

ANNIVERSARIO
2004-2024
20^o
AZZARRI
all'origine del gusto



IL BERE

CATALOGO 2024



Nella Firenze dei primi anni '80 inizia il percorso professionale di Adriano Azzarri. Dopo gli studi inizia a lavorare nella storica bottega di famiglia e approfondisce la conoscenza dei migliori prodotti alimentari e gastronomici italiani ed esteri. Nel 2003 decide di avviare un progetto lavorativo autonomo che include il settore vino. Ad oggi la Adriano Azzarri Rappresentanze riunisce un gruppo di professionisti che si dedica alla ricerca continua, alla selezione e alla promozione di materie prime che, oltre ad essere l'Eccellenza, rappresentano il veicolo di tipicità ed espressione del territorio. Una selezione "senza compromessi" dove niente può esimersi dal concetto fondamentale di passione, lavoro ed etica coniugato al valore dell'individuo e del suo operato. Da un ascolto attento delle esigenze dei consumatori nasce questo catalogo: esaltazione delle capacità e delle virtù dei produttori che pongono la loro dedizione e onestà al servizio della qualità ed insieme valido supporto nel lavoro quotidiano degli agenti. Ci sono voluti molti anni per arrivare a comporre questo progetto, molti chilometri e sacrifici da parte di tutti coloro che ne fanno parte. Un sincero ringraziamento a tutti con l'augurio e la speranza di un continuo entusiasmo e miglioramento.

Adriano Azzarri Rappresentanze Sas
via Vittorio Emanuele 33/1
50041, Calenzano (FI)
Tel.: +39 055 098279

✉ ufficio@azzarrifirenze.it
f [azzarrifirenze](https://www.facebook.com/azzarrifirenze)

www.azzarrifirenze.it

INDICE

VINI

PIEMONTE

- 2 COMM. G.B. BURLOTTO
- 6 BARALE FRATELLI
- 10 MARCARINI
- 14 RIZZI
- 18 499
- 20 SCARPA
- 24 BARBAGLIA
- 26 LA COLOMBERA

TRENTINO ALTO ADIGE

- 28 CANTINA MERANO
- 30 BARON WIDMANN
- 32 PETER DIPOLI
- 34 THOMAS DORFMANN
- 36 CARLOTTO
- 38 MAS DEI CHINI

LOMBARDIA

- 40 CAVALLERI
- 42 CORTI CUGINI
- 44 IL PENDIO
- 46 RADICI ERRANTI
- 48 PASINI SAN GIOVANNI
- 52 LA COSTA
- 54 DIRUPI

VENETO

- 56 ROCCOLO GRASSI
- 58 FILIPPI
- 60 CASA COSTE PIANE
- 62 SPUMANTI DAL DIN

FRIULI VENEZIA GIULIA

- 66 I CLIVI
- 70 VINIVERSO
- 72 I KLIVI
- 74 ZIDARICH

EMILIA ROMAGNA

- 76 PALTRINIERI
- 78 VILLA VENTI

LIGURIA

- 80 BRUNA

TOSCANA

- 82 TEREZUOLA
- 84 IL PALAZZINO
- 88 POGGERINO
- 90 POMONA
- 92 PAOLO MARCHIONNI
- 94 TENUTA CANTAGALLO E LE FARNETE
- 96 CUNA DI FEDERICO STADERINI
- 98 CANTINA CANAIO
- 100 CAPRILI
- 102 FONTERENZA
- 104 CANTINA CROCIANI
- 106 CASAGORI
- 108 TENUTA LENZINI
- 110 CESANI
- 114 LE VERZURE
- 116 CAIAROSSA
- 118 I LUOGHI
- 120 FATTORIA DI MAGLIANO

UMBRIA

- 122 ROCCAFIORE

MARCHE

- 126 LA MARCA DI SAN MICHELE

ABRUZZO

- 128 ABBAZIA DI PROPEZZANO
- 130 VALLE REALE

CAMPANIA

- 134 CANTINA BAMBINUTO
- 136 DI PRISCO

PUGLIA

- 138 PAGLIONE

SARDEGNA

- 140 CANTINA FRANCESCO CADINU

SICILIA

- 142 GIROLAMO RUSSO
- 144 PIETRE DI LUNA

DISTRIBUTORI

- 146 ADRIANO AZZARRI RAPPRESENTANZE
- 148 MAURIZIO CAVALLI
- 150 "LES BULLES" ROCCAFIORE

BIRRE

- 154 BIRRIFICIO BRÜTON

DISTILLATI

- 156 AQUE - SPIRITO ITALIANO
- 162 ANTICA DISTILLERIA DI ALTAVILLA

LIQUORI

- 164 SARANDREA

BIBITE

- 166 SIGMUND

ACCESSORI

- 168 LOGOTEC



COMM. G.B. BURLOTTO

Verduno (CN)

Storica azienda nata nel 1850 ad opera di G.B. Burlotto, considerato oggi come una delle figure più importanti della storia del Barolo.

Burlotto propone vini che rispecchiano ed esaltano la peculiarità del terroir di Verduno, che ha sempre espresso vini di grande equilibrio ed eleganza estremamente piacevoli da bere giovani, ma capaci, soprattutto nel caso dei Barolo, e del cru Monvigliero in particolare, di evolvere armoniosamente e di regalare raffinate sfumature.

NUMERO BOTTIGLIE

90.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

ETTARI VITATI

17



BAROLO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione-macerazione di circa 20 giorni in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere di Slavonia ed Allier da 35-50 ettolitri per 2/3 anni. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Produzione

5.000 / 10.000 bottiglie

Formato Vendita

375 ml / 750 ml

Tappo

Sughero



BAROLO "ACCLIVI" DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione-macerazione di circa 20 giorni in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere di Slavonia e Allier da 35-50 ettolitri per 2/3 anni in relazione all'annata. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Produzione

5.000 / 7000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



BAROLO MONVIGLIERO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

L'uva buttata intera nel tino di fermentazione viene pigiata con i piedi. La fermentazione-macerazione a cappello sommerso dura circa 2 mesi. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere di Slavonia e Allier da 35 ettolitri per 2/3 anni in relazione all'annata. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Produzione

5.000 / 7000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 3 lt

Tappo

Sughero



BAROLO CANNUBI DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione-macerazione di circa 20 giorni in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Fermentazione malolattica e maturazione per 2 anni e mezzo in botti di rovere di Allier da 35 ettolitri. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



BAROLO CASTELLETTO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione-macerazione di circa 20 giorni in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Fermentazione malolattica e maturazione per 2 anni e mezzo in botti di rovere di Allier.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



LANGHE NEBBIOLO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione-macerazione di circa 10 giorni in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Successivamente, il vino matura 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e Allier da 35 ettolitri. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in cantina per almeno 6 mesi.

Produzione

5.000 / 7000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



VERDUNO PELAVERGA DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Pelaverga

Vinificazione e affinamento

Fermentazione-macerazione di circa 1 sett. in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Il vino matura per un breve tempo in botti di rovere di Slavonia e Allier da 35-50 ettolitri per poi terminare la maturazione in acciaio. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in bottiglia per altri 2 mesi.

Produzione

15.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



DOLCETTO D'ALBA DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Dolcetto

Vinificazione e affinamento

Fermentazione-macerazione di circa 1 sett. in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Parte dell'uva non viene diraspata. Il vino matura per alcuni mesi in botti di rovere di Slavonia e Allier da 35-50 ettolitri. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in cantina per un breve periodo.

Produzione

6.000 / 7.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



BARBERA D'ALBA DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Barbera

Vinificazione e affinamento

Fermentazione-macerazione di circa 10 giorni in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Il vino matura per 8/9 mesi in botti di rovere di Slavonia e Allier da 35-50 ettolitri. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in cantina per alcuni mesi.

Produzione

10.000 / 15.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"AVES" BARBERA D'ALBA DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Barbera

Vinificazione e affinamento

Fermentazione-macerazione di circa 2 sett. in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Il vino matura per circa un anno in fusti da 5 HL. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa in cantina per almeno 6 mesi prima di essere commercializzato.

Produzione

5.000 / 7.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



FREISA LANGHE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Freisa

Vinificazione e affinamento

Fermentazione-macerazione di 1 settimana in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Il vino matura 9 mesi in legno ed acciaio. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in cantina per almeno 6 mesi.

Produzione

3.000 / 4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"ELATIS" VINO ROSATO

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Diraspa-pigiatura dell'uva, seguita da macerazione pellicolare per 24-36 ore e successiva fermentazione in bianco. Fermentazione, a temperatura controllata di 16-18°, ed affinamento in acciaio. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in bottiglia prima di essere commercializzato.

Produzione

5.000 / 7.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"VIRIDIS"
LANGHE SAUVIGNON DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Diraspa-pigiatura dell'uva, seguita da una pressatura e fermentazione alcolica in acciaio ad una temperatura controllata di 16-18°. Il vino matura per 6 mesi in acciaio sulle proprie fecce di fermentazione. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in bottiglia per altri 2 mesi.

Produzione

4.000 / 6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"DIVES"
LANGHE SAUVIGNON DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Diraspa-pigiatura dell'uva, seguita da macerazione pellicolare a freddo, e fermentazione alcolica in botte e fusti di acacia. Il vino matura per 10 mesi in legno sulle proprie fecce di fermentazione. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in bottiglia per altri 6 mesi.

Produzione

2.000 / 3.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



BARALE FRATELLI

Barolo (CN)

Il tannino è l'impronta digitale del Nebbiolo. Forte di questa convinzione Sergio, proprietario della storica azienda Barale F.lli in Barolo, ama produrre vini autentici che riflettono senza compromessi il carattere del vitigno d'origine.

Nel corso dei suoi 150 anni di storia la cantina ha maturato un profondo legame con il proprio territorio consentendole di acquisire tecnologie innovative e al tempo stesso rispettose delle sue antiche tradizioni.



NUMERO BOTTIGLIE

80.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

13



BAROLO DI BAROLO DOCG
"VINI DELLA TRADIZIONE"

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica con lieviti indigeni selezionati dalle nostre uve. Macerazione per circa 30 giorni. Affinamento in botti di rovere francese per 3 anni con il minimo dei travasi. Nessuna chiarifica e stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



BAROLO CASTELLERO DOCG
"VINI DELLA TRADIZIONE"

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo, cloni Michet, Rosè e Lampia

Vinificazione e affinamento

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in tini di rovere con lieviti indigeni selezionati dalle uve. Macerazione per circa 30 giorni. Affinamento in botti di rovere francese per 3 anni con il minimo dei travasi. Nessuna chiarifica e stabilizzazione prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**BAROLO MONROBIOLO
DI BUSSIA DOCG**
"VINI DELLA TRADIZIONE"

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in tini di rovere con lieviti indigeni selezionati dalle uve. Macerazione per circa 30 giorni. Affinamento in botti di rovere francese per 3 anni con il minimo dei travasi. Nessuna chiarifica e stabilizzazione prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Produzione

1.800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



BAROLO BUSSIA DOCG
"SELEZIONE SERGIO BARALE"

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in rovere con lieviti indigeni selezionati dalle uve. Circa 30 giorni di macerazione. Affinamento in rovere francese per 3 anni con il minimo dei travasi. Elevazione in damigiane per la selezione Riserva. Nessuna chiarifica e stabilizzazione prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**BAROLO BUSSIA
RISERVA DOCG**
"SELEZIONE SERGIO BARALE"

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in rovere con lieviti indigeni selezionati dalle nostre uve. Circa 30 giorni di macerazione. Affinamento in rovere francese per 3 anni con il minimo dei travasi. Elevazione in damigiane per la selezione Riserva. Nessuna chiarifica e stabilizzazione prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**BARBARESCO
SERRABOELLA DOCG**
"VINI DELLA TRADIZIONE"

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in tini di rovere con lieviti indigeni selezionati dalle uve. Macerazione per circa 30 giorni. Affinamento in botti di rovere francese per 2 anni con il minimo dei travasi. Nessuna chiarifica e stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Elevazione in bottiglia per almeno 12 mesi.

Produzione

3.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



LANGHE
NEBBIOLO DOC
"SELEZIONE ALBEISA"

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica con lieviti indigeni selezionati dai nostri vigneti e a temperatura controllata di 25 °C. Macerazione per circa 10 giorni. Affinamento: 12 mesi in tonneau da 500 l. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"LE ROSE"
DOLCETTO D'ALBA DOC
"SELEZIONE ALBEISA"

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Dolcetto

Vinificazione e affinamento

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in acciaio con lieviti indigeni selezionati dai nostri vigneti, a temperatura controllata di 25° C. Macerazione per 1 sett. circa. Breve affinamento in botti di rovere di media capacità per favorire la fermentazione malo-lattica.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"CASTLÈ" BARBERA
D'ALBA SUPERIORE DOC
"SELEZIONE ALBEISA"

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Barbera

Vinificazione e affinamento

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in acciaio con lieviti indigeni selezionati dai nostri vigneti, a temperatura controllata di 25 °C. Macerazione per circa 1 settimana. Affinamento: 12 mesi in tonneau da 500 l e in bottiglia per almeno 6 mesi.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"LA PREDÀ" BARBERA
D'ALBA SUPERIORE DOC
"SELEZIONE SERGIO BARALE"

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Barbera

Vinificazione e affinamento

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica con lieviti indigeni selezionati dai nostri vigneti e a temperatura controllata di 25 °C. Macerazione per circa 1 settimana. Affinamento: 12 mesi in tonneau da 500 l. Nessuna chiarifica e di stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



LANGHE CHARDONNAY BUSSIA
DOC
"SELEZIONE SERGIO BARALE"

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Macerazione a freddo per 2-3 giorni. Pressatura e decantazione statica del mosto a freddo. La parte limpida si avvia alla fermentazione con lieviti indigeni, a temperatura controllata di 16°C, poi in tonneau da 500 l. Affinamento per 12 mesi in tonneau in presenza di lieviti in sospensione (tecnica del batonnages) fino alla sua maturità.

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



LANGHE ARNEIS DOC
"SELEZIONE ALBEISA"

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Arneis

Vinificazione e affinamento

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve. Macerazione a freddo (1 - 3 °C) per circa 24 ore. Pressatura soffice e decantazione statica del mosto; la parte limpida si avvia alla fermentazione in vasca di acciaio a temperatura controllata di 16 °C. Imbottigliato dopo un breve affinamento in acciaio.

Produzione

3.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**METODO CLASSICO
MILLESIMATO**
"SELEZIONE SERGIO BARALE"

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Pinot Nero e Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Diraspatura e delicata pigiatura delle uve; macerazione a freddo per 2-3 giorni. Pressatura e decantazione statica del mosto a freddo. Stabilizzazione a freddo e affinamento in acciaio con frequenti batonnages. Imbottigliato nell'autunno successivo alla vendemmia arricchendo il vino base con mosto fresco della nuova annata. Permanenza sui lieviti per almeno 36 mesi prima della sboccatura. Remuage eseguito a mano sulle classiche pupitres.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



**BAROLO
CHINATO**

Tipologia

Vino Aromatico

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Prodotto con Barolo D.O.C.G. Castellero invecchiato di almeno 10 anni. Il vino è aromatizzato con un infuso naturale di corteccia di China Calissaja, di radice di Rabarbaro, di Genziana e di altre erbe aromatiche. Fortificato con alcool fino a raggiungere la gradazione alcolica di 17 °C, riposa per almeno un anno in fusti di rovere da 700 l prima di essere imbottigliato.

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

500 ml / 750 ml

Tappo

Sughero



GRAPPA DI BAROLO
AFFINATA IN ROVERE 45°

Tipologia

Distillato

Uve col quale è fatto

Vinaccia di uva Nebbiolo da Barolo proveniente dalla vigna Castellero.

Vinificazione e affinamento

Le vinacce sono passate nei tradizionali "alambicchi a vapore" e distillate con il sistema a vapore discontinuo. Affinamento 12 mesi in tonneau da 500 l.

Produzione

500 bottiglie

Formato Vendita

700 ml

Tappo

Sughero



MARCARINI

La Morra (CN)

Per valutare l'importanza dell'Azienda Marcarini non basta coglierne gli aspetti più attuali, come la razionalizzazione degli impianti viticoli, le moderne tecnologie produttive o la diffusione internazionale dei suoi vini, ma occorre anche conoscere le sue tradizioni. A La Morra, nelle Langhe, dove la vite da tempo immemorabile domina incontrastata sulle altre colture, ogni giorno si rinnova il rito più antico dell'uomo viticoltore e cantiniere, forse con una pretesa in più: racchiudere nei vini la perfezione della qualità.

NUMERO BOTTIGLIE

120.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Classico

ETTARI VITATI

20



BAROLO DEL COMUNE DI LA MORRA DOCG

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Nebbiolo da Brunate, Nebbiolo da La Serra
Vinificazione e affinamento
2 anni acciaio - 24 mesi botte grande rovere di Slavonia (30 HL) - 6 mesi bottiglia. Filtrazione meccanica.
Produzione
22.000 bottiglie
Formato Vendita
375 ml / 750 ml
Tappo
Sughero



BAROLO BRUNATE DOCG

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Nebbiolo
Vinificazione e affinamento
2 anni acciaio - 24 mesi botte grande rovere di Slavonia (30 HL) - 12 mesi bottiglia. No filtrazione.
Produzione
3.000 bottiglie
Formato Vendita
375 ml / 1,5 lt / 3 lt
Tappo
Sughero



BAROLO LA SERRA DOCG

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Nebbiolo
Vinificazione e affinamento
2 anni acciaio - 24 mesi botte grande rovere di Slavonia (30 HL) - 6 mesi bottiglia. No filtrazione.
Produzione
9.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"LASARIN" LANGHE NEBBIOLO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Nebbiolo
Vinificazione e affinamento
1 mese acciaio - 2 mesi bottiglia
Produzione
3.000 bottiglie
Formato Vendita
50 ml
Tappo
Tecnico (diam)



"FONTANAZZA" DOLCETTO D'ALBA DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Dolcetto
Vinificazione e affinamento
6 mesi acciaio - 2 mesi bottiglia
Produzione
8.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)



"BOSCHI DI BERRI" DOLCETTO D'ALBA DOC (PREFILLOSSERA)

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Dolcetto
Vinificazione e affinamento
10 mesi acciaio - 2 mesi bottiglia
Produzione
2.800 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)



"CIABOT CAMERANO"
BARBERA D'ALBA DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Barbera
Vinificazione e affinamento
9 mesi acciaio - 9 mesi botte grande rovere di Slavonia (30 HL) - 2 mesi bottiglia.
Produzione
17.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)



ROERO ARNEIS DOCG

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Arneis
Vinificazione e affinamento
6 mesi acciaio - 2 mesi bottiglia.
Produzione
7.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)



MOSCATO D'ASTI DOCG

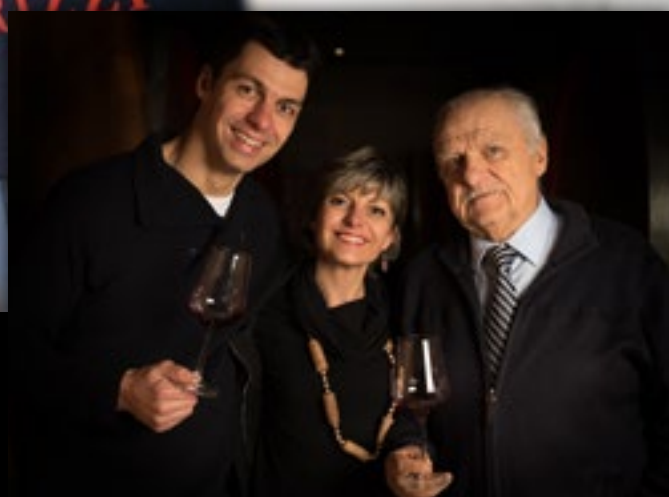
Tipologia
Vino Dolce
Uve col quale è fatto
Moscato Bianco
Vinificazione e affinamento
Acciaio 3 mesi. Si fermentano più lotti durante l'anno in modo da garantire la freschezza del prodotto.
Residuo zuccherino 128 g/l.
Produzione
24.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)



BAROLO CHINATO

Tipologia
Vino Aromatizzato
Uve col quale è fatto
Nebbiolo
Vinificazione e affinamento
Lavorazione classica di Barolo DOCG + infusione con erbe aromatiche, spezie, aggiunta di zucchero e alcol.
Infusione 2 mesi circa.
Produzione
8.000 bottiglie
Formato Vendita
375 ml / 750 ml
Tappo
Tecnico (diam)





RIZZI

Treiso (CN)

La Rizzi Azienda Vitivinicola è nata nel 1974 nel cuore delle Langhe per opera di Ernesto Dellapiana, ed oggi i figli Enrico (enologo) e Jole portano avanti la gestione. Abbiamo 3cru di Barbaresco (Rizzi -all'interno del quale troviamo la Vigna Boito per la Riserva-Nervo e Pajorè). La nostra agricoltura è da sempre sostenibile, con l'uso di sovescio e confusione sessule. Affiniamo in botti da 50HL di rovere di slavonia e vasche di cemento.

NUMERO BOTTIGLIE

Circa 120.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Sostenibile

ETTARI VITATI

44

Non in vendita a:
AR / SI / GR



**BARBARESCO RIZZI
DOCG**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox (3-4 sett.). Affinamento in legno 12 mesi poi cemento per 6-9 mesi prima della bottiglia.

Produzione

16.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



**BARBARESCO PAJORÈ
DOCG**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox(3-4 sett.). Affinamento in legno 12 mesi poi cemento per 6-9 mesi prima della bottiglia.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



**BARBARESCO NERVO
DOCG**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox(3-4 sett.). Affinamento in legno 12 mesi poi cemento per 6-9 mesi prima della bottiglia.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



**BARBARESCO RIZZI RISERVA
"VIGNA BOITO" DOCG**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox(4 sett.). Affinamento in legno circa 24 mesi poi cemento per 8 mesi prima della bottiglia.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



**LANGHE NEBBIOLO
DOC**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio, per circa 3 settimane. Affinamento in botti grandi di Rovere (Slavonia) per un anno circa.

Produzione

40.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



**DOLCETTO D'ALBA
DOC**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Dolcetto

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio con cappello semi-sommerso, per una durata di circa 8 giorni. Affinamento sempre acciaio per circa 6 mesi.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



BARBERA D'ALBA DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Barbera

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio con cappello semi-sommerso per circa 10 giorni. Affinamento: parte delle masse affinano in botti grandi di legno, parte in acciaio o cemento.

Produzione

19.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



ALTA LANGA DOCG

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay e Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice dopo la raccolta. Fermentazione alcolica a temperatura controllata. No malolattica. 1° affinamento in acciaio per circa 7/8 mesi con ripetuti batonnages, prima della messa in bottiglia per la presa di spuma secondo il metodo classico. 2° affinamento in bottiglia sui propri lieviti per almeno trenta mesi ed affina alcuni mesi dopo il degorgement prima dell'esordio sui mercati.

Produzione

13.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml /1,5 lt

Tappo

Sughero



LANGHE CHARDONNAY DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice subito dopo la raccolta. Affinamento in vasca di acciaio per circa 6 mesi con ripetuti battonages.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"STERBU" LANGHE CHARDONNAY DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice subito dopo la raccolta. Affinamento in vasca di acciaio per circa 6 mesi con ripetuti battonages. Non subisce filtrazione prima di andare in bottiglia

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



MOSCATO D'ASTI DOCG

Tipologia

Vino Dolce

Uve col quale è fatto

Moscato

Vinificazione e affinamento

Fermentazione affinamento e presa di spuma in acciaio.

Produzione

11.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"FRIMAIO" VINO DI UVE STRAMATURE

Tipologia

Vino Dolce

Uve col quale è fatto

Moscato

Vinificazione e affinamento

La fermentazione viene condotta in vasca d'acciaio a una temperatura controllata che varia dai 18 ai 20°C. Affinamento in acciaio per un periodo variabile in funzione dell'evoluzione del vino.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

375 ml

Tappo

Sughero



VERMOUTH DI TORINO

Tipologia

Vino aromatizzato

Uve col quale è fatto

Moscato con vino di uve stramature

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



GRAPPA DI BARBARESCO

Tipologia

Distillato

Uve col quale è fatto

Vinacce di uve Barbaresco

Vinificazione e affinamento

Le vinacce sono passate in "alambicco a vapore" e distillate con il sistema a vapore discontinuo. Affinamento in tonneaux.

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

700 ml

Tappo

Sughero



499

Camo (CN)



L'unione fa la forza: l'Azienda Agricola 499 nasce grazie ad una stretta amicizia tra Gabriele Saffirio e Mario Andrion, entrambi con pluriennali competenze nel settore enologico messe a disposizione di un progetto per la produzione di un nuovo concetto di Moscato e Freisa.

Una questione di altezza: 499 prende il nome dall'altimetria del comune di Camo che si erge su una delle più elevate colline delle Langhe. Gabriele e Mario credono fermamente che a seguito del surriscaldamento globale le maturazioni migliori delle uve si stiano spostando in altimetria o in latitudine. In queste condizioni si ottiene una perfetta maturazione aromatica e fenolica ottenendo vini più equilibrati con contenuto di zuccheri ed acidità ottimali.

NUMERO BOTTIGLIE

20.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Sostenibile (certificato the green experience)

ETTARI VITATI

11



**"VENTO DEL MARE"
MOSCATO D'ASTI DOCG**

Tipologia

Vino Bianco, dolce, frizzante naturale

Uve col quale è fatto

Moscato Bianco di Canelli

Vinificazione e affinamento

Fermentazione parziale a basse temperature, inox.

Produzione

9.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



**"ENIGMA"
VINO BIANCO**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Moscato Bianco di Canelli

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di acciaio, affinamento sulle fecce per 8 mesi.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



**"SORI' DEL MATTINO"
LANGHE NEBBIOLO DOC**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di acciaio, macerazione di 10 giorni, affinamento in botte ovale di rovere austriaco per 8 mesi.

Produzione

1.200 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



**"COSTE DEI FRE"
FREISA LANGHE DOC**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Freisa

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di acciaio, macerazione di 15 giorni, affinamento in botte ovale di rovere austriaco per 28 mesi.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



**"SAN GIORGIO"
LANGHE PINOT NERO DOC**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e macerazione con 50% di uva intera in vasca di acciaio per 10 giorni - affinamento in barriques usate per 8 mesi

Produzione

700 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



**METODO CLASSICO
VSQ BLANC DE BLANCS
DOSAGGIO ZERO**

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice, 70% fermentazione e affinamento in legno austriaco, 30% fermentazione e affinamento in acciaio. Affianamento in bottiglia sui lieviti 16 mesi.

Produzione

900 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



SCARPA

Nizza Monferrato (AT)

La Casa Vinicola Scarpa con sede a Nizza Monferrato sin dagli inizi del '900 è dedita alla coltivazione di uve autoctone Piemontesi con l'obiettivo di dare vita a vini rappresentativi del territorio e della cultura locale. Le uve di barbera, dolcetto, freisa, brachetto, nebbiolo qui coltivate e vinificate con uno stile tradizionale si trasformano in vini espressivi e dalla spiccata longevità.



NUMERO BOTTIGLIE

110.000 - 120.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Tradizionale

ETTARI VITATI

25



"LA BOGLIONA"
BARBERA D'ASTI
SUPERIORE DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Barbera

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in tino troncoconico ed affinamento in botte grande (36 mesi) + affinamento in bottiglia.

Produzione

13.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"I BRICCHI"
BARBERA D'ASTI
SUPERIORE DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Barbera

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in tino troncoconico ed affinamento in botte grande (24 mesi) + affinamento in bottiglia.

Produzione

15.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"TETTINEIVE"
BARBARESCO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione ed affinamento in botte grande per 24 mesi + affinamento in bottiglia.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"TETTIMORRA"
BAROLO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione ed affinamento in botte grande per 36 mesi + affinamento in bottiglia.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"BRIC DU NOTA"
LANGHE NEBBIOLO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio ed affinamento in botte grande per 12 mesi.

Produzione

8.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"CASASCARPA"
BARBERA D'ASTI DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Barbera

Vinificazione e affinamento

Fermentazione ed affinamento in acciaio.

Produzione

40.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



DOLCETTO D'ACQUI
DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Dolcetto

Vinificazione e affinamento

Fermentazione ed affinamento in acciaio.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



ROUCHET MONFERRATO
ROSSO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Ruchè

Vinificazione e affinamento

Fermentazione ed affinamento in acciaio + affinamento in bottiglia.

Produzione

4.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



MONFERRATO
FREISA SECCO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Freisa

Vinificazione e affinamento

Fermentazione ed affinamento in acciaio.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"LA SELVA DI MOIRANO"
VINO ROSSO

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Brachetto
Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in acciaio.
Produzione
3.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



MONFERRATO
BIANCO DOC

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Timorasso
Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in acciaio
Produzione
3.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



VERDUNO
PELAVERGA DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Pelaverga
Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in acciaio
Produzione
4.000 Bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



"TACCODODICI"
MOSCATO D'ASTI DOCG

Tipologia
Vino dolce MPF
Uve col quale è fatto
Moscato
Vinificazione e affinamento
Fermentazione affinamento e presa di spuma in acciaio.
Produzione
8.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero birondellato



VERMOUTH ROSSO
DI TORINO

Tipologia
Vino Aromatizzato
Uve col quale è fatto
Blend di vini che comprende un 30% di vino atto divenire Moscato d'Asti DOCG.
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (coiniettato)



VERMOUTH
BIANCO

Tipologia
Vino Aromatizzato
Uve col quale è fatto
Blend di vini che comprende un 30% di vino atto divenire Moscato d'Asti DOCG.
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (coiniettato)



VERMOUTH DI
TORINO EXTRA DRY
SUPERIORE
NON FILTRATO

Tipologia
Vino Aromatizzato
Uve col quale è fatto
Cortese
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (coiniettato)





PIEMONTE

Cavallirio (NO)

BARBAGLIA

Cavallirio (NO)

L'Azienda Vitivinicola Barbaglia si trova in Alto Piemonte, vicino al Lago d'Orta e al Lago Maggiore, nella zona vulcanica prealpina (tra i 400-500 m slm) ai piedi del Monte Rosa, in una delle zone storiche di produzione del Nebbiolo (Spanna) del Nord Piemonte: il Boca DOC. L'azienda, che lavora 6 ettari di vigna di proprietà, è familiare ed è condotta da Silvia e Sergio Barbaglia. Sergio, enologo rigoroso e dall'altra Silvia, sua figlia, appassionata della parte viticola, all'enologia di precisione aggiunge una scintilla espressiva, ed il terroir su tutto.



NUMERO BOTTIGLIE

30.000

METODO DI COLTIVAZIONE

buon senso, lotta integrata

ETTARI VITATI

6



BOCA DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo (Spanna), Vespolina

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio a 27-28°, macerazione 20 giorni sulle bucce. Rimontaggi 2 volte al giorno. Affinamento 3 anni di cui 2 in botti di rovere.

Produzione

8.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"CASCINA DEL BUONUMORE" COLLINE NOVARESI DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo Vespolina

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio a 27-28°, macerazione 15 giorni sulle bucce. Rimontaggi 2 volte al giorno.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"IL SILENTE" COLLINE NOVARESI DOC NEBBIOLO

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo o Spanna

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio a 27°-28°, macerazione 10 giorni sulle bucce. Rimontaggi 2 volte al giorno. Affinamento in acciaio e bottiglia.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"LEDI" COLLINE NOVARESI DOC VESPOLINA

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Vespolina

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio a 27°-28°, macerazione 10 giorni sulle bucce. Rimontaggi 2 volte al giorno. Affinamento in acciaio e bottiglia.

Produzione

3.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



COLLINE NOVARESI DOC CROATINA

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Barbera

Vinificazione e affinamento

Barrique di primo e secondo passaggio.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



COLLINE NOVARESI DOC UVA RARA

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Croatina

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio a 27°-28°, macerazione 10 giorni sulle bucce. Rimontaggi 2 volte al giorno. Affinamento in acciaio e bottiglia.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"LUCINO" COLLINE NOVARESI DOC BIANCO

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Erbaluce o Greco Novarese

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice a 0,5 atm, fermentazione in vasca di acciaio a temperatura controllata 18/19°C per circa 50 gg. Affinamento in acciaio e bottiglia.

Produzione

8.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



LA COLOMBERA

Vho di Tortona (AL)

La Colombera si trova sulla collina di Vho, nell'estremo sud-est del Piemonte. Le vigne sono condotte con criteri di eco-sostenibilità e rispetto del territorio, dando una particolare attenzione ai vitigni locali.

Le uve di ogni singola vigna vengono vinificate separatamente e le etichette de La Colombera rappresentano solo ed esclusivamente un vigneto particolarmente vocato e che ha un'età minima di venticinque anni.

NUMERO BOTTIGLIE

60.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

ETTARI VITATI

16



"DERTHONA"
COLLI TORTONESI
BIANCO DOC

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Timorasso
Vinificazione e affinamento
9 mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata sur lié.
Produzione
20.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"IL MONTINO"
COLLI TORTONESI
BIANCO DOC

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Timorasso
Vinificazione e affinamento
9 mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata sulle fecce nobili.
Produzione
4.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"BRICCO BARTOLOMEO"
PIEMONTE CORTESE
DOC

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Cortese
Vinificazione e affinamento
9 mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata sur lié.
Produzione
10.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sintetico



"VEGIA RAMPANA"
COLLI TORTONESI
ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Barbera
Vinificazione e affinamento
In vasche d'acciaio a temperatura controllata.
Produzione
10.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"ELISA"
COLLI TORTONESI
ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Barbera
Vinificazione e affinamento
Barrique di primo e secondo passaggio.
Produzione
4.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"LA ROMBA"
COLLI TORTONESI
ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Croatina
Vinificazione e affinamento
9 mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata sur lié.
Produzione
5.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sintetico



"ARCHÈ"
COLLI TORTONESI
ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Croatina
Vinificazione e affinamento
9 mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata sur lié.
Produzione
6.000
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"SUCIAJA"
COLLI TORTONESI
ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Nibiò
Vinificazione e affinamento
9 mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata sur lié.
Produzione
3.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



PESCHE SCIROPATE
DI VOLPEDO

Descrizione
La pesca di Volpedo è conosciuta per il profumo persistente e la sua croccantezza. Non essendo cotta, la pesca mantiene profumo e croccantezza.
Formato Vendita
1062 ml



CANTINA MERANO

Merano (BZ)

La Cantina Merano, con circa 370 associati, è la cantina più grande della parte occidentale dell'Alto Adige. Una zona produttiva che, grazie a cime innevate di tremila metri d'altitudine e alla vegetazione mediterranea, presenta terreni differenti tra loro e peculiarità microclimatiche come l'area cittadina di Merano, dei Comuni circostanti e della Val Venosta, consente oppure impone alla viticoltura un ampio assortimento di vitigni. Pertanto, la gamma della Cantina Merano, variegata quanto il paesaggio della conca di Merano e della Val Venosta, offre 14 varietà di vini.



METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

NUMERO BOTTIGLIE

1.400.000

ETTARI VITATI

245

Non in vendita a:
SI / ISOLA D'ELBA
LU / MS / SP



LINEA
"FESTIVAL"

Pregiati vini di Merano e dintorni a denominazione Alto Adige DOC.

GEWÜRZTRAMINER
MÜLLER THURGAU
PINOT BIANCO
SAUVIGNON BLANC
PINOT GRIGIO
CHARDONNAY
MERANESE
PINOT NERO
MERLOT-CABERNET



LINEA
"VINSCHGAU"

Vini alpini di carattere della Val Venosta a denominazione Alto Adige Val Venosta DOC.

PINOT BIANCO
KERNER
SCHIAVA
PINOT NERO



LINEA
"GRAF"

Eleganti vini nobili e pregiati a denominazione Alto Adige DOC.

GEWÜRZTRAMINER
MOSCATO GIALLO
KERNER
PINOT BIANCO
RIESLING
SAUVIGNON BLANC
CHARDONNAY
SCHICKENBURG MERANESE
PINOT NERO
MERLOT-LAGREIN
CABERNET RISERVA
LAGREIN



LINEA
"SELEZIONE"

Vini selezionati, provenienti dalle migliori aree vitivinicole a denominazione Alto Adige DOC.

"TYROL" PINOT BIANCO
"MERVIN" SAUVIGNON BLANC
"GOLDEGG" RISERVA CHARDONNAY
"FÜRST" MERANESE
"ZENO" RISERVA PINOT NERO
"SEGEN" RISERVA LAGREIN
"FREIHERR" RISERVA MERLOT



"V YEARS" PINOT BIANCO
GRAN RISERVA
ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Pinot Bianco

Vinificazione e affinamento

Bouquet unico e sorprendente con sentori di erbe e frutta secca. Pressatura delicata a grappolo intero con sedimentazione naturale a freddo. Fermentazione e affinamento lento in botti grandi di rovere e serbatoi d'acciaio per 12 mesi. Assemblaggio e maturazione per 5 anni sui lieviti finali. Affinamento in bottiglia per 4 mesi.

Produzione

Limitata

Tappo

Sughero



"SISSI" PASSITO
ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Dolce

Uve col quale è fatto

Moscato Giallo Passito

Vinificazione e affinamento

Colore giallo ricco d'oro con riflessi muschiati, profumo ricco di agrumi, petali di rosa, albicocca e vaniglia, sapore dolce, denso e persistente.

Le uve raccolte a mano sono messe in piccole cassette di legno ad asciugare per circa 5 mesi. Fermentazione alcolica e successivo affinamento sui lieviti per 12 mesi in barrique.

Produzione

Limitata

Tappo

Sughero



"RISERVA 36" BRUT
ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Spumatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Successiva rifermentazione in bottiglia per almeno 36 mesi sui lieviti.

Produzione

15.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



BARON WIDMANN

Cortaccia (BZ)

L'azienda agricola Baron Widmann vinifica dal 1824. Tutti i vigneti si trovano situati sulle colline del comune di Cortaccia (BZ) su una fascia altimetrica che va da 220 a 610 m. I terreni sono calcarei di origine dolomitica.

METODO DI COLTIVAZIONE

Lotta Integrata

NUMERO BOTTIGLIE

35.000

ETTARI VITATI

15



"BARONESSE"
VIGNETI DELLE
DOLOMITI IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Pinot Bianco e Petit Manseng

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica e affinamento sulla feccia per 8 mesi; in botti di rovere per il Chardonnay e in botti di acacia per il Pinot Bianco e il Petit Manseng.

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (nomacorc)



"WEISS"
VIGNETI DELLE
DOLOMITI IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Petit Manseng

Vinificazione e affinamento

Macerazione per 6 ore. Vinificazione e affinamento in botti di acacia. Battonage per 4 mesi.

Produzione

2.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (nomacorc)



PINOT BIANCO
ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Pinot Bianco

Vinificazione e affinamento

Macerazione per 6 ore. Vinificazione e affinamento in botti di acacia. Battonage per 4 mesi.

Produzione

2.800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (nomacorc)



SAUVIGNON
ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Sauvignon blanc

Vinificazione e affinamento

Macerazione per 12 ore. Vinificazione e affinamento in acciaio. Battonage per 4 mesi.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (nomacorc)



GEWÜRZTRAMINER
ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Gewürztraminer

Vinificazione e affinamento

Macerazione per 12 ore. Vinificazione e affinamento in botti di acacia. Battonage per 4 mesi.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



PETIT MANSENG
VIGNETI DELLE
DOLOMITI IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Petit Manseng

Vinificazione e affinamento

Macerazione per 2 ore. Vinificazione e affinamento in legno per due anni. Battonage per 6 mesi.

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



SCHIAVA
ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Schiava

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio per 7 giorni. Fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (nomacorc)



"STAFFELFELD"
CUVÉE CABERNET MERLOT
ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in tini di legno e acciaio, fermentazione malolattica e affinamento per dodici mesi in barrique.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"AUHOF"
CABERNET MERLOT
ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in tini di rovere, fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi in barrique.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



PETER DIPOLI

Egna (BZ)

L'azienda Peter Dipoli nasce nel 1987 con l'acquisto da parte della famiglia di una piccola proprietà di 1,2 ha in località di Penon, nel comune di Cortaccia. Dopo la completa riconversione dei vigneti con la varietà Sauvignon Blanc si ha nel 1990 la prima produzione di 1.637 bottiglie di Voglar. Negli anni successivi l'azienda si allarga con l'acquisto e l'affitto di nuovi vigneti, tra i quali il vigneto lugum nel vicino comune Magrè.

NUMERO BOTTIGLIE

40.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

ETTARI VITATI

4,6



"VOGLAR"
SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Sauvignon Blanc

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica per circa 10 giorni in grandi botti di acacia. Il vino rimane sulla feccia di fermentazione nei fusti fino al mese di maggio successivo alla vendemmia. Nei primi 3 mesi che seguono la fermentazione viene eseguito un battonage a cadenza di 10 giorni. Messo in bottiglia rimane in cantina fino a gennaio dell'anno successivo.

Produzione

30.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"IUGUM" MERLOT-CABERNET
SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in tini di legno aperti da 40 hl per circa 10 giorni. Fermentazione malolattica in barriques, dopodiché il Cabernet Sauvignon matura per 12 mesi in barriques nuove, mentre il Merlot in barriques di secondo e terzo passaggio. Assemblaggio dopo 12 mesi. Affinamento 8 mesi in cemento e 36 mesi in bottiglia.

Produzione

6.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"FIHL"
MERLOT ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in Acciaio, affinamento in barrique usate e cemento.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



DORFMANN THOMAS

Velturmo (BZ)

Nel 2018 Thomas Dorfmann, dopo tanti anni di lavoro ed esperienza come enotecnico e responsabile di cantina, ha iniziato a vinificare le uve delle sue vigne private. I vini che nascono dai vigneti ripidi con terreni leggeri e ghiaiosi ed esposti perfettamente a sud, esprimono in modo straordinario il territorio Valle Isarco: freschezza, eleganza e mineralità.

NUMERO BOTTIGLIE

11.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

ETTARI VITATI

2



GRUNER VELTLINER ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Gruner Veltliner

Vinificazione e affinamento

Delicata lavorazione e pressatura, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sui lieviti in acciaio per 10 mesi.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



SYLVANER ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Sylvaner

Vinificazione e affinamento

Delicata lavorazione e pressatura, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sui lieviti in acciaio per 10 mesi.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



RIESLING ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Riesling

Vinificazione e affinamento

Delicata lavorazione e pressatura, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sui lieviti in acciaio per 10 mesi.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Gewürztraminer

Vinificazione e affinamento

Delicata lavorazione e pressatura, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sui lieviti in acciaio per 10 mesi.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



PINOT NERO ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Macerazione a freddo per 5 giorni, fermentazione sulle bucce a temperatura controllata, fermentazione malolattica e maturazione nella botte piccola di rovere per 12 mesi.

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



CARLOTTO

Ora (BZ)

È da ormai tre generazioni che la famiglia Carlotto si dedica con impegno e passione al settore viticolo. Nel 2000 Ferruccio Carlotto e sua figlia Michela iniziano a vinificare in proprio le uve prodotte, nel pieno rispetto delle buone pratiche di campagna e di cantina tramandate negli anni, al fine di mantenere nel vino le caratteristiche del luogo d'origine. La loro filosofia è coltivare il vitigno giusto nel posto giusto.

NUMERO BOTTIGLIE

48.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Lotta Integrata

ETTARI VITATI

6,5



**PINOT NERO
ALTO ADIGE DOC**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e macerazione per 10 giorni, durante i quali si effettuano rimontaggi e follature giornaliere. Fermentazione malolattica in tini di rovere. Maturazione e affinamento per 12 mesi in botti grandi e barriques. Assemblaggio in acciaio per 2/3 mesi prima dell'imbottigliamento. Maturazione in bottiglia per 6 mesi.

Produzione

28.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



**LAGREIN RISERVA
ALTO ADIGE DOC "DI ORA IN ORA"**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Lagrein

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e macerazione per 10 giorni, durante i quali si effettuano rimontaggi e follature giornaliere. Fermentazione malolattica in acciaio. Maturazione e affinamento per 12 mesi in botti grandi e barriques. Assemblaggio in acciaio per 2/3 mesi prima dell'imbottigliamento. Maturazione in bottiglia per 6 mesi.

Produzione

18.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



**SCHIAVA VIGNETI
DELLE DOLOMITI IGP**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Schiava

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e macerazione per 10 giorni, durante i quali si effettuano rimontaggi e follature giornaliere. Fermentazione malolattica in acciaio. Maturazione per qualche mese in acciaio per poi essere imbottigliato la primavera successiva alla vendemmia. Maturazione in bottiglia per 6 mesi.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



MAS DEI CHINI

Martignano (TN)

La storia di Mas dei Chini inizia nel 1906 a Segno, in Trentino. Contadini prima e agricoltori dopo, i Chini si sono sempre contraddistinti per avanguardismo e spirito di iniziativa. Oggi Mas dei Chini è una realtà agricola e vitivinicola che si estende per 20 ettari sulle colline ad est, a nord e ad ovest di Trento dove clima mite e fresco unito a terreni ricchi e ghiaiosi, regalano frutti e prodotti apprezzati in tutta Italia. Cuore pulsante dell'azienda è il Maso ottocentesco che si erge sulla prima collina di Trento; è qui che vengono lavorate la maggior parte delle nostre uve ma in particolare è qui che le preziose bottiglie di Trento DOC riposano affinando delicatamente sui lieviti.

NUMERO BOTTIGLIE

48.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Lotta Integrata

ETTARI VITATI

20

Non in vendita a:
MS / SP



"INKINO" BRUT TRENTO DOC

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Vinificazione attraverso caricamento in pressa pneumatica di uva intera. Pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati. Presa di spuma in bottiglia con rigoroso rispetto delle regole tradizionali. Affina sui propri lieviti per almeno 25 mesi.

Produzione

15.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico a fungo (diam)



"INKINO" NATURE TRENTO DOC

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Vinificazione attraverso pressatura soffice delle uve intere e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Presa di spuma in bottiglia e permanenza sui lieviti per oltre 70 mesi.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico a fungo (diam)



"INKINO" ROSÉ EXTRA BRUT TRENTO DOC

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Selezione del mosto fiore da una soffice pressatura delle uve Pinot Nero. Fermentazione a basse temperature e breve sosta in serbatoi di acciaio. Presa di spuma e maturazione sui lieviti per oltre 30 mesi al momento della sboccatura.

Produzione

2.200 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico a fungo (diam)



"INKINO CARLO V" BRUT RISERVA TRENTO DOC

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento per 8/10 mesi in botti di rovere austriaco. Presa di spuma in bottiglia con regole tradizionali. Affinamento in cantina per oltre 100 mesi sui lieviti.

Produzione

2.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico a fungo (diam)



GEWÜRZTRAMINER TRENTO DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Gewürztraminer

Vinificazione e affinamento

Macerazione a freddo (4°C) per 20 ore e successiva pressatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Produzione

8.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"THEODOR" VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Incrocio Manzoni

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Leggera permanenza sulle fecce nobili post-fermentazione. Il 10% affina in rovere.

Produzione

4.800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



LAGREIN TRENTO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Lagrein

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in tonneau di rovere e successivo affinamento in barriques di II/III passaggio per 8 mesi.

Produzione

5.800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"GLORIANO" VIGNETI DELLE DOLOMITI ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Teroldego

Vinificazione e affinamento

Dopo la fermentazione a temperatura controllata, viene svinato e travasato in serbatoi di acciaio. L'affinamento viene poi completato con un breve passaggio in botti grandi di rovere.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



CAVALLERI

Erbusco (BS)

Da sempre sostenitori delle grandi potenzialità dello chardonnay, i Cavalleri producono i loro Blanc del Blancs con solo il mosto fiore dell'uva proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà sulle colline di Erbusco ostinandosi ad anteporre alla "corsa ai volumi" la ricerca della qualità dei propri vini.



NUMERO BOTTIGLIE

200.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

40

Non in vendita a:
PT / AR / SI / GR
LU / MS / SP



**FRANCIACORTA
BLANC DE BLANCS
NATURE DOCG**

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio (80%) e in botte grande di rovere (20%). Affinamento sui lieviti: minimo 24 mesi.

Produzione

157.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 6 lt

Tappo

Sughero a fungo



**FRANCIACORTA
SATEN DOCG**

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in acciaio (85%) e botte grande di rovere (15%). Affinamento sui lieviti: minimo 36 mesi.

Produzione

13.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



**FRANCIACORTA PAS
DOSÉ DOCG**

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e affinamento in acciaio per il 75% e in barrique vecchie per il 25%. Affinamento sui lieviti: minimo 42 mesi.

Produzione

13.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



**FRANCIACORTA
COLLEZIONE GRANDI CRU
DOCG**

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e affinamento in acciaio per l'85%, per il 10% in botti grandi di rovere e in barrique vecchie per il 5%. Affinamento sui lieviti: minimo 48 mesi.

Produzione

4.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero a fungo



**FRANCIACORTA
ROSÉ DOCG**

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e affinamento in acciaio. Affinamento sui lieviti: minimo 42 mesi.

Produzione

7.100 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



**FRANCIACORTA
GIOVANNI CAVALLERI
BRUT RISERVA DOCG**

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e affinamento in acciaio per il 70%, botte grande di rovere da 35 hl per il 22% e in barrique vecchie per l'8%. Affinamento sui lieviti: 108 mesi.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



**"RAMPANETO"
CURTEFRANCA
BIANCO DOC**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e affinamento parte in acciaio e parte in botte da 10 hl.

Produzione

6.700 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"TAJARDINO"
CURTEFRANCA
ROSSO DOC**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Macerazione e fermentazione in tini termo condizionati a cielo aperto con lieviti indigeni. Affinato in botte grandi.

Produzione

7.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



**"DI MANO IN MANO"
SEBINO
ROSSO IGT**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio, affinamento in botti grandi di rovere.

Produzione

9.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



CORTI CUGINI

Gussago (BS)

Due amici: un vigneron innamorato della collina e un'enologa che ha girato il mondo. Il legame con la natura, tornare a vivere seguendone il ritmo, il vino. Così prende vita il piccolo sogno, iniziando a recuperare vigneti in abbandono sulle colline di Gussago. Oggi Stefano e Laura coltivano 4 ha nel comune di Gussago in Franciacorta, divisi in 7 parcelle con esposizioni e suoli differenti. Producono vini artigianali, lavorati integralmente da loro, dalla vigna fino alla bottiglia. Ascolto, osservazione e tempo. Molto lavoro manuale in vigna, parcellizzazione e cura in cantina.

NUMERO BOTTIGLIE

10.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

4



**FRANCIACORTA
DOSAGGIO ZERO DOCG**

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Decantazione per gravità e prima fermentazione in vasche in acciaio, 5% in barrique esauste. Malolattica parzialmente svolta. Permanenza sui lieviti 20/24 mesi. Non dosato, come liquer d'expedition viene utilizzato lo stesso vino.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero a fungo



**"MOKAB"
VINO FRIZZANTE ROSATO**

Tipologia

Frizzante rosato sui lieviti - metodo ancestrale

Uve col quale è fatto

Schiava, Incrocio Terzi e Barbera

Vinificazione e affinamento

Prima fermentazione cemento e inox. Rifermentato in bottiglia con i suoi zuccheri residui.

Produzione

3.450 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (corona)



**"GRAVITAS"
SEBINO BIANCO IGT**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Incrocio Manzoni

Vinificazione e affinamento

Raccolta manuale, pigiatura con torchio a mano con resa inferiore al 50%. Fermentazione in Barrique, a fine fermentazione alcuni acini lasciati a surmaturare messi in infusione per 1 mese. In barrique fino a imbottigliamento, colmata con lo chardonnay della base metodo classico. Malolattica svolta.

Produzione

300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"MARBERA"
SEBINO ROSSO IGT**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Barbera, Marzemino

Vinificazione e affinamento

Macerazione 2-3 giorni per il marzemino e lunga per la barbera. Affinamento 50% barrique 50% cemento.

Produzione

1.350 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



IL PENDIO

Monticelli Brusati (BS)

Questa realtà fu fondata nel 1988 da Gigi Balestra e acquisita da Michele Loda nel 2004 che già lavorava per in azienda da qualche anno. I vigneti sono situati a 420 metri s.l.m. Vigneto e oliveto poggiano su terra scura, avara e orgogliosa, frammista ad un mare di roccia calcarea biancastra dall'ottimo drenaggio e volano termico naturale. Viticoltura manuale condotta senza l'uso della chimica su circa tre ettari di terreno terrazzato, Oliveto per un altro ettaro scarso e un ettaro di bosco.

NUMERO BOTTIGLIE

18.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Naturale, no diserbo, no prodotti sistemici

ETTARI VITATI

3



**"IL CONTESTATORE"
METODO CLASSICO
VSQ PAS DOSÉ**

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice delle uve, fermentazione e sosta in acciaio per circa 8 mesi e lungo affinamento sui lieviti: minimo 60 mesi.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



**"MOMI" METODO
CLASSICO VSQ
PAS DOSÉ**

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Pinot Bianco

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice delle uve, fermentazione e sosta in acciaio per circa 8 mesi e lungo affinamento sui lieviti: minimo 60 mesi.

Produzione

2.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



**"TRAIT D'UNION"
METODO CLASSICO
VSQ PAS DOSÉ**

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice delle uve, fermentazione e sosta in acciaio per circa 8 mesi e lungo affinamento sui lieviti: minimo 60 mesi.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



**"BRUSATO ROSA"
METODO CLASSICO VSQ
PAS DOSÉ ROSÉ**

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice delle uve, fermentazione e sosta in acciaio per circa 10 mesi e lungo affinamento sui lieviti: minimo 60 mesi.

Produzione

2.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



**"LA SELOSSATA"
METODO CLASSICO
VSQ BRUT NATURE**

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Prendete dello Chardonnay, mettetelo in 4 barriques e dimenticatele scolme sous-voile per 9 anni.....

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



**CHARDONNAY
SEBINO IGT**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice delle uve, fermentazione ed affinamento in vasca di acciaio per circa 12 mesi.

Produzione

2.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"LA VALLETTA"
PINOT NERO
SEBINO IGT**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice delle uve, fermentazione in vasca di acciaio ed affinamento in barriques per circa 18 mesi

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero

LOMBARDIA

Gavardo (BS)



RADICI ERRANTI

Gavardo (BS)

Sulla sponda orientale del lago di Garda, in località Navelli di Salò. Tre ettari di vigna a circa 400 m slm, circondati dal bosco ed affacciati sul lago, da dove si può godere di una vista che domina tutto il Benaco meridionale. Radici Erranti è un'idea nata nell'estate del 2020 grazie alla passione e all'amicizia che lega cinque professionisti del mondo del vino. Giacomo, Stefano, Riccardo, Eleonora e Andrea, da diversi anni impegnati in vari ruoli di rilievo per cantine di prim'ordine, hanno come obiettivo realizzare un'azienda in cui indirizzare le proprie conoscenze e capacità per creare un progetto proprio



NUMERO BOTTIGLIE

2.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico in certificazione

ETTARI VITATI

3



"STRAVAGANTE" VINO FRIZZANTE ROSATO - METODO ANCESTRALE

Tipologia

frizzante rosato sui lieviti - metodo ancestrale

Uve col quale è fatto

Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino

Vinificazione e affinamento

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

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (corona)



PASINI SAN GIOVANNI

Raffa di Puegnago (BS)

Fondata da Andrea Pasini nel 1958 e condotta tutt'oggi in famiglia, alla terza generazione di vignaioli, l'azienda agricola Pasini San Giovanni esprime in ogni sua bottiglia la tipicità gardesana, grazie ai 40 ettari vitati di proprietà, tra Valtènesi e Lugana, sulla riviera bresciana del Lago di Garda. La cantina più recente, costruita nel 2001 accanto alla cascina San Giovanni, è autosufficiente in termini energetici ed ha rappresentato il primo passo verso una viticoltura biologica e responsabile, oggi attuata in tutti i 40 ettari di proprietà, divisi tra Valtènesi e Lugana.

Il 70% della superficie vitata aziendale è dedicata ai due vitigni autoctoni, Groppello e Turbiana, protagonisti delle rispettive Valtènesi e Lugana.



NUMERO BOTTIGLIE

280.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

40



**IL LUGANA
DOC "BIO"**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Turbiana
Vinificazione e affinamento
Acciaio.
Produzione
120.000 bottiglie
Formato Vendita
375 ml / 750 ml / 1,5 lt
Tappo
Tecnico (microgranina di sughero)



**"BUSOCALDO"
LUGANA RISERVA DOC**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Turbiana
Vinificazione e affinamento
Contatto con le fecce fini - batonnage - acciaio.
Produzione
3.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**IL CHIARETTO "VINO DI UNA NOTTE"
VALTENESI RIVIERA DEL GARDA
CLASSICO DOC**

Tipologia
Vino Rosato
Uve col quale è fatto
Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese
Vinificazione e affinamento
Acciaio.
Produzione
40.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Tecnico (microgranina di sughero)



**"ROSAGREEN"
VALTENESI RIVIERA DEL GARDA
CLASSICO DOC**

Tipologia
Vino Rosato
Uve col quale è fatto
Groppello
Vinificazione e affinamento
Acciaio.
Produzione
8.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (microgranina di sughero)



**"LETTERA C"
VALTENESI RIVIERA DEL GARDA
CLASSICO DOC**

Tipologia
Vino Rosato
Uve col quale è fatto
Groppello Gentile - vigne vecchie
Vinificazione e affinamento
Batonnage con le fecce fini - Acciaio - Clayver (ceramica)
Produzione
2.080 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero NDTech



"IL VALTENESI"
VALTENESI RIVIERA DEL GARDA
CLASSICO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Groppello
Vinificazione e affinamento
Acciaio.
Produzione
40.000 bottiglie
Formato Vendita
375 ml / 750 ml
Tappo
Tecnico (microgranina di sughero)



"CAP DEL PRIU"
VALTENESI RIVIERA DEL GARDA
CLASSICO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese
Vinificazione e affinamento
Acciaio - Legno.
Produzione
5.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (microgranina di sughero)



"ARZANE"
VALTENESI DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Groppello
Vinificazione e affinamento
Acciaio - Barrique.
Produzione
9.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



"SAN GIOAN I CARATI"
VALTENESI RISERVA RIVIERA
DEL GARDA CLASSICO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Groppello, Marzemino, Cabernet, Sauvignon (vigne
ultraquarantenni)
Vinificazione e affinamento
Vinificazione separata dei vitigni in acciaio. Affinamen-
to in legno piccolo usato e acciaio. Lungo affinamento
in bottiglia.
Produzione
4.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



"SAN GIOAN BRINAT"
BENACO BRESCIANO
PASSITO IGT

Tipologia
Vino Bianco dolce
Uve col quale è fatto
Riesling
Vinificazione e affinamento
Acciaio - Barrique.
Produzione
3.500 bottiglie
Formato Vendita
500 ml
Tappo
Sughero

*Per indicarne la particolare ricchezza
espressiva, San Gioan I Carati
Riserva 2014 sarà vestito con sei
etichette di sei colori diversi, ognuna
ispirata ad una delle note sensoriali
caratteristiche.*



LUGANA BRUT METODO CLASSICO

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Turbiana

Vinificazione e affinamento

24 mesi sui lieviti.

Produzione

25.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico a fungo (diam)



"CENTOPERCENTO" EXTRA BRUT METODO CLASSICO

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Groppello

Vinificazione e affinamento

48 mesi sui lieviti.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico a fungo (diam)



"CEPPO 326 ROSÉ" DOSAGGIO ZERO METODO CLASSICO

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Groppello, Erbamato

Vinificazione e affinamento

Oltre 36 mesi sui lieviti.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico a fungo (diam)



LA COSTA

Perego (LC)

I vini La Costa nascono in vigne terrazzate, in un anfiteatro naturale. I vini sono elevati in legno di piccole e grandi dimensioni, assemblati con sensibilità in vasche di cemento e affinati in bottiglia per parecchi mesi. Un lavoro manuale, artigianale e di passione.



NUMERO BOTTIGLIE

35.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

12



"INCREDIBOLL"
METODO CLASSICO
EXTRA BRUT

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Riesling Italico e Renano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, presa di spuma con metodo classico, affinamento sui lieviti per 24 mesi.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"BRIGANTE BIANCO"
TERRE LARIANE IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Manzoni bianco, Veronese

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, breve affinamento in vasca di cemento.

Produzione

8.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"SOLESTA"
TERRE LARIANE IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Riesling Renano, Manzoni bianco

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, 12 mesi in barriques e tonneaux, di primo e secondo passaggio, un anno circa di bottiglia.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"BRIGANTE ROSSO"
TERRE LARIANE IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot, Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, affinamento per 12 mesi, parte in vasca di cemento e parte in tina grande di rovere.

Produzione

7.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"SAN GIOBBE"
TERRE LARIANE IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, affinamento in tine di rovere e in tonneaux per 12 mesi, un anno circa di bottiglia.

Produzione

7.200 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"SAN GIOBBE"
TERRE LARIANE IGT
SELEZIONE MUNEDA

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio, 16 giorni di macerazione sulle bucce e affinamento in tonneaux di primo passaggio.

Produzione

1.200 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"SERIZ"
TERRE LARIANE IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot, Syrah

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, affinamento per 12 mesi in barriques e tonneaux, di primo e secondo passaggio.

Produzione

6.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"FORTEZZA"
TERRE LARIANE IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio e affinamento in barrique di primo passaggio per circa 15 mesi.

Produzione

750 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tappo tecnico Nomacorc Bio select



"CALIDO" VINO DOLCE
ROSSO PASSITO
100% MOSCATO ROSSO"

Tipologia

Vino Dolce

Uve col quale è fatto

Moscato Rosso

Vinificazione e affinamento

Pressatura e fermentazione a temperature molto basse, per ottenere un residuo zuccherino di 100 g/l. Affinato 8 mesi in piccole barrique.

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

375 ml

Tappo

Sughero



LOMBARDIA

Montagna in Valtellina (SO)

DIRUPI

RISERVA

2013



DIRUPI

Montagna in Valtellina (SO)

Dirupi ha una missione: condurre una viticoltura il più naturale possibile che possa integrarsi con l'ambiente circostante adottando pratiche colturali che riducono al minimo l'impatto sull'ambiente. In Valtellina.



NUMERO BOTTIGLIE

45.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

5,5



"OLÈ"
ROSSO DI VALTELLINA
DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento

La vinificazione prevede una diraspatura e una pigiatura molto soffici delle uve, grappoli che giungono in cantina perfettamente integri; la fermentazione avviene in acciaio con macerazione di 14 giorni. L'affinamento avviene per 8 mesi in botti di acciaio inox.

Produzione

14.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (normacorc)



"DIRUPI"
VALTELLINA SUPERIORE
DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio, Affinamento per 18 mesi in botti di rovere francese di Allier da 20-30 ettolitri ed una piccola parte in barriques da 225 lt.

Produzione

14.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"GESS"
VALTELLINA SUPERIORE
GRUMELLO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento

Macerazione 25-30 giorni, 24 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"GUAST"
VALTELLINA SUPERIORE
INFERNO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento

Macerazione 25-30 giorni, 24 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia.

Produzione

949 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"RISERVA" VALTELLINA SUPERIORE
GRUMELLO RISERVA DOCG
CRU DOSSI SALATI

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento

Macerazione 25-30 giorni, 24 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia.

Produzione

949 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"VINO SBAGLIATO"
SFORZATO DI VALTELLINA
DOCG "BIO"

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento

Appassimento delle uve in fruttaio per circa 60 giorni. Uva diraspata e pigiata in maniera molto soffice. Fermentazione in acciaio, macerazione è di 10 giorni. L'affinamento avviene per 12 mesi in barili da 225 litri di primo, secondo e terzo passaggio di rovere francese.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"DIRUPI ROSATO"
ALPI RETICHE IGT
"BIO"

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento

Macerazione di una notte sulle bucce, svinatura ed affinamento in acciaio per 3 mesi.

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



"DIRUPI PAS DOSÉ" VSQ
METODO CLASSICO ROSÉ
DOSAGGIO ZERO

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice, metodo classico con rifermentazione in bottiglia a 36 mesi. Non dosato.

Produzione

500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



ROCCOLO GRASSI

Mezzane di Sotto (VR)

L'Azienda Rocolo Grassi nasce nel 1996. Fin dal primo anno provare a capire ed interpretare il territorio, l'ambiente e il vitigno, è stato (ed è ancora oggi) alla base dell'azienda, in quanto è il solo modo per cercare di produrre vini importanti, riconoscibili e con personalità.

NUMERO BOTTIGLIE
48.000

METODO DI COLTIVAZIONE
Biologico non Certificato

ETTARI VITATI
14

Non in vendita a:
LU



AMARONE DELLA VALPOLICELLA
"ROCCOLO GRASSI" DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio e affinamento in barrique francesi 50% nuove e poi di secondo e terzo passaggio per 24 mesi, poi 2 anni in bottiglia.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



VALPOLICELLA SUPERIORE
"ROCCOLO GRASSI" DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina e Oseleta

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio e affinamento in barrique francesi 50% (20% nuove) e botte da 15-25 hl in rovere di slavonia per 18 mesi, poi 18 mesi in bottiglia.

Produzione

28.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



VALPOLICELLA SUPERIORE
"VALFRESCA" DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Vinificazione e affinamento

"Fermentazione per 20 gg., con rimontaggi e follature quotidiane, malolattica svolta in legno in modo naturale e affinamento in botti di rovere di Slavonia da 20 hl per 20 mesi e 5 anni in bottiglia"

Produzione

4000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



SOAVE "LA BROIA"
DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Garganega

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in botti da 15-25 hl usate per il 50% di prodotto, poi in cemento per la parte rimanente. Permanenza sui lieviti per un anno e poi 6 mesi in bottiglia.

Produzione

12.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



RECIOTO DI SOAVE
"LA BROIA" DOCG

Tipologia

Bianco Dolce

Uve col quale è fatto

Garganega

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in barrique di secondo e terzo passaggio. Affinamento in legno di 18 mesi, poi in bottiglia per 2 anni.

Produzione

1.800 bottiglie

Formato Vendita

375 ml

Tappo

Sughero



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA
"ROCCOLO GRASSI" DOCG

Tipologia

Rosso Dolce

Uve col quale è fatto

Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, macerazione molto lunga, circa 60 iorni. Affinamento per 18 mesi in barrique di secondo passaggio, poi 2 anni in bottiglia.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

375 ml

Tappo

Sughero



FILIPPI

Castelcerino di Soave (VR)

A Castelcerino, nella zona più alta del comune di Soave, a 400 mt. di altezza e circondata da un bosco secolare, Filippi coltiva le vecchie vigne di Garganega e Trebbiano di Soave. Segue metodi biologici, rispetta i cicli naturali della pianta e dell'ambiente avendo eliminato i trattamenti chimici invasivi e le forzature tecniche.



NUMERO BOTTIGLIE

50.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

17

Non in vendita a:
SP



"CASTELCERINO"
SOAVE COLLI SCALIGERI DOC

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Garganega
Vinificazione e affinamento
Vinificato ed affinato in acciaio.
Produzione
40.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Tecnico (stelvin)



"VIGNE DELLA BRA"
SOAVE COLLI SCALIGERI DOC
(18 MESI SUI LIEVITI)

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Garganega
Vinificazione e affinamento
Vinificato in acciaio, rimane a contatto con i suoi lieviti per minimo 18 mesi.
Produzione
6.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"MONTESERONI"
SOAVE COLLI SCALIGERI DOC

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Garganega
Vinificazione e affinamento
Vinificato ed affinato in acciaio dove rimane a contatto con i lieviti per circa 10 mesi.
Produzione
2.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



"TURBIANA"
BIANCO VERONESE IGT

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Trebbianco di Soave (da selezione massale delle vecchie vigne presenti in azienda)
Vinificazione e affinamento
Vinificato ed affinato in acciaio dove rimane a contatto con i lieviti per circa 10 mesi.
Produzione
2.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



"VINDAGÒTI"
BIANCO VERONESE IGT

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Garganega
Vinificazione e affinamento
Vinificato ed affinato in acciaio.
Produzione
5.000 bottiglie
Formato Vendita
1 lt
Tappo
Tecnico (stelvin)



"CASTELCERINO" 56 MESI
SUI LIEVITI "FOGLIO 1" SOAVE
COLLI SCALIGERI DOC

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Garganega
Vinificazione e affinamento
Selezione speciale di uve provenienti dal cru Castelcerino. Vinificato in acciaio dove è rimasto a contatto 56 mesi sui suoi lieviti. Proviene da vecchie vigne su suolo vulcanico, imbottigliato senza filtrazione. Colore giallo intenso, è corposo con note sulfuree e profumi speziati e terziari di idrocarburo.
Produzione
2.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



CASA COSTE PIANE

Santo Stefano di Valdobbiadene (TV)

Casa Coste Piane produce da sempre il prosecco a rifermentazione naturale e spontanea in bottiglia di antica tradizione, chiamato metodo ancestrale. Oltreché viticoltori e produttori di vino, sono soprattutto custodi del territorio in cui lavorano e vivono per lasciare una terra sana alle generazioni future.



NUMERO BOTTIGLIE

60.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Naturale, no diserbo, no prodotti sistemici

ETTARI VITATI

6

Non in vendita a:
AR / MS / SP



**VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG
"FRIZZANTE...NATURALMENTE"**

Tipologia

Vino frizzante secco, rifermentato in bottiglia, prodotto da un assemblaggio di tutti i vini ottenuti dalle vigne di proprietà.

Uve col quale è fatto

Glera più piccole percentuali di Verdiso, Bianchetta, Perera.

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice di uve intere con pressa pneumatica. Filtrazione grossa (che non toglie lieviti né batteri) a dicembre. Null'altro prima dell'affinamento in botti di acciaio fino ad aprile dell'anno successivo la vendemmia. Poi imbottigliamento con successiva rifermentazione spontanea.

Produzione

50.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 6 lt

Tappo

Sughero



**"BRICHET" GLERA IGT
"FRIZZANTE...NATURALMENTE"**

Tipologia

Vino frizzante secco, rifermentato in bottiglia, prodotto da un singolo vigneto storico con forte presenza di agglomerato sassoso, un cru.

Uve col quale è fatto

Glera, Verdiso

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice di uve intere con pressa pneumatica. Filtrazione grossa (che non toglie lieviti né batteri) a dicembre. Null'altro prima dell'affinamento in botti di acciaio fino ad aprile dell'anno successivo la vendemmia. Poi imbottigliamento con successiva rifermentazione spontanea.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (corona)



**"SAN VENANZIO" VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
SPUMANTE EXTRA DRY**

Tipologia

Vino Spumante Charmat, presa di spuma in autoclave

Uve col quale è fatto

Glera, Verdiso, Perera, Bianchetta

Vinificazione e affinamento

Vino Spumante metodo charmat, presa di spuma in autoclave con aggiunta di lieviti selezionati nel pied de cuve. Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve. Vendemmia manuale sempre di uve di collina del territorio di Valdobbiadene.

Produzione

3.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



**BIANCO
"FRIZZANTE...NATURALMENTE"**

Tipologia

Vino frizzante secco, rifermentato in bottiglia, prodotto da una selezione di vini ottenuti da due singole vigne ricche di argilla in località Coste Piane e Rolle.

Uve col quale è fatto

Glera Verdiso, Bianchetta

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice di uve intere con pressa pneumatica. Filtrazione grossa a dicembre. Null'altro prima dell'affinamento in botti di acciaio fino ad aprile dell'anno successivo la vendemmia. Imbottigliamento con successiva rifermentazione spontanea.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (corona)

Curiosità

L'etichetta, disegnata da Maurizio Olivetto, illustratore per l'infanzia, proviene dalla collezione di etichette realizzate appositamente per Casa Coste Piane da illustratori della "Mostra Internazionale d'Illustrazione per l'Infanzia Štěpán Zavřel" di Sarmede.



**"GLERIS"
COLLI TREVIGIANI IGT
(TRANQUILLO)**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Glera, Riesling Renano

Vinificazione e affinamento

Le due uve vengono vinificate separatamente, dopo la prima fermentazione dei mosti, il vino ottenuto viene stabilizzato a freddo naturalmente durante tutto l'inverno. I due vini vengono assemblati in primavera poco prima dell'imbottigliamento.

Produzione

3.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**GRAPPA
DI PROSECCO**

Tipologia

Distillato di Vinaccia

Uve col quale è fatto

Glera

Vinificazione e affinamento

"Selezione dei grappoli più belli e più maturi per garantire un grado zuccherino maggiore per una maggior resa in alcool e una maggior esaltazione di profumi.

Dopo la pigiatura la vinaccia selezionata, è stata distillata a bagnomaria da Capovilla Az. Agricola di Rosà - Vicenza (Alcool: 48% vol.)"

Produzione

200 bottiglie

Formato Vendita

500 ml

Tappo

Sughero



SPUMANTI DAL DIN

Vidor (TV)

Valdobbiadene e le sue colline, oggi Patrimonio mondiale dell'Umanità UNESCO, ostentano da secoli la propria nobiltà con la curata geometria delle vigne, che ne impreziosiscono dolcemente i pendii. Da qui provengono le pregiate uve con cui vengono prodotti gli spumanti della famiglia Dal Din, che da oltre 60 anni porta avanti quest'orgoglio familiare con la stessa operosità, professionalità e amore per la propria terra, che hanno contraddistinto l'animo dei fondatori, proponendo oggi una produzione di qualità e prestigio, nel rispetto della tradizione.

NUMERO BOTTIGLIE

350.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

ETTARI VITATI

10

Non in vendita a:
PI / LI / MS / SP



VALDOBBIADENE
SUPERIORE DI CARTIZZE
DOCG DRY

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale è fatto

Glera (Prosecco)

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 40-50 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

Produzione

15.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"RY" VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
EXTRA BRUT DOSAGGIO ZERO

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale è fatto

Glera (Prosecco)

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 50-60 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

Produzione

16.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"VIDORO" VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
DRY

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale è fatto

Glera (Prosecco)

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 40-50 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

Produzione

25.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"TRE DAME" VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
BRUT

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale è fatto

Glera (Prosecco)

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 120 giorni. Affinamento da 1 a 6 mesi.

Produzione

24.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG BRUT

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale è fatto

Glera (Prosecco)

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 30-40 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

Produzione

55.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero a fungo



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
EXTRA DRY

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale è fatto

Glera (Prosecco)

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 30-40 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

Produzione

70.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero a fungo



"MESAI"
PROSECCO DOC "TREVISO"
BRUT

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale è fatto

Glera (Prosecco)

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 30-35 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

Produzione

40.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero a fungo



"MESAI"
PROSECCO DOC "TREVISO"
EXTRA DRY

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale è fatto

Glera (Prosecco)

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 30-35 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

Produzione

90.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero a fungo



"BALKEN" VALDOBBIADENE
PROSECCO DOCG VINO FRIZZANTE
SPAGO

Tipologia

Vino frizzante

Uve col quale è fatto

Glera (Prosecco)

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 30 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

Produzione

15.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero legatura spago



"MESAI" PROSECCO DOC
TREVISO FRIZZANTE SPAGO

Tipologia

Vino Frizzante

Uve col quale è fatto

Glera (Prosecco)

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 30 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

Produzione

16.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero legatura spago



"DONGJONE" CUVÉE BRUT
VINO SPUMANTE

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale è fatto

Glera (Prosecco), Bianchetta, Perera

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 20-30 giorni. Affinamento da 1 a 2 mesi.

Produzione

30.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"DONGJONE" CUVÉE EXTRA DRY
VINO SPUMANTE

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale è fatto

Glera (Prosecco), Bianchetta, Perera

Vinificazione e affinamento

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 20-30 giorni. Affinamento da 1 a 2 mesi.

Produzione

40.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"BEPI BUBOLA"
VINO FRIZZANTE SUI LIEVITI

Tipologia

Vino frizzante secco, rifermentato in bottiglia

Uve col quale è fatto

Glera (Prosecco), Bianchetta, Perera

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice di uve intere con pressa pneumatica. Filtrazione grossa (che non toglie lieviti né batteri) a dicembre. Null'altro prima dell'affinamento in botti di acciaio fino ad aprile dell'anno successivo la vendemmia. Poi imbottigliamento con successiva rifermentazione spontanea.

Produzione

8.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (corona)



"LENÀ" ROSÉ
VINO SPUMANTE BRUT

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale è fatto

Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Breve macerazione sulle bucce dell'uva Raboso prima della pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 90 giorni. Affinamento da 3 a 6 mesi.

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



I CLIVI

Corno di Rosazzo (UD)



Ai Clivi si producono circa 50.000 di vino all'anno da 12 ettari di vigneti molto vecchi situati sia nel Collio che nei Colli Orientali del Friuli, piantati con varietà a grandissima maggioranza autoctone e con rese basse.

La ricetta per la qualità è molto semplice: (1) viti vecchie - almeno 60 anni di età - per una naturale concentrazione, complessità ed eleganza così come una spiccata personalità e un forte carattere; (2) coltivazione "organica" (biologica certificata) in vigneto e vinificazione "spontanea" in cantina; (3) maturazione sui fondi, ma non in barriques. Il risultato è un vino di marcata, anche se non scontrosa, personalità, chiara appartenenza al territorio e grande capacità di crescere nel tempo.



NUMERO BOTTIGLIE

50.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

10



**"NOMI" SPUMANTE
SENZA RIFERMENTAZIONE BRUT NATURE**

Tipologia

Vino Spumante bianco

Uve col quale è fatto

Ribolla Gialla e Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Si parte dal mosto. Le bollicine sono quelle naturali delle fasi finali della prima fermentazione, fasi finali che si svolgono in ambiente chiuso per tenere la CO2 nel vino. Non c'è fermentazione secondaria, né aggiunta di zuccheri né lieviti.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



**"A TESSA" RIBOLLA GIALLA
VENEZIA GIULIA IGP**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Ribolla Gialla

Vinificazione e affinamento

Grappoli raccolti a mano e pressati interi. Mosto pompato in vasche di acciaio inossidabile e separato poi dalla feccia grossa. Fermentazione naturale, senza aggiunta di lieviti. Maturazione su fecce di 6/8 mesi. Imbottigliamento con leggera filtrazione e solfitazione.

Produzione

15.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



**FRIULANO SAN PIETRO
COLLI ORIENTALI DOP**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Friulano

Vinificazione e affinamento

Grappoli raccolti a mano e pressati interi. Mosto pompato in vasche di acciaio e separato dalla feccia grossa per la fermentazione naturale, senza aggiunta di lieviti. Maturazione su fecce in acciaio per 6/8 mesi. Imbottigliamento con leggera filtrazione e solfitazione.

Produzione

15.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



**FRIULANO SAN LORENZO
COLLIO DOP**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Friulano

Vinificazione e affinamento

Grappoli raccolti a mano e pressati interi estraendo solo il mosto fiore, pompato in vasche di acciaio e separato dalla feccia grossa. Fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti. Maturazione in acciaio per 12 mesi sulla feccia fine. Imbottigliamento con leggera filtrazione e solfitazione.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



**MALVASIA ISTRIANA
COLLIO DOP**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Malvasia Istriana

Vinificazione e affinamento

Grappoli raccolti a mano e pressati interi estraendo solo il mosto fiore, pompato in vasche di acciaio e separato dalla feccia grossa. Fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti. Maturazione in acciaio per 12 mesi sulla feccia fine. Imbottigliamento con leggera filtrazione e solfitazione.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"ARZILLARI" VERDUZZO
COLLI ORIENTALI DOP**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Verduzzo

Vinificazione e affinamento

Grappoli raccolti a mano e pressati interi, estraendo solo il mosto fiore, pompato in vasche di acciaio. Il mosto si separa dalla feccia grossa per la fermentazione naturale. Matura per 6/8 mesi sui propri depositi. Imbottigliamento con leggera filtrazione e solfitazione.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"GALEA" FRIULANO
COLLI ORIENTALI DOP

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Friulano e Verduzzo

Vinificazione e affinamento

Grappoli raccolti a mano e spremuti interi a bassa pressione. Si estrae il mosto fiore, passato in vasche di cemento e poi separato dalla feccia grossa di decantazione. All'avvio della fermentazione il mosto viene poi trasferito in botti di legno da 300 lt dove la termina. 12 mesi a contatto con le fecce fini. Imbottigliato con leggera filtrazione.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"BRAZAN" FRIULANO
COLLIO DOP

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Friulano e Malvasia

Vinificazione e affinamento

Grappoli raccolti a mano e spremuti interi a bassa pressione. Si estrae il mosto fiore, passato in vasche di cemento e poi separato dalla feccia grossa di decantazione. All'avvio della fermentazione il mosto viene trasferito in botti di legno da 300 lt dove la termina. 12 mesi a contatto con le fecce fini. Imbottigliato con leggera filtrazione.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"SCHIOPPETTINO"
VENEZIA GIULIA IGP

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Schioppettino

Vinificazione e affinamento

Acciaio

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"IL SOCCOMBENTE"
SCHIOPPETTINO FRIULI
COLLI ORIENTALI DOP

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Schioppettino

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in cemento, affinamento 12 mesi in botti di rovere da 300 lt (50% nuove, 50% di secondo passaggio)

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"MERLOT"
FRIULI COLLI ORIENTALI DOP

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot

Vinificazione e affinamento

In cemento, a cappello sommerso. Fermentazione su lieviti indigeni, maturazione e Affinamento in cemento sui propri fondi.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



CABERNET FRANC
COLLI ORIENTALI DOP

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Franc

Vinificazione e affinamento

Cemento

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero





VINIVERSO

Corno di Rosazzo (UD)

La linea VINIVERSO by I Clivi porta in tavola vini eleganti e profumati, perfetti interpreti di una viticoltura regionale di altissima qualità e frutto di un concentrato irripetibile di storia, natura e visione.

La pianura nobile - Tutto nasce dalle migliori aree vitate della pianura friulana, già mappate ai tempi della Regina Maria Teresa d'Austria attraverso la Classificazione dei Cru della Contea di Gorizia-Gradisca (1787). Aree in cui la particolare conformazione dei suoli e l'influsso del vicino Adriatico hanno da sempre garantito uve in grado di dare vini estremamente fini e intensi.



NUMERO BOTTIGLIE

20.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Lotta Integrata

ETTARI VITATI

5



"VERSO"
SPUMANTE BRUT S.A.

Tipologia

Vino Spumante Bianco

Uve col quale è fatto

Glera

Vinificazione e affinamento

Metodo di spumantizzazione Charmat.
Affinamento 6 mesi.

Produzione

13.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"SCRIC"
VERSO BIANCO
VENEZIA GIULIA IGP

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Friulano

Vinificazione e affinamento

Solo mosto fiore di uva vendemmiata a mano, spremitura di grappoli interi non diraspati. Fermentazione su lieviti indigeni senza controllo di temperatura, 6 mesi di contatto con le fecce fini in vasche di cemento crudo. Poi, bottiglia.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"RIZ"
VERSO PINOT GRIGIO
FRIULI DOP

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Pinot Grigio

Vinificazione e affinamento

Fermentazione ed affinamento in cemento, sulle fecce intere per 6 mesi.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"BESTIEUTE"
VERSO CHARDONNAY
TREVENEZIE IGP

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Fermentazione ed affinamento in cemento, sulle fecce intere per 6 mesi.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"SVOL"
VERSO SAUVIGNON
TREVENEZIE IGP

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Fermentazione ed affinamento in cemento, sulle fecce intere per 6 mesi.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"SCLOPIT"
VERSO ROSSO
VENEZIA GIULIA IGP

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Schioppettino e Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in cemento a cappello sommerso. Fermentazione su lieviti indigeni, maturazione in cemento sui propri fondi. Poi bottiglia.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"MASSE PASUT"
VERSO CABERNET
TREVENEZIE IGP

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet

Vinificazione e affinamento

Fermentazione ed affinamento in cemento, a cappello sommerso, sulle fecce intere per 6 mesi.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



I KLIVI

Neblo, Dobrovo v Brdih - Slovenia

L'unicità straordinaria dei vini dei Klivi deriva dall'identità caleidoscopica delle terre da cui hanno origine. Friuli Orientale Slovenia hanno maturato una particolarissima sensibilità sociale e culturale, che si rivela in modo originale nei vini di alta qualità tipici di quest'area. Brda e Vipava, due terroir d'eccezione. Due diversi bacini, due differenti vigneti e due microclimi distinti danno vita a differenti racconti in bottiglia di terroir straordinari.

NUMERO BOTTIGLIE

25.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

ETTARI VITATI

10



"BRDA" KAKOVOSTNO
VINO BIANCO ZGP

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Sauvignon Blanc, Friulano

Vinificazione e affinamento

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

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"VIPASKA DOLINA" KAKOVOSTNO
VINO BIANCO ZGP

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Sauvignon

Vinificazione e affinamento

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

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



ZIDARICH

Duino Aurisina (TS)

La filosofia di lavoro è di cercare la massima qualità che si possa ottenere dalla terra, cominciando in vigna e proseguendo in cantina.



NUMERO BOTTIGLIE

26.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Naturale

ETTARI VITATI

8



**VITOVSKA
VENEZIA GIULIA IGT**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vitovska

Vinificazione e affinamento

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni. Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 2 anni. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione. In commercio dopo 2 anni.

Produzione

13.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



**"COLEZIONE"
VITOVSKA DOC CARSO**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vitovska

Vinificazione e affinamento

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni. Affinamento in una botte grande da 10 ettolitri. Botte di rovere di Slavonia. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

Produzione

1.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"VITOVSKA KAMEN-PIETRA"
VENEZIA GIULIA IGT**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vitovska

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasca di pietra carsica con lieviti indigeni e macerazione prolungata di 18 giorni, senza filtrazioni. Affinamento per 22 mesi in botte grande di rovere.

Produzione

1.500

Formato Vendita

750 ml bottiglie

Tappo

Sughero



**MALVASIA
VENEZIA GIULIA DOC**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Malvasia

Vinificazione e affinamento

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni. Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 2 anni. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"PRULKE"
VENEZIA GIULIA IGT**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Sauvignon, Vitovska, Malvasia

Vinificazione e affinamento

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni. Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia e francese, tostatura naturale. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**TERRANO
VENEZIA GIULIA IGT**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Terrano

Vinificazione e affinamento

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni. Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 2 anni. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"ROZ ZIDARICH"
VINO ROSSO**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot, Terrano, Refosco dal peduncolo Rosso

Vinificazione e affinamento

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni. Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 2 anni, 6 mesi di affinamento in bottiglia. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

Produzione

8.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"RUJE" VENEZIA
GIULIA IGT**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot, Terrano

Vinificazione e affinamento

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni. Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 3 anni, 1 anno di affinamento in bottiglia. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"MARTINA" PASSITO
ROSSO DA UVE TERRANO**

Tipologia

Vino Passito

Uve col quale è fatto

Terrano, Merlot

Vinificazione e affinamento

Vendemmia a mano, appassimento in cassette aperte sotto la tettoia per 3 mesi, diraspatura, fermentazione di 2 mesi a contatto con la buccia nei tini di legno, affinamento in botti piccole di rovere per 2 anni.

Produzione

800 bottiglie

Formato Vendita

375 ml

Tappo

Sughero



PALTRINIERI

Sorbara (MO)

La Cantina Paltrinieri è un'azienda agricola a conduzione familiare dedita alla produzione di Lambrusco di Sorbara doc da tre generazioni. Achille, stimato ed intraprendente chimico farmaceutico del paese, costruì la prima parte della cantina, poi ampliata e sviluppata dal figlio Gianfranco ed oggi gestita in uno straordinario connubio di saggezza antica e di moderne tecnologie dal nipote Alberto.

NUMERO BOTTIGLIE

120.000

METODO DI COLTIVAZIONE

G.D.C (Geneva Double Curtain), Sylvoz

ETTARI VITATI

15

Non in vendita a:

AR / SI / PI / LI

LU / MS / SP



"GROSSO" METODO CLASSICO LAMBRUSCO DI MODENA DOC

DOSAGGIO ZERO (SORBARA IN PUREZZA 24 MESI SUI LIEVITI)

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Sorbara

Vinificazione e affinamento

Mosto fiore vinificato in bianco, fermentato in bottiglia con metodo classico. Sosta sui lieviti di 24 mesi con affinamento successivo in bottiglia per 6 mesi.

Produzione

3.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero a fungo



"LARISERVA SPUMANTE" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC BRUT

Tipologia

Vino Spumante

Uve col quale è fatto

Sorbara

Vinificazione e affinamento

Mosto fiore vinificato in bianco, pigiatura soffice, fermentazione alcolica e rifermentazione a spumante con metodo Martinotti stando sui lieviti 12 mesi.

Produzione

6.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"LECLISSE" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC IN PUREZZA SECCO CRU

Tipologia

Vino Frizzante Secco

Uve col quale è fatto

Sorbara

Vinificazione e affinamento

Mosto fiore vinificato in bianco, fermentazione alcolica e rifermentazione di almeno 3 mesi con metodo Martinotti.

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero a fungo



"RADICE" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC IN PUREZZA SECCO

Tipologia

Vino Frizzante Secco, rifermentato in bottiglia

Uve col quale è fatto

Sorbara

Vinificazione e affinamento

Mosto fiore vinificato in bianco, pigiatura soffice, fermentazione alcolica, rifermentazione naturale in bottiglia su lieviti autoctoni. Affinamento in bottiglia. Unico imbottigliamento a inizio marzo.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (corona)



"SANT'AGATA" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC IN PUREZZA SECCO

Tipologia

Vino Frizzante Secco

Uve col quale è fatto

Sorbara

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice, fermentazione alcolica, rifermentazione con metodo Martinotti.

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"PIRIA" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC SECCO

Tipologia

Vino Frizzante Secco

Uve col quale è fatto

Sorbara, Salamino

Vinificazione e affinamento

Senza macerazione, fermentazione alcolica e rifermentazione metodo Martinotti.

Produzione

25.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"SOLCO" LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT SEMISECCO

Tipologia

Vino Frizzante Semisecco

Uve col quale è fatto

Salamino

Vinificazione e affinamento

Macerazione a contatto con le bucce per 2 giorni. Fermentazione alcolica e rifermentazione con metodo Martinotti.

Produzione

25.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"BIANCO" BIANCO DELL'EMILIA IGT SECCO

Tipologia

Vino Frizzante Secco

Uve col quale è fatto

Trebbiano, Sorbara (vinificato in bianco)

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice, senza macerazione, rifermentazione con metodo Martinotti a temperatura controllata.

Produzione

18.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



VILLA VENTI

Villa Venti di Roncofreddo (FC)

Villa Venti attraverso i propri vini vuole essere espressione del suo territorio. Coltiva vitigni autoctoni come Sangiovese, Famoso e Centesimino e si adopera per conservare nei vini quella forza che dalle radici arriva in bocca e racconta nel calice di un luogo e di un modo di fare vino.



NUMERO BOTTIGLIE

32.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

7



"SERENARO"
RUBICONE BIANCO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Famoso di Cesena

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in acciaio, 4 mesi di macerazione con piccola percentuale di bucce.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



"TRE ALBE"
RUBICONE BIANCO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Trebbiano, Albana

Vinificazione e affinamento

Pressatura a grappolo intero, macerazione e fermentazione spontanea in acciaio. Affinamento in acciaio sulle fecce per 6 mesi.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



"SCIRONE"
RUBICONE BIANCO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Famoso di Cesena

Vinificazione e affinamento

In parte vinificato in anfore georgiane con macerazione sul 100% di bucce per 6 mesi e in parte in acciaio con macerazione sul 100% di bucce per 20 giorni, fermentazioni spontanee, affinamento per 10 mesi.

Produzione

2.700 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



"PRIMOSEGNO"
ROMAGNA SANGIOVESE
SUPERIORE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Vinificato in acciaio, affina un anno sulle fecce fini in vasca e poi un anno in bottiglia.

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"LONGIANO PARTICELLA 10"
ROMAGNA SANGIOVESE
LONGIANO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Fermentato in acciaio e affinato in tonneau.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"A" RUBICONE
ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Centesimino

Vinificazione e affinamento

Anfora georgiana.

Produzione

2.600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"NANI" VINO ROSSO
DA UVE STRAMATURE

Tipologia

Vino Dolce

Uve col quale è fatto

Centesimino

Vinificazione e affinamento

Barrique

Produzione

800 bottiglie

Formato Vendita

375 ml

Tappo

Sughero



"APEYRON' VINO
BIANCO DA UVE
STRAMATURE

Tipologia

Vino Dolce

Uve col quale è fatto

Famoso

Vinificazione e affinamento

Anfora piccoli contenitori in acciaio

Produzione

180 bottiglie

Formato Vendita

375 ml

Tappo

Sughero



BRUNA

Ranzo (IM)

L'Azienda Agricola è situata in Valle Arroscia, a circa 15 km dal mare di Albenga, zona di elezione del Pigato, vitigno autoctono a bacca bianca. È stata fondata nel 1970 da papà Riccardo ed è oggi condotta dalle figlie Francesca e Annamaria, e dal genero Roberto.

La filosofia della famiglia è orientata a produrre con passione e orgoglio vini originali che siano l'espressione più pura dello splendido territorio.



NUMERO BOTTIGLIE

40.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

9

Non in vendita a:
SP



"MAJÉ"
RLP DOC PIGATO

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Pigato

Vinificazione e affinamento

Spremitura soffice, pulizia del mosto e fermentazione controllata a 16°. Affinamento in acciaio sulle fecce fini per 6 mesi. Stabilizzazione naturale a temperatura di cantina.

Produzione

19.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"LE RUSSEGHINE"
RLP DOC PIGATO

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Pigato

Vinificazione e affinamento

Spremitura soffice, pulizia del mosto e fermentazione controllata a 18°. Affinamento in acciaio e botte grossa sulle fecce fini per 8 mesi.

Produzione

13.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"U BACCAN"
RLP DOC PIGATO

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Pigato

Vinificazione e affinamento

Spremitura soffice, pulizia del mosto e avvio fermentazione in acciaio. Fermentazione e affinamento in botte sulle fecce senza travasi per dieci mesi. Riposo in bottiglia per 8 mesi.

Produzione

2.700 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



VERMENTINO
RLP DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vermentino

Vinificazione e affinamento

Diraspatura delicata e macerazione prefermentativa dell'uva in pressa per 12 ore. Spremitura soffice, pulizia del mosto e fermentazione controllata. Affinamento in acciaio sulle fecce fini per 7 mesi.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"ROSSESE"
RLP DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Rossese

Vinificazione e affinamento

Macerazione sulle bucce per 4 giorni. Fermentazione e affinamento esclusivamente in acciaio dove svolge la fermentazione malolattica. Disponibile dalla primavera successiva alla vendemmia.

Produzione

3.600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"BANSIGU" COLLINE
SAVONESI ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Granaccia almeno, Rossese, Barbera, Cinsault e altre varietà in percentuale minore

Vinificazione e affinamento

Macerazione sulle bucce per 6 giorni. Fermentazione e affinamento esclusivamente in acciaio dove svolge la fermentazione malolattica. Disponibile dalla primavera successiva alla vendemmia.

Produzione

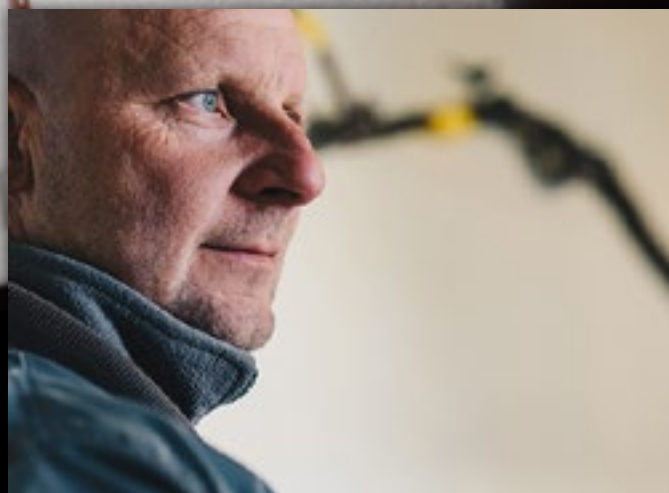
2.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



TERENZUOLA

Fosdinovo (MS)

“Mi trovo quotidianamente in mezzo ai vigneti, ed entro in contatto con i produttori di questa bellissima zona di confine che, durante i fine settimana mi insegnano, oltre a tecniche di vinificazione e a un modo di coltivare rispettoso della natura, cosa significa la passione e l’attaccamento alla propria terra. Ritornato a casa, decido che quello del vignaiolo sarà il mio mestiere per la vita”.

NUMERO BOTTIGLIE

150.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Lotta Integrata

ETTARI VITATI

20

Non in vendita a:
PT / AR / SI / GR
LU / MS / SP



"VIGNE BASSE"
VERMENTINO DOC
COLLI DI LUNI

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vermentino, Albarola

Vinificazione e affinamento

Acciaio, affinamento 3-4 mesi su fecce fini.

Produzione

65.000 bottiglie

Formato Vendita

375 ml / 750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"FOSSO DI CORSANO"
VERMENTINO COLLI DI
LUNI DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vermentino

Vinificazione e affinamento

Acciaio, affinamento 7-8 mesi su fecce fini.

Produzione

30.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)



"I PINI DI CORSANO"
VERMENTINO COLLI
DI LUNI DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vermentino

Vinificazione e affinamento

Nasce dalla parcella storica di vermentino del vigneto del Fosso di Corsano, da cui è nata l'azienda, ad un'altitudine di 370 m s.l.m., unicamente da piante derivate dal Vermentino così chiamato "a gambo rosso". Fermentazione in acciaio, affinamento 7-8 mesi su fecce fini.

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvín)



"PERMANO"
VERMENTINO
COSTA TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Albarola

Vinificazione e affinamento

Cemento, affinamento 1 anno su fecce fini.

Produzione

2.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"VIGNE BASSE"
VERMENTINO NERO
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Vermentino Nero, Canaiolo, Pollera

Vinificazione e affinamento

Cemento.

Produzione

35.000 bottiglie

Formato Vendita

375 ml / 750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)



"LA MERLA"
CANAILO NERO
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Canaiolo Nero, Massaretta

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in cemento, 1 anno botte grande in rovere, 1 anno cemento.

Produzione

13.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt / 3 lt

Tappo

Sughero



"FORMA ALTA"
VERMENTINO NERO
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Vermentino Nero, Massaretta

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in vasche di cemento con macerazione per 40 giorni a cappello sommerso. Affinamento 24 mesi in vasche di cemento per il Vermentino Nero e 24 mesi in Tonneau per la Massaretta, poi completano entrambe l'affinamento in bottiglia.

Produzione

900 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



CINQUE TERRE
DOC BIANCO

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vermentino, Bosco, Albarola

Vinificazione e affinamento

Acciaio.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



CINQUE TERRE
SCIACCHETRÀ DOC

Tipologia

Bianco Passito

Uve col quale è fatto

Principalmente Bosco, piccole aggiunte di Albarola e Vermentino

Vinificazione e affinamento

Appassimento su graticci, vinificazione in acciaio.

Produzione

800 bottiglie

Formato Vendita

375 ml

Tappo

Sughero



IL PALAZZINO

Monti in Chianti (SI)

Crediamo nell'importanza di un lavoro in vigna quasi maniacale, finalizzato ad introdurre in cantina uve sane ed al massimo gradi di maturazione. Tutto questo è fondamentale per la creazione di vini che abbiano stile e carattere nel pieno rispetto del nostro terroir.



NUMERO BOTTIGLIE

60.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

15



"ARGENINA"
CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE DOCG

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Sangiovese
Vinificazione e affinamento
Fermentazione in tini di acciaio a basse temperature per conservare l'intensità degli aromi primari dell'uva. Affinamento in piccole botti di rovere o in barriques usate per minimo 18 mesi.
Produzione
25.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"GROSSO SANESE"
CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE DOCG

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Sangiovese
Vinificazione e affinamento
Fermentazione con macerazione sulle bucce in acciaio per circa 30 giorni. Affinamento in barriques di rovere di Allier per 12 mesi e ulteriore affinamento in botte grande.
Produzione
10.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"STAGI"
TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Colorino
Vinificazione e affinamento
Affinamento in barriques di rovere di Allier per 14/18 mesi, dopodichè si procede al taglio finale e all'imbottigliamento. Ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.
Produzione
2.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



"BERTINGA"
TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Petit Verdot
Vinificazione e affinamento
Affinamento in barriques di rovere di Allier per 18 mesi. Riposo di ulteriori 6 mesi in bottiglia.
Produzione
3.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



"PARIGI"
TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Merlot
Vinificazione e affinamento
Affinamento in barriques di rovere di Allier per 18 mesi. Riposo di ulteriori 6 mesi in bottiglia.
Produzione
1.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



VINSANTO DEL CHIANTI
CLASSICO DOC

Tipologia
Vino Dolce
Uve col quale è fatto
Malvasia toscana e Trebbiano
Vinificazione e affinamento
Affinamento in caratelli di varia capacità, da 30 a 100 litri di castagno o rovere per minimo 8 anni.
Produzione
2.000 bottiglie
Formato Vendita
375 ml
Tappo
Sughero



"CASINA"
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera, Colorino

Vinificazione e affinamento

Fermentazione di 1 settimana e successivo affinamento in acciaio, cemento o botte grande per 12 mesi

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"AZZERO" TOSCANA IGT
EDOARDO SDERCI

Tipologia

Vino Rosso naturale senza aggiunte di coadiuvanti della fermentazione e senza solfiti aggiunti

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Fermentazione di 1 settimana e successivo affinamento in acciaio per 4 mesi

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



"ROSATO" TOSCANA IGT
EDOARDO SDERCI

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Sangiovese con aggiunte di Canaiolo e Merlot

Vinificazione e affinamento

Fermentazione a temperatura controllata 14/17°C. Affinamento in acciaio per 4 mesi.

Produzione

2.600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA DI MONTI
IN CHIANTI

Tipologia

OLIO EVO

Olive col quale è fatto

Frantoio, Correggiolo, Moraiolo e Leccino

Produzione

500 bottiglie

Formato Vendita

500 ml

Tappo

Antirabbocco





POGGERINO

Radda in Chianti (SI)

Crediamo nell'importanza di un lavoro in vigna quasi maniacale, finalizzato ad introdurre in cantina uve sane ed al massimo gradi di maturazione. Tutto questo è fondamentale per la creazione di vini che abbiano stile e carattere nel pieno rispetto del nostro terroir.



NUMERO BOTTIGLIE

60.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

11



CHIANTI CLASSICO
DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Macerazione 35 giorni. Affinamento per 12 mesi in botti da 20/25 hl metà in botti da 4/5 hl.

Produzione

40.800 bottiglie da 750 ml

250 bottiglie da 1,5 lt

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"(N)UOVO"
CHIANTI CLASSICO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Macerazione 35 giorni. Affinamento in uovo di cemento.

Produzione

800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"BUGIALLA" CHIANTI
CLASSICO RISERVA DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Macerazione 50 giorni. Affinamento per 18 mesi in botte da 20 hl e in bottiglia per minimo 12 mesi.

Produzione

8.300 bottiglie da 750 ml

380 bottiglie da 1,5 lt

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"AURORA"
ROSATO TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Fermentazione a 13-15°. Affinamento in acciaio con batonage.

Produzione

6.650

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



"POGGERINO" SPUMANTE
METODO CLASSICO ROSATO
PAS DOSÉ

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Affinamento in acciaio con batonage, permanenza sui lieviti per 5 anni.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



POMONA

Castellina in Chianti (SI)

Pomona è nata dalle visioni ottocentesche del mio bisnonno, traslatasi nei sogni di mia madre e mio padre che oggi ho fatto miei. Pomona ha 6 ha di vigneto in un unico corpo, dominati dal Sangiovese, piantato su suolo calcareo e ricco di alberese, nel comprensorio di Castellina in Chianti a 350 mt sul livello del mare. Coltiviamo le nostre vigne secondo le regole dell'agricoltura biologica, cercando di mantenere la biodiversità e seguendo i cicli biologici e l'andamento delle stagioni. Niente concimi alle piante, solo sovescio e istinto. In cantina la mano è leggera, mai troppo interventista, nell'obiettivo di mantenere una forte identità territoriale, perseguendo sempre e comunque l'idea che il vino debba essere un piacere, per il naso, per la bocca e per l'anima.



NUMERO BOTTIGLIE

25.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

6



"POMONA"
CHIANTI CLASSICO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, malolattica in acciaio 8 mesi in botti di rovere di Slavonia, 4-8 mesi in cemento.

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"POMONA" CHIANTI
CLASSICO RISERVA DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Fermentazione In Acciaio, Malolattica in acciaio 20 mesi in botti di rovere di Slavonia, 8 mesi in cemento.

Produzione

4.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"PIERO ROSSO"
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Fermentazione, malolattica e affinamento in acciaio.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



"POMONA" CABERNET
SAUVIGNON TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, malolattica in acciaio 12 mesi in rovere di Slavonia e 3 mesi in bottiglia.

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"POMONICA"
TREBBIANO TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Trebbiano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e macerazione sulle bucce per 24 h, pressatura soffice e fermentazione spontanea. Affinamento in acciaio per 5 mesi, seguito da 3 mesi in bottiglia.

Produzione

350 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



PAOLO MARCHIONNI

Vigliano (FI)

Siamo sulle colline che circondano Firenze, a circa 15 chilometri dalla città in direzione sud-ovest, in un abitato di poche case che si chiama Vigliano.

Poco meno di 7 ettari di vigna, tra cui una bellissima vigna del 1967 di Sangiovese e Trebbiano. Tutte le coltivazioni sono condotte utilizzando solo prodotti di contatto insieme ad altri estratti vegetali. Osservare una pianta e il suo equilibrio, un terreno e la sua fertilità, a gestirla e rispettarla, per fare una buona agricoltura.

Nella vinificazione solo lieviti autoctoni, nessun altro additivo aggiunto e basse dosi di solforosa, nel ripetto rigoroso e maniacale della forza espressiva del vitigno e dell'annata.



METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico Certificato

NUMERO BOTTIGLIE

24.000

ETTARI VITATI

7

Non in vendita a:

PI / LI / LU / MS / SP



"BIANCO DI VIGLIANO"
TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Trebiano, Chardonnay
Vinificazione e affinamento
Chardonnay in bianco a grappolo intero in pressa; Trebbiano 6 gg di contatto sulle bucce. Affinamento in cemento sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.
Produzione
3.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"L'ERTA TREBBIANO"
TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Trebiano
Vinificazione e affinamento
Da uve Trebbiano provenienti da una vigna del 1967 esposta a Nord. Le uve, diraspate, rimangono a contatto con le bucce per circa 6 gg. Dopo la svinatura la fermentazione continua in vasche di cemento dove rimane fino all'imbottigliamento.
Produzione
1.450 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"ROSSOVIGLIANO"
TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Sangiovese
Vinificazione e affinamento
Uve diraspate e parzialmente a chicco intero. Macerazione di circa 24 gg; dopo la svinatura rimane in affinamento in vasche di cemento e solo in piccola parte in acciaio.
Produzione
12.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



"L'ERTA POGGIO DELLA BRUNA"
TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Sangiovese
Vinificazione e affinamento
Selezione parcellare di circa 8 appezzamenti di Sangiovese; chicco intero parzialmente schiacciato, fermentazione e macerazione in contenitori aperti per circa 37 gg. Affinamento in tonneau e cemento.
Produzione
5.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"ROSATO DI VIGLIANO"
TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosato
Uve col quale è fatto
Sangiovese
Vinificazione e affinamento
Grappolo intero direttamente in pressa, affinato in cemento.
Produzione
3.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA DI VIGLIANO

Tipologia
Olio Evo
Olive col quale è fatto
Frantoio, Moraiolo e Leccino
Produzione
20 q.li di Olio
Formato Vendita
500 ml / 3 lt / 5 lt
Tappo
Antiribocco



TENUTA CANTAGALLO E LE FARNETE

Carmignano (PO)

La Tenuta Cantagallo è situata nella zona di produzione del Chianti Montalbano docg, tra Firenze e Vinci ad una altitudine dai 250 metri fino ai 400 metri. La Tenuta Le Farnete è situata invece nella zona di produzione del Carmignano docg a Comeana - Prato. Entrambe le due aziende sono della Famiglia Pierazzuoli che le segue direttamente dal 1970.



METODO DI COLTIVAZIONE

Biologica

NUMERO BOTTIGLIE

183.500

ETTARI VITATI

33



BARCO REALE DI CARMIGNANO DOC LE FARNETE

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Vinificato in acciaio a temperatura controllata.

Produzione

30.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 3 lt / 5 lt

Tappo

Tecnico (normacorc)



CARMIGNANO DOCG LE FARNETE

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Vinificato in acciaio a temperatura controllata, viene affinato 8 mesi in tonneau.

Produzione

25.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 3 lt

Tappo

Sughero



CARMIGNANO RISERVA DOCG LE FARNETE

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Vinificato in acciaio a temperatura controllata e successivamente fa un affinamento di 12 mesi in barrique.

Produzione

9.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



CHIANTI MONTALBANO DOCG CANTAGALLO

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Vinificato in acciaio a temperatura controllata.

Produzione

85.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



CHIANTI MONTALBANO RISERVA DOCG CANTAGALLO

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Vinificato in acciaio a temperatura controllata, viene affinato in tonneau e botte da 25 hl per 12 mesi.

Produzione

15.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"IL FONDATORE" CHIANTI MONTALBANO RISERVA DOCG - CANTAGALLO

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Vinificato in acciaio a temperatura controllata, viene affinato in botte da 10 hl per 12 mesi.

Produzione

2.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"GIOVETO" TOSCANA IGT CANTAGALLO

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Merlot, Syrah

Vinificazione e affinamento

Vinificato in acciaio separatamente per varietà, affinato 6 mesi in barrique separatamente per varietà, viene fatto poi il blend e resta ulteriori 6 mesi in barrique.

Produzione

15.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"LAUDEMIO" OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - CANTAGALLO

Tipologia

Olio Evo

Olive col quale è fatto

Frantoio, Moraiolo e Leccino

Produzione

40 q.li

Formato Vendita

100 ml / 250 ml / 500 ml

Tappo

Antirabbocco



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - LE FARNETE

Tipologia

Olio Evo

Olive col quale è fatto

Frantoio e Moraiolo

Produzione

30 q.li

Formato Vendita

500 ml / 3 lt / 5 lt

Tappo

Antirabbocco



TOSCANA

EMERALD
LETTER

NOVENIO

Pratovecchio Stia (AR)

CUNA

4727

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2012

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA
100% UVA - 100% AR - 100% PRATOVECCHIO (AR) - TOSCANA

CUNA

4727

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2015



CUNA DI FEDERICO STADERINI

Pratovecchio Stia (AR)

Dalla vendemmia 2007 Federico Staderini (l'azienda nel frattempo si chiama CUNA come il vino) mette in valore la grande escursione termica del Casentino alpestre e un suolo argillo-calcareo, per produrre 2 vini fatti di fatica e ristretti nelle rese (4 viti per fare una bottiglia) ma ricchi di personalità e di sostanza: CUNA, il pinot noir che odora di fiori di montagna, e SEMPREMAI, da uva domesticata dagli etruschi che si chiama abrostine.



METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

4

NUMERO BOTTIGLIE

11.600

Non in vendita a:

SI / LU

vendita solo in rappresentanza



"CUNA" PINOT NERO
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

CUNA è pinot noir 100% interpretato con la libertà di produrre pochissimo per ogni vite e l'inventiva di rispettare nel tino di fermentazione bacche e grappoli interi. Elevato 20 mesi in barrique usate di Borgogna e imbottigliato a mano.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"CUNA" CRU BRENDINO
PINOT NERO TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Una vigna sollevata a 550 metri sopra la piana dell'Arno e sopra tutti gli altri vigneti. Imbottigliato a parte, si distanzia dall'assemblaggio classico delle 7 vigne del CUNA per profondità e maturità espressiva; è proposto sempre con 24 mesi di maturazione in bottiglia oltre ai 24 mesi di élevage in piece bourguignon.

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"SEMPREMAI SORTE"
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Abrostine

Vinificazione e affinamento

La vendemmia mai prima del 17/20 ottobre, diraspata a mano e immediatamente pigiata con i piedi in tinelli da 500 o 700 litri. La maturazione in barrique dura 30 mesi e le bottiglie restano in cantina buia per altri 24 mesi. Vino per palati curiosi.

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



CANTINA CANAIO

Cortona (AR)

Viticoltori in Cortona da oltre 30 anni, produttori di vino dal 2014. Cantina Canaio produce vini Syrah 100% e Merlot 100%, varietà internazionali che trovano in Cortona un terroir ideale per esprimersi al meglio con un tocco di toscanità inconfondibile che si sente in ogni sorso. "Ogni nostro vino esprime la sua unicità attraverso la meraviglia di un carattere intimo e personale. Perché ogni vino ha una storia, ma ogni storia deve essere accompagnata dal giusto vino.

NUMERO BOTTIGLIE

25.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale con l'obiettivo di passare al biologico in breve tempo

ETTARI VITATI

6



"IL CALICE"
SYRAH CORTONA DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Syrah
Vinificazione e affinamento
Vinificazione e invecchiamento in acciaio per 18 mesi c.a. e affinamento in bottiglia per 3 mesi c.a.
Produzione
9.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"TERRA SOLLA"
SYRAH CORTONA DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Syrah
Vinificazione e affinamento
Fermentazione e vinificazione in acciaio per l'80%, il restante 20% in legno senza controllo temperatura - Invecchiamento in tonneaux di rovere francese per 18/24 mesi - Affinamento in bottiglia per 6 mesi c.a.
Produzione
2.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"VILLA PASSERINI"
SYRAH CORTONA DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Sirah
Vinificazione e affinamento
Fermentazione e vinificazione in acciaio (60%), legno ed anfora (40%). Affinamento anfora 12 mesi (80%), tonneaux 500 lt per 24 mesi (20%). Segue affinamento in bottiglia.
Produzione
2.000 bottiglie
Formato Vendita
750ml / 1,5 lt / 3lt
Tappo
Sughero



"CHIORRE"
MERLOT TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Merlot
Vinificazione e affinamento
Fermentazione e vinificazione in acciaio - invecchiamento in barrique di rovere francese e americano per 24 mesi - affinamento in bottiglia per 6 mesi.
Produzione
1.300 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"MEZZOROSSO"
TOSCANA ROSSO IGT S.A.

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Syrah, Merlot
Vinificazione e affinamento
Vinificazione e invecchiamento in acciaio per 6 mesi c.a. e affinamento in bottiglia per 2 mesi c.a.
Produzione
6.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



"LE PETIT"
TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosato
Uve col quale è fatto
Syrah
Vinificazione e affinamento
Fermentazione in acciaio, affinamento in acciaio a bassa temperatura
Produzione
4.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



CAPRILI

Montalcino (SI)

Caprili nasce nel 1965 dopo l'acquisto da parte della famiglia Bartolommei. Ubicata nella zona sud-ovest di Montalcino a ridosso della piccola frazione di Tavernelle, Caprili inizia a produrre dal 1978 le sue bottiglie di Brunello di Montalcino. Oggi conta 21 ettari vitati tra il territorio di Montalcino (19) e Cinigiano (2) producendo in media 160.000 bottiglie annue.

NUMERO BOTTIGLIE

160.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

ETTARI VITATI

21



ROSSO DI MONTALCINO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese Grosso

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio, affinamento in legno 12 mesi.

Produzione

35.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt / 3 lt

Tappo

Tecnico (nomacorc) su 750ml, Sughero su 1,5lt e 3lt



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese Grosso

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio affinamento in legno per 30 mesi. Seguono 8 mesi in bottiglia.

Produzione

45.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 5 lt / 12 lt

Tappo

Sughero



"ADALBERTO" BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese Grosso

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio, affinamento in legno per 42 mesi. Seguono 12 mesi in bottiglia.

Produzione

4.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 5 lt / 12 lt

Tappo

Sughero



"ILEX" TOSCANA SANGIOVESE IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese Grosso

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio.

Produzione

65.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (agglomerato)



"SETTIMIA MAREMMA" TOSCANA VERMENTINO DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vermentino

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio (80%) e legno (20%), affinamento sui lieviti 3 mesi.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (nomacorc)



"TABERNAM" TOSCANA VERMENTINO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vermentino

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in legno e affinamento in legno per 12 mesi.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC

Tipologia

Vino Dolce

Uve col quale è fatto

Moscadello o Moscato Bianco

Vinificazione e affinamento

Vinificazione parziale per l'80% degli zuccheri contenuti.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (agglomerato)



SANT'ANTIMO VINSANTO DOC

Tipologia

Vino dolce

Uve col quale è fatto

Trebbiano e malvasia

Vinificazione e affinamento

Appassimento in pianta e sui graticci, vinificazione e elevazione in caratelli di legno da 30 e 40 litri per 3 anni

Produzione

300 - 375 Bottiglie

Formato vendita

375 ml

Tappo

Sughero



OLIO EVO

Tipologia

Olio Evo

Olive col quale è fatto

Frantoio Moraiolo Leccino

Produzione

2.500 lt

Formato Vendita

Bottiglia da 500 ml

Lattine da 1 e 5 lt

Tappo

Antirabbocco



FONTERENZA

Sant'Angelo in Colle - Montalcino (SI)

Fonterenza è Margherita e Francesca Padovani. È la casa delle loro vacanze da bambine. È il loro amore per questi luoghi e per questa terra. È il nostro rispetto per l'ambiente. È la nostra scelta di preservarlo, coltivandolo secondo metodi sostenibili che siano il più "naturali" possibile. Questa scelta di "Naturalità" si traduce più che in un gusto in un atteggiamento, volto a cogliere al meglio le potenzialità di un territorio unico, cercando di esaltare attraverso il vino le peculiarità dei nostri vigneti, piantati oggi interamente a Sangiovese.



NUMERO BOTTIGLIE

30.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico-Biodinamico

ETTARI VITATI

5,2



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

L'uva, proveniente dalla vigna del Bosco, viene diraspata e fermenta in tini troncoconici di rovere per 30 giorni. Affinamento in botti di rovere da 20 e 25 hl per 72 mesi.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



ROSSO DI MONTALCINO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

L'uva, proveniente da tre diverse parcelle, viene diraspata a mano in mastelle di plastica alimentare da 1.000 kg, tino di rovere e vasche di acciaio inox con macerazione che dura circa 20 gg. Affinamento in botti grandi di rovere per 12 mesi e cemento per almeno 1 anno.

Produzione

9.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"ALBERELLO" TOSCANA SANGIOVESE IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

L'uva viene diraspata a mano in mastelle di plastica alimentare da 1.000 kg dove fermenta per 2 settimane sulle bucce. Affinamento per 24 mesi in botte di rovere da 35 hl.

Produzione

4.400 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"PETTIROSSO" VINO ROSSO

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Cilieggiolo

Vinificazione e affinamento

Vinificato in cemento e acciaio con una macerazione di 8 gg. Affinamento in cemento e botte grande 12 mesi.

Produzione

8.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



"ROSA DI FONTERENZA" TOSCANA ROSATO IGT

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Una parte di uva viene diraspata, pigiata delicatamente e macera 24 ore sulle sue bucce e il mosto viene ottenuto da salasso. L'altra viene pigiata a grappolo intero in pressa. Il mosto di entrambe le vinificazioni fermenta in acciaio per circa 20 gg. Affinamento in acciaio per 6 mesi.

Produzione

3.600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



"BIANCO" TOSCANA BIANCO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Malvasia, Ansonica, Trebbiano, Vermentino

Vinificazione e affinamento

Le uve diraspate fermentano con le bucce per 13 gg in vasca di acciaio. Sosta in cemento per 3 mesi e affinamento per 8 mesi in botte grande di rovere.

Produzione

3.800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



"BIANCO DELLE RAGAZZE" TOSCANA BIANCO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vermentino, Malvasia Toscana

Vinificazione e affinamento

L'uva viene diraspata e fermenta con le sue bucce per 10 gg. Affinamento per 12 mesi in vari serbatoi (terracotta, tonneaux di rovere, barriques di acacia e acciaio). Il vino viene imbottigliato senza filtrazioni.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



"UVA MATTA" VINO ROSSO

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Trebbiano, Procanico, Malvasia Toscana, Moscato Bianco, Sangiovese, Cilieggiolo, Colorino, Canaiolo

Vinificazione e affinamento

Blend di uve bianche e rosse da vigna del 1923 sul Monte Amiata diraspate a mano in vasca aperta 14 giorni macerazione 9 mesi di affinamento in tonneau da 5 hl mittelberger di rovere.

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



"PET NAT" VINO FRIZZANTE ROSATO

Tipologia

Vino frizzante secco, rifermentato in bottiglia

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Il rosato ottenuto da pressatura soffice del nostro sangiovese viene vinificato in damigiana ed imbottigliato con residuo zuccherino. Sosta in bottiglia 1 anno dove finisce la fermentazione. Sboccato a mano, viene ricolmato con lo stesso vino.

Produzione

200 bottiglie

Formato vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (corona)



Montepulciano (SI)

CANTINA CROCIANI

Montepulciano (SI)

L'Azienda è proprietaria di una delle più suggestive vigne sita in località le Caggiole, nel cuore della produzione del Vino Nobile. La Vigna ha un'estensione di circa 10 ettari; sono terreni di medio impasto sui quali la vite "cresce" bene e dà ottimi risultati. La vinificazione avviene in una cantina vicino ai vigneti, mentre l'invecchiamento avviene nelle trecentesche cantine nella parte alta del Centro Storico di Montepulciano e nella cantina nella zona di San Biagio.



NUMERO BOTTIGLIE

60.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

ETTARI VITATI

10



ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo Nero, Mammolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di cemento per circa 20gg. con 2 rimontaggi giornalieri. Il vino è imbottigliato dopo 7 mesi di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia da 20 hl.

Produzione

13.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo Nero, Mammolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di cemento per circa 20gg. con 2 rimontaggi giornalieri. Il vino è imbottigliato dopo 12 mesi di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia da 15 e 20 hl.

Produzione

15.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo Nero, Mammolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di cemento per circa 20gg. con 2 rimontaggi giornalieri. Il vino è imbottigliato dopo 30 mesi di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia da 15 e 20 hl.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"IL SEGRETO DI GIORGIO" TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Questo vino è un segreto. Susanna Crociani non vi racconterà mai né quali sono le uve che lo compongono né il procedimento della sua nascita. È vino che, come suo fratello Giorgio, esprime semplicità, spontaneità, bontà e purezza.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"ROSSO D'ARNALDO" TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo Nero, Mammolo, Colorino, Pulcinculo

Vinificazione e affinamento

Lunga macerazione (18-22 giorni), con due rimontaggi giornalieri nella prima settimana e poi uno. Un anno di invecchiamento in rovere di Slavonia e per 6 mesi in piccoli carati di legno.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



VIN SANTO MONTEPULCIANO DOC

Tipologia

Vino Dolce

Uve col quale è fatto

Malvasia, Grechetto, Trebbiano

Vinificazione e affinamento

Uve appassite per qualche mese, invecchiato per 5 anni minimo in caratelli di castagno.

Produzione

800 bottiglie

Formato Vendita

500 ml

Tappo

Sughero



CASAGORI

Pienza (SI)

La mia ambizione si limita davvero a qualche zolla di terra, al grano che germoglia, ad un uliveto. A CasaGori ci prendiamo cura di tutto, ma non facciamo niente.

Lasciamo che siano la terra, l'acqua e il sole a compiere tutto il lavoro. Abbiamo dato loro 30 ettari nel cuore della Toscana, a due passi da Pienza, perché a loro volta dessero il meglio di se stessi.

È stata una scelta vincente. Non produciamo uva, luppolo ed olive: semplicemente li raccogliamo quando arriva il momento e ne ricaviamo vino, birra e olio.

Era il sogno di mio padre, è la mia vita.



NUMERO BOTTIGLIE

24.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Conduzione Biologica con sperimentazione Biodinamica

ETTARI VITATI

6



"LIBERO"
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Colorino, Canaiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione con lieviti indigeni senza controllo della temperatura con un 5% di raspi interi. Dopo una lunga macerazione pellicolare, il vino affina per 12 mesi in tonneau da 500 lt di rovere francese, esausti.

Produzione

12.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"SUISOGNI"
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

I migliori grappoli di Sangiovese fermentano in acciaio grazie a lieviti indigeni senza controllo della temperatura. Lunga macerazione pellicolare, affinamento di 12 mesi in botti e in tonneau di rovere francese.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"MARINO"
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Ciliegiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura. Dopo una lunga macerazione pellicolare, il vino affina per 12 mesi in ceramica ovale per mantenerne frutto e schiettezza.

Produzione

1.200 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"O'VOI"
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Franc

Vinificazione e affinamento

E' il vino dedicato a Luciano Gori, mio padre, primo amante di questo vitigno. Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni senza controllo della temperatura. Dopo una lunga macerazione pellicolare, il vino affina per 12 mesi in botti di ceramica da 250 lt e tonneau di rovere francese.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"OCCHI A MANDORLA"
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni senza controllo della temperatura. Dopo una lunga macerazione pellicolare, il vino affina per 12 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio.

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"TRE"
TOSCANA BIANCO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Trebbiano, Malvasia

Vinificazione e affinamento

I grappoli provenienti dalla vigna mista, selezionati e diraspati, fermentano in acciaio grazie ai lieviti indigeni in contatto con le bucce senza nessun controllo di temperatura. Il vino matura in tonneau francesi, esausti.

Produzione

1.400 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"MARLA"
TOSCANA BIANCO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Malvasia

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio grazie ai lieviti indigeni a contatto con le proprie, bucce fino al termine degli zuccheri, senza nessun controllo della temperatura. Il vino matura in tonneau francesi, esausti.

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA

Tipologia

Olio EVO

Olive col quale è fatto

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Rossellino, Leccio del Cornio

Produzione

1,5 q.li

Formato Vendita

250 ml

Tappo

Antirabbocco



TENUTA LENZINI

Gragnano (LU)

Gragnano. Colline lucchesi. Un anfiteatro naturale, un luogo senza tempo, una terra sabbiosa che parla francese; è qui che Michele e Benedetta producono i loro vini. La biodinamica è la loro filosofia, il loro diario di bordo. Detta le loro azioni, il loro agire durante le stagioni. Fiori, frutti, luce, radici: elementi primari in tutti i loro vini.



NUMERO BOTTIGLIE

60.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biodinamico

ETTARI VITATI

14

Non in vendita a:

PO / PT / AR

LU / MS / SP



"VERMIGNON"
TOSCANA BIANCO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vermentino, Sauvignon Blanc

Vinificazione e affinamento

Macerazione in pressa per 24 ore. Vinificazione acciaio. Affinamento in acciaio. Batonnage fino a marzo.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"CASA E CHIESA" MERLOT
COLLINE LUCCHESI DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot

Vinificazione e affinamento

Vinificazione acciaio. Affinamento in acciaio e cemento per due anni senza controllo di temperatura.

Produzione

40.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)



"LA SIRAH"
SYRAH TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Syrah

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica in mastelle, malolattica in botte. Affinamento in tonneau per 24 mesi.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"POGGIO DÈ PAOLI"
TOSCANA ROSSO
IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica in acciaio, malolattica in botte grande. Affinamento legni e cemento.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"LENZINI FRANCO"
CABERNET FRANC
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Franc

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica in mastelle, malolattica in acciaio. Affinamento in acciaio e gres.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"BUSCÈ"
ALICANTE TOSCANA
IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Alicante Bouschet

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica in mastelle, malolattica in acciaio. Affinamento in acciaio.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"B-SIDE" TOSCANA
ROSATO IGT

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Merlot

Vinificazione e affinamento

Macerazione in pressa per 40 minuti. Vinificazione acciaio. Affinamento in acciaio. Batonnage fino a marzo.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"DOLCEMENTE LENZINI"
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Dolce Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot

Vinificazione e affinamento

Surmaturazione su pianta. Vinificazione in rosso, blocco fermentativo per gli zuccheri eccessivi. In tonneau per 10 anni senza colmature e con flor.

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

500 ml

Tappo

Sughero



"VERMOON"

Descrizione

Vermoon: il vermouth della luna piena. Casa e Chiesa 2017, ultimo raccolto, un alcol svolto dopo la fermentazione di 16,4 e 2 anni in botte grande. E di fare un grande vermouth. Importante vinosità e balsamicità, 16 spezie in infusione (molte di queste raccolte a luna piena): da qui il nome vermoon.



CESANI

San Gimignano (SI)

Acquistata con i propri risparmi nel 1949 da Guido e Annunziata Cesani che si trasferirono dalle Marche in questo pittoresco angolo di Toscana, oggi l'Azienda è diretta dalla figlia Letizia che con passione, competenza ed energia femminile ha contribuito a renderla fra le più dinamiche e conosciute del territorio. Si estende per circa 30 ettari coltivati a vigneto ed oliveto, dove sapienza e tradizione familiare, unite alle nuove tecnologie, consentono di ottenere prodotti di alta qualità.

"Conciliare la sostenibilità economica con il minimo impatto ambientale è il nostro obiettivo in funzione della qualità e della salvaguardia dei tradizionali ed antichi vitigni toscani quali Vernaccia di San Gimignano e Sangiovese in particolare, ma anche Cilieggiolo e Colorino".



NUMERO BOTTIGLIE

120.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

30

Non in vendita a:
EMPOLI / SI



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vernaccia di San Gimignano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in contenitori di acciaio inox con temperatura controllata.

Produzione

40.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"CLAMYS" VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vernaccia di San Gimignano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Fermentazione malolattica non svolta. Maturazione in acciaio con le sue fecce fini per 12 mesi. Affinamento in bottiglia 6 mesi.

Produzione

8.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"SANICE" VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA DOCG

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vernaccia di San Gimignano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in contenitori di acciaio inox con temperatura controllata, permanenza 12 mesi sulle fecce fini con batonages settimanali. Maturazione in bottiglia 24 mesi.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



CHIANTI DEI COLLI SENESI DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Malvasia del Chianti, Canaiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica in contenitori di cemento. Maturazione in barriques di rovere francese di secondo passaggio.

Produzione

27.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"LUENZO" ROSSO TOSCANO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Colorino

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in contenitori di cemento. Maturazione in barriques di rovere francese per 16 mesi.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"CELLORI" SAN GIMIGNANO MERLOT DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica in contenitori di cemento. Maturazione in cemento.

Produzione

35.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"SERISÉ" ROSSO TOSCANO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Ciliegiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica in cemento. Maturazione in barriques di rovere francese per 12 mesi.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



ROSATO TOSCANO IGT

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica in acciaio inox a bassa temperatura. Vinificazione in bianco con macerazione sulle bucce per 3 ore.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



GRAPPA DI VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Tipologia

Distillato di Vinaccia

Uve col quale è fatto

Vinacce di Vernaccia di San Gimignano.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

500 ml

Tappo

Sughero



GRAPPA DI CHIANTI DEI COLLI SENESI

Tipologia

Distillato di Vinaccia

Uve col quale è fatto

Vinacce di Chianti Colli Senesi.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

500 ml

Tappo

Sughero



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Tipologia

Olio Evo

Olive col quale è fatto

Moraiolo, Correggiolo, Leccino

Produzione

40 q.li

Formato Vendita

250 ml / 500 ml / 750 ml

Tappo

Antirabbocco



ZAFFERANO PURISSIMO DI SAN GIMIGNANO IN STIMMI

Raccolto a mano, ancora chiuso, giornalmente, al fine di evitare insetti e condizioni atmosferiche avverse. Il fiore viene poi privato dei 3 stimmi interni dai quali si ottiene lo zafferano. Viene commercializzato in stimmi interi, non polverizzato.





LE VERZURE

Murlo (SI)

Murlo, Siena. Tra la Val d'Orcia e la Val di Merse, luogo incontaminato immerso nella macchia mediterranea e lontano da coltivazioni e campi lavorati. Antonella e Luigi lasciano che la natura dia il suo meglio, senza combatterla, permettendole così di esprimere tutta la sua generosità. La loro filosofia è la biodinamica che permette una viticoltura sana, un frutto e poi un vino che rispecchia l'autenticità del luogo ove cresce. Nessun intervento correttivo in cantina, nulla viene aggiunto, in modo che il vino trasmetta la personalità del territorio.



NUMERO BOTTIGLIE

22.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biodinamico

ETTARI VITATI

5,5



"BIANCOAUGUSTO"
TOSCANA BIANCO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Trebiano, Malvasia

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in orci di terracotta in presenza di bucce per tutto l'inverno (fino a primavera). Maturazione in orci di terracotta fino a settembre, affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Produzione

2.200 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"ROSSOBRUNO "
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese grosso

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in presenza di bucce per 25 giorni circa in troncoconico di rovere di Slavonia da 50 q, maturazione negli stessi troncoconici per 12 mesi, affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Produzione

14.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"SILEO "
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese grosso

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in grandi orci di terracotta in presenza di bucce per circa 7 mesi (fino a primavera), maturazione in orci di terracotta da 800 litri fino ad ottobre, affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"ILBRUNO"
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese grosso

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in presenza di bucce per circa 25 giorni in troncoconici di rovere di Slavonia da 50 q, maturazione per 12 mesi negli stessi troncoconici, e 24 mesi in botti di rovere da 25 q. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



NATURALMENTE BIANCO
TREBBIANO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Trebiano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione del mosto per circa 25 giorni in serbatoi di acciaio, maturazione per 4 mesi negli stessi serbatoi, malolattica svolta. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



NATURALMENTE ROSSO
SANGIOVESE IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese grosso

Vinificazione e affinamento

Fermentazione del mosto per circa 25 giorni in serbatoi di acciaio, maturazione per 4 mesi negli stessi serbatoi, malolattica svolta. Affinamento in bottiglia per 4 mesi.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



VERMOUTH DRY
DA VINO BIANCO IN ANFORA

Descrizione

Vermouth all'antica, preparato aggiungendo a Biancoaugusto un griest di spezie, fiori e frutti in infusione alcolica capaci di esaltarne ancor di più le peculiarità. Profumi di spezie cannella, chiodi di garofano, vaniglia, zafferano e toffee. In bocca si ritrovano in piccola parte questi sentori, accompagnati da una nota morbida suadente che lascia spazio ad un finale moderatamente sapido.

Grado Alcolico

17% Vol.

Formato Vendita

700 ml



CAIAROSSA

Riparbella (PI)

A pochi passi da Riparbella, sul versante ovest di una collina rivolta verso il mare, si trova Caiarossa, circondata dalla macchia mediterranea che l'abbraccia proteggendola in modo naturale. Ed è proprio dal desiderio di creare un luogo in cui la produzione di vini di alta qualità si sposa con il rispetto della tradizione agricola di questi luoghi, dell'ambiente e della bellezza che si coglie nella semplicità, che Caiarossa nasce e cresce seguendo i principi dell'agricoltura biodinamica, certificata da Demeter dal 2005. Dal 2004 la proprietà è della famiglia Albada Jelgersma, che dedica larga parte della loro attività al vino e possiede anche Château Giscours e Château du Tertre in Francia, due Grand Crus Classé in Margaux, Bordeaux.



NUMERO BOTTIGLIE

130.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biodinamico

ETTARI VITATI

32

Non in vendita a:
SI / PI / LI / LU



"PERGOLAIA"
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Principalmente Sangiovese, Cabernet Franc o Cabernet Sauvignon e Merlot

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica in tini di cemento o legno. Affinamento in botti da 15/20 hl per 12/14 mesi e poi 10 mesi in vasche di cemento o botti.

Produzione

40.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 6 lt / 9 lt

Tappo

Sughero



"ARIA DI CAIAROSSA"
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon, Syrah, Alicante, Merlot

Vinificazione e affinamento

Macerazione sulle bucce 15-25 giorni, fermentazione alcolica in tini. Invecchiamento in barriques e tonneau francesi per una media di 14 mesi usando circa il 15% di legno nuovo e altri 6 mesi in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento.

Produzione

40.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"CAIAROSSA"
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese, Petit Verdot, Alicante

Vinificazione e affinamento

Macerazione prefermentativa di 2/4 gg. e sulle bucce totali 20/30 gg. Fermentazione alcolica separata in vasche di cemento o legno. Invecchiamento in barriques e tonneau francesi nuove, per una media di 18 mesi. 6 mesi in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento.

Produzione

35.000 bottiglie

Formato Vendita

375 ml / 750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 6 lt

Tappo

Sughero



"CAIAROSSA BIANCO"
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Viognier, Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Pressatura diretta con i grappoli interi. Fermentazione alcolica in vasche di cemento o legno per circa 6 mesi. Batonnage dei lieviti da 1 a 3 volte a settimana. 3 mesi in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"ORO DI CAIAROSSA"
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Petit Manseng in purezza

Vinificazione e affinamento

Pressatura diretta con i grappoli interi. Fermentazione alcolica in barrique nuove per circa 8/10 mesi. Invecchiamento in barriques nuove (66%) per 14 mesi.

Produzione

1.400 bottiglie

Formato Vendita

500 ml

Tappo

Sughero



GRAPPA DI CAIAROSSA
RISERVA

Tipologia

Distillato di Vinaccia

Uve col quale è fatto

Vinacce di "Caiarossa"

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

500 ml

Tappo

Sughero

Una terra, tre cantine: Caiarossa, Duemani e Tenuta Prima Pietra si sono unite per esprimere in un vino l'essenza di Riparbella, un piccolo borgo medievale che si affaccia sulla Costa Toscana, in collina a pochi chilometri dal mar Tirreno.



"TRESORO"
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Sauvignon (Caiarossa)
Cabernet Franc (Duemani)
Merlot (Tenuta Prima Pietra)

Vinificazione e affinamento

20 gg anfora di cocciopesto. 14 mesi in barrique di rovere francese di 1° e 2° passaggio. 2 mesi in anfora di cocciopesto prima dell'imbottigliamento.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"ESSENZIA DI CAIAROSSA"
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Selezionate di volta in volta

Vinificazione e affinamento

I metodi di vinificazione e affinamento vengono decisi a seconda della varietà selezionata per ottenerne la migliore espressione possibile. Animate prodotte 2009, 2011, 2012, 2013.

Produzione

500 bottiglie

Formato Vendita

1,5 lt

Tappo

Sughero



I LUOGHI

Castagneto Carducci (LI)

Stefano e Paola hanno iniziato la loro vita da viticoltori a Bolgheri nel 2000. La scelta non è scaturita da una ricerca di mercato ma da un impulso che ha portato ad incanalare tutte le loro energie verso un progetto unico senza alternativa alcuna.

Il punto di partenza è stato quello di fare una vigna e un vino senza compromessi. La qualità quindi non è il punto di arrivo ma solo un elemento intrinseco che c'è ed è fondamentale. I luoghi incominciato producendo esclusivamente due vini DOC Bolgheri che esprimono appieno equilibrio, eleganza, carattere e capacità evolutiva nel tempo: caratteristiche intrinseche dei grandi vini del territorio Bolgherese.



NUMERO BOTTIGLIE

17.200

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

4,3

Non in vendita a:

PI / LI



"I LUOGHI ROSSO"
BOLGHERI DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in tino troncoconico di legno e affinamento per 12 mesi in cemento del solo mosto fiore.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"I LUOGHI FRANCO"
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Franc da selezione massale su piede franco

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, affinamento 12 mesi barrique del solo mosto fiore.

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"PODERE RITORTI"
BOLGHERI SUPERIORE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sirah

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in acciaio e legno. Macerazione per circa 20-30 giorni. Fermentazione malolattica spontanea. Affinamento del solo mosto fiore per 18 mesi in barrique.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"CAMPO AL FICO"
BOLGHERI SUPERIORE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in acciaio e legno. Macerazione per circa 20-30 giorni. Fermentazione malolattica spontanea. Affinamento del solo mosto fiore per 20 mesi in barrique.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt / 3 lt

Tappo

Sughero



"SASSOSOLO"
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio. Affinamento del solo mosto fiore in barrique per 24 mesi.

Produzione

300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"FUORISOLCO"
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Franc

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio. Affinamento del solo mosto fiore in barrique per 24 mesi.

Produzione

300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



FATTORIA DI MAGLIANO

Magliano in Toscana (GR)

La "FATTORIA DI MAGLIANO" è situata nel cuore della DOCG del Morellino di Scansano.

Si tratta di una cantina biologica dinamica, dalle dimensioni contenute che produce 8 vini. Il proprietario è Agostino Lenci, importante imprenditore lucchese nell'industria delle calzature. La posizione dei vigneti di fronte al golfo di Orbetello e all'isola del Giglio, con il vento del mare che soffia costantemente tra i filari, un terreno molto sciolto e ricco di scheletro e, infine, il sole della Meramma sono gli ingredienti dei vini. Le uve principali coltivate sono: il sangiovese, il vermentino, l'ansonica, il syrah, il cabernet franc e sauvignon ed il merlot.



NUMERO BOTTIGLIE

250.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

50

Non in vendita a:
GR / LU



"PAGLIATURA"
MAREMMA TOSCANA
VERMENTINO DOC

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Vermentino
Vinificazione e affinamento
Acciaio e Bottiglia.
Produzione
22/24.000 bottiglie
Formato Vendita
375 ml / 750 ml
Tappo
Tecnico (diam)



"BRISSAIA"
MAREMMA TOSCANA
ANSONICA DOC

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Ansonica
Vinificazione e affinamento
Acciaio e Bottiglia.
Produzione
8/9.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)



"BRISSI"
MAREMMA TOSCANA
ANSONICA DOC

Noi lo chiamiamo il nostro primo vino "naturale"

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Ansonica
Vinificazione e affinamento
Macerazione a freddo per oltre 100 ore in cemento. Il mosto fermenta con processo spontaneo e lieviti naturali. Il vino ottenuto matura prima sui lieviti, poi sulle fecce per circa 5 mesi, prima dell'imbottigliamento.
Produzione
1.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)



"ILLARIO"
MAREMMA TOSCANA
ROSATO DOC

Tipologia
Vino Rosato
Uve col quale è fatto
Sangiovese
Vinificazione e affinamento
Acciaio e Bottiglia.
Produzione
5/7.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)



"HEBA"
MORELLINO DI SCANSANO
DOCG

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Sangiovese, Syrah
Vinificazione e affinamento
Acciaio, Cemento e Bottiglia.
Produzione
128.000 bottiglie
Formato Vendita
375 ml / 750 ml / 1,5 lt / 3 lt
Tappo
Tecnico (diam)



"POGGIO BESTIALE"
MAREMMA TOSCANA
ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdoit
Vinificazione e affinamento
Acciaio, Barrique e Bottiglia.
Produzione
35.000 bottiglie
Formato Vendita
375 ml / 750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 5 lt 9 lt / 12 lt
Tappo
Sughero



"SINARRA"
MAREMMA TOSCANA
SANGIOVESE DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Sangiovese
Vinificazione e affinamento
Acciaio, Cemento e Bottiglia.
Produzione
15/18.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Tecnico (diam)



"PERENZO"
MAREMMA TOSCANA
SYRAH DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Syrah
Vinificazione e affinamento
Acciaio, Barrique e Bottiglia.
Produzione
10.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt / 3 lt
Tappo
Sughero



"ALTIZI"
MAREMMA TOSCANA
ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Cabernet Franc
Vinificazione e affinamento
Acciaio, Barrique e Bottiglia.
Produzione
6.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)



ROCCAFIORE

Todi (PG)

Roccafiore sorge nel territorio di Todi, una realtà che unisce una cantina che produce solo vini naturali, un resort, un ristorante e un centro benessere. I vini di Roccafiore nascono in 15 ettari, situati in collina, a 380 metri sul livello del mare. La tutela degli equilibri ecologici e quelli fisiologici delle piante, la scelta dei vitigni autoctoni, la cura del suolo, la riscoperta di pratiche tradizionali sono parte della continua ricerca dell'eccellenza qualitativa. Un obiettivo che si persegue anche attraverso scelte enologiche e tecnologie avanzate. La sostenibilità è la regola numero uno per la cantina Roccafiore: il progetto nasce con l'obiettivo di produrre solo vini naturali ed ecosostenibili, ottenuti rigorosamente da vitigni autoctoni: Grechetto di Todi, Trebbiano Spoletino, Sangiovese, Sagrantino e Montepulciano.

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico non Certificato

NUMERO BOTTIGLIE

120.000

ETTARI VITATI

15



"ROSATO ROCCAFIORE"
UMBRIA ROSATO IGT

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Pressatura meccanica, a seguito di una breve macerazione sulle bucce per circa 4 ore, decantazione naturale dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. 6 mesi in vasche di acciaio.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



"BIANCO FIORDALISO"
UMBRIA GRECHETTO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Grechetto di Todi

Vinificazione e affinamento

Pressatura meccanica, decantazione naturale dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. 6 mesi in acciaio.

Produzione

45.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam e stelvin)



"ROSSO MELOGRANO"
UMBRIA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Pressatura meccanica, breve macerazione dei mosti con follature giornaliere, fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox, svinatura e soffice pressatura delle vinacce. 12 mesi in vasche di acciaio.

Produzione

30.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam e stelvin)



"FIORFIORE"
UMBRIA GRECHETTO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Grechetto di Todi

Vinificazione e affinamento

Pressatura meccanica, decantazione naturale dei mosti, fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali in vasche di acciaio. 12 mesi in botti grandi da 50 hl rovere di Slavonia.

Produzione

17.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)



"L'ALTROBIANCO"
UMBRIA TREBBIANO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Trebbiano Spoletino

Vinificazione e affinamento

"Uve delicatamente pigiate e i mosti a decantare in modo naturale. Fermentazione spontanea e affinamento 12 mesi in anfore di terracotta da 320 litri. Non svolge la fermentazione malo-lattica. Riposo 6 mesi in bottiglia."

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"IL ROCCAFIORE"
UMBRIA SANGIOVESE IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Pigiatura meccanica, macerazione sulle bucce con folature giornaliere per circa 18/20 giorni, fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali in vasche di acciaio, svinatura e soffice pressatura delle vinacce. 24 mesi in botti grandi da 50 hl rovere di Slavonia.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)



"PROVA D'AUTORE"
UMBRIA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sagrantino, Montepulciano, Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Pigiatura meccanica, macerazione sulle bucce per circa 22/24 giorni, fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali in vasche di acciaio, svinatura e soffice pressatura delle vinacce. 24 mesi in barriques francesi nuove e di secondo passaggio.

Produzione

9.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



MONTEFALCO SAGRANTINO
DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sagrantino di Montefalco

Vinificazione e affinamento

Pigiatura meccanica, macerazione sulle bucce per circa 10 giorni, fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali in vasche di acciaio, svinatura e soffice pressatura delle vinacce. 36 mesi in grandi botti in rovere di Slavonia da 50 hl.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



MONTEFALCO ROSSO
DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Sagrantino, Cabernet Sauvignon, Merlot

Vinificazione e affinamento

Pigiatura meccanica, macerazione sulle bucce per circa 10/12 giorni, fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali in vasche di acciaio, svinatura e soffice pressatura delle vinacce. 18 mesi in barriques francesi e grandi botti in rovere di Slavonia da 50 hl.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"COLLINA D'ORO"
UMBRIA PASSITO IGT

Tipologia

Vino Dolce

Uve col quale è fatto

Moscato Giallo

Vinificazione e affinamento

Appassimento naturale in cassetta, pressatura meccanica delle uve e decantazione naturale dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio. 6 mesi in vasche di acciaio.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

375 ml

Tappo

Tecnico (diam)



OLIO
ROCCAFIORE

Tipologia

Olio E.V.O.

olive col quale è fatto

Moraiole, Frantoio, Leccino

Affinamento

Molitura a freddo in un frantoio a ciclo continuo nelle 12 ore dopo la raccolta.

Produzione

800 bottiglie

Formato Vendita

500 ml

Tappo

Antirabbocco



LA MARCA DI SAN MICHELE

Cupramontana (AN)

La centralità del suolo, il rispetto dei suoi ritmi e il succedersi delle stagioni e dei cicli lunari. Il punto di partenza per Alessandro e Daniela & Co. è il terreno con la sua vitalità e ricchezza. Colline dolci tra il mare e la montagna, terreni con memoria di mediterraneo, calcare e argilla.

"Ci emoziona pensare ai nostri vini con la spinta di radici profonde e lo sguardo sconfinato e ricco delle sfumature del terreno". Salinità, mineralità, acidità le tre parole chiave.



NUMERO BOTTIGLIE

30.000 circa

METODO DI COLTIVAZIONE

Biodinamico

ETTARI VITATI

6



"NUMERO CINQUE"
VINO SPUMANTE METODO CLASSICO
DOSAGGIO ZERO - COL FONDO

Tipologia
Vino Spumante Metodo Classico
Uve col quale è fatto
Verdicchio
Vinificazione e affinamento
Metodo Classico senza sboccatura, 24/30 mesi di affinamento sur lie.
Produzione
2.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



"SALTATEMPO"
VINO BIANCO

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Verdicchio
Vinificazione e affinamento
Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio. Maturazione sur lie per 4/5 mesi in acciaio.
Produzione
7.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



"CAPOVOLTO"
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
DOC CLASSICO SUPERIORE

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Verdicchio
Vinificazione e affinamento
Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio. Maturazione sur lie per 6/9 mesi in acciaio.
Produzione
15.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"PASSOLENTI"
CASTELLI DI JESI VERDICCHIO
RISERVA DOCG CLASSICO

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Verdicchio
Vinificazione e affinamento
Fermentazione con lieviti indigeni in botti grandi di legno da 10 hl. Maturazione sur lie, per 9 mesi in botte e per 6 mesi in vasca di acciaio. Affinamento di 9 mesi in bottiglia.
Produzione
7.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



"LA CAPOVOLTA"
VINO BIANCO

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Verdicchio
Vinificazione e affinamento
Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio. Maturazione sur lie in tonneau per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 40 mesi.
Produzione
1.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



"BASTIAN CONTRARIO"
MARCHE ROSSO IGP

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Montepulciano
Vinificazione e affinamento
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasca di acciaio. Brevissime macerazioni e maturazione per 12 mesi in acciaio.
Produzione
7.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



ABBZIA DI PROPEZZANO

Morro d'Oro (TE)

Fin dalla sua fondazione nelle cantine dell'abbazia si è prodotto vino. Oggi le sue campagne tra le colline teramane sono ancora conosciute principalmente per i suoi vigneti, tanto che qui, tra gli anni '80 è'90, nasceva l'Abbazia di Propezzano, uno dei primi vini della zona a godere di fama internazionale.

NUMERO BOTTIGLIE

30.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico non Certificato

ETTARI VITATI

30



"TAB" TREBBIANO
D'ABRUZZO DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Trebbiano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, affinamento in acciaio e bottiglia.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



"PEC" COLLI APRUTINI
PECORINO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Pecorino

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, affinamento in acciaio e bottiglia.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



"PAS" COLLI APRUTINI
PASSERINA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Passerina

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, affinamento in acciaio e bottiglia.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



"MAB" MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Montepulciano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, affinamento in acciaio e bottiglia.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



"CAB" CERASUOLO
D'ABRUZZO DOC

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Montepulciano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, affinamento in acciaio e bottiglia.

Produzione

400 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



"ANFORA" COLLI
APRUTINI BIANCO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Falanghina , Pecorino, Trebbiano, Passerina

Vinificazione e affinamento

Fermentazione acciaio, affinamento in anfora e bottiglia.

Produzione

900 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO COLLINE
TERAMANE DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Montepulciano d'Abruzzo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione acciaio, affinamento acciaio, botte grande e bottiglia.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO COLLINE
TERAMANE RISERVA DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Montepulciano d'Abruzzo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione acciaio con permanenza di almeno 40 giorni sulle bucce, affinamento per 36 mesi in botte grande e 12 mesi in bottiglia.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



VALLE REALE

Popoli (PE)

Situata nel cuore dell'Abruzzo, Valle Reale segna il confine geografico tra il Gran Sasso ed il Parco Nazionale della Maiella e dei Monti della Laga. È un paradiso verde con sorgenti di acqua cristallina e che consente la sopravvivenza ad animali a rischio di estinzione. Ancora oggi il guardiano di questi territori è il Lupo, simbolo di questi luoghi. Valle Reale ha l'intento di salvaguardare questa area, ancora largamente incontaminata, attraverso un'agricoltura rispettosa dell'ambiente.



NUMERO BOTTIGLIE

240.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico / Biodinamico

ETTARI VITATI

45



TREBBIANO
D'ABRUZZO DOC

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Trebbiano d'Abruzzo
Vinificazione e affinamento
7 mesi acciaio - 1 mese affinamento in bottiglia.
Produzione
13.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Montepulciano d'Abruzzo
Vinificazione e affinamento
3 mesi acciaio - 3 mesi affinamento in bottiglia.
Produzione
60.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



CERASUOLO
D'ABRUZZO DOC

Tipologia
Vino Rosato
Uve col quale è fatto
Montepulciano d'Abruzzo
Vinificazione e affinamento
7 mesi acciaio - 1 mese affinamento in bottiglia.
Produzione
12.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (normacor)

PARCELLE NEL COMUNE DI POPOLI (PE)



TREBBIANO D'ABRUZZO
CRU VIGNETO DI
POPOLI DOC

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Trebbiano d'Abruzzo
Vinificazione e affinamento
12 mesi in acciaio - 8 mesi in bottiglia.
Produzione
6.300 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO CRU
VIGNETO DI POPOLI DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Montepulciano d'Abruzzo
Vinificazione e affinamento
12 mesi tonneau - 12 mesi in bottiglia.
Produzione
38.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO CRU
SAN CALISTO DOC

Tipologia
Vino Rosato
Uve col quale è fatto
Montepulciano d'Abruzzo
Vinificazione e affinamento
12 mesi in tonneau - 12 mesi in bottiglia.
Produzione
6.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO CRU VIGNETO
SANT'EUSANIO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Montepulciano d'Abruzzo
Vinificazione e affinamento
6 mesi acciaio - 6 mesi in bottiglia.
Produzione
13.750 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



CERASUOLO D'ABRUZZO
CRU VIGNETO SANT'EUSANIO
DOC - GIORNO

Tipologia
Vino Rosato
Uve col quale è fatto
Montepulciano d'Abruzzo, raccogliendo le uve nella tarda mattinata.
Vinificazione e affinamento
7 mesi acciaio - 1 mese affinamento in bottiglia.
Produzione
1.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



CERASUOLO D'ABRUZZO
CRU VIGNETO SANT'EUSANIO
DOC - NOTTE

Tipologia
Vino Rosato
Uve col quale è fatto
Montepulciano d'Abruzzo, raccogliendo le uve alle prime luci dell'alba.
Vinificazione e affinamento
7 mesi acciaio - 1 mese affinamento in bottiglia.
Produzione
1.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero

PARCELLE NEL COMUNE DI CAPESTRANO (AQ)


**TREBBIANO D'ABRUZZO CRU VIGNA
DEL CONVENTO DI CAPESTRANO
DOC**
Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Trebbiano d'Abruzzo

Vinificazione e affinamento

18 mesi in acciaio +2 bottiglia.

Produzione

400 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero


**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
CRU VIGNA DEL CONVENTO
DI CAPESTRANO DOC**
Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Montepulciano d'Abruzzo

Vinificazione e affinamento

12 mesi in tonneaux - 12 mesi in bottiglia.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero





CANTINA BAMBINUTO

Santa Paolina (AV)

L'unicità è da ricercare nelle piccole accortezze dell'agire. La qualità delle nostre lavorazioni, la cura per le nostre uve e la purezza dei nostri vini è quel che ci distingue". Tra buoni profumi e mille progetti, con un'esperienza di oltre trent'anni, Raffaele Aufiero con la moglie Carmela fonda l'azienda su rigogliose radici: passione, tradizione e pieno amore per le proprie terre. Ancora oggi, è quella stessa passione a spingere i figli Antonio, Michela e Marilena a realizzare il sogno del padre. Oggi insieme conducono l'azienda con dedizione ed energia. Nuovo vigore e nuovo slancio sono stati investiti per raggiungere ulteriori traguardi, con la consapevolezza di avere in eredità un patrimonio del gusto.



NUMERO BOTTIGLIE

15.200

METODO DI COLTIVAZIONE

Lotta integrata, in conversione Bio

ETTARI VITATI

7



**GRECO DI TUFO
DOCG**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Greco di Tufo

Vinificazione e affinamento

Pressatura e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento per dieci mesi in acciaio.

Produzione

9.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



**"PICOLI" GRECO DI TUFO
RISERVA DOCG**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Greco di Tufo

Vinificazione e affinamento

Pressatura e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento per dieci mesi in acciaio.

Produzione

3.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



**"RAFILU" GRECO DI TUFO
RISERVA DOCG**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Greco di tufo

Vinificazione e affinamento

Pressatura e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento 3 anni sulle fecce in vasca d'acciaio - 10 mesi di bottiglia.

Produzione

3.800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"INSANIA" FALANGHINA
IRPINIA DOC**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Falanghina

Vinificazione e affinamento

Pressatura, fermentazione controllata affinamento sulle fecce per circa sei mesi.

Produzione

1.800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"TOPPOLE" AGLIANICO
CAMPANIA IGT**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Aglianico

Vinificazione e affinamento

1) Sgranellatura manuale 2) Pigioderaspato 3) Vendemmia tardiva 4) Macerazione lunga.

Produzione

900 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



CAMPANIA

Fontanarosa (AV)



DI PRISCO

Fontanarosa (AV)

L'azienda Di Prisco nasce nel 1995 per la caparbia volontà di Pasqualino Di Prisco, che ha ereditato l'azienda agricola dal padre e dal nonno, imprenditori agricoli a Fontanarossa, in provincia di Avellino. Tutte le vigne dell'Azienda sono situate attorno ai 600 metri s.l.m. per sfruttare al meglio il clima fresco dell'Irpinia. Pasqualino produce vini ricchi di mineralità, aromatici e fini, estremamente rappresentativi del territorio in cui si trovano.

NUMERO BOTTIGLIE

60.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biodinamico non Certificato

ETTARI VITATI

10

Non in vendita a:

AR



**GRECO DI TUFO
DOCG**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Greco di Tufo
Vinificazione e affinamento
Acciaio.
Produzione
20.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**FIANO DI AVELLINO
DOCG**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Fiano di Avellino
Vinificazione e affinamento
Acciaio.
Produzione
5.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**FALANGHINA
BENEVENTANO IGP**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Falanghina Beneventano
Vinificazione e affinamento
Acciaio.
Produzione
5.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**"PIETRA ROSA"
GRECO DI TUFO DOCG**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Greco di Tufo
Vinificazione e affinamento
Acciaio.
Produzione
7.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**"ROTOLE"
FIANO IRPINIA DOC**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Fiano di Avellino
Vinificazione e affinamento
Acciaio.
Produzione
10.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**CODA DI VOLPE
IRPINIA DOC**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Coda di Volpe
Vinificazione e affinamento
Acciaio.
Produzione
5.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



TAURASI DOCG

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Aglianico
Vinificazione e affinamento
Botti di legno.
Produzione
6.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**IRPINIA CAMPI
TAURASINI DOC**

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Aglianico
Vinificazione e affinamento
Acciaio.
Produzione
10.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero

Paglione
Perazzelle
Cacc'e Mmitte di Lucera

Denominazione di
Origine Protetta

2015



PAGLIONE

Lucera (FG)

Nel 1994 le famiglie Faccilongo e Albano, da sempre agricoltori, iniziano con Beniamino e Maria Costanza la conversione dell'azienda in biologico per poi dotarsi di un proprio laboratorio di trasformazione nel rispetto della filosofia della "filiera corta". Paglione, guidata oggi dal figlio Nicola Faccilongo, pone al centro del proprio lavoro il rispetto per la terra, la storia e la cultura enogastronomica del proprio territorio, la Daunia, la regione più settentrionale della Puglia, valorizzandone le varietà autoctone.

Ogni prodotto è un racconto. In esso sono riassunte le radici contadine della famiglia e l'esperienza che da generazioni si tramandano dai genitori ai figli.



NUMERO BOTTIGLIE

12.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

4,76



**DILUCERE
DAUNIA BIANCO IGT**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Bombino bianco 50%, Malvasia bianca 50%

Vinificazione e affinamento

"Fermentazione alcolica spontanea in acciaio temperatura controllata, malo-lattica svolta in acciaio. Affinamento 6 mesi in acciaio. Non filtrato, non stabilizzato"

Produzione

3.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"L'ECLITTICO"
VINO BIANCO**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Carricante, Minnella, Inzolia, Grecanico

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in acciaio inox con macerazione sulle bucce per circa 8 giorni ad una temperatura di 18 -20°C. Affinamento per 8 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia. Non filtrato, non stabilizzato.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



**"MANIA"
VINO ROSATO**

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Nero di Troia, Sangiovese, Montepulciano, Bombino Bianco

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea, in acciaio con macerazione breve sulle bucce. Affinamento per 8 mesi in acciaio. Non filtrato, non stabilizzato.

Produzione

1.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"CAPORALE" CACC'E MMITTE
DI LUCERA DOC**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nero di Troia, Montepulciano, Bombino Bianco

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 12/15 giorni a 24/26 °C. Affinamento per 6 mesi in acciaio, 4 mesi in bottiglia. Non filtrato, non stabilizzato.

Produzione

13.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"PERAZZELLE" CACC'E
MMITTE DI LUCERA DOC**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nero di Troia, Sangiovese, Montepulciano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 20 giorni a 24-26° C. Malo-lattica totalmente svolta in barrique di rovere francese di secondo passaggio per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi. Non filtrato, non stabilizzato.

Produzione

1.700 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"COMPONENTO N.4"
PUGLIA IGP**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nero di Troia, Sangiovese, Bombino Bianco

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 20 giorni a 24-26°. Affinamento in Barrique di rovere francese di secondo passaggio per 5-6 mesi, 4 mesi in bottiglia. Non filtrato, non stabilizzato.

Produzione

3.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**SANTAJUSTA
NERO DI TROIA IGP**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nero di Troia

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 20 giorni, malo-lattica svolta in tonneau di rovere francese di secondo passaggio. Affinamento totalmente in tonneau di rovere francese di secondo passaggio per 24 mesi, in bottiglia 12 mesi. Non filtrato, non stabilizzato.

Produzione

1.200 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



CANTINA FRANCESCO CADINU

Mamoiada (NU)

"La nostra cantina è una piccola azienda a conduzione familiare. Nasce nel 2015 ma la dedizione alla viticoltura e all'arte del vino è sempre stata parte della nostra famiglia, attualmente il territorio aziendale si estende per 8 ettari vitati costituiti da vigneti presenti in diverse zone (Fittiloghe, Elisi, Perdas Longas) nell'agro di Mamoiada ad un'altitudine dai 650 m slm agli 800 m slm. Le coltivazioni dei vigneti più vecchi sono ad alberello. Seguiamo una filosofia produttiva sostenibile e rispettosa dell'ambiente, del territorio e delle persone. L'unicità delle caratteristiche dei nostri vini è data dalle uve selezionate provenienti dai nostri vigneti più antichi con fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti.

NUMERO BOTTIGLIE

8.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

8



**"MATTIO" BARBAGIA
BIANCO IGT**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Granatza

Vinificazione e affinamento

In acciaio con macerazione sulle bucce per 40 giorni
Fermentazione spontanea. Affinamento In anfora in
cocciopesto per 4 mesi

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"TZIU SIMONE"
BARBAGIA ROSATO IGT**

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Cannonau

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea, senza aggiunta di lieviti.
Vinificazione un ora sulle bucce. Maturazione in acciaio
per 8 mesi.

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"PERDAS LONGAS"
CANNONAU DI SARDEGNA
DOC**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cannonau

Vinificazione e affinamento

In piccoli tini senza controllo della temperatura
Fermentazione spontanea per 15/20 giorni fino ad
esaurimento degli zuccheri. Affinamento In botte dai
12 ai 15 mesi

Produzione

4.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"GHIRADA ELISI"
CANNONAU DI SARDEGNA
DOC**

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Cannonau

Vinificazione e affinamento

In piccoli tini senza controllo della temperatura
Fermentazione spontanea per 15/20 giorni fino ad
esaurimento degli zuccheri. Pressatura soffice e
fermentazione malolattica spontanea. Affinamento In
botte per 12 mesi

Produzione

1.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"GHIRADA FITTILOGHE"
CANNONAU DI SARDEGNA
DOC**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cannonau da vigna di 120 anni

Vinificazione e affinamento

In piccoli tini senza controllo della temperatura
Fermentazione spontanea per 15/20 giorni fino ad
esaurimento degli zuccheri. Pressatura soffice e
fermentazione malolattica spontanea. Affinamento In
botte per 12 mesi

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



GIROLAMO RUSSO

Passopisciaro (CT)

Distesa sul versante nord dell'Etna, tra i 650 e i 780 metri, l'Azienda ha in proprietà 15 ettari di vigneti, incorniciati da nocioleti e uliveti. Giuseppe Russo coltiva le vigne in regime biologico, secondo la tradizione contadina: quella che ha permesso a vigneti vecchi anche di un secolo di giungere fino ad oggi.

E così gli antichi impianti ad alberello, insieme ai nuovi filari, vengono lavorati principalmente a mano: potature corte, aratura, zappatura, legatura, zolfo e rame. Durante la vendemmia, si selezionano con accuratezza le uve e si vinificano separatamente le diverse contrade, ognuna straordinariamente ricca di profumi, colori e vibrazioni, per imprigionare nei singoli vini l'anima di ciascuna di esse.



NUMERO BOTTIGLIE

70.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

18



"NERINA"
ETNA BIANCO DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Carricante, Minnella, Inzolia, Grecanico

Vinificazione e affinamento

Parte in acciaio parte in legno.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"SAN LORENZO"
ETNA BIANCO DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Carricante

Vinificazione e affinamento

Pigiatura, chiarifica e fermentazione a temperatura controllata in inox, fine fermentazione in legno. Affinamento 80% tonneau e 20% inox per 10 mesi circa.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1500 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"A RINA"
ETNA ROSSO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Vinificazione e affinamento

Diraspamento 20 giorni di macerazione 14 mesi affinamento in barrique botte grande e cemento.

Produzione

40.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"SAN LORENZO"
ETNA ROSSO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento

Diraspamento 25 giorni macerazione 18 mesi affinamento barrique usate e botte grande.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"SAN LORENZO
PIANO DELLE COLOMBE"
ETNA ROSSO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nerello mascalese

Vinificazione e affinamento

Diraspamento di solo l'80% delle uve, 25 giorni macerazione con parte delle uve a grappo intera, 18 mesi affinamento in botte grande.

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"CALDERARA SOTTANA"
ETNA ROSSO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nerello mascalese

Vinificazione e affinamento

Diraspamento 25 giorni macerazione 18 mesi affinamento barrique usate e botte grande.

Produzione

2.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"FEUDO"
ETNA ROSSO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento

Diraspamento 25 giorni macerazione 18 mesi affinamento barrique usate e botte grande.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"FEUDO DI MEZZO"
ETNA ROSSO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento

Diraspamento 25 giorni macerazione 18 mesi affinamento barrique usate e botte grande.

Produzione

2.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



ETNA ROSATO DOC

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in bianco, affinamento acciaio 6 mesi.

Produzione

8.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)



PIETRE DI LUNA

Calatafimi (TP)

Pietre di Luna nasce dall'idea che in Sicilia ci sono vitigni autoctoni che se posti in determinati areali, con specifiche condizioni pedo-climatiche e se coltivati in un certo modo, riescono a dare grandissimi vini, vini con caratteristiche distintive e riconoscibili. In poche parole grandi vini di terroir. Siamo voluti partire con il vitigno che forse più di tutti risponde a questa descrizione: il Catarratto.



NUMERO BOTTIGLIE

3.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologica

ETTARI VITATI

0,5

**CATARRATTO
SICILIA DOC****Tipologia**

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Catarratto

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in bianco, malolattica non svolta. Affinamento in acciaio e bottiglia

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



ADRIANO AZZARRI RAPPRESENTANZE

Calenzano (FI)

L'esperienza ed i continui viaggi nel mondo del vino ci hanno portati anche fuori dal territorio italiano. Abbiamo intrapreso un percorso fatto di continue degustazioni ed approfondimenti.

In linea con la nostra filosofia abbiamo cercato quei vini e quelle aziende che riescono ad esprimere le caratteristiche di territori specifici, orgoglio di produttori sapienti ed appassionati del buon bere.

BORDEAUX



Chateau Maine Blanc
(Blaye-Côtes De Bordeaux)



Chateau Mousse
(Canon-Fronsac)



Chateau Beaulieu
(Lalande De Pomerol)



Chateau Des Landes
(Lussac Saint Emilion)



Chateau Tour
Haut-Caussan
(Medoc)



Chateau Grand
Corbin-Despaigne
(Saint-Emilion Grand Cru Classe)



Clos Du Clocher
(Pomerol)



Chateau Pontet Canet
(Pauillac)

BORGOGNA



Domaine Lejeune
(Pommard)

Pommard
"Village Les Trois Follots"
Pommard Premier Cru
"Argillieres"
Pommard Premier Cru
"Epenots"
Pommard Premier Cru
"Poutures"
Pommard Premier Cru
"Rugiens"



Guy Robin et fils
(Chablis)

Chablis Vieilles Vignes
Chablis Cuvée Marie Ange
Chablis Premier Cru Vaillons
Chablis Premier Cru Montee
De Tonnerre
Chablis Premier Cru
Montmains
Chablis Grand Cru Les Clos
Chablis Grand Cru Blanchot
Chablis Grand Cru Valmur

BEAUJOLAIS



Domaine Antoine
& Maxime Graillet
Domaine De Fa

Beaujolais
Saint Amour
Fleurie



MAURIZIO CAVALLI

Parma (PR)

Maurizio Cavalli nel 1986, a Parma, rileva una storica drogheria. Da quegli anni il suo lavoro pone grande attenzione al mondo del vino, specializzandosi, nel tempo, alla ricerca di territorio. Da una costola dell'Enoteca Cavalli, siamo nel 2005, nasce la Maurizio Cavalli Distribuzione: società di importazione di Champagne, bollicine e vini francesi, oggi distribuiti in tutta Italia. Non Maisons, quindi, ma vignérons appassionati che con il loro lavoro sappiano raccontare terre, luoghi, vitigni, con passione e dedizione.

Non in vendita a:
PT / AR / SI / GR
PI / LI / LU / MS / SP

**vendita solo in
rappresentanza**

CHAMPAGNE

ALEXANDRE GRIMÉE
 ALAIN MERCIER
 J. CHARPENTIER
 CAZÉ-THIBAUT
 LEGRAND-LATOURE
 A. LURQUIN
 LE GUEDARD
 GATINOIS
 LAHERTE
 SELEQUE
 CHAILLON
 WIRTH MICHEL
 GUILLAUME SERGENT
 PONSON
 SAVART
 BROCHET
 FENEUIL
 BERECHÉ
 MOUZON LEROUX
 SADI MALOT
 M.N. LEDRU
 J.VESSELLE
 LAMIABLE
 ETIENNE CALSAC
 VAZART-COQUART
 LANCELOT PIENNE
 BONNET-GILMERT
 WARIS-LARMANDIER
 VERGNON
 STEPHANE REGNAULT
 COPINET
 BRIGANDAT
 GRADOS
 TASSIN
 COUCHE+PETIT CAMUSAT
 COESSENS
 FALMET

BUGEY

RENARDAT-FACHE

JURA

PIGNIER

SAVOIA

QUENARD

ALSAZIA

ALLIMANT LAUGNER
 BOTT-GEYL
 MEYER FONNE
 BARMES-BUECHER

BORGOGNA

GOISOT
 DOMAINE D'ELISE
 Dupré
 VOCORET
 MARK HAISMA
 MOROT
 PILLOT HENRY
 CLOS DU MOULIN AUX MOINES
 GAUNOUX
 PIGUET-GIRARDIN
 THEULOT
 JEANDEAU
 JANIN
 DESVIGNES
 CHERMETTE

LOIRA

VINS DE LA MADONE
 GIRAUDON PAIRE
 TATIN
 ROBLIN
 PELLÉ
 PINARD
 BOUCHIE-CHATELLIER
 CLOS SAINT FIACRE
 HUARDS
 CORBILLIERES
 BOIS VAUDONS
 COLIN
 BELLIVIERE
 CHIDAINE
 CAREME
 CHEVALERIE
 BAUDRY
 COTELLERAIE
 CHATEAU YVONNE
 SABLONNIERES
 CHATEAU BRINSON
 CLOSEL NO. FOTO
 OREE DU SABIA
 GUNTHER-CHEREAU

CORSICA E PROVENZA

ABBATUCCI
 TREVALLON
 REVELETTE
 HENRI BONNAUD
 BARBANAU
 BEGUDE

LANGUEDOC

PETIT CHAUMONT
 CLOS MARIE
 MAS DE BROUSSES
 MAS JULLIEN
 CHABANON
 HOMS
 DES 2 CLES
 DOMAINE LAURENS

ROUSSILLON

DOMAINE GARDIES
 DOMAINE LAGUERRE

RODANO

VILLA
 DUCLAUX
 MONGE GRANON
 LES 7 PIERRES
 CHAUMÉ ARNAUD
 AQUERIA
 ORATOIRE SAINT-MARTIN
 CAYRON
 MONT OLIVET

SUD OVEST

PLAGEOLES
 CHATEAU PLAISANCE
 MATTHIEU COSSE
 LABRANCHE LAFFONT
 LARREDYA
 BORDAXURIA
 MATHA
 ANDIRAN
 MOULIN CARESSE
 MOUTHES LES BHIAN
 A. CURE
 ALBERT DE CONTI

BORDEAUX

CHATEAU LEYEDET
 CHATEAU CLARISSE
 MOUTTE BLANC
 TIRE PE
 RIOUBLANC
 CLOS 19/BIS
 AD VINAM
 VIGNOBLES ARNAUD



"LES BULLES" ROCCAFIORE

Todi (PG)

Dalla passione e dalla curiosità di Luca Baccarelli nasce questa distribuzione di piccoli vigneron francesi, selezionati durante alcuni viaggi alla scoperta delle regioni vinicole d'oltralpe. Senso di appartenenza al terroir d'origine, desiderio di esaltare varietà, annata e parcella, rispetto per un territorio fin troppo sfruttato negli anni passati, minimo intervento in vigna ed in cantina: sono questi i criteri alla base della ricerca e scelta dei produttori. Una filosofia che è integralmente in linea con quella di Roccafiore.

Non in vendita a:
FI / PO



Dremont Marroy
Vallée de la Marne (Charly-sur-Marne)

Champagne
"Le Triau" Extra Brut
"La Lierie" Extra Brut
"Noir de Méandre" Extra Brut
"Blanc de Méandre" Extra Brut
"Éclosion Pur Meunier" Brut Nature



Jérôme Blin
Vallée de la Marne (Vincelles)

Champagne
"La Varoce" Extra Brut
"La Pouillote" Extra Brut
"Cuvée Apogée" Extra Brut



Durdon Bouval
Vallée de la Marne (Verneuil)

Champagne
Reserve Extra Brut
Blanc de Noir Extra Brut
"Candide"
Blanc de Blanc Extra Brut
"Les Sablons"
Blanc de Noir Brut Nature



Remy Bertin
Vallée de la Marne (Verneuil)

Champagne
Tradition Brut
Reserve Brut
Dosage Zero Brut Nature
Blanc de Noir Extra Brut



Vadin-Plateau
Vallée de la Marne (Cumières)

Champagne
"Renaissance" Cuvée Extra Brut 1er Cru
"Intuition" Cuvée Extra Brut 1er Cru
"Bois de Jots" Brut Nature 1er Cru
"Chene la Butte" Brut Nature 1er Cru
"Ovalie Zero" Brut Nature 1er Cru
"Terre Des Moines" Brut Nature 1er Cru
"Symbiose" Cuvée Extra Brut 1er Cru



Gamet
Vallée de la Marne (Mardeuil)

Champagne
"Rive Droite" Brut
"Rive Gauche" Brut
"Caractères" Extra Brut
Blanc de Blanc Brut Nature
"Carrés du Midi" Brut Nature
"Heurte-Loup" Brut Nature



Laurent Benard
Vallée de la Marne (Mareuil-sur-Aÿ)

Champagne
"La Clé des Sept Arpents"
1er Cru Extra Brut
"Vendange"
1er Cru Extra Brut
"Vibratis"
1er Cru Extra Brut



Philippe Glavier
Côte des Blancs (Cramant)

Champagne
"La Grace d'Alphael"
Blanc de Blanc Extra Brut G.C.
"La Grace d'Alphael"
Blanc de Blanc Brut Nature G.C.
"La Grace d'Hakamian"
Blanc de Blanc Extra Brut G.C.
Mesnil Emotion Millésimé
Blanc de Blancs Extra Brut 1er Cru
"Génésis"
Blanc de Blanc Extra Brut G.C.



Odyssee 319
Côte des Blancs (Avize)

Champagne
Blanc de Blanc G.C. Brut
Rosé G.C. Brut
Jour 1: Le Levant
Blanc de Blanc G.C. Brut
Jour 2: Le Couchant
Blanc de Blanc G.C. Brut
Jour 3: Meunier à Belval
Blanc de Blanc Extra Brut



Herbelet
Côte des Blancs (Oger)

Champagne
Blanc de Blancs Brut G.C.
"Espirit Chardonnay" Brut Nature G.C.
Prestige Millésimée Extra Brut G.C.



Sophie Launois
Côte des Blancs (Le Mesnil sur Oger)

Champagne
"Le Moulin"
Blanc de Blancs Extra Brut G.C.



Brice
Montagne de Reims (Bouzy)

Champagne
"Héritage" Brut
"Héritage" Rosé Brut
Bouzy Blanc de Noirs Extra Brut G.C.
Bouzy Millésimée Extra Brut G.C.



Doré
Montagne de Reims (Ludes)

Champagne
Cuvée Origine Brut 1er Cru
Cuvée Blanc de Blancs
Millésimée Brut 1er Cru
Cuvée Rosé 1er Cru



Jacquinet Dumez
Montagne De Reims (Les Mesneux)

Champagne
"Dialogie" 1er Cru Extra Brut
"Luministe" 1er Cru Extra Brut
"Vocabolis #5" 1er Cru Extra Brut
"Sublimum" 1er Cru Extra Brut Rosè



Oudiette x filles
Vallée du Petit Morin (Beauvallon)

Champagne
"Uniterre" Millésimé Extra Brut
"Les Sablonnières"
Blanc de Noir Extra Brut



André Fays
Côte des Bar (Celles Sur Ource)

Champagne
Tradition
Extra Brut Reserve Brut
"Enticelles"
Millésimée Extra Brut
Rosé de Macération
Extra Brut



Terres Secretes
Macon, Bourgogne

Crémant de Bourgogne Brut
Crémant de Bourgogne
Blanc de Blanc
Crémant de Bourgogne
Brut Rosé



Jean Claude Mas
Languedoc Roussillon (Limoux)

"Le Berceau"
Blanquette de Limoux
"Le Berceau"
Crémant de Limoux Rosé
Côte Mas Frisante Brut





BIRRIFICIO BRÜTON

San Cassiano di Moriano (LU)

In riferimento alla bevanda della civiltà minoica riecheggia a Lucca, nel cuore della Toscana, il nome BRÜTON. Estrema cura ed un profondo studio delle tecniche di birrificazione, regalano sensazioni uniche con profonde evocazioni ataviche. Il motto di Brùton è: "Produciamo e vendiamo felicità in bottiglia. In vari gusti, formati diversi. Può causare ilarità". A Lucca, dal 2006.

Nr. Ettoltri prodotti: 1.800HL

Non in vendita a:
PT / AR / GR / PI / LI
LU / MS / SP



**BIANCA
BLANCHE**

Descrizione

Birra chiara, pallida e opalescente, prodotta con farro crudo e frumento. Ha una fresca acidità sottolineata da una delicata speziatura.

Gradazione

5,3% alc. - IBU 10 - EBC 6

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



**BRÜTON DI BRÜTON
GOLDEN ALE**

Descrizione

Birra chiara e limpida, di basso tenore alcolico. Il corpo leggero e l'aroma erbaceo e delicato, caratterizzato dall'uso di luppoli nobili tedeschi e varietà americane, la rendono una birra piacevolmente beverina.

Gradazione

5,5% alc. - IBU 25 - EBC 6

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 1,5 lt / 24 lt



**LILITH
AMERICAN PALE ALE**

Descrizione

Birra di grande carattere, dal colore ambrato e dalla schiuma persistente. Profumi agrumati e resinosi e un finale netto e amarognolo.

Gradazione

5,5% alc. - IBU 27 - EBC 21

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



**STONER
STRONG GOLDEN ALE**

Descrizione

Birra chiara, dal colore dorato carico. Al naso è potente ma fresca, con note di albicocca e frutta candita. In bocca è equilibrata, con sentori di miele.

Gradazione

8% alc. - IBU 27 - EBC 10

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



**MOMUS
STRONG SCOTCH ALE**

Descrizione

Ambrata ispirata alle tradizionali birre scozzesi, prodotta con l'aggiunta di malti speciali. Forte e corposa, con sensazioni persistenti di caramello e miele di castagno che sostengono un'elegante nota torbata. Bevibilità inaspettata per la sua gradazione alcolica

Gradazione

7,5% alc. - IBU 18 - EBC 52

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



**10
BARLEY WINE**

Descrizione

Birra scura ispirata ai Barley Wine inglesi. Colore ambrato e carico tendente al marrone, grande struttura e complessità, profumi di malto, liquirizia e torrefazione.

Gradazione

10% alc. - IBU 31 - EBC 70

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 16 lt



**ABIURA
SAISON**

Descrizione

Saison in stile belga, senza speziature o aromatizzazioni. È estremamente secca, profumata di pane e frutta a pasta gialla e con una tenue vena agrumata e floreale.

Gradazione

6,5% alc. - IBU 18 - EBC 10

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



**BRÜTON DI BRÜTON
GOLDEN ALE
SENZA GLUTINE**

Descrizione

Birra chiara dal basso tenore alcolico. Siamo arrivati ad abbattere il contenuto di glutine sotto le 20 parti per milione.

Gradazione

5,5% alc. - IBU 25 - EBC 6

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



**LIMES ROSA
SAISON - ITALIAN GRAPE
ALE (BIRRA STAGIONALE)**

Descrizione

Birra speciale prodotta con l'aggiunta in fermentazione di mosto di Sangiovese Rosé della Fattoria di Magliano. Perlage fine, una vena acida e minerale, quasi salina, grazie alle uve della Maremma, con spiccata secchezza finale.

Gradazione

8,5% alc. - IBU 6 - EBC 8

Formato Vendita

330 ml



**LIMES
SAISON
(BIRRA STAGIONALE)**

Descrizione

Birra speciale prodotta con l'aggiunta in fermentazione di mosto di Vermentino della Fattoria di Magliano. Perlage fine, una vena acida e minerale, quasi salina, con spiccata secchezza finale.

Gradazione

6,5% alc. - IBU 6 - EBC 8

Formato Vendita

330 ml



**ST. RENNA
BIERE DE NOEL
(BIRRA STAGIONALE)**

Descrizione

Birra speciale ambrata, ispirata alle birre di Natale della tradizione belga. Prodotta con aggiunta di spezie, è una birra alcolica ma dalla facile beva.

Gradazione

9% alc. - IBU 20 - EBC 40

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 1,5 lt / 16 lt



**SPIRITO DI BRÜTON
ACQUAVITE DI BIRRA**

Descrizione

Spirito di Brùton è l'acquavite, prodotta a partire da una selezione delle nostre birre. Al naso ha delicate note floreali, un elegante profumo lievemente agrumato, derivato dalle note luppolate di Citra della nostra Brùton di Brùton. Amabile in bocca, mai aggressiva o vegetale. Sul palato predominano i sapori agrumati sulla dolcezza. Chiusura secca e netta, decisamente armonica.

Gradazione

42% alc.

Formato Vendita

500 ml



**EVA
PILS**

Descrizione

Chiara a bassa fermentazione, caratterizzata da un corpo leggero, è una birra secca e beverina, sostenuta da una carbonazione fine e persistente. Al naso e in bocca è un trionfo di luppoli continentali, che le conferiscono note erbacee e floreali, un amaro netto e un finale pulito.

Gradazione

5% alc. - IBU 25 - EBC 5

Formato Vendita

Lattina 330 ml / 24 lt



**LA TAPPA
SESSION IPA**

Descrizione

L'ultima nata in casa Brùton, è una session IPA con luppoli resinosi ed agrumati, netta e tagliente ma di facile beva. Molto diversa dalla Soramara, non ne è la sorella minore ma una birra più snella e asciutta.

Gradazione

4,6% alc. - 50 IBU -

Formato Vendita

Lattina 330 ml / 24 lt



**SORAMARA
AMERICAN IPA**

Descrizione

Una birra che nasce dall'incontro di una base di malti chiari con luppoli americani (citra, simcoe e centennial) da cui ne deriva una birra molto bevibile, intensa, agrumata e resinosa allo stesso tempo, con note tropicali in primo piano.

Gradazione

6,5% alc. - 50 IBU - 12 EBC

Formato Vendita

Lattina 330 ml / 24 lt



**ABIGEATO
BOCK**

Descrizione

Classico stile tedesco, una bassa fermentazione caratterizzata da un corpo medio, colore carico e sensazioni di caramello e cracker, con una leggera nota di panificazione. Il luppolo è relativamente intenso, con note erbacee e lievemente speziate.

Gradazione

6% alc. - 10 IBU - 50 EBC

Formato Vendita

Lattina 330 ml / 24 lt



**BLUEBITTER
BITTER ALE**

Descrizione

La più tipica delle birre inglesi, una bitter ale tradizionale, a bassa gradazione alcolica ma piena di gusto, con note eleganti di panificato, di malto, e leggero caramello, per una bevuta facile e seriale.

Gradazione

3,8% alc. - 20 IBU - 15 EBC

Formato Vendita

24 lt



AQUE SPIRITO ITALIANO

Colle Val d'Elsa (SI)

La più antica testimonianza di una distillazione alcolica è italiana. Si trova nel libro "Consilia" scritto nella metà del XIII secolo da Taddeo Alderotti, famoso medico e scienziato: "Per fare l'acqua della vita, qui detta anche ardente, sono necessari due vasi di rame." Poi passa alla materia prima: "Prendete quindi un vino eccellente, il più pregiato che potete avere". E dopo aver descritto il processo di distillazione, finisce con il controllo della qualità: "Mettete l'acqua della vita accanto ad una candela", scrive, e vedrete che "prima distillatio ardet imperfecte, secunda perfecte, tertia perfetissime". La conclusione "Virtutes huius aque multe sunt" (Molte sono le virtù di queste acque) diventa il motto dell'Azienda, che ama il bere bene e sa che le Aque possono fare più bella la vita. Ma solo se fatte bene, con competenza, rispetto e passione. Da questo nasce il Progetto Aque. Un progetto che vuol dire cercare, selezionare e imbottigliare solo prodotti selezionati con passione.

Non in vendita a:
SI / AR / GR / PI / LI
LU / MS / SP



LA CASA DEL RUM SEL. N. 2
BARBADOS RUM
OVERPROOF

Descrizione

Blend di Rum ottenuti dalla fermentazione di melassa di canna da zucchero e distillati sia con tecnica "pot still" che con tecnica "patent still", invecchiati fino ad 8 anni in clima tropicale in botti di rovere americano. Imbottigliato senza filtrazione e senza alcuna addizione a 65% vol per mantenerne intatte tutte le sfumature aromatiche.

Grado Alcolico

65% Vol.

Formato Vendita

700 ml



LA CASA DEL RUM SEL. N. 3
GUATEMALA, NICARAGUA
& REP. DOMINICANA

Descrizione

Classica espressione dello stile spagnolo, morbido ma autentico, non dolce. Appena versato sprigiona subito note di caffè, cioccolato e liquirizia. Il tutto accompagnato da una fresca nota agrumata d'arancia che rende il blend bilanciato. Pur trattandosi di un prodotto giovane, ha un'interessante evoluzione durante la degustazione.

Grado Alcolico

50% Vol.

Formato Vendita

700 ml



LA CASA DEL RUM SEL. N. 4
JAMAICA, BARBADOS,
REP. DOMINICANA

Descrizione

Blend creato per esaltare l'unicità dello stile Jamaica. Miscela di ben 3 Rum diversi provenienti dalle migliori distillerie dell'isola. Stile Inglese, spigoloso, balsamico ed erbaceo con quei sentori tipici della Jamaica. Appena versato nel bicchiere è sorprendente il mix di profumi esotici. In degustazione è armonico, fresco e beverino, ben equilibrato.

Grado Alcolico

40% Vol.

Formato Vendita

700 ml



LA CASA DEL RUM SEL. N. 5
REP. DOMINICANA, PANAMA,
BARBADOS

Descrizione

Rum morbido, dal gusto intenso e persistente ma senza zuccheri aggiunti. Stile classico Dominicano ma con il corpo e la struttura dei Rum di Barbados. Profumo avvolgente. Le note di legno sono ben bilanciate, accompagnate da sensazioni di frutta rossa matura, cioccolato e vaniglia. Leggera nota vegetale ed erbacea che rende il tutto ancora più interessante.

Grado Alcolico

45% Vol.

Formato Vendita

700 ml



"DON DIEGO"
RON SPICY

Descrizione

Blend di Rum ottenuti dalla fermentazione di melassa di canna da zucchero e distillati sia con tecnica "pot still" che con tecnica "patent still", invecchiati fino ad 8 anni in clima tropicale in botti di rovere americano. Imbottigliato senza filtrazione e senza alcuna addizione a 65% vol per mantenerne intatte tutte le sfumature aromatiche.

Grado Alcolico

65% Vol.

Formato Vendita

700 ml



CANE JUICE/MOLASSES
POT AND COLUMN STILL

Descrizione

Blend di Rum ottenuti dalla fermentazione e successiva distillazione sia di melassa che di puro succo di canna da zucchero. Distillati sia in alambicco che con piccole colonne continue.

Grado Alcolico

40% Vol.

Formato Vendita

700 ml



MOLASSES
100% POT STILL

Descrizione

Blend di Rum ottenuti esclusivamente dalla fermentazione di melassa di canna da zucchero. Distillati mediante antichi alambicchi presso storiche distillerie del luogo d'origine.

Grado Alcolico

40% Vol.

Formato Vendita

700 ml



EX-N1 SELECTION CASK
2020

Descrizione

Cosa succede quando una vecchia botte, quasi dimenticata, con passione riprende vita ed ospita un nuovo blend? Il risultato è un viaggio alla scoperta di profumi e sapori completamente nuovi. La base di partenza è il Blended White Rum Cane Juice/Molasses Pot and Column Still.

Grado Alcolico

48% Vol.

Formato Vendita

500 ml



VINSANTO CASK
2020

Descrizione

Il primo Rum al mondo invecchiato in piccoli caratelli di Vinsanto Toscano. Questo Rum esce completamente da tutti gli schemi abituali del Rum. La base di partenza è il Blended White Rum Molasses 100% Pot Still, il resto è la firma del Vinsanto Toscano. Un tocco inusuale di autentica toscana per un'esperienza unica.

Grado Alcolico

40% Vol.

Formato Vendita

500 ml



GRAPPA FINISH CASK
2020

Descrizione

Blend complesso e rigorosamente segreto di vari Rum tropicali con parziale invecchiamento all'origine. Affinamento in botte precedentemente utilizzata per invecchiare la Grappa Toscana.

Grado Alcolico

42% Vol.

Formato Vendita

700 ml

ALBONI



GRAPPA BIANCA LUNATICA

Descrizione

Prodotta tra Ottobre e Febbraio solamente con le migliori vinacce di Sangiovese toscano che arrivano fresche in distilleria. Il prodotto che in assoluto rappresenta meglio di tutti la filosofia di produzione.

Grado Alcolico

42% Vol.

Formato Vendita

700 ml



GRAPPA INVECCHIATA SELVATICA

Descrizione

Selezione delle migliori grappe realizzate da vinacce a bacca rossa, tra cui Sangiovese, Merlot e Cabernet. Prodotta in quantità limitata e affinata dai 18 ai 30 mesi in barriques di rovere francese utilizzate precedentemente per affinare vini toscani.

Grado Alcolico

42% Vol.

Formato Vendita

700 ml



GRAPPA AROMATICA POETICA

Descrizione

Grappa realizzata solamente utilizzando vinacce da uve Moscato interamente coltivate in Toscana. Prima distillazione in caldaie e successivamente ripasso delle flemme in alambicco Muller a bagnomaria.

Grado Alcolico

42% Vol.

Formato Vendita

700 ml



ACQUAVITE DI VINO

Descrizione

Prodotta solitamente dopo la vendemmia con vini bianchi e rossi toscani freschi al fine di conferire tutti i profumi e gli aromi al nostro distillato. Prima distillazione in caldaie e successivamente ripasso delle flemme in alambicco Muller a bagnomaria.

Grado Alcolico

40% Vol.

Formato Vendita

700 ml



ACQUAVITE DI BIRRA

Descrizione

Prodotta dalla nostra passione per la distillazione nasce questo prodotto, ottenuto dalla distillazione di una birra artigianale toscana prodotta appositamente, una Pilsner poco luppolata, non filtrata e non pastorizzata. Uno spirito atipico che rimanda ai ricordi aromatici di una Pils ma con un corpo più strutturato e complesso.

Grado Alcolico

40% Vol.

Formato Vendita

700 ml



ACQUAVITE DI BIRRA INVECCHIATA

Descrizione

Prodotta un'originale alternativa, tutta toscana, ai famosi distillati di cereali invecchiati. Affinata almeno 12 mesi in barrique di rovere francese precedentemente utilizzate per altri distillati.

Grado Alcolico

40% Vol.

Formato Vendita

700 ml



**ACQUAVITE
DI SUSINA**

Descrizione

Prodotta tra Giugno e Luglio con susine provenienti dalla Maremma toscana. Interamente lavorata a mano. Fermentazione spontanea di almeno 10 - 15 giorni. Doppia distillazione in alambicco Muller a bagnomaria.

Per ogni 120 kg di susine produciamo 6 litri anidri di acquavite.

Grado Alcolico

42% Vol.

Formato Vendita

500 ml



**ACQUAVITE
DI UVA**

Descrizione

Prodotta ad inizio Settembre con mosti d'uva Cabernet e Malvasia appena raccolti. Tutta l'uva proviene dalle migliori aziende vitivinicole toscane vicine alla nostra distilleria. Doppia distillazione in alambicco a bagnomaria.

Grado Alcolico

40% Vol.

Formato Vendita

500 ml



**ACQUAVITE
DI PESCA**

Descrizione

Prodotta tra Giugno e Luglio con pesche provenienti dalla Maremma toscana. Interamente lavorata a mano. Fermentazione spontanea di almeno 10-15 giorni. Doppia distillazione in alambicco Muller a bagnomaria. Per ogni 120 kg di pesche produciamo 6 litri anidri di acquavite.

Grado Alcolico

42% Vol.

Formato Vendita

500 ml



GIN

Descrizione

Prodotto seguendo il classico stile del "London dry" ma con una chiara impronta toscana. Perfetto in miscelazione per i grandi classici.

Grado Alcolico

40% Vol.

Formato Vendita

700 ml



BRANDY

Descrizione

Da un'accurata selezione delle migliori acquaviti di vino nasce il nostro brandy. Affinato per almeno 24 mesi in barrique di rovere francese.

Grado Alcolico

40% Vol.

Formato Vendita

700 ml



PEPTICUS AMARO

Descrizione

Basato su un'antica ricetta di inizi '900, dove tutte le erbe utilizzate dovevano essere "peptiche" da cui prende il nome. Rielaborato in chiave moderna, sorprende la sua piacevole nota balsamica rinfrescante. Equilibrato, ma soprattutto, cosa molto importante... non dolce!!

Grado Alcolico

30% Vol.

Formato Vendita

700 ml



VODKA

Descrizione

Vodka preziosa di matrice vitivinicola. Distillata a bagnomaria seguendo quattro cicli di distillazione intervallati da due filtrazioni con farina fossile. Refrigerazione a -10° il risultato è un distillato estremamente neutro e cristallino.

Grado Alcolico

40% Vol.

Formato Vendita

700 ml



VERMOUTH BIANCO

Descrizione

Prodotto utilizzando vini bianchi toscani ed una miscela di erbe e spezie. Ottimo liscio, con ghiaccio, come aperitivo oppure nei grandi classici della miscelazione.

Grado Alcolico

17% Vol.

Formato Vendita

750 ml



VERMOUTH ROSSO

Descrizione

Prodotto utilizzando vini bianchi e rossi toscani ed una miscela di erbe e spezie. A differenza del bianco, la parte erbacea ed amaricante prevale sul vino al fine di rendere il più versatile possibile l'utilizzo in miscelazione.

Grado Alcolico

17% Vol.

Formato Vendita

750 ml



BITTER ROSSO

Descrizione

Prodotto utilizzando una miscela di erbe e spezie amaricanti appositamente studiata per esaltarsi nella miscelazione in abbinamento al nostro vermouth rosso.

Grado Alcolico

25% Vol.

Formato Vendita

700 ml



BITTER ORANGE

Descrizione

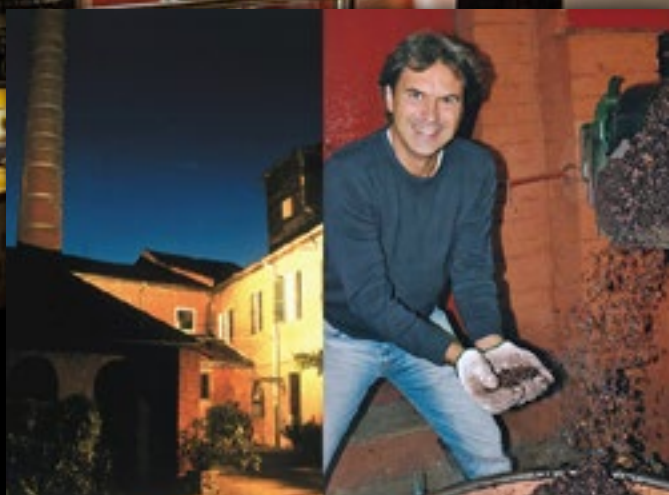
Dalla nostra esperienza decennale nel mondo della mixology, nasce l'ingrediente perfetto per il connubio tra liquore aperitivo e bollicina. La sua ricetta è studiata appositamente per esaltarsi nel più classico degli aperitivi.

Grado Alcolico

15% Vol.

Formato Vendita

700 ml



ANTICA DISTILLERIA DI ALTAVILLA

Altavilla Monferrato (AL)

Iniziata nel 1846 da Filippo Mazzetti, l'attività distillatoria di famiglia si è tramandata di padre in figlio sino ad oggi attraverso ben sei generazioni. Ogni anno infatti nell'Antica Distilleria di Altavilla confluiscono le migliori vinacce del Monferrato che danno origine ad altrettante grappe monovitigno. Ottenute da vinacce freschissime e distillate con alambicchi a vapore, dopo un attento e scrupoloso scarto di teste e code, le grappe vengono custodite per diversi anni in pregiate botti di rovere e in barriques di ciliegio, castagno, mandorlo e rovere francese, sino a raggiungere una completa armonia di gusto e aroma, mantenendo intatte le note floreali e fruttate.

Non in vendita a:
PI / LI / LU / MS / SP



LE RISERVE
MILLESIMATE
700 ml

Nebbiolo da Barolo / Moscato
Barbera / Chardonnay / Ruchè / Malvasia



LE RISERVE
NON FILTRATE
700 ml

Barbera / Malvasia



LE CONFEZIONI
REGALO



LE RISERVE
500 ml

Altogrado /Septima Gens

LE RISERVE
700 ml

Seculum Tertium / I Tre Lustri
I Quattro Lustri / Luigi II
Filippo III / Torre dei Segnali
Sinfonia d'Autunno / 10 Anni
Albarossa / Timorasso



LE BORDOLESI
700 ml e 2 lt

Moscato / Malvasia
Nebbiolo da Barolo / Barbera
Chardonnay / Grignolino
Brachetto / Ruchè
Stravecchia



GLI ASTUCCI
IN LEGNO



GLI ASTUCCI
IN CARTONE



ANTICA FARMACIA
3000 ml

Stravecchia



ESPOSITORE IN LEGNO
PER "LE RISERVE"



SARANDREA

Colleparado (FR)

La SARANDREA nasce per onorare un'importante e meravigliosa eredità Liqueuristica. Tutti i prodotti hanno il compito di mantenere in vita il tradizionale principio della qualità, mediante l'uso di erbe aromatiche più uniche che rare dei Monti Ernici, di droghe purissime e di frutta selezionata, nonché di alcool raffinatissimo.

La lavorazione di questi liquori viene compiuta con criteri selettivi, in modo che il dosaggio viene attentamente studiato in ogni sua parte e quindi la preparazione diviene automaticamente frutto di meditata e riflessa proporzione e dose.

I liquori Sarandrea sono d'incomparabile primato nell'arte liqueuristica Italiana e s'impongono per il loro contenuto e per il gusto gradevole che li distingue.

Non in vendita a:
SP



AMARI E LIQUORI TRADIZIONALI

700 ml
Amaro San Marco
Vecchio Amaro Ciociaria
Amaro Skanderberg
Amaretto di Colleparado

500 ml
Amaro Tonic
Nocino



LE SAMBUCHE

700 ml
Sambuca Vecchia
Sambuca alla Menta
Sambuca al Caffè
Sambuca al Rhum



ELIXIR

500 ml
Finocchietto
Genepi
Genziana
Carciofo



LIQUORI DI ERBE E FRUTTI

700 ml
Limoncello
Arancino

500 ml
Fragolino
Mentuccia dell'Appennino
Liquore Rattafia
Mela Cerba



LIQUORI PER I PIÙ GOLOSI

500 ml
Liquore Niente
Liquirizia
Crema al Cioccolato

200 ml
Rosolio di Rose
Rosolio di Cannella



LINEA ABSINTHIUM

Liquore Absinthium



HYPOCLAS

Liquore Hypoclas



LINEA PASTICCERIA

2 lt
Bagna al Rhum
Bagna all'Alchermes
Bagna al Maraschino
Bagna Goccia d'oro
Bagna al Rhum babà



LA GRAPPERIA

700 ml
Grappa Perfectissima

500 ml
Grappa Alambicco Alchemica
Grappa Alambicco Bianca
Grappa Barricata
Liquore Grappa e Miele

200 ml
Grapperbe Cristalline



GOCCE ESSENZIALI MIXOLOGY

100 ml
Assenzio, Achillea, China, Ginepro,
Genziana, Cola, Macis, Noce Moscata,
Rabarbaro



SIGMUND

Velturmo (BZ)

A Velturmo, in uno dei posti più belli e suggestivi della Valle Isarco, a 600 metri s.l.m. la famiglia Sigmund coltiva le mele più belle di varietà selezionate e le trasforma in prelibati succhi. Nel torbido succo naturale si nascondono tanti componenti sani e preziosi, antiossidanti, fruttosio naturale, vitamine e minerali. Non contiene né conservanti né additivi e viene prodotto artigianalmente. Ogni bottiglia contiene vero succo naturale di circa 8-10 di queste mele.



SUCCO DI MELA JONAGOLD

Descrizione

Varietà di mele tradizionale altoatesina, particolarmente indicata per la produzione di succo di mela. Questo succo si caratterizza per il suo colore giallo chiaro, il profumo di pera e un gusto gradevole e delicato. Puro naturale, non contiene né conservanti né additivi.

Formato Vendita

200 ml / 750 ml



SUCCO DI MELA PINOVA

Descrizione

Varietà di mele tradizionale altoatesina, che cresce particolarmente bene in alta quota. Questo succo si caratterizza per il suo colore giallo dorato intenso, il profumo fruttato intenso e il gusto equilibrato agrodolce. Puro naturale, non contiene né conservanti né additivi.

Formato Vendita

200 ml / 750 ml



SUCCO DI MELA TORBIDO NATURALE

Descrizione

Il succo di mela Torbido Naturale viene estratto principalmente dalle varietà Golden Delicious e Jonagold ed è naturalmente torbido. Puro naturale, non contiene né conservanti né additivi.

Formato Vendita

1000 ml



LOGOTEC

Piacenza (PC)

Logotec, distributore del marchio Rastal nel settore Horeca a livello nazionale è leader da dieci anni nella vendita e nella personalizzazione di calici e bicchieri. Eleganza, design ricercato e resistenza sono i tratti principali dei prodotti a catalogo.

Non in vendita a:
 SI / GR / PI / LI
 PT / LU / MS / SP

MIXOLOGY

Mani esperte e professionisti che sanno come miscelare e calibrare nuovi sapori si impegnano ogni giorno a stupire i propri clienti, qui una gamma di prodotti efficiente, di materiale innovativo dedicata a loro.

TUMBLERS VINTAGE

I miscelati di livello vengono spesso identificati prima che dal gusto dalla presentazione: il vintage è un trend che accomuna barman e clienti.

TUMBLERS IMPILABILI

La mancanza di spazio e la velocità nel lavoro sono ormai all'ordine del giorno: una gamma di prodotti certificati impilabili.

TUMBLERS

Cilindrici, conici, ad ogni uno il suo, bellissimi se personalizzati con la propria immagine.

DISTILLATI

Dalla grappa, al vermut, passando per whisky e rum, il metodo giusto dove presentarli.

AMARI E SHOT

Una selezione dei prodotti per un fine pasto.

CALICI PER EVENTI

Logotec da anni lavora professionalmente per consigliare il prodotto giusto per ogni evento, valorizzando l'immagine del cliente personalizzando i prodotti.

CARAFFE, DECANTER E BOTTIGLIE

Decanter per la ristorazione, caraffe per alberghi e catering, bottiglie per chi utilizza i purificatori dell'acqua: Logotec vi offre una gamma di prodotti mirata per le vostre esigenze.

Linea Winebar
Linea Harmony
Linea Vinum
Linea Luxor
Linea Flute
Linea Franciacorta
Linea Carrè
Linea Distillati
Linea Birra
Linea Decanter e Caraffe
Linea Caffè

Adriano Azzarri Rappresentanze Sas
via Vittorio Emanuele 33/1
50041, Calenzano (FI)
Tel.: +39 055 098279
Fax: +39 055 19931030

✉ ufficio@azzarrifirenze.it
f azzarrifirenze

WWW.AZZARRIFIRENZE.IT