia nome, da Moritz Kissinger a Kissinger-Bähr. Jasmin lavora già dal 2024 in azienda e con il suo arrivo hanno aperto un nuovo capitolo: si aggiungono al portfolio numerosi Riesling da singole parcelle, trocken e kabinett (quest'ultimi prodotti solo quando ci sono le condizioni adatte).

KISSINGER-BÄHR



NR.4
DEUTSCHER WINZERSEKT S.A.
30% Chardonnay, 20% Pinot Bianco e 50% Pinot Nero (10% vini di riserva della 2020, 2021 e 2022)
Pressatura a grappolo intero, frazionamento del mosto e fermentazione spontanea. Affinamento per 6 mesi in vasca poi 18 mesi sui lieviti
Dosaggio 0 g/l
Produzione media di circa 8.500 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 12 mesi
Produzione media di circa 4.500 bottiglie



ORBEL TROCKEN
SCHWABSBURG ORBEL RIESLING
100% Riesling dal vigneto Orbel con viti di 38 anni
Fermentazione in botti di rovere e affinamento in botti per 10 mesi
Produzione media di circa 900 bottiglie



HIPPING TROCKEN
NIERSTEIN HIPPING RIESLING
100% Riesling dal vigneto Hipping con viti di 48 anni
Fermentazione in acciaio e affinamento in botti per 10 mesi
Produzione media di circa 850 bottiglie



0 OHM BIANCO
RHEINISCHER LANDWEIN
70% Chardonnay e 30% Pinot Bianco dai vigneti Uelversheim, Dienheim, Guntersblum e Oppenheim. Viti di 5-35 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 15.000 bottiglie



RHEINRIESLING TROCKEN
DEUTSCHER QUALITÄTSSWEIN
100% Riesling da diversi vigneti lungo il Reno, da Nierstein a Dienheim con viti di 10-18 anni
Fermentazione in acciaio e in una botte da 600 L chiamata "Halbstück". Affinamento complessivo di 12 mesi
Produzione media di circa 4.500 bottiglie



KREUZ TROCKEN
DIENHEIM KREUZ RIESLING
100% Riesling dal vigneto Kreuz con viti di 23 anni
Fermentazione in acciaio e affinamento in acciaio per 10 mesi
Produzione media di circa 1.800 bottiglie



HIPPING KABINETT
NIERSTEIN HIPPING RIESLING
100% Riesling dal vigneto Hipping con viti di 48 anni
Fermentazione in acciaio e affinamento in botti per 10 mesi
Produzione media di circa 650 bottiglie

KISSINGER-BÄHR



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



PETTENTHAL TROCKEN
NIERSTEIN PETTENTHAL RIESLING

100% Riesling dal vigneto Pettenthal
con viti di 45 anni

Fermentazione in acciaio e affinamento
in botti per 10 mesi

Produzione media di circa
1.200 bottiglie



SAUVIGNON BLANC
RHEINISCHER LANDWEIN

100% Sauvignon da una parcella di 0,3
ha dal vigneto Dienheimer Kreuz con viti
di 27 anni

Fermentazione in botti da 228 L.
Affinamento per 10 mesi in botte
e 8 mesi in acciaio

Produzione media di circa
1.000 bottiglie



CHARDONNAY
RHEINISCHER LANDWEIN

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

Ossidazione del mosto, poi fermentazione
spontanea in botti di rovere francese da 225 L
(40% nuove e 60% usate). Affinamento per
10 mesi in botte e 8 mesi in acciaio

Produzione media di circa
1.500 bottiglie



PETTENTHAL KABINETT
NIERSTEIN PETTENTHAL RIESLING

100% Riesling dal vigneto Pettenthal
con viti di 45 anni

Fermentazione in acciaio e affinamento
in botti per 10 mesi

Produzione media di circa
380 bottiglie



WEIßBURGUNDER
RHEINISCHER LANDWEIN

100% Pinot Bianco da una parcella di 0,5 ha
dal vigneto Dienheimer Tafelstein con viti
di 30 anni

Fermentazione in botti da 228 L. Affinamento
per 10 mesi in botte e 8 mesi in acciaio

Produzione media di circa
1.100 bottiglie



0 OHM ROSSO
RHEINISCHER LANDWEIN

Pinot Nero e Dornfelder per l'annata 2021;
100% Pinot Nero per l'annata 2024

Uve diraspate per il 60% e affinamento
per 10 mesi in botti di rovere francese
per l'annata 2024

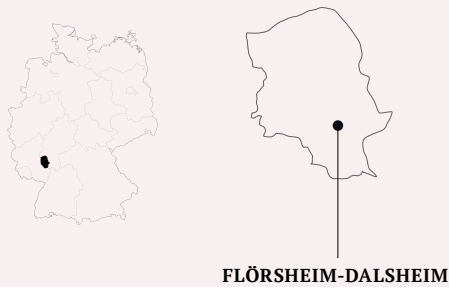
Produzione media di circa
5.000 bottiglie



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.



- "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 "OBERER HUBACKER MONOPOL" RIESLING TROCKEN GG
- WESTHOFEN BRUNNENHÄUSCHEN "ABST E" RIESLING TROCKEN GG
- WESTHOFEN BRUNNENHÄUSCHEN "ABST E" RIESLING KABINETT
- SPÄTBURGUNDER TROCKEN RESERVE
- DALSHEIM "BURGEL" SPÄTBURGUNDER TROCKEN GG
- NIEDER-FLORSHEIM "FRAUENBERG" SPÄTBURGUNDER TROCKEN GG
- KELLER-KISTE "VON DEN GROSSEN LAGEN"

KELLER

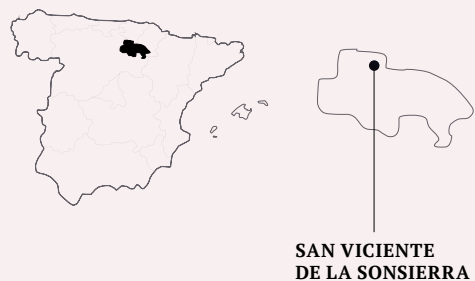


KELLER

ZONA – Rioja, Spagna

ETTARI VITATI – 0,6

PRODUZIONE – 1.200 bottiglie



SAN VICENTE
DE LA SONSIERRA

***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.



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



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



PEDRO BALDA



PEDRO BALDA

ZONA – Rioja, Spagna

ETTARI VITATI – 2 di proprietà + 1 in affitto

PRODUZIONE – 12.300 bottiglie



SAN VICENTE
DE LA SONSIERRA

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 piccolina.



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



CHIGUITA
RIOJA DOC

Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Viura e Malvasia

Ogni vitigno viene vinificato separatamente. Decantazione a freddo e trasferimento in botti da 500 L e in una “flextank”, poi affinamento per 6 mesi. Vinificati in modo diverso i Chiguita “monovarietali”

Produzione media di circa 3.000 bottiglie numerate



CASSA MISTA

Scatola in cartone da 6 bottiglie, 2 bottiglie per tipologia

Selezione di Chiguita monovarietali: Tempranillo blanco, Viura e Garnacha blanca

Produzione di 200 bottiglie per tipologia



MOON ROCKET MAGNUM
RIOJA DOC

Viura, Garnacha Blanca, Tempranillo blanco e Malvasia

Ogni vitigno viene vinificato separatamente. Fermentazione separata nella propria botte da 500 L, poi affinamento per 6 mesi in botti di diversa tostatura

Produzione esclusiva di 150 magnum numerate



JABALINA
RIOJA DOC

50% Tempranillo e 50% Garnacha Tinta, metà delle uve di proprietà

Pressatura a grappolo intero e fermentazione in una botte di rovere francese da 500 L, poi affinamento sulle fecce fini per 6 mesi

Produzione media di circa 1.100 bottiglie numerate



CORZA BEODA
RIOJA DOC

100% Tempranillo dalla parcella di proprietà “La Cantera” con viti di 36 anni

Assemblaggio di 2 annate: il 70-80% di una è stato diraspato, l'altro è rimasto a grappolo intero. Sempre fermentazioni in tini aperti, poi affinamento di una annata per 12 mesi in botti, l'altra in acciaio

Produzione media di circa 1.800 bottiglie numerate



PIANO PIANO
RIOJA DOC

Tempranillo, Garnacha Tinta e Viura da un singolo vigneto a Laliende, San Vicente de la Sonsierra. Viti di 40 anni a 450 m s.l.m.

Uve diraspate per il 70%, fermentazione in tini aperti e affinamento per 12 mesi in botti di rovere francese, per lo più da 500 L

Produzione media di circa 2.300 bottiglie numerate

**JADE
GROSS**

**JADE
GROSS**





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



PEACE, LOVE & GARNACHA
RIOJA DOC

100% Garnacha Tinta da un singolo vigneto recentemente acquisito a San Andrés, San Vicente de la Sonsierra

Uve diraspate per l'80%, fermentazione in tini aperti e affinamento per 12 mesi in botti di rovere francese da 225 e 500 L (10% nuove)

Produzione media di circa 2.600 bottiglie numerate



HARROBIA
RIOJA DOC

100% Tempranillo da viti di 39 anni dalla vigna "La Cantera" di Labastida (Rioja Alavesa) a 650 m s.l.m.

Uve diraspate per il 70%, fermentazione in tini aperti e affinamento per 13 mesi in botti di rovere francese per lo più da 500 L (30% nuove)

Produzione media di circa 2.300 bottiglie numerate



TIME IS ON MY SIDE
RIOJA DOC

88% Tempranillo (da viti di 39 anni dalla vigna "La Cantera" di Labastida (Rioja Alavesa) a 650 m s.l.m.) e 12% Graciano (da viti a Laguardia)

Graciano diraspato al 100%, il Tempranillo al 70%. Fermentazione in tini aperti e affinamento per 17 mesi in una foudre di rovere francese da 1000 L, poi per 15 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.300 bottiglie numerate



MOON ROCKET MAGNUM
RIOJA DOC

48% Tempranillo, 48% Garnacha Tinta e 4% Viura da diversi vigneti a San Vicente dela Sonsierra e Labastida

Fermentazione in tini aperti e affinamento per 12 mesi in botti di rovere francese

Produzione esclusiva di 150 magnum numerate



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.

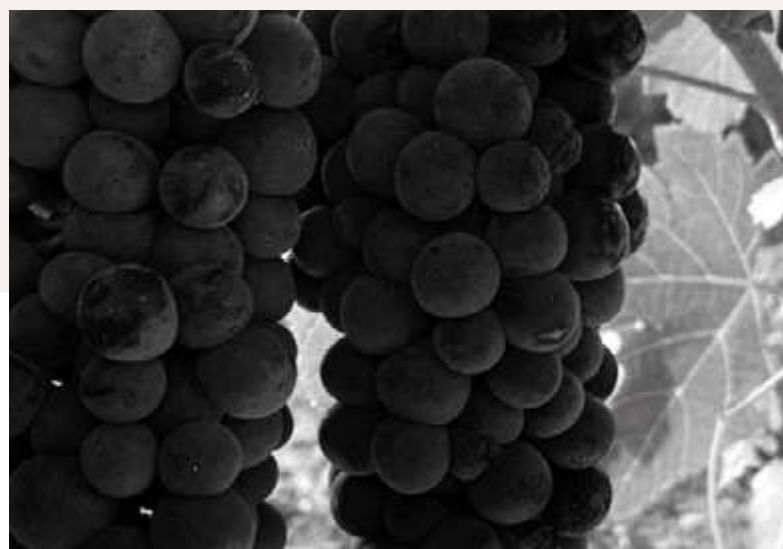
Tempranillo, Graciano, Albillo e Malvasia sono i vitigni coltivati; negli appezzamenti più vecchi sono coimpiantati sia Tempranillo che Albillo, nonostante quest’ultimo sia a bacca bianca.

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 lente 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.



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



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’addizione di pochissima SO₂

Produzione esclusiva di circa 200 bottiglie



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



GOYO GARCÍA VIADERO

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".



BLEU
VINO BIANCO
100% Zalema da viti di 70 anni (età media)
Fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in botti bordolesi usate di rovere francese per 9 mesi sulle fecce fini (batonnage per i primi 3 mesi)
Produzione media di circa 2.800 bottiglie



RED
VINO BIANCO
100% Zalema da viti di 70 anni (età media)
Fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in botti bordolesi usate di rovere americano per 8 mesi sulle fecce fini (batonnage per i primi 3 mesi)
Produzione media di circa 2.800 bottiglie



LUZ
VINO BIANCO MACERATO
100% Zalema da viti di 70 anni (età media)
Fermentazione con lieviti indigeni e macerazione in anfora con contatto sulle bucce per 12 mesi circa, poi 2 anni in bottiglia
Produzione media di circa 1.400 bottiglie



MALVA
VINO ROSSO
100% Mencia del Bierzo da vigne in affitto con viti di 90 anni (età media)
Fermentazione e macerazione sulle bucce per 5 mesi in anfora poi affinamento per altri 6 mesi
Produzione media di circa 1.200 bottiglie numerate



MALVA
VINO ROSSO
100% Mencia del Bierzo da vigne in affitto con viti di 90 anni (età media)
Fermentazione e macerazione sulle bucce per 4 mesi in anfora da 500 L. Affinamento per altri 12 mesi poi 3 anni in bottiglia
Produzione media di circa 1.200 bottiglie



NEGRO ROTO
VINO BIANCO OSSIDATO
100% Zalema dalle vigne più vecchie
Affinamento per 12 mesi sotto il "velo de flor" in botti usate di rovere americano, poi ancora 12 mesi nelle stesse botti
Produzione media di circa 300 bottiglie numerate



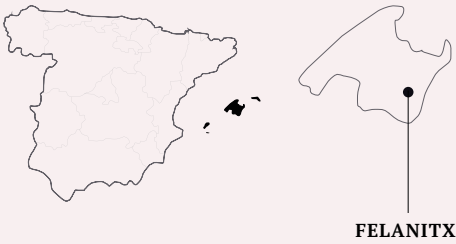
GARAY

GARAY

ZONA – Maiorca, Isole Baleari, Spagna

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

PRODUZIONE – 80.000 bottiglie



FELANITX

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, presentava 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 darle 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'intimità simbiotica. 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



MOTOR BLANC
VINO BIANCO
50% Prensal Blanc e 50% Malvasia
Assemblaggio di 3 vinificazioni: 35% macerazione carbonica; 35% macerazione carbonica 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 2.000 bottiglie



THE ISLAND SYNDICATE
VINO TINTO
95% Callet e 5% Gorgollasa
Macerazione per 20 giorni circa e fermentazione in acciaio. Affinamento (10 mesi complessivi) 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 rovere francese di 3 anni. Ulteriore affinamento di 12 mesi in bottiglia
Produzione media di circa 3.000 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 foudre da 2.000 L
Produzione media di circa 17.000 bottiglie



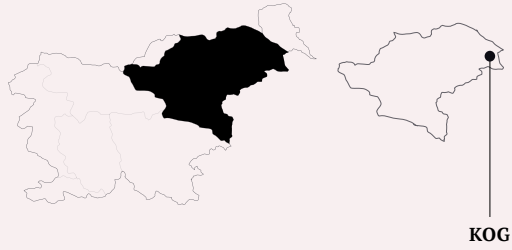
GRIMALT CABALLERO
VINO DE LA TIERRA MALLORCA
70% Callet e 30% Fogoneu
Macerazione per massimo 20 giorni e fermentazione in botti di rovere francese da 225 L. Affinamento in botti di rovere francese da 600 L per circa 14 mesi
Produzione media di circa 600 bottiglie



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 cinque 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.

ROKA



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



S*V* P*N*T VINO BIANCO

100% Sivi Pinot (Pinot Grigio) da viti di 25 anni

Pressatura a grappolo intero e fermentazione in acciaio, macerazione leggera (1 notte). Affinamento per 12 mesi in acciaio

Produzione media di circa 300 bottiglie numerate



BLAUFRÄNKISCH KAKOVOSTNO VINO ZGP

100% Blaufränkisch da viti di 16 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 acciaio

Produzione media di circa 650 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



TR*MIN*C VINO BIANCO

100% Roter Traminer (variante del Gewürztraminer) da viti di 35 anni

Pressatura a grappolo intero e fermentazione in acciaio, macerazione leggera (1 notte). Affinamento per 12 mesi in acciaio

Produzione media di circa 300 bottiglie numerate



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



ROKA

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.

Esclusiva Italia



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

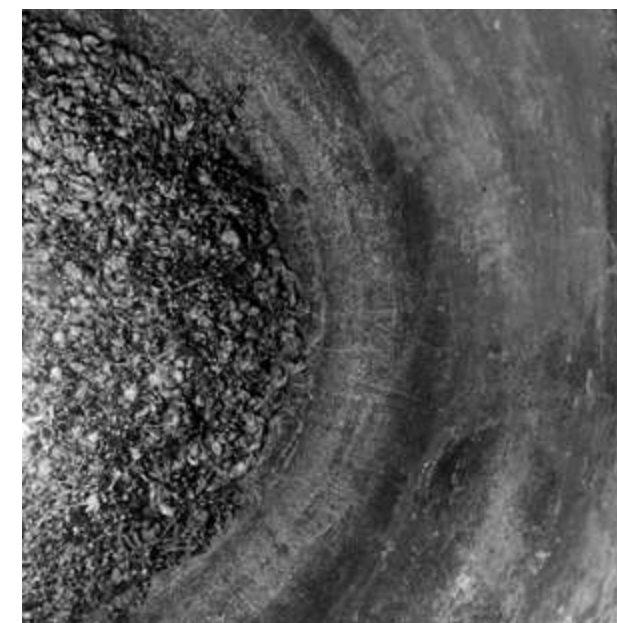
Fermentazione e affinamento nei "Qvevri" per 12 mesi in totale. A Pasqua viene fatta la prima filtrazione, poi continua l'affinamento sempre in anfora

Produzione media di circa 1.200 bottiglie

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



GVYMARANI

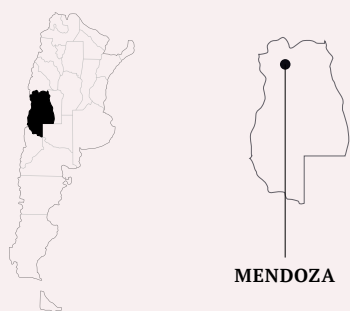


GVYMARANI

ZONA – Alto Gualtallary, Argentina

ETTARI VITATI – 15

PRODUZIONE – 25.000 bottiglie



Il progetto di 4 Gatos Locos, letteralmente “quattro gatti pazzi”, nasce nel 2017: Juan Pelizzatti e sua moglie Mariana Salas (che già avevano fondato nel 2002 la cantina “Chakana”, una delle prime biodinamiche in Argentina) decidono di fare vino ripartendo da 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**.

Esclusiva Italia



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



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**.

20:22 HANDMADE GLASSES

Queste le caratteristiche salienti che fanno la forza di 20:22:

- 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

20:22

50:55



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



ACCESSORI



THE DURAND

CAVATAPPI

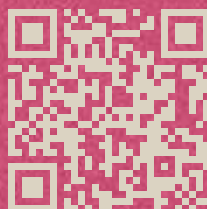
Dispositivo brevettato ed eccezionalmente efficace nella rimozione di tappi compromessi e fragili.



**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