

AZZARRI

CATALOGO

IL BERE

SETTEMBRE 2026

AZZARRI
all'origine del gusto



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

VINI / PIEMONTE

COMM. G.B. BURLOTTO / BARALE FRATELLI / MARCARINI / RIZZI
499 / SCARPA / BARBAGLIA / CONTRORDINE / LA COLOMBERA

VAI ►

VINI / TRENTINO ALTO ADIGE

CANTINA MERANO / BARON WIDMANN / DIPOLI
THOMAS DORFMANN / CARLOTTO / MAS DEI CHINI

VAI ►

VINI / LOMBARDIA

CAVALLERI / LAURA CUGINI / IL PENDIO / PADRÓN & C.
RADICI ERRANTI / PASINI SAN GIOVANNI / LA COSTA / DIRUPI

VAI ►

VINI / VENETO

ROCCOLO GRASSI / CASA COSTE PIANE / SPUMANTI DAL DIN

VAI ►

VINI / FRIULI VENEZIA GIULIA

I CLIVI / VINIVERSO / ZIDARICH

VAI ►

VINI / EMILIA ROMAGNA

PALTRINIERI / VILLA VENTI

VAI ►

VINI / LIGURIA

BRUNA

VAI ►

VINI / TOSCANA

TERENZUOLA / TERRENO / IL PALAZZINO / POGGERINO / PODERE MASTRILLI
POGGIOTONDO / MARCHIONNI / TENUTA CANTAGALLO E LE FARNETE / CUNA DI FEDERICO
STADERINI / CANTINA CANAIO / CAPRILI / FONTERENZA / CANTINA CROCIANI / TENUTA
LENZINI / CESANI / LE VERZURE / CAIAROSSA / PIETRANOVA / FATTORIA DI MAGLIANO

VAI ►

VINI / UMBRIA

ROCCAFORE

VAI ►

VINI / MARCHE

LA MARCA DI SAN MICHELE

VAI ►

VINI / ABRUZZO

VALLE REALE

VAI ►

VINI / CAMPANIA

LUIGI MAFFINI / CANTINA BAMBINUTO / DI PRISCO

VAI ►

VINI / PUGLIA

PAGLIONE

VAI ►

VINI / SARDEGNA

CANTINA FRANCESCO CADINU

VAI ►

VINI / SICILIA

GIROLAMO RUSSO / MURGO / PIETRE DI LUNA

VAI ►

VINI / FRANCIA

HENRI BONNEAU

VAI ►

DISTRIBUTORI

ADRIANO AZZARRI IMPORTAZIONE / RINGO DISTRIBUZIONE
MAURIZIO CAVALLI / "LES BULLES" ROCCAFORE

VAI ►

BIRRE

BIRRIFICIO DEL FORTE

VAI ►

DISTILLATI

AQUE - SPIRITO ITALIANO / ANTICA DISTILLERIA DI ALTAVILLA
SARANDREA

VAI ►

BIBITE

SIGMUND

VAI ►

ACCESSORI

RENOIR / LOGOTEC

VAI ►



Comm. G.B. Burlotto

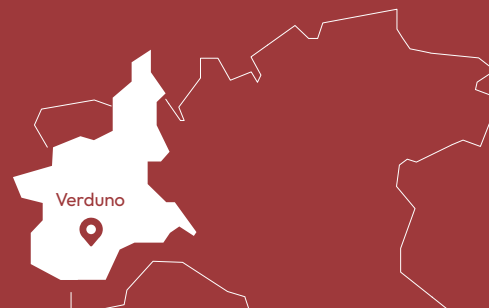
ETTARI VITATI
17

METODO DI COLTIVAZIONE
CONVENZIONALE

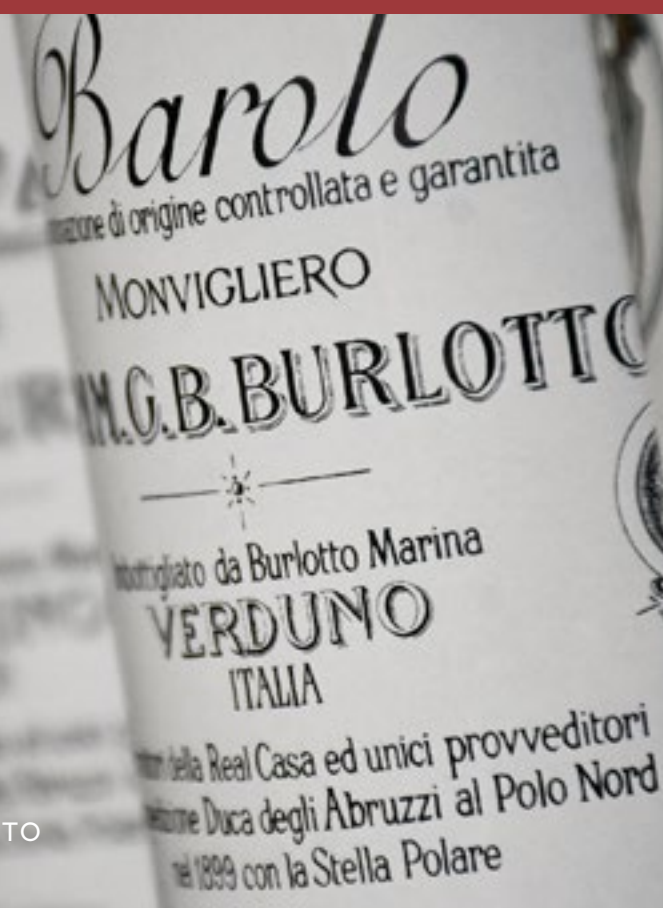
NUMERO BOTTIGLIE
90.000

● DISTRIBUZIONE

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.



“Burlotto propone vini che rispecchiano ed esaltano la peculiarità del terroir di Verduno”



**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"****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 / 7.000 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 / 7.000 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 / 7.000 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





Piemonte

Barolo (CN)

Barale Fratelli



ETTARI VITATI
13

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
80.000

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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.



“Nel corso dei suoi 150 anni di storia la cantina ha maturato un profondo legame con il proprio territorio”





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 PREDA" 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. Castellerò 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 Castellerò.

Vinificazione e affinamento

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

Produzione

500 bottiglie

Formato Vendita

700 ml

Tappo

Sughero



Marcarini

ETTARI VITATI
20**METODO DI COLTIVAZIONE**
CLASSICO**NUMERO BOTTIGLIE**
120.000**DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA**

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.



“Racchiudere nei vini
la perfezione della
qualità.”





BAROLO DEL COMUNE DI LA MORRA D.O.C.G.

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 D.O.C.G.

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

9.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt / 3 lt

Tappo

Sughero



BAROLO LA SERRA D.O.C.G.

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 D.O.C.

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

8 mesi acciaio - 2 mesi bottiglia

Produzione

13.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"FONTANAZZA" DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

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 D.O.C. (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)



LANGHE CHARDONNAY DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

6 mesi cemento - 2 mesi bottiglia

Produzione

2.500 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)





Piemonte

Treiso (CN)

Rizzi

ETTARI VITATI
44

METODO DI COLTIVAZIONE
SOSTENIBILE

NUMERO BOTTIGLIE
120.000

 DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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 3 cru 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 sessuale. Affiniamo in botti da 50HL di rovere di slavonsia e vasche di cemento.



“La Rizzi Azienda Vitivinicola è nata nel 1974 nel cuore delle Langhe”



**BARBARESCO RIZZI DCG****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 DCG****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 DCG****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" DCG****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

**"JOLE" 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 batonnages.

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 batonnages. 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

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





Piemonte

Camo (CN)

499

ETTARI VITATI
11

METODO DI COLTIVAZIONE
SOSTENIBILE
certificato the green experience

NUMERO BOTTIGLIE
20.000

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

L'unione fa la forza: l'Azienda Agricola 499 nasce grazie ad una stretta amicizia tra Gabriele Saffirio e Mario Andron, 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.



“499 prende il nome dall'altimetria del comune di Camo che si erge su una delle più elevate colline delle Langhe.”





“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)



“ANFITEATRO” FREISA LANGHE DOC

Tipologia

Vino Rosso, prodotto da vigneto esposto a sud, impiantato nel 1990, altezza 480 metri s.l.m.

Uve col quale è fatto

Freisa

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, follature manuali, macerazione di 17 giorni. Affinamento in botte di rovere francese per 20 mesi. Nessuna filtrazione.

Produzione

600 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)



ALTA LANGA DOCG DOSAGGIO ZERO

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice, 60% fermentazione e affinamento in legno austriaco, 40% fermentazione e affinamento in acciaio. Affinamento in bottiglia sui lieviti 16 mesi.

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt.

Tappo

Sughero a fungo



Scarpa

ETTARI VITATI
30**METODO DI COLTIVAZIONE**
INTEGRATO**NUMERO BOTTIGLIE**
150.000**DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA**

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.



“La Casa Vinicola Scarpa sin dagli inizi del '900 è dedita alla coltivazione di uve autoctone Piemontesi”





"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



NIZZA DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Barbera

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche vi acciaio ed affinamento in botte da 45hl di rovere francese di Allier (24 mesi) + affinamento in bottiglia.

Produzione

10.000 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



BAROLO MONVIGLIERO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione ed affinamento in botte da 30 hl di rovere francese di Allier per 32 mesi + affinamento in bottiglia.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

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





"BRICCOMORA" 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



BRACHETTO D'ACQUI SECCO DOCG

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



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





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



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 (coinettato)



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 (coinettato)



VERMOUTH DI TORINO EXTRA DRY SUPERIORE NON FILTRATO

Tipologia

Vino Aromatizzato

Uve col quale è fatto

Cortese

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (coinettato)



Barbaglia

ETTARI VITATI
6

METODO DI COLTIVAZIONE
LOTTA INTEGRATA
E BUON SENSO

NUMERO BOTTIGLIE
30.000

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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.



“L' Azienda si trova in Alto Piemonte, vicino, nella zona vulcanica prealpina ai piedi del Monte Rosa.”





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

Erbaluze 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



“LUCE DEL BUONUMORE” COLLINE NOVARESI DOC BIANCO

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Erbaluze o Greco Novarese dalla “Vigna del Buonomore”

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

3.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



Contrordine

ETTARI VITATI

METODO DI COLTIVAZIONE INTEGRATO

NUMERO BOTTIGLIE
8.000

● DISTRIBUZIONE

Il progetto CONTRORDINE nasce da un'idea di Ivan Giuliani, produttore di vino nella DOC dei Colli di Luni con il marchio Terenzuola e l'amico di infanzia Davide Minoletti, ristoratore e proprietario de "La Rampolina" sul Lago Maggiore. I due, per i loro 50 anni, decidono di fare qualcosa che sappia di rincontro.

Con una stretta di mano prende vita l'avventura: produrre Nebbiolo in alto Piemonte, la terra natale di entrambi. Dopo due anni di ricerche, in un'areale nato dall'esplosione di un supervulcano, trovano finalmente una porzione di vigneto su porfido viola, ideale per produrre vini Nebbiolo ed Erbaluce. "CONTRORDINE" è il nome del progetto ideato da Ivan, ispirato al suo ritorno alle origini e l'etichetta, di stampo surrealista, lo raffigura con la testa al lago e il corpo al mare.



“Con una stretta di mano prende vita l’avventura: produrre Nebbiolo in alto Piemonte”





BOCA DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Nebbiolo, Vespolina

Vinificazione e affinamento

Dopo 15 giorni di sosta sulle bucce e rimontaggi giornalieri il vino viene svinato e posto in acciaio dove avviene la fermentazione malolattica con lieviti autoctoni naturali. Dosaggio di solfiti estremamente basso. Dopo 34 mesi di invecchiamento, di cui almeno 18 in botte di rovere di Slavonia, il vino viene imbottigliato. Affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi. Messa in commercio dopo 3 anni e mezzo dalla vendemmia.

Produzione

1.800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"CONTRORDINE" NEBBIOLO COLLINE NOVARESI DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione classica della durata di circa 20gg con chiusura a caldo ed a cappello sommerso o "Piemontesina", della durata da almeno 2 mesi. Svinatura effettuata nei giorni immediatamente antecedenti il Natale. Affinamento sui propri lieviti fino alla primavera successiva in contenitori inerti con imbottigliamento alla fine dell'estate. Segue affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"CONTROMANO" NEBBIOLO COLLINE NOVARESI DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Nebbiolo e Croatina

Vinificazione e affinamento

Fermentazione classica, e in parte a grappolo intero per il Nebbiolo della durata di 20gg circa. Fermentazione della solita durata ma in rosato, per la Croatina. Affinamento sui propri lieviti fino alla primavera successiva in contenitori inerti con imbottigliamento alla fine dell'estate. Segue affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"CONTROSENSE" NEBBIOLO COLLINE NOVARESI DOC ROSATO

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale e' fatto

Nebbiolo e Croatina

Vinificazione e affinamento

Macerazione di una notte in pressa seguita da decantazione statica. Fermentazione classica a temperatura controllata della durata di 20 giorni circa. Affinamento sui propri lieviti fino alla primavera successiva in contenitori inerti. Breve affinamento in bottiglia.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (Diam)



"CONTROLUCE" COLLINE NOVARESI DOC BIANCO

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale e' fatto

Erbaluce

Vinificazione e affinamento

Macerazione a freddo di 48 ore con successiva decantazione statica. Segue fermentazione classica a temperatura controllata della durata di 20 giorni. Affinamento sui propri lieviti fino a Marzo in contenitori inerti con imbottigliamento in primavera.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (Diam)



La Colombera

ETTARI VITATI
16

METODO DI COLTIVAZIONE
CONVENZIONALE

NUMERO BOTTIGLIE
60.000

● **DISTRIBUZIONE**

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.



“La Colombera si trova sulla collina di Vho, nell'estremo sud-est del Piemonte.”





“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

Tecnico (diam)



“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

Tecnico (diam)



“SANTA CROCE” COLLI TORTONESI BIANCO DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Timorasso

Vinificazione e affinamento

50% del vino per 9 mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata sulle fecce nobili, l'altro 50% per 9 mesi in tonneaux di acacia

Produzione

3.600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)



“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

Tecnico (diam)



“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

Tecnico (diam)



“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

Tecnico (diam)





“MONLEALE” COLLI TORTONESI ROSSO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Barbera

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica spontanea in botti di legno di ciliegio.
Affinamento 6-12 mesi in legno.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt.

Tappo

Tecnico (diam)



“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

Tecnico (diam)



“ARCHÈ” COLLI TORTONESI ROSSO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione classica della durata di circa 20gg con chiusura a caldo ed a cappello sommerso o "Piemontesina", della durata da almeno 2 mesi. Svinatura effettuata nei giorni immediatamente antecedenti il Natale. Affinamento sui propri lieviti fino alla primavera successiva in contenitori inerti con imbottigliamento alla fine dell'estate. Segue affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



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

ETTARI VITATI
245**METODO DI COLTIVAZIONE**
CONVENZIONALE**NUMERO BOTTIGLIE**
1.400.000**NON IN VENDITA A:**
SI / ISOLA D'ELBA / LU / MS / SP**DISTRIBUZIONE**
E RAPPRESENTANZA

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.



“La Cantina Merano, con circa 370 associati, è la cantina più grande della parte occidentale dell'Alto Adige”





LINEA "FESTIVAL"

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

"CUVÉE" VINO BIANCO
"ROSALIE" VINO ROSATO
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
RIESLING
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
"VALERIE" 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
 "ZENO" RISERVA PINOT NERO
 "SEGEN" RISERVA LAGREIN
 "FREIHERR" RISERVA MERLOT



LINEA "RARITÀ"

Vini nobili, affinati ed invecchiati, ottenuti solo da uve di annate di vendemmia eccezionali e da singoli vigneti di particolar pregio con una rigorosa riduzione della resa. Ogni vino è speciale e unico.

"V YEARS" PINOT BIANCO GRAN RISERVA AA DOC
 "GRAN ZENO" PINOT NERO RISERVA AA DOC
 "SISSI" PASSITO ALTO ADIGE DOC
 "AMADEO 01" VINO LIQUOROSO



"RISERVA 36" BRUT ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

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

Produzione

15.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"RISERVA 72" BRUT ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio e tonneaux. Successiva rifermentazione in bottiglia per almeno 72 mesi sui lieviti.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo





“ALPL” SPUMANTE DI MELA NATURALE ANALCOLICO

Descrizione

Fermentazione singola con lieviti selezionati, nessuna formazione di alcol, nessun processo di dealcolizzazione, preservando integralmente gli aromi naturali.

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo





Trentino Alto Adige

Cortaccia (BZ)

Baron Widmann

ETTARI VITATI
15

METODO DI COLTIVAZIONE
LOTTA INTEGRATA

NUMERO BOTTIGLIE
38.000

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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.



“L'azienda agricola Baron Widmann vinifica dal 1824.”





ROSÉ MITTERBERG IGT

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Schiava grossa con una piccola percentuale di uva Negrara

Vinificazione e affinamento

Macerazione sulle bucce per 5 ore con seguente pressatura. La fermentazione alcolica e l'affinamento sono avvenuti in recipiente inox.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (Nomacorc)



“BARONESSE” VIGNETO DELLE DOLOMITI IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Pinot Bianco e Petit Manseng

Vinificazione e affinamento

La fermentazione alcolica e l'affinamento sulla feccia per 8 mesi è avvenuta in botti di rovere per il Chardonnay e in botti di acacia per il Pinot Bianco e il Petit Manseng.

Produzione

4.000 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

La fermentazione alcolica e l'affinamento sulla feccia per 8 mesi è avvenuta in botti di acacia.

Produzione

3.000 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

La fermentazione alcolica e l'affinamento sulla feccia per 8 mesi è avvenuta in recipienti inox e botti di acacia.

Produzione

9.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (nomacorc)





GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Gewürztraminer

Vinificazione e affinamento

La fermentazione alcolica e l'affinamento è avvenuta in botti di acacia.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



PETIT MANSENG VIGNETO DELLE DOLOMITI IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Petit Manseng

Vinificazione e affinamento

La fermentazione alcolica e l'affinamento sulla feccia per 12 mesi è avvenuta in botti di legno.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



MANZONI BIANCO VIGNETO DELLE DOLOMITI IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Manzoni Bianco

Vinificazione e affinamento

La fermentazione alcolica e l'affinamento sulla feccia per 8 mesi è avvenuta in recipienti inox.

Produzione

1.800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (nomacorc)



SCHIAVA ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Schiava

Vinificazione e affinamento

La fermentazione alcolica è avvenuta in recipienti inox e la fermentazione malolattica nonché l'affinamento in botti di rovere.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (nomacorc)



“NOCKERISCH” SCHIAVA ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Selezione di diversi vecchi cloni della varietà Schiava

Vinificazione e affinamento

La fermentazione alcolica è avvenuta in recipienti inox e la fermentazione malolattica nonché l'affinamento in botti di rovere.

Produzione

1.800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



“STAFFELFELD” CUVÉE CABERNET MERLOT ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot

Vinificazione e affinamento

La fermentazione alcolica è avvenuta in tini di legno e inox. La fermentazione malolattica nonché l'affinamento in barrique per 12 mesi.

Produzione

9.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1.5 lt

Tappo

Sughero





Dipoli

ETTARI VITATI
4,6

METODO DI COLTIVAZIONE
CONVENZIONALE

NUMERO BOTTIGLIE
40.000

● DISTRIBUZIONE

L'azienda Peter Dipoli nasce nel 1987 con l'acquisto da parte della famiglia di una piccola particella 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.



“L'azienda Peter Dipoli nasce nel 1987 con l'acquisto di una piccola particella di 1,2 ha”





“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



“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



“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



“FRAUENRIEGEL” MERLOT-CABERNET FRANC ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot, Cabernet Franc

Vinificazione e affinamento

La fermentazione avviene in un tino aperto di rovere (capacità 30 hl) per circa 10 giorni con follature due volte al giorno. Fermentazione malolattica e affinamento in barrique per 12 mesi (50% legno nuovo). Successivi 24 mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



D

Trentino Alto Adige

Velturmo (BZ)

Thomas Dorfmann

ETTARI VITATI
2**METODO DI COLTIVAZIONE**
CONVENZIONALE**NUMERO BOTTIGLIE**
11.000● **DISTRIBUZIONE**

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.



“L’azienda Peter Dipoli nasce nel 1987 con l’acquisto di una piccola particella di 1,2 ha”





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





Trentino Alto Adige

Ora (BZ)

Carlotto

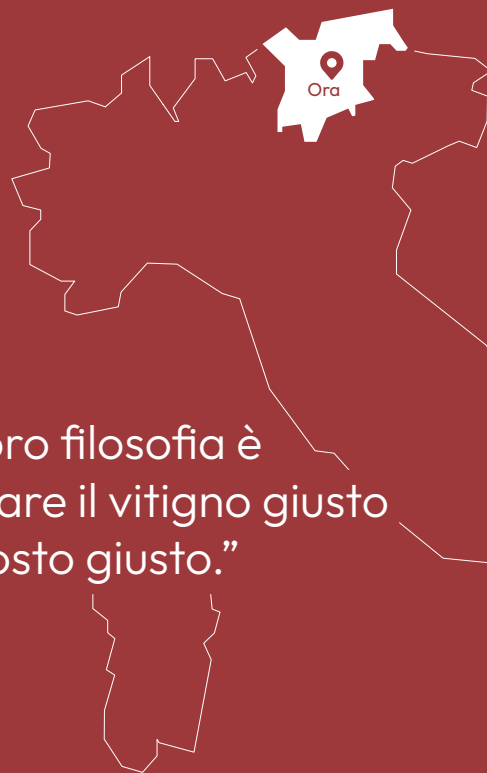
ETTARI VITATI
6,5

METODO DI COLTIVAZIONE
LOTTA INTEGRATA

NUMERO BOTTIGLIE
48.000

● DISTRIBUZIONE

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.



“La loro filosofia è
coltivare il vitigno giusto
nel posto giusto.”



SCHIAVA

VIGNETI DELLE DOLOM
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2017





“FILARI DI MAZZON” 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



“DI ORA IN ORA” LAGREIN RISERVA ALTO ADIGE DOC

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





Trentino Alto Adige

Martignano (TN)

Mas dei Chini

ETTARI VITATI
20

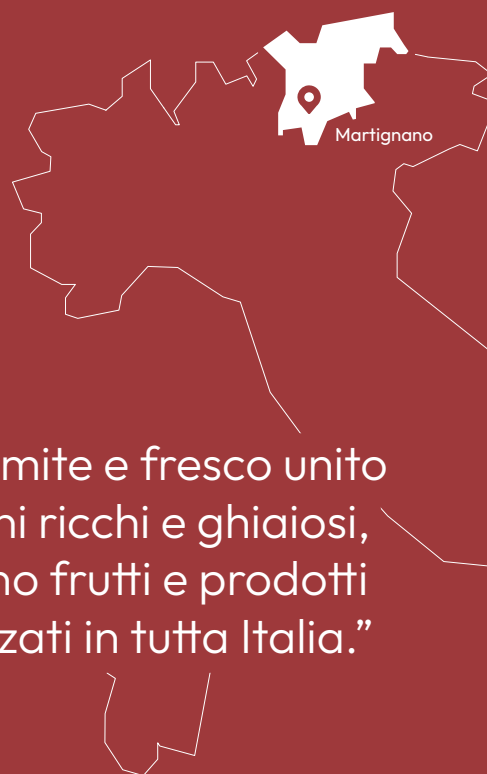
METODO DI COLTIVAZIONE
LOTTA INTEGRATA

NUMERO BOTTIGLIE
48.000

NON IN VENDITA A:
SI / LU / MS / SP

● DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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.



“Clima mite e fresco unito a terreni ricchi e ghiaiosi, regalano frutti e prodotti apprezzati in tutta Italia.”





“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 TRENTINO 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 TRENTINO 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



ETTARI VITATI
40

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
200.000

NON IN VENDITA A:
PT / AR / SI / GR / LU / MS / SP

● DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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.



"Ostinati ad anteporre alla "corsa ai volumi" la ricerca della qualità dei propri vini."





METODO CLASSICO BLANC DE BLANCS NATURE VSQ

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



“SERADINA” METODO CLASSICO VSQ

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



METODO CLASSICO PAS DOSE' VSQ

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



METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO ROSE' VSQ

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



“SE...” METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO VSQ

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay (da unico vigneto)

Vinificazione e affinamento

Fermentazione con lieviti indigeni con macerazione di una piccola quantità di grappoli interi in botte grande. Affinamento in botte grande. Malolattica svolta. Permane in bottiglia sui lieviti 4 anni

Produzione

1.440 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



“COLLEZIONE GRANDI CRU” METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO VSQ

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e affinamento in acciaio per il 70%, per il 30% in botte grandi di rovere.

Produzione

3.000 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

5.700 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



Laura Cugini

ETTARI VITATI
4

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
10.000

● DISTRIBUZIONE

Dopo gli studi in enologia, la passione per il vino porta Laura a lavorare per importanti cantine girando 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. Oggi coltiva 4 ha nel comune di Gussago in Franciacorta, divisi in 7 parcelle con esposizioni e suoli differenti. Vigneti vicini alle montagne, prevalentemente terrazzati che richiedono molte lavorazioni manuali. Pergole e vigne vecchie. Parcellizzazione, fermentazioni spontanee e cura in cantina.



“Vigneti vicini alle montagne, prevalentemente terrazzati che richiedono molte lavorazioni manuali.”





“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)



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'expédition viene utilizzato lo stesso vino.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero a fungo



“OXIUM” FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Selezione delle uve di un singolo vigneto di Navezze, dalla parte più fresca verso le montagne, con maturazioni più lente. Pressatura diretta, fermentazioni spontanee per il 50% in legno e 50% in acciaio, lasciate scolme in leggera ossidazione fino al tiraggio. Malolattica completamente svolta. Tiraggio: marzo 2023, sboccatura: marzo 2025. Remuage manuali. Non dosato, come liquer d'expédition viene utilizzato lo stesso vino

Produzione

1.260 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



“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





Lombardia

Monticelli Brusati (BS)

Il Pendio

ETTARI VITATI
3

METODO DI COLTIVAZIONE
NATURALE,
NO DISERBO, NO PRODOTTI SISTEMICI

NUMERO BOTTIGLIE
18.000

● RAPPRESENTANZA

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 slm. Vigneto e l'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.



“Viticoltura manuale condotta senza l'uso della chimica su circa tre ettari di terreno terrazzato.”





“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

Erbusco (BS)

Padrón & C.

ETTARI VITATI
4

METODO DI COLTIVAZIONE
NO DISERBO, NO PRODOTTI SISTEMICI

NUMERO BOTTIGLIE
7.000

**DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA**

4 ettari totali suddivisi in 1,2 ettari di pinot nero, 0,30 di pinot bianco 2,5 di chardonnay. Apertura della cantina nel 2010. Vinificazione in acciaio inox e in barriques ed affinamento in vini di riserva da 0 a 10 anni. Produzione di vini multiassemblati tra vini d'annata e vini de reserve. Affinamento sui lieviti più di 36 mesi a temperatura costante di 12 gradi. Prodotti ottenuti brut, rosè ed in futuro collezione di questi.



“Vinificazione in acciaio inox e in barriques ed affinamento in vini di riserva da 0 a 10 anni.”





“PADRON 011 ASSEMBLAGGIO” METODO CLASSICO BRUT

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

multiassemblaggio tra basi vinificate in serbatoi inox e barriques in rovere.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



“PADRON ROSÉ 01 ASSEMBLAGGIO” METODO CLASSICO BRUT

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Multiasssemblaggio tra basi vinificate in serbatoi inox e barriques in rovere.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



Radici Erranti

ETTARI VITATI
3

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO IN
CERTIFICAZIONE

NUMERO BOTTIGLIE
2.000

● DISTRIBUZIONE

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



“Radici Erranti è un'idea nata nell'estate del 2020 grazie alla passione e all'amicizia che lega cinque professionisti del mondo del vino.”





“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



ETTARI VITATI
40

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
280.000

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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.



L'azienda agricola Pasini San Giovanni esprime in ogni sua bottiglia la tipicità gardesana.”



PASINI SAN GIOVANNI
ROSALUCE

VALTÈNESI
IL VINO DI UNA NOTTE®





“SOPRAVENTO” LUGANA DOC

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



“ROSALUCE” VALTENESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Gropello, 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

Gropello

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

Gropello 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





“FRONTECASA” 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. Affinamento in legno piccolo usato e acciaio. Lungo affinamento in bottiglia.

Produzione

4.500 bottiglie

Formato Vendita

750 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.



“SAN GIOAN BRINAT RESISTENTE” VINO ROSATO DOLCE

Tipologia

Vino Rosato Dolce

Uve col quale è fatto

Riesling Renano e Prior (Vitigno Piwi)

Vinificazione e affinamento

Vinificazione congiunta delle uve in pressa con pressatura soffice. Fermentazione in acciaio a 18°C. Stop fermentazione a 70 g/l zuccheri residui. Affinamento in legno per 9 mesi.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

500 ml

Tappo

Sughero





“81-OTTANTUNO” 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, Erbatat

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

ETTARI VITATI
12

METODO DI COLTIVAZIONE
LOTTA INTEGRATA

NUMERO BOTTIGLIE
50.000

● **DISTRIBUZIONE**

I 12 ettari di vigneto comprendono varietà assai diversificate, ma il suolo calcareo, ricco di minerali, riesce a dare un'impronta comune ai vini esaltando profumi, sapidità e freschezza. Le importanti escursioni termiche che caratterizzano il microclima del parco sono un elemento chiave per ottenere vini che sappiano esprimere finezza ed eleganza. Qui lo scheletro importante e la presenza di roccia affiorante esprimono talvolta condizioni di aridità e sono la causa di una vegetazione particolare, di una viticoltura non certo vigorosa e di rese/pianta molto basse (1 Kg/pianta, 40 Hl/ha) a favore della concentrazione dei vini.



“Il suolo calcareo, ricco di minerali, riesce a dare un'impronta comune ai vini esaltando profumi, sapidità e freschezza.”





**“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, Verdesse

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

Tecnico (microgranina di 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



Dirupi



ETTARI VITATI
5,5

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
45.000

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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.



“Dirupi ha una missione: condurre una viticoltura il più naturale possibile che possa integrarsi con l'ambiente circostante.”





“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 (nomacorc)



“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 tonneau 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 tonneau 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 tonneau 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 fruttai 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 (nomacorc)



“DIRUPI PAS DOSÉ” VSQ METODO CLASSICO 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

ETTARI VITATI
14**METODO DI COLTIVAZIONE**
BIOLOGICO NON CERTIFICATO**NUMERO BOTTIGLIE**
8.000**NON IN VENDITA A:**
LU **DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA**

L'Azienda Roccolo 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.



“Interpretare il territorio è il solo modo per cercare di produrre vini importanti, riconoscibili e con personalità.”





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 slavia 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

Tecnico (Diam)



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

Tecnico (Diam)



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 giorni. Affinamento per 18 mesi in barrique di secondo passaggio, poi 2 anni in bottiglia.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

375 ml

Tappo

Sughero





Veneto

Santo Stefano di Valdobbiadene (TV)

Casa Coste Piane

ETTARI VITATI
6

METODO DI COLTIVAZIONE
NATURALE, NO DISERBO,
NO PRODOTTI SISTEMICI

NUMERO BOTTIGLIE
60.000

NON IN VENDITA A:
AR / MS / SP

**DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA**

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.



“Custodi del territorio in cui lavorano e vivono per lasciare una terra sana alle generazioni future.”





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" COLLI TREVIGIANI 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, Riesling Renano

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)



"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



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.



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

ETTARI VITATI
10

METODO DI COLTIVAZIONE
CONVENZIONALE

NUMERO BOTTIGLIE
350.000

NON IN VENDITA A:
PI / LI / MS / SP

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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.



“Proponiamo oggi una produzione di qualità e prestigio, nel rispetto della tradizione.”





VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE D.O.C.G. 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 D.O.C.G. 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



"VIDORO" VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. 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 D.O.C.G. 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 D.O.C.G. 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 D.O.C.G. 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



"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

Tecnico (Diam)



"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

**ETTARI VITATI**
10**METODO DI COLTIVAZIONE**
BIOLOGICO**NUMERO BOTTIGLIE**
50.000**DISTRIBUZIONE**
E RAPPRESENTANZA

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.

“La ricetta per la qualità è molto semplice: viti vecchie, coltivazione organica e maturazione sui fondi.”





**“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 (diam o 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 (diam o stelvin)



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 (diam)



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

Tecnico (diam)



**“IL SECCO”
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

Tecnico (diam)





“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

Tecnico (diam o stelvin)



“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

Tecnico (diam)



“I KLIVI” SAUVIGNON COLLI ORIENTALI DOP

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Sauvignon Blanc.

Vinificazione e affinamento

12 mesi di contatto con le sue fecce fini, in cemento. Poi, bottiglia.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



“I KLIVI” 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

Tecnico (diam)



“I KLIVI” 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

Tecnico (diam)

VIGNA KRAORETTO



**“BRAZAN”
VENEZIA GIULIA IGP****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

Tecnico (diam)

CRUS DALLA VIGNA “BRAZAN”**“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

Tecnico (diam)

CRUS DALLA VIGNA “GALEA”

Viniverso

ETTARI VITATI
5METODO DI COLTIVAZIONE
LOTTA INTEGRATANUMERO BOTTIGLIE
140.000● DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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.

“Tutto nasce dalle migliori aree vitate della pianura friulana.”





“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

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



“SCRIC” VERSO BIANCO TREVENEZIE 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 diraspatis.

Fermentazione su lieviti indigeni senza controllo di temperatura, 6 mesi di contatto con le fecce fini in vasche di cemento crudo. Poi, bottiglia.

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



“CIUS” VENEZIA GIULIA IGP

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Ribolla Gialla

Vinificazione e affinamento

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

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



“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

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



“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

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



“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

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero





“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

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



“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

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



ZIDARICH

Friuli Venezia Giulia

Duino Aurisina (TS)

Zidarich

ETTARI VITATI
8

METODO DI COLTIVAZIONE
NATURALE

NUMERO BOTTIGLIE
26.000

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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

“La filosofia di lavoro è di cercare la massima qualità che si possa ottenere dalla terra.”





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 né stabilizzazione. In commercio dopo 2 anni.

Produzione

13.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

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



"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 né stabilizzazione.

Produzione

1.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



MALVASIA VENEZIA GIULIA DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Malvasia Istriana

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 né stabilizzazione.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"LEHTE" MALVASIA RISERVA VENEZIA GIULIA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Malvasia Istriana

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce in tini aperti, follature giornaliere e nessun controllo di temperatura. Affinamento di 24 mesi in in botti di rovere di Slavonia di diverse capacità. Nessuna filtrazione né stabilizzazione.

Produzione

500 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 né stabilizzazione.

Produzione

4.000 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

**“TERRANO” RISERVA VENEZIA GIULIA IGT****Tipologia**

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Terrano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce in tini aperti con più follature giornaliere e nessun controllo di temperatura, fermentazione malolattica svolta in botti grandi di rovere. Affinamento in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi, poi 3 mesi in bottiglia. Nessuna filtrazione.

Produzione

800 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



Paltrinieri

ETTARI VITATI
2

METODO DI COLTIVAZIONE
G.D.C. (GENEVA DOUBLE CURTAIN), SYLVOZ

NUMERO BOTTIGLIE
120.000

NON IN VENDITA A:
AR / SI / PI / LI
LU / MS / SP

**DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA**

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.



“Un'azienda agricola a conduzione familiare dedita alla produzione di Lambrusco di Sorbara DOC da tre generazioni.”





“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



“LA RISERVA 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 sostando sui lieviti 12 mesi.

Produzione

6.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (corona)



“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 DI MODENA DOC 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 MODENA DOC 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



“VERSO” VERMOUTH DI SORBARA

Tipologia

Vino Aromatizzato

Uve col quale è fatto

Lambrusco Sorbara

Vinificazione e affinamento

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

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (coiniettato)





Emilia Romagna

Villa Venti di Roncofreddo (FC)

Villa Venti



ETTARI VITATI
7

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
32.000

● DISTRIBUZIONE

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.



“Villa Venti attraverso i propri vini vuole essere espressione del suo territorio.”





“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)



“PRIMO SEGNO” 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



ETTARI VITATI
9

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
40.000

NON IN VENDITA A:
SP

● DISTRIBUZIONE

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.



“La filosofia è produrre con passione e orgoglio vini originali che siano l'espressione più pura del territorio.”





**“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



**“BURDIGAI”
COLLINE SAVONESI ROSATO IGT**

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Ad oggi non siamo riusciti a stabilire una parentela con i vitigni di Francia e Italia. La sua originalità la rende preziosa e stimolante.

Vinificazione e affinamento

Macerazione in pressa di due ore con spremitura soffice, pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio sulle fecce fini per otto mesi. Stabilizzazione naturale a temperatura di cantina.

Produzione

800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



**“BANSIGU”
COLLINE SAVONESI ROSATO 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

ETTARI VITATI
2

METODO DI COLTIVAZIONE
INTEGRATO

NUMERO BOTTIGLIE
150.000

NON IN VENDITA A:
AR / SI / LU / MS / SP

 DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

“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”.



“Un modo di coltivare
rispettoso della natura, la
passione e l’attaccamento
alla propria terra.”



VIGNE BASSE
VERMENTINO
BIANCO 2018

TERENZUOLA





“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 (stelvini)



“PERMANO” VERMENTINO E TREBBIANO COSTA TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Albarola

Vinificazione e affinamento

Macerazione a cappello sommerso di circa 3 settimane e affinamento sui propri lieviti per 6 mesi in acciaio. Imbottigliamento a giugno e uscita sul mercato dopo un anno di affinamento.

Produzione

2.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



“LA NERINE” 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



ETTARI VITATI
22**METODO DI COLTIVAZIONE**
BIOLOGICO**NUMERO BOTTIGLIE**
70.000**DISTRIBUZIONE**
E RAPPRESENTANZA

I venti ettari di vigneti rappresentano la risorsa più preziosa che abbiamo. Lavoriamo in modo biologico dal 2014 e ci impegniamo continuamente per consentire alle nostre vigne di crescere e di produrre in un suolo vivo. Lo facciamo lavorando in modo artigianale e nel rispetto dell'ambiente, con l'obiettivo di ottenere uve sane che richiedono pochi interventi in cantina.

“I venti ettari di vigneti
rappresentano la risorsa
più preziosa che abbiamo.”





“QUATTRO SORELLE” METODO CLASSICO VSQ - DOSAGGIO ZERO

Tipologia

Vino Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Uve raccolte a mano. Quando la gradazione alcolica potenziale è di 10,5% e l'acidità totale è di 11 g/L. Le uve vengono pigiate con i raspi, il mosto raffreddato e fermenta per dieci giorni. Lievito e zucchero vengono aggiunti per la presa di spuma con il metodo classico, a Marzo dell'anno successivo alla vendemmia. 72 mesi minimo sui lieviti in bottiglia nella nostra cantina, zero dosaggio

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico a fungo (diam)



“LE TRE VIGNE” CHIANTI CLASSICO DCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette. Per la fermentazione vengono utilizzati solo lieviti naturali. Fermentazione e macerazione avvengono in vasche d'acciaio e in mastelle aperte di 1000 litri.

Produzione

35.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)



“LE BONILLE DI SOPRA” CHIANTI CLASSICO RISERVA DCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Colorino e Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette. Per avviare la fermentazione vengono utilizzati solo lieviti naturali. Fermentazione e macerazione avvengono in mastelle aperte da 10hl per un'ossigenazione ottimale e maggiore complessità. Affinamento 24 mesi in botti grandi di rovere (24hl) e poi almeno 1 anno in bottiglia nella nostra cantina.

Produzione

8.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (stelvin)



“ASOFIA” CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette. Per avviare la fermentazione vengono utilizzati solo lieviti naturali. Fermentazione e macerazione avvengono in mastelle aperte da 10hl per un'ossigenazione ottimale e maggiore complessità. Affinamento 24 mesi in botti grandi di rovere (30hl) e poi almeno 1 anno in bottiglia nella nostra cantina.

Produzione

3.800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)



“SILLANO” CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette. Per avviare la fermentazione vengono utilizzati solo lieviti naturali. Fermentazione e macerazione avvengono in mastelle aperte da 10hl per un'ossigenazione ottimale e maggiore complessità. Affinamento 18 mesi in botti grandi di rovere (12 e 24hl) e poi almeno 1 anno in bottiglia nella nostra cantina.

Produzione

3.800

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)



“MOMENTO MASSIMO” ROSSO TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette. Per avviare la fermentazione vengono utilizzati solo lieviti naturali. Fermentazione e macerazione avvengono in mastelle aperte da 10hl per un'ossigenazione ottimale e maggiore complessità. Il vino matura per 24 mesi in botti di rovere francese (225 litri) e almeno 2 anni in bottiglia nella nostra cantina.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

1,5 lt

Tappo

Sughero





“OTTO SILLANO” BIANCO TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Trebbiano Toscano

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette. Fermentazione e macerazione di otto giorni sulle bucce avvengono in Clayver. Affinamento di 11 mesi in Clayver poi almeno 8 mesi in bottiglia nella nostra cantina.

Produzione

1.330 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



“BIANCO PROFESSORE” BIANCO TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Rousanne, Petit Manseng, Malvasia Bianca e Trebbiano Toscano

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette. Macerazione a freddo per 24 ore. Sia la fermentazione che l'affinamento avvengono in grandi botti di rovere per una maggiore complessità. Affinamento 11 mesi in botti grandi di rovere (11hl) e poi almeno 1 anno in bottiglia nella nostra cantina

Produzione

3.700 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



“TERRENO” ROSATO DI TOSCANA

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono raccolte in un momento ben preciso per mantenere gli aromi primari ed un'elevata acidità. Sono pressate direttamente e dovuto al breve contatto con le bucce il vino assume un colore rosa tenue. Per la fermentazione vengono utilizzati solo lieviti naturali. Affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



“TERRENO” VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC

Tipologia

Vino Dolce

Uve col quale è fatto

Malvasia Bianca, Trebbiano Toscano e Canaiolo

Vinificazione e affinamento

Lavorazione tradizionale dove le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette. I grappoli vengono appesi ad appassire naturalmente per almeno tre mesi. Successivamente sono pressate e il mosto fermentato e affinato a contatto con l'ossigeno in piccole botti sigillati di castagno e rovere (50L e 100L) chiamate caratelli per almeno cinque anni. I caratelli sono posizionati sottotetto per avere una maggiore escursione termica dove il mosto fermenta lentamente. Un vinsanto classico e adatto ad un lunghissimo invecchiamento. Affinamento di almeno 5 anni in caratelli (50L e 100L)

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

375 ml

Tappo

Sughero



Il Palazzino



ETTARI VITATI
18

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
80.000

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

La famiglia Sderci è divenuta proprietaria del Podere Il Palazzino a metà dell'Ottocento. Le procedure di lavoro sono rigorosamente artigianali con lavorazioni in gran parte manuali. Per proteggere il proprio ambiente non sono utilizzate sostanze chimiche dannose per il terreno. La gestione delle piante è rispettosa del loro equilibrio naturale con interventi che migliorano l'aerazione, l'esposizione alla luce solare e il controllo dell'umidità in modo da incrementare le autodifese delle piante contro gli attacchi di malattie o insetti nocivi. Nei vigneti sono stati banditi insetticidi, diserbanti e ogni tipo di prodotto di sintesi. In cantina viene condotta la fermentazione senza aggiunta di lieviti selezionati, la fermentazione malolattica avviene in maniera naturale e l'uso di antiossidanti è ridotto al minimo indispensabile.

“Le procedure di lavoro sono rigorosamente artigianali con lavorazioni in gran parte manuali.”





“ARGENINA” CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE D.O.C.G.

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 D.O.C.G.

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, dopodiché 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



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 EDOARDO SDERCI

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)



“MONTI” TOSCANA IGT EDOARDO SDERCI

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in tini di acciaio a temperatura controllata, dopo la vinificazione la massa viene separata in anfore tavas per l'80% dove sosta per 3 anni e il 20% in bottigrandi di rovere per 3 anni, 1 anno di affinamento in bottiglia.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



“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)



Poggerino



ETTARI VITATI
11

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
60.000

● DISTRIBUZIONE

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.



“Crediamo nell'importanza di un lavoro in vigna quasi maniacale.”





CHIANTI CLASSICO DCG

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 DCG

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 DCG

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 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



“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



Podere Mastrilli

ETTARI VITATI
0,7

METODO DI COLTIVAZIONE
BIODINAMICO
(NO CERTIFICATO)

NUMERO BOTTIGLIE
1.600

● DISTRIBUZIONE

“Il vigneto giardino nel bicchiere”: 7 varietà autoctone toscane in un solo vino: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino, Mammolo, Trebbiano Toscano e Malvasia Toscana. Le diverse uve vengono raccolte nello stesso giorno e fermentate assieme per esaltare al massimo la complessità dei lieviti e batteri naturali presenti in un terroir così ricco e complesso. Le viti sono coltivate assieme a mandorli, peschi, susini, olivi, noci, albicocchi e circondate da siepi e boschi: un autentico esempio concreto di biodiversità, polifunzionalità in un sistema agroforestale.

“Il vigneto giardino nel bicchiere: 7 varietà autoctone toscane in un solo vino.”





“PODERE MASTRILLI” ROSATO TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Canaiolo, Cilieggiolo, Colorino, Mammolo, Trebbiano toscano e Malvasia toscana

Vinificazione e affinamento

Tutte le uve delle diverse varietà sono state raccolte nello stesso giorno per garantire al vino complessità, equilibrio, freschezza e ricchezza di profumi e aromi. Alla diraspatura delle uve è seguita una soffice pressatura delle uve e una fermentazione con lieviti autoctoni. A fine fermentazione sono stati fatti due travasi e la messa in bottiglia nel mese di aprile. Non sono state aggiunte sostanze conservanti o manipolazioni, tranne una piccola dose di solfiti al momento dell’imbottigliamento, per garantire al vino la giusta protezione nell’affinamento in bottiglia.

Produzione

1.600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (nomacorc)

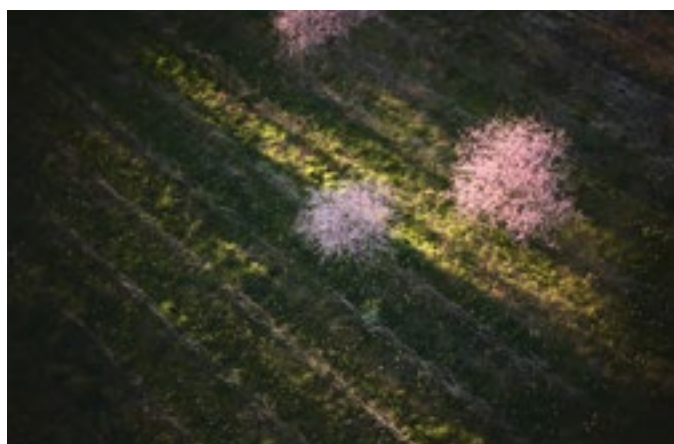


IL VIGNETO È SITUATO A 250 METRI S.L.M., NELLE COLLINE A SUD DI FIRENZE, NEL COMUNE DI IMPRUNETA.

L'ORIENTAMENTO DEI FILARI È NORD-EST/NORD-OVEST E LE FORME DI ALLEVAMENTO SONO AD ALBERELLO PALIZZATO E A GUYOT MONOLATERALE RAMIFICATO. PODERE MASTRILLI SI ESTENDE SU 0,7 ETTARI DI VIGNETO, CON 1.890 PIANTE DI VITE.

IL VIGNETO È COLTIVATO SECONDO I PRINCIPI E LE PRATICHE DELL'AGRICOLTURA BIODINAMICA: PREPARATI BIODINAMICI 500P E 501, SOVESCIO, COMPOST, CON TANTA BUONA AGRONOMIA E VITICOLTURA. LE VITI SONO FRUTTO DI UNA SELEZIONE MASSALE DA VIGNETI DI PIÙ DI 80 ANNI E INNESTATI A GEMMA SUL SELVATICO ALLEVATO NEI DUE ANNI PRECEDENTI ALL'INNESTO. È QUINDI UN VIGNETO CO-PIANTATO: LE DIVERSE VARIETÀ SONO MESCOLOTE ALL'INTERNO DEL VIGNETO E COLTIVATE SECONDO GLI STESSI PRINCIPI E PRATICHE.

AL MOMENTO DELL'IMPIANTO DEL VIGNETO SONO STATI PIANTATI PIÙ DI 20 ALBERI DA FRUTTA (MANDORLI, PESCHI, SUSINI, ALBICOCCHI, OLIVI) PER GARANTIRE BIODIVERSITÀ, POLICOLTURALITÀ E MITIGAZIONE DEI PICCHI DI CALORE SECONDO I PRINCIPI DELL'AGROFORESTAZIONE E DELL'AGROECOLOGIA. TUTTO IL VIGNETO È CIRCONDATO DA SIEPI POLI SPECIE.



Poggiotondo



ETTARI VITATI
50

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
250.000

● DISTRIBUZIONE

La storia di Poggiotondo inizia nel 1968. Carlo Antonini, insegnante, appassionato di Agricoltura e Apicoltura, acquista la proprietà storicamente appartenuta ai Conti Guidi, famiglia di antica nobiltà che possedeva terreni in Toscana ed Emilia Romagna. La grande passione di Carlo Antonini per la terra e la viticoltura è stata trasmessa al figlio Alberto, che con la moglie Alessandra, oggi coltiva i propri vigneti nel rispetto della tradizione vitivinicola toscana e secondo i dettami dell'agricoltura biologica.



“Si coltivano i vigneti
nel rispetto della tradizione
vitivinicola toscana e secondo
i dettami dell'agricoltura
biologica.”





CHIANTI DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Canaiolo e Colorino

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata con i loro lieviti indigeni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento per il 50% in vasche di cemento ed il 50% in botti grandi da 54hl non tostate, prima di essere assemblato.

Produzione

60.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



CHIANTI SUPERIORE DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Canaiolo e Colorino

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata con i loro lieviti indigeni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti grandi da 54hl non tostate.

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



CHIANTI RISERVA DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Canaiolo e Colorino

Vinificazione e affinamento

Fermentazione con i propri lieviti indigeni in "tulipee" di cemento a temperatura controllata con il 20% di grappoli interi. Macerazione per alcuni giorni sulle bucce. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti da 16,5hl non tostate.

Produzione

7.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"VIGNA DELLE CONCHIGLIE" CHIANTI RISERVA DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Fermentazione con i propri lieviti indigeni in "tulipee" di cemento a temperatura controllata con il 20% di grappoli interi. Macerazione per alcuni giorni sulle bucce. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti da 16,5hl non tostate.

Produzione

1.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"VIGNA DEL 1928" CHIANTI RISERVA DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Canaiolo, Colorino e Trebbiano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione con i propri lieviti indigeni in "tulipee" di cemento a temperatura controllata con il 50% di grappoli interi. Macerazione per alcuni giorni sulle bucce. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti da 10hl non tostate.

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"TERRE DI CRESCI" CHIANTI CLASSICO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese e Colorino

Vinificazione e affinamento

"Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata con i loro lieviti indigeni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti grandi non tostate."

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero





“ROSATO DELLE CONCHIGLIE” ROSATO IGT

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Il mosto rimane a contatto con le fecce fini per alcuni giorni. Viene poi separato dalle fecce grossolane e fatto fermentare in vasche di cemento. Non avviene la fermentazione malolattica. Affinamento sulle fecce fini per alcuni mesi in vasche di cemento.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



“VERMENTINO DELLE CONCHIGLIE” VERMENTINO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vermentino

Vinificazione e affinamento

Il mosto rimane a contatto con le fecce fini per alcuni giorni. Viene poi separato dalle fecce grossolane e fatto fermentare col 20% di grappolo intero in vasche di cemento. Non avviene la fermentazione malolattica. Affinamento sulle fecce fini per alcuni mesi in vasche di cemento.

Produzione

13.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



TREBBIANO BIANCO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Trebbiano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in Anfore di terracotta riempite con il 50% di grappoli interi e il 50% di uve diraspate.

La fermentazione spontanea è seguita da una macerazione di circa 2 mesi sulle bucce e i raspi. Affinamento in tonneau da 5hl per circa 12 mesi. Il vino viene imbottigliato senza chiarifiche e filtrazioni.

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



Marchionni



ETTARI VITATI
7

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO CERTIFICATO

NUMERO BOTTIGLIE
24.000

NON IN VENDITA A:
PI / LI / LU / MS / SP

**DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA**

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 rispetto rigoroso e maniacale della forza espressiva del vitigno e dell'annata.



“Osservare una pianta e il suo equilibrio, un terreno e la sua fertilità, a gestirla e rispettarla, per fare una buona agricoltura.”





"BIANCO DI VIGLIANO" TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Trebbiano, 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

Trebbiano

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 parcelle 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

Antiriboccio

Tappo

Sughero



Tenuta Cantagallo e le Farnete



ETTARI VITATI
33

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
183.500

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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.



“Le tenute sono situate nella zona di produzione del Chianti Montalbano DOCG e nella zona di produzione del Carmignano DOCG.”





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 (nomacorc)



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 tonneaux.

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 (nomacorc)



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 tonneaux 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



“MILLARIUM” VINSANTO RISERVA DOC

Tipologia

Vino dolce

Uve col quale è fatto

Trebbiano e Malvasia

Vinificazione e affinamento

Appassimento su fili, con ventilazione assistita per 3 mesi. Vinificazione tradizionale in barrique per 4 anni e affinamento in bottiglia per circa 12 mesi

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

375 ml

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

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



CUNA
Sicut Moxia in Casentino Vinum
4727

Toscana

Pratovecchio Stia (AR)

Cuna di Federico Staderini



ETTARI VITATI
4

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
11.600

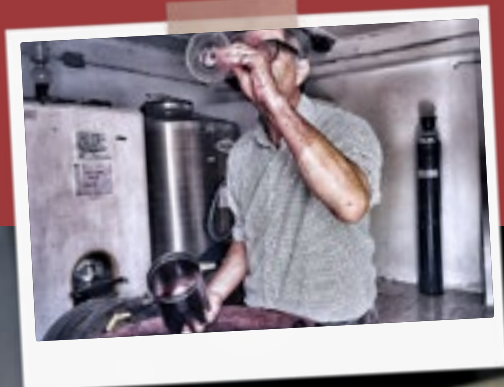
NON IN VENDITA A:
FI / PI / LI / LU / MS / SP

● RAPPRESENTANZA

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.



“Federico Staderini 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”



IL BERE / VINI - CUNA DI FEDERICO STADERINI





“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

ETTARI VITATI
6

METODO DI COLTIVAZIONE
CONVENZIONALE
con l'obiettivo di passare
al biologico in breve tempo

NUMERO BOTTIGLIE
25.000

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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."

"Ogni nostro vino esprime la sua unicità attraverso la meraviglia di un carattere intimo e personale."





**“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 tonneau 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

Syrah

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e vinificazione in acciaio (60%), legno ed anfora (40%). Affinamento anfora 12 mesi (80%), tonneau 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**

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

Tecnico (diam)



**“TILDE 101”
TOSCANA BIANCO IGT**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Viognier e Riesling Renano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, affinamento in acciaio a bassa temperatura

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



**“LE PETIT”
TOSCANA ROSATO 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

Tecnico (diam)





Caprili

ETTARI VITATI
21

METODO DI COLTIVAZIONE
CONVENZIONALE

NUMERO BOTTIGLIE
160.000

● DISTRIBUZIONE

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.



“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”





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



“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)



“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)





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 Moraiole Leccino

Produzione

2.500 lt

Formato Vendita

- Bottiglia 100ml
- Bottiglia 250ml
- Bottiglia 500ml
- Lattina 250ml
- Lattina 500ml
- Lattina 1lt
- Lattina 3lt
- Lattina 5lt

Tappo

Antirabbocco





Toscana

Montalcino (SI)

Fonterenza



ETTARI VITATI
5,2

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO-BIODINAMICO

NUMERO BOTTIGLIE
30.000

● DISTRIBUZIONE

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.

“Il nostro rispetto per l'ambiente e la scelta di preservarlo, coltivandolo secondo metodi sostenibili che siano il più naturali possibile”





BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

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

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

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 I.G.T.

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, Ciliegolo

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 (nomacorc)



"ROSA DI FONTERENZA" TOSCANA ROSATO I.G.T.

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 (nomacorc)



"BIANCO" TOSCANA BIANCO I.G.T.

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 (nomacorc)





“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 (nomacorc)



“UVA MATTA” ROSSO TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Cilieggiolo, Colorino, Canaiolo, Procanico, Trebbiano, Malvasia toscana e altre varietà da vecchie vigne del Monte Amiata (1923)

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 (nomacorc)



“UVA MATTA” BIANCO TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Procanico, Trebbiano, Malvasia toscana e altre varietà autoctone a bacca bianca

Vinificazione e affinamento

Raccolta manuale, diraspatura manuale, fermentazione alcolica con lieviti indigeni in vasca di plastica aperta Affinamento per 14 mesi in botte di rovere da 5 hl. Il vino viene imbottigliato senza filtrazioni.

Produzione

640 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (nomacorc)



Cantina Crociani



ETTARI VITATI
10

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
60.000

● DISTRIBUZIONE

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.



“Il nostro rispetto per
l'ambiente e la scelta di
preservarlo, coltivandolo
secondo metodi sostenibili che
siano il più naturali possibile”





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

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



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



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



Tenuta Lenzini



ETTARI VITATI
14

METODO DI COLTIVAZIONE
BIODINAMICO

NUMERO BOTTIGLIE
60.000

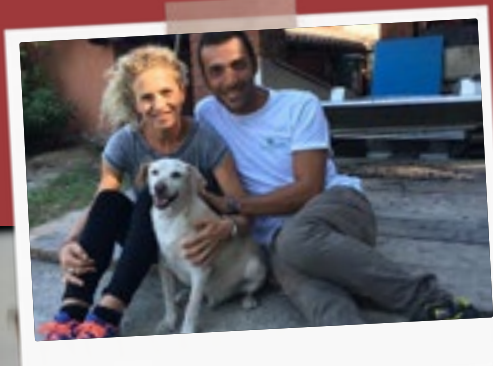
NON IN VENDITA A:
PO / PT / AR / LU
PI / LI / MS / SP

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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.



“Gragnano. Colline lucchesi.
Un anfiteatro naturale, un
luogo senza tempo, una terra
sabbiosa che parla francese.”





“UN'ESTATE AL MARE” VERMENTINO TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vermentino

Vinificazione e affinamento

Macerazione in pressa del vermentino delle vigne giovani per 8 ore. Fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio. Affinamento per alcuni mesi in acciaio sulle fecce fini con batonnage.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



“VERMIGNON” VERMENTINO TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vermentino

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)



“I SAUVIGNONS” TOSCANA IGT SAUVIGNON

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sauvignon Blanc

Vinificazione e affinamento

Macerazione in anfora di gres per 48 ore; fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio. Affinamento di 1 anno in anfore di grès.

Produzione

500 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 DE' 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.





Toscana

San Gimignano (SI)

Cesani



ETTARI VITATI
30

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
120.000

NON IN VENDITA A:
EMPOLI / SI

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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.

"Conciliare la sostenibilità economica con il minimo impatto ambientale è il nostro obiettivo"



IL BERE / VINI - CESANI





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

Citiegiole

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

Tappo

Tecnico (diam)



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

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

Descrizione

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



ETTARI VITATI
5,5

METODO DI COLTIVAZIONE
BIODINAMICO

NUMERO BOTTIGLIE
22.000

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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.



“La biodinamica permette una viticoltura sana, un frutto e poi un vino che rispecchia l'autenticità del luogo ove cresce.”



MURLO (SI)


"BIANCO AUGUSTO"
TOSCANA BIANCO IGT
Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Trebbiano, 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


"ROSSO BRUNO"
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


NATURALMENTE
BIANCO TREBBIANO IGT
Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Trebbiano

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



MONTALCINO (SI)



ROSSO DI MONTALCINO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese Grosso

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio ed affinamento in tonneau per circa 12 mesi

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese Grosso

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in tino troncoconico ed affinamento in botti di legno da 25ql di rovere di Slavonia per minimo 24 mesi

Produzione

1.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero

VERMOUTH DRY
DA VINO BIANCO IN ANFORA**Descrizione**

Vermouth all'antica, preparato aggiungendo a Bianco d'Austria 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



ETTARI VITATI
32

METODO DI COLTIVAZIONE
BIODINAMICO

NUMERO BOTTIGLIE
130.000

NON IN VENDITA A:
SI / PI / LI / LU / GR / MS / SP

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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.



“Caiarossa nasce e cresce seguendo i principi dell'agricoltura biodinamica, certificata da Demeter dal 2005.”





“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 tonneaux 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 tonneaux 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



“PERGOLAIA BIANCO” TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vermentino, Viognier e Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio, affinamento in cemento e anfora.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



“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 BIANCA

Tipologia

Distillato di Vinaccia

Uve col quale è fatto

Vinacce di "Caiarossa"

Produzione

1.000 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 Rosso

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. Annate prodotte 2009, 2011, 2012, 2013.

Produzione

500 bottiglie

Formato Vendita

1,5 lt

Tappo

Sughero



Pietranova



ETTARI VITATI
5

METODO DI COLTIVAZIONE
LOTTA INTEGRATA

NUMERO BOTTIGLIE
35.000

NON IN VENDITA A:
AR / SI / PI / LU / MS / SP

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

Situata nel comune di Castagneto Carducci l'azienda risale al 1698, così come testimonia la formella in pietra apposta su una delle mura del casale. Nel 2013 l'imprenditore Franco Pravettoni, innamorato da sempre della Toscana, rileva l'azienda: nasce così PietraNova, laddove "Pietra" sta per la conservazione della storia e della tradizione aziendale e "Nova" per il recente cambiamento. La proprietà si estende su 15 ettari di cui 5 coltivati a vigneto Bolgheri Doc



"Pietra" sta per la
conservazione della storia
e della tradizione aziendale
e "Nova" per il recente
cambiamento.



PIETRANOVA

Bolgheri Superiore
Denominazione di Origine

2021





“TRE FILE” BOLGHERI ROSATO DOC

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Selezione dei grappoli e raccolta manuale. Diraspapigiatura e breve macerazione delle bucce con il mosto. Pressatura soffice e fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio.

Produzione

3.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



“CASA AL PIANO” BOLGHERI ROSSO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Vendemmia manuale e selezione dei grappoli. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Fermentazione malolattica nelle stesse vasche. Affinamento in vasche di acciaio e bottiglia.

Produzione

11.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt / 3 lt

Tappo

Sughero



“PIETRANOVA 1968” BOLGHERI ROSSO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Vendemmia manuale e selezione dei grappoli. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata. Fermentazione malolattica nelle stesse vasche. Affinamento per 12 mesi in barrique di rovere francese di 3° e 4° passaggio.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt / 3 lt

Tappo

Sughero



“RENZO” BOLGHERI SUPERIORE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Vendemmia manuale e selezione dei grappoli. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata. Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese di 1° e 2° passaggio. Affinamento per 18 mesi in barrique nuove di rovere francese e successivamente in bottiglia.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt / 3 lt

Tappo

Sughero



“LIBORIO” BOLGHERI SUPERIORE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot

Vinificazione e affinamento

Vendemmia manuale e accurata cernita dei grappoli. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata. Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese di 1° passaggio e 12 mesi in bottiglia. Affinamento per 18 mesi in barrique nuove di rovere francese e successivamente in bottiglia.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt / 3 lt

Tappo

Sughero





“DEA” GRAPPA DI VINACCE INVECCHIATA 3 ANNI IN BARRIQUES

Tipologia

Distillato

Uve col quale è fatto

Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Distillazione delle vinacce di Renzo e Liborio con metodo discontinuo.

Affinamento per 3 anni in barrique di rovere francese.

Distillatore Mazzetti d'Altavilla.

Produzione

500 bottiglie

Formato Vendita

500 ml

Tappo

Tappo a fungo sintetico



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olive col quale è fatto

Frantoio, Moraiolo, Leccino e altre varietà locali.

Produzione

4.000 litri

Formato Vendita

250 ml / 500 ml / 750 ml / 3000 ml / 5000 ml

Tappo

Anti-rabbocco



Fattoria di Magliano



ETTARI VITATI
50

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
250.000

NON IN VENDITA A:
GR / LU

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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.



“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...”





“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 (nomacorc)



“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 (nomacorc)



“BRISSAIA” MAREMMA TOSCANA ANSONICA DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Ansonica

Vinificazione e affinamento

una parte sempre in acciaio con fermentazione a temperatura controllata, sulle fecce fini. Un'altra parte svolge una fermentazione spontanea in vasi ovoidali di cemento e anfora, sulle fecce totali. Affinamento in acciaio e bottiglia.

Produzione

8/9.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (nomacorc)



“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)



“COSTAMADRE” MAREMMA TOSCANA CILIEGIOLO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Ciliegiolo

Vinificazione e affinamento

Diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per 15-20 gg. Affinamento in legno: 12 mesi in barriques 225 lt, di rovere allier media tostatura, grana fine, legno stagionato almeno 24 mesi.

Produzione

2.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



“POGGIO BESTIALE” MAREMMA TOSCANA ROSSO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

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

ETTARI VITATI
15

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO
NON CERTIFICATO

NUMERO BOTTIGLIE
120.000

**DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA**

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.



“Il progetto nasce con l’obiettivo di produrre solo vini naturali ed ecosostenibili, ottenuti rigorosamente da vitigni autoctoni.”





“ROSATO ROCCAFORE” 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 ROCCAFORE” UMBRIA SANGIOVESE IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Pigiatura meccanica, macerazione sulle bucce con follature 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 ROCCAFORE

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 / 3 lt

Tappo

Antirabbocco



La Marca di San Michele



ETTARI VITATI
6

METODO DI COLTIVAZIONE
BIODINAMICO

NUMERO BOTTIGLIE
30.000

● DISTRIBUZIONE

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.



“Ci emoziona pensare ai nostri vini con la spinta di radici profonde e lo sguardo sconfinato e ricco delle sfumature del terreno.”





**“NUMEROSEI”
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 conglomerato a fungo



**“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 conglomerato



**“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 conglomerato



**“PASSOLENTO”
CASTELLI DI JESI VERDICCHIO
RISERVA DCG 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 conglomerato



**“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 conglomerato



**“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 tonneau usati.

Produzione

7.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero conglomerato



“LA FUGA”

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Montepulciano

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in bianco. Uva rossa intera in pressa, con la sola macerazione in fase di pressatura (2 ore circa) e sgrondatura del mosto fiore. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Imbottigliamento in primavera. Nessuna chiarifica né filtrazione.

Produzione

4.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero conglomerato



Valle Reale



ETTARI VITATI
45

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO / BIODINAMICO

NUMERO BOTTIGLIE
240.000

**DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA**

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.

“Valle Reale ha l'intento di salvaguardare un area largamente incontaminata, attraverso un'agricoltura rispettosa dell'ambiente.”





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 (nomacorc)

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



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 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



Luigi Maffini



ETTARI VITATI
18

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
110.000

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

All'inizio degli anni '70 l'impianto del primo vigneto di famiglia, dopo un po' la prima vendemmia. Era un gioco ed il vino si condivideva con gli amici. Con il Kratos del '96 inizia la sfida: proseguire sulla strada intrapresa lavorando con passione per realizzare una realtà che fosse espressione di un territorio incontaminato. Oggi i vini di Maffini sono frutto di due vigneti, coltivati nel rispetto dei principi dell'agricoltura biologica: quello storico di Castellabate vicino al mare e quello di Giungano in collina, dove il nostro progetto continua piantando altre viti di Fiano e Aglianico.



“All’inizio degli anni ‘70
l’impianto del primo vigneto di
famiglia, dopo un po’ la prima
vendemmia. Era un gioco ed il
vino si condivideva con gli amici.”





“KRATOS” CILENTO FIANO DOC


Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale e' fatto

Fiano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata e successivo affinamento per 4 mesi sulle fecce fini.

Produzione

50.000 - 65.000 bottiglie

Formato Vendita

500 ml / 750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)



“PIETRAINCATENATA” CILENTO FIANO DOC


Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale e' fatto

Fiano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in barriques di rovere francese nuove e successivo affinamento per un periodo totale di permanenza in legno di 4 mesi circa.

Produzione

10.000 - 12.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)



“KLEOS” CILENTO AGLIANICO DOP

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Aglianico

Vinificazione e affinamento

Macerazione - max 7 gg - e fermentazione in serbatoi di acciaio termocontrollati. Affinamento in barriques di rovere francese dal primo al quarto passaggio per un periodo di 10 mesi. Malolattica svolta in serbatoi di acciaio.

Produzione

30.000 - 45.000 bottiglie

Formato Vendita

500 ml / 750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)



“CENITO” CILENTO AGLIANICO DOC


Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Aglianico

Vinificazione e affinamento

Macerazione - max 10 gg - e fermentazione in serbatoi di acciaio termocontrollati. Affinamento in barriques di rovere francese nuove e di primo passaggio per un periodo di 12 mesi. Malolattica svolta in barriques.

Produzione

3.000 - 5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml e 1,5 lt

Tappo

Sughero



“SIOPE” CILENTO AGLIANICO DOP


Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Aglianico

Vinificazione e affinamento

La macerazione - max 10 gg - e fermentazione in serbatoi di acciaio termocontrollati. Affinamento in barriques di rovere francese nuove per un periodo di 12 mesi. Malolattica svolta in barriques.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



“PASSITO” IGP PAESTUM FIANO

Tipologia

Vino Dolce

Uve col quale e' fatto

Fiano

Vinificazione e affinamento

Pressatura delle uve integre. Fermentazione e affinamento in barriques nuove a temperatura controllata.

Produzione

500 bottiglie

Formato Vendita

500 ml

Tappo

Tecnico (diam)



Cantina Bambinuto

**ETTARI VITATI**
7**METODO DI COLTIVAZIONE**
LOTTA INTEGRATA
IN CONVERSIONE BIO**NUMERO BOTTIGLIE**
15.200 **DISTRIBUZIONE**

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.



“L'unicità è da ricercare nelle piccole accortezze dell'agire.”



**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) Sgrarellatura manuale 2) Pigioderaspato 3) Vendemmia tardiva 4) Macerazione lunga.

Produzione

900 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero

**SCACCIAPENSIERI
LIQUORE AL VINO****Tipologia**

Liquore al vino

Descrizione

Liquore realizzato con vino bianco, caffè e limone.

Grado Alcolico

19% Vol.

Formato Vendita

700 ml

Formato Vendita

500 ml

Tappo

Tecnico (diam)



Di Prisco



ETTARI VITATI
10

METODO DI COLTIVAZIONE
BIODINAMICO
NON CERTIFICATO

NUMERO BOTTIGLIE
60.000

NON IN VENDITA A:
AR

● **DISTRIBUZIONE**

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.



“L'azienda produce vini ricchi di mineralità, aromatici e fini, estremamente rappresentativi del territorio in cui si trovano.”





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



Paglione

Puglia

Lucera (FG)

Paglione



ETTARI VITATI
4,76

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
12.000

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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.



“Ogni prodotto è un racconto. In esso sono riassunte le radici contadine della famiglia.”



Paglione

Perazzelle

Cacc'e Mmitte di Lucera

Denominazione di
Origine Protetta

2015





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'ECCLETTICO" 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



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





Sardegna

Mamoiada (NU)

Cantina Francesco Cadinu



ETTARI VITATI
8

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
8.000

● DISTRIBUZIONE

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.



“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.”



**"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 FITTIOLOGHE" 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

**"GHIRADA LORETO" CANNONAU DI SARDEGNA DOC****Tipologia**

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cannonau da vigna di 100 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

650 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero





Sicilia

Passopisciaro (CT)

Girolamo Russo



ETTARI VITATI
18

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
70.000

DISTRIBUZIONE

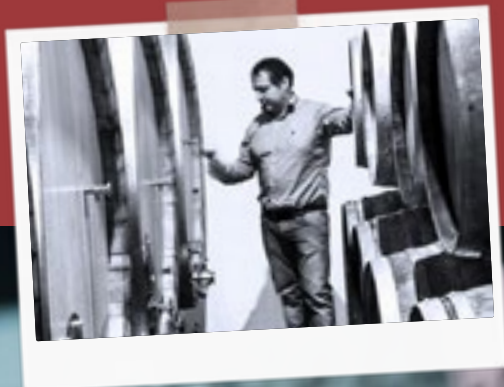
Distesa sul versante nord dell'Etna, tra i 650 e i 780 metri, l'Azienda ha in proprietà 15 ettari di vigneti, incorniciati da nocioleti e uliveti.

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.



“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.”



**“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% tonneaux e 20% inox per 10 mesi circa.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

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)





Sicilia

Santa Venerina (CT)

Murgo



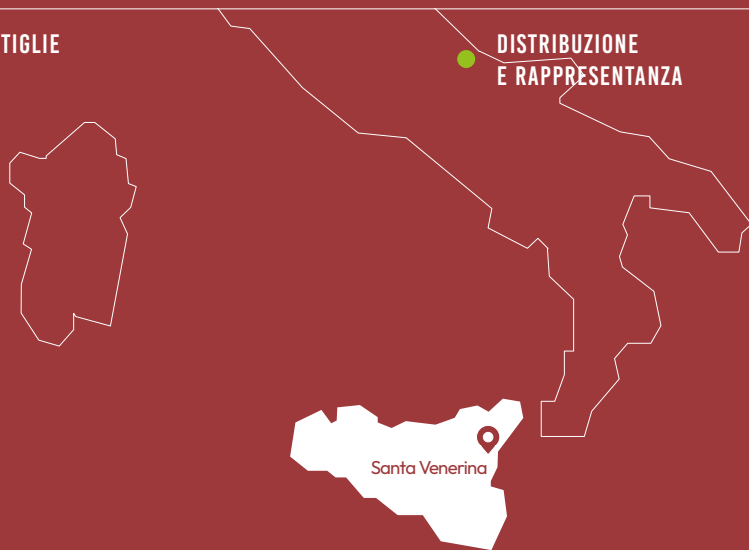
ETTARI VITATI
45

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
380.000

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

Nel 1860 furono impiantati i primi vigneti e si costruì la cantina ancora adesso in esercizio. Alla fine degli anni 60, Michele Scammacca del Murgo, riprende la direzione della Azienda e riconvertendo i vecchi vigneti a spalliera. La prima produzione di vino viene imbottigliata nel 1982. Qualche anno dopo vide la luce il primo spumante di Nerello Mascalese anticipando una naturale vocazione dell' Azienda per questi vini. Dopo molti anni di sviluppo l'Azienda raggiunge una posizione di rilievo tra le Aziende etnee confermando l'obiettivo prioritario di produrre vini dotati di identità, personalità e nei quali l'innovazione riveste un ruolo importante.



“L'Azienda conferma l'obiettivo prioritario di produrre vini dotati di identità, personalità e nei quali l'innovazione riveste un ruolo importante.”



BRUT

METODO CLASSIC





**“MURGO BRUT”
METODO CLASSICO BRUT VSQ**

Tipologia

Metodo classico

Uve col quale è fatto

Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento

Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento acciaio ed in bottiglia sui lieviti.

Produzione

120.540 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Champenois birondellato



**“MURGO BRUT ROSÉ”
METODO CLASSICO BRUT ROSATO VSQ**

Tipologia

Rosato

Uve col quale è fatto

Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento

Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento acciaio ed in bottiglia sui lieviti.

Produzione

42.150 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Champenois birondellato



**“SAEMPER”
METODO CLASSICO BRUT VSQ**

Tipologia

Metodo classico

Uve col quale è fatto

Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento

Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento acciaio ed in bottiglia sui lieviti.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Champenois birondellato



**“SAEMPER”
METODO CLASSICO BRUT ROSATO VSQ**

Tipologia

Metodo classico

Uve col quale è fatto

Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento

Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento acciaio ed in bottiglia sui lieviti.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Champenois birondellato



**“SAEMPER” METODO
CLASSICO EXTRA BRUT VSQ**

Tipologia

Metodo classico

Uve col quale è fatto

Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento

Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento acciaio ed in bottiglia sui lieviti.

Produzione

2.180 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Champenois birondellato



**“SAEMPER”
METODO CLASSICO
EXTRA BRUT ROSATO VSQ**

Tipologia

Metodo classico

Uve col quale è fatto

Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento

Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento acciaio ed in bottiglia sui lieviti.

Produzione

1.140 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)



**“BARONE EMANUELE”
METODO CLASSICO PAS
DOSÉ VSQ”**

Tipologia

Metodo classico

Uve col quale è fatto

Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento

Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento acciaio ed in bottiglia sui lieviti.

Produzione

540 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)



**ETNA BIANCO DOC****Tipologia**

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Carricante, Catarratto

Vinificazione e affinamento

Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento in acciaio

Produzione

95.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (nomacorc)

**ETNA ROSSO DOC****Tipologia**

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento

Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento in acciaio

Produzione

80.600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)

**ETNA ROSATO DOC****Tipologia**

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento

Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento in acciaio

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)

**ETNA BIANCO DOC
TENUTA SAN MICHELE****Tipologia**

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Carricante, Catarratto

Vinificazione e affinamento

Vinificazione Classica a Temperatura Controllata. Affinamento in acciaio e in parte tonneau di rovere francese

Produzione

13.020 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (nomacorc)

**ETNA ROSSO DOC
TENUTA SAN MICHELE****Tipologia**

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento

Vinificazione Classica a Temperatura Controllata. Affinamento in tonneau di rovere francese

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)

**PINOT NERO
TERRE SICILIANE IGT
TENUTA SAN MICHELE****Tipologia**

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Vinificazione Classica a Temperatura Controllata. Affinamento in tonneau di rovere francese

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)

**CABERNET SAUVIGNON
TERRE SICILIANE IGT****Tipologia**

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Vinificazione Classica a Temperatura Controllata. Affinamento in tonneau

Produzione

2.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)

**MOSCATO PASSITO
TERRE SICILIANE IGT
TENUTA SAN MICHELE****Tipologia**

Vino Dolce

Uve col quale è fatto

Moscato Bianco

Vinificazione e affinamento

Vinificazione Classica a Temperatura Controllata. Affinamento in tonneau

Produzione

1.450 bottiglie

Formato Vendita

500 ml

Tappo

Tecnico (diam)





“LAPILLI” BIANCO TERRE SICILIANE IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione classica della durata di circa 20gg con chiusura a caldo ed a cappello sommerso o "Piemontesina", della durata da almeno 2 mesi. Svinatura effettuata nei giorni immediatamente antecedenti il Natale. Affinamento sui propri lieviti fino alla primavera successiva in contenitori inerti con imbottigliamento alla fine dell'estate. Segue affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



“LAPILLI” ROSSO TERRE SICILIANE IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Sauvignon, Nerello Mascalese, Nero d'Avola

Vinificazione e affinamento

Vinificazione classica a temperatura controllata. Affinamento in acciaio

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



NERO BUONO LAZIO IGT TENUTA LA FRANCESCANA

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nero Buono

Vinificazione e affinamento

Vinificazione Classica a Temperatura Controllata. Affinamento in acciaio e tonneau di rovere francese

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



“SELEZIONE CAFFARELLI” LAZIO IGT TENUTA LA FRANCESCANA

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Vinificazione Classica a Temperatura Controllata. Affinamento in acciaio e tonneaux

Produzione

6.400 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)

I VINI DEL LAZIO



GRAPPA DA NERELLO MASCALESE

Tipologia

Distillato

Uve col quale è fatto

Nerello Mascalese

Vinificazione e affinamento

Distillazione a vapore - Affinamento in legno

Produzione

500 bottiglie

Formato Vendita

500 ml

Tappo

Tecnico (sintetico)



OLIO MONTE ETNA DOP

Tipologia

Olio EVO

Olive col quale è fatto

Nocellara Etna

Produzione

540 bottiglie

Formato Vendita

250 ml / 500 ml

Tappo

Tecnico (stelvino)



Pietre di Luna

**ETTARI VITATI**
0,5**METODO DI COLTIVAZIONE**
BIOLOGICO**NUMERO BOTTIGLIE**
3.000
DISTRIBUZIONE

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.

“Siamo voluti partire con il vitigno che forse più di tutti risponde a questa descrizione: il Catarratto.”



2022
CATARRATTO
SICILIA DOC BIOLOGICO





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)





Henri Bonneau

ETTARI VITATI
6

METODO DI COLTIVAZIONE
TRADIZIONALE

NUMERO BOTTIGLIE
12.000

● DISTRIBUZIONE

La leggenda di Châteauneuf vive nei vini di Henri Bonneau, erede di dodici generazioni di vignaioli, con radici a Châteauneuf du Pape dal 1667. Figlio del Rodano, Henri nasce nel 1938 e vinifica interamente la sua prima annata presso la tenuta di famiglia nel 1961. Il primo di una lunga serie: firmerà cinquantaquattro annate. Henri Bonneau è un appassionato che cura con attenzione le sue vigne. I suoi vini non vedono mai la minima botte nuova. Da Henri Bonneau è la microossigenazione del legno vecchio, per lunghi anni, a creare la magia: i vini si allungano, si affinano, guadagnano in patina, in setosità. Se i vini non hanno l'esuberanza aromatica, hanno una sensualità unica, un tocco in bocca incomparabile. Il grenache è la sua certezza, mentre gli altri vitigni sono solo "sale e pepe nella zuppa".



“Da Henri Bonneau è la microossigenazione del legno vecchio, per lunghi anni, a creare la magia: i vini si allungano, si affinano, guadagnano in patina, in setosità.”





LES ROULIERS VIN DE FRANCE

Proviene da vecchie viti nel territorio del Gard, ad ovest di Châteauneuf. Tecnicamente potrebbe essere un Cotes du Rhone ma il produttore lo considera un vino molto più importante, capace tranquillamente di tenere testa agli Châteauneuf du Pape. Dopo cinque anni di affinamento in cantina viene venduto come vin de France

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Grenache 80%, Cinsault 20%

Vinificazione e affinamento

Vinificazione delle uve senza diraspatura in cemento e affinamento vecchie botti per 5 anni

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt.

Tappo

Sughero



CHATEAUNEUF DU PAPE

Deriva dai terreni del Marie Beurrier e del Reserve des Celestins ed è frutto delle uve che non finiscono dentro ai due Châteauneuf du Pape

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Grenache 90% integrato da una piccola percentuale di Mourvedre, Counoise e Vaccarèse

Vinificazione e affinamento

Vinificazione delle uve senza diraspatura in cemento e affinamento vecchie botti per 6 anni

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



CHATEAUNEUF DU PAPE MARIE BEURRIER

Deriva da terreni più sciolti, composti da piccoli ciottoli, calcare e sabbia denominati Galet. Ne derivano vini equilibrati con grande eleganza e adeguata struttura.

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Grenache 90% integrato da una piccola percentuale di Mourvedre, Counoise e Vaccarèse

Vinificazione e affinamento

Vinificazione delle uve senza diraspatura in cemento e affinamento vecchie botti per 6 anni

Produzione

2.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



CHATEAUNEUF DU PAPE RESERVE DES CELESTINS

Deriva dall'altopiano della Crau, universalmente riconosciuto come il miglior territorio della denominazione. Composto da 50 cm di ciottoli di grandi dimensioni sotto a cui si trova uno strato di argilla e calcare da vita a vini completi, dotati di finezza, complessità e potenza impareggiabili.

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Grenache 90% integrato da una piccola percentuale di Mourvedre, Counoise e Vaccarèse

Vinificazione e affinamento

Vinificazione delle uve senza diraspatura in cemento e affinamento vecchie botti per 6 anni

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



Vigneto Châteauneuf du Pape Marie Beurrier



Vigneto Châteauneuf du Pape Reserve des Celestins



Adriano Azzarri Importazione

● DISTRIBUZIONE

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.



“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.”





CLOS DU CLOCHER

Pomerol

BORDEAUX



DOMAINE LEJEUNE (POMMARD)

Pommard Premier Cru
"Rugiens"



GUY ROBIN ET FILS (CHABLIS)

Chablis Premier Cru Montee
De Tonnerre
Chablis Premier Cru Montmains
Chablis Grand Cru Les Clos
Chablis Grand Cru Blanchot
Chablis Grand Cru Valmur
Chablis Grand Cru Valmur

BORGOGNA



Ringo Distribuzione

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

Siamo lieti di presentarvi questa nostra selezione di vini di Borgogna che sono il frutto di tanto lavoro, molta ricerca e soprattutto di autentica passione. Cerchiamo di selezionare con cura e attenzione sempre il meglio per i nostri clienti, offrendo una proposta variegata ed in continuo aggiornamento.



“Cerchiamo di selezionare con cura e attenzione sempre il meglio per i nostri clienti, offrendo una proposta variegata ed in continuo aggiornamento.”



CHAMPAGNE

COESSENS-DUPERRAY
(Champagne-Aube)

BORGOGNA

GERARD DUPLESSIS
(Chablis)

ADRIEN BESSON
(Chablis)

DE LA COTE DE FASSE
(Chablis)

DE VERNUS
(Beaujolais)

JULES DESJOURNEYS
(Macon)

HENRI LATOUR ET FILS
(St Romain)

PIERRE BRISSET
(Chateau de Bligny Les Beaune)

CHATEAU DE CHARODON
(Montagny les Beaune)

SYLVAIN DEBORD
(Beaune)

DOMAINE FLEUROT LAROZE
(Santenay)

BERTHELEMONT
(Meursault)

ALBERT GRIVAU
(Meursault)

ARNAUD ENTE
(Meursault)

ROBERT AMPEAU
(Meursault)

ALEX MOREAU
(Chassagne Montrachet)

MARC COLIN ET FILS
(Chassagne Montrachet)

DOMAINE PAUL E THIERRY PILLOT
(Chassagne Montrachet)

P.Y. COLIN-MOREY
(Chassagne Montrachet)

BENOIT ENTE
(Puligny Montrachet)

CHANGARNIER
(Monthelie)

PAUL ET MARIE JACQUESON
(Rully)

GRANDMOUGIN
(Rully)

JEAN MARC BOILLLOT
(Pommard)

HENRY GOUGES
(Nuits St. Georges)

LES PETITS LIEUX
(Vosne Romanee)

FOREY
(Vosne Romanee)

FREDERIC MAGNIEN
(Morey St Denis)

G. et C. FELETTIG
(Chambolle Musigny)

LUCIEN BOILLLOT
(Gevrey Chambertin)

MARCHAND GRILLOT
(Gevrey Chambertin)

JOSEPH ROTY
(Gevrey Chambertin)

EMMANUEL ROUGET E FIGLI
(Flagey Echezeaux)

LOIRA

PASCAL COTAT
(Chavignol)

DU BOUCHOT
(Saint- Andelain)

ITALIA

CASTEL JUVAL
(Juval-BZ)

VALENTINI
(Loreto Aprutino-PE)



Maurizio Cavalli

NON IN VENDITA A:

PT / SI / PI / LI / LU / MS / SP

DISTRIBUZIONE

E RAPPRESENTANZA

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 Maisons ma vignérons appassionati che con il loro lavoro sappiano raccontare terre, luoghi, vitigni, con passione e dedizione.”



CHAMPAGNE

Alexandre Grimée
Alain Mercier
J. Charpentier
Cazé-Thibaut
Legrand-Latour
Le Guédard
Aurélien Lurquin
Gatinois
Wirth-Michel
Laherte Frères
J-M Sélèque
Alexandre Chaillon
Guillaume Sergent
Maxime Ponson
Frédéric Savart
Emmanuel Brochet
Émilien Feneuil
Bérèche et Fils
Domaine Les Mont Fournois
Darsenville R.1996
Mouzon-Leroux
Sadi Malot
Marie-Noëlle Ledru
Jean Vesselle
Lamiable
Etienne Calsac
Vazart-Coquart
Lancelot-Pienne
Bonnet-Gilmert
Waris-Larmandier
J.L. Vergnon
Stéphane Regnault
Marie Copinet
Pierre Brigandat
Emile Grados
Thibaut et Alizée Tassin
Vincent Couche
Jérôme Coessens
Petit Camusat
Nathalie Falmet

ITALIA

Fidora Tenuta Civranetta
Tenuta La Piccola

CRÉMANT

Crémants & Altre Bolle

TERROIRS D'ALSACE

Domaine Allimant-Laagner
Domaine Bott-Geyl
Domaine Meyer-Fonné
Domaine Barmès-Buecher

TERROIS DE LORRAINE

Maison Lelièvre
Benjamin Kuentz

TERROIRS DU JURA, BUGY ET SAVOIE

Domaine Pignier
Renardat-Fache
Domaine André et Michel Quénard
Domaine Saint-Germain NOVITÀ

TERROIRS DU CHABLIS
ET AUXERROIS

Domaine d'Elise
Domaine Dupré
Domaine Yvon & Laurent Vocoret
Guilhem et Jean-Hugues Goisot

TERROIRS DE BOURGOGNE

Mark Haisma
Domaine Pillot-Henry
Domaine Albert Morot
Domaine Camp-Atthalin
Clos du Moulin aux Moines
Domaine Jean-Michel Gaunoux
Domaine Piguët-Girardin
Domaine Theulot-Juillot
Domaine des Gandines

TERROIRS DU BEAUJOLAIS

Paul Janin et Fils
Domaine Luis-Claude Desvignes
Pierre-Marie Chermette

TERROIRS DE LOIRE

Les Vins de la Madone
Vincent Giraudon & Romain Paire
Domaine des Béroles NOVITÀ
Domaines Tatin
Domaine Florian Roblin
Domaine Pellé
Vincent Pinard
Domaine Bouchié-Chatellier
Clos Saint-Fiacre
Julien Thurel NOVITÀ
Domaine des Huards
Domaine des Corbillières
Bois Vaudons
Patrice Colin
Domaine de Bellivière
François Chidaine
Domaine Carême
Domaine de la Chevalerie
Bernard Baudry
Domaine de la Coteleraie
Château Yvonne
Domaine des Sablonnières
Château de Bois-Brinçon
Domaine Drost NOVITÀ
Domaine de La Bergerie NOVITÀ
Château de Bellevue NOVITÀ
Domaine de Closel NOVITÀ
Vignobles Günther-Chereau
L'Orée du Sabia

TERROIS DE CORSE ET PROVENCE

Domaine Comte Abbatucci
Domaine de Trévallon
Château Révelette
Château Henri Bonnaud
Château Barbanau
Domaine de La Begude

TERROIRS DU RHÔNE

Pierre-Jean Villa
Hugo et Pauline Villa
Benjamin et David Duclaux
Monge Granon
Les Sept Pierres
Chaume-Arnaud
Château d'Aqueria
Domaine l'Oratoire Saint-Martin
Domaine du Cayron
Domaine la Réméjeanne NOVITÀ
Camille Cayran NOVITÀ
Clos du Mont-Olivet

TERROIRS DE LANGUEDOC ET
ROUSSILLON

Domaine du Petit Chaumont
Clos Marie
Mas des Brousses
Mas Jullien
Domaine Alain Chabanon
Domaine des Homs
Domaine des Deux Clés
Domaine J. Laurens
Domaine Gardiès
Domaine Laguerre

TERROIS DU SUD-OUEST

Domaine Plageoles
Château Plaisance
Domaine Cosse & Maisonneuve
Domaine Labranche-Laffont
Camin Larredya
Domaine Bordaxuria
Domaine Matha
Dominique Andiran
Château Moulin Caresse
Domaine Mouthes Le Bihan
Domaine l'Ancienne Cure
Albert de Conti

TERROIRS DE BORDEAUX

Château Clarisse
Vignobles Leydet
Château Gombaude-Guilhot NOVITÀ
Château de Piote NOVITÀ
Château Rioubanc
Château Picoron NOVITÀ
Château Moutte Blanc
Château Tire Pé
Clos 19bis
Maison Advinam
Fanny Fougerat NOVITÀ



“Les Bulles” Roccafiore

NON IN VENDITA A:
FI / PO

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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.



“Senso di appartenenza al terroir d'origine, desiderio di esaltare varietà, annata e parcella.”





ERIC TAILLET
Vallée de la Marne
(Bastieux-sous-Chatillon)

CHAMPAGNE
“Des Grillon Aux Clos”
Extra Brut
“Renaissance”
Extra Brut
“Bansionensi”
Millésimé Extra Brut
“Sur Le Grand Marais”
Brut Nature



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
“Écllosion 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-Ay)

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.





HERBELET
Côte des Blancs
(Oger)

CHAMPAGNE
Blanc de Blancs Brut G.C.
“Espirít 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
“Heritage E.P.”
Brut Nature
“Héritage”
Rosé Brut
Bouzy
Blanc de Noirs Extra Brut G.C.
Bouzy
Millésimée Extra Brut G.C.
“Le Puteau”
Brut Nature 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 Rosé



ALLOUCHERY-DEGUERNE
Montagne De Reims
(Chamery)

CHAMPAGNE
“Selection”
1er Cru Extra Brut
Blanc De Noirs 1er Cru
Extra Brut
Blanc De Blancs 1er Cru
Extra Brut



OUDIETTE X FILLES
Vallée du Petit Morin
(Beaunay)

CHAMPAGNE
“Uniterre”
Millésimé Extra Brut
“Composition”
Millésimé Extra Brut
“Les Sablonnières”
Millésimé 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)

Cremant de Bourgogne Brut
Cremant de Bourgogne
Blanc de Blanc
Cremant de Bourgogne
Brut Rosé



DOMAINE PETIT FRÈRE

Languedoc Roussillon (Saint Hilaire)

Blanquette De Limoux Extra Brut
Crémant de Limoux Extra Brut



JEAN CLAUDE MAS

Languedoc Roussillon (Limoux)

“Le Berceau”
Blanquette de Limoux
“Le Berceau”
Crémant de Limoux Rosé
Coté Mas Frisante
Brut



LA CAVE DU VIEIL ARMAND

Soultz-Haut-Rhin,

CHAMPAGNE

“Bienvenue”

Crémant d'Alsace Brut AOC

Crémant d'Alsace Extra Brut AOC “BIO”

Crémant d'Alsace BdN Brut AOC

Crémant d'Alsace Rosé Brut AOC





Toscana

Pietrasanta (LU)

Birrificio del Forte

NON IN VENDITA A:

AR / SI / GR / PI / LI / LU / MS / SP

● RAPPRESENTANZA

La facilità di bevuta che rende le nostre birre “quotidiane” e familiari fa parte di un percorso di ricerca il cui scopo ultimo è la piacevolezza e la semplicità. Ricerchiamo, prima di tutto, equilibrio, eleganza e costanza qualitativa attraverso un’assidua cura del dettaglio. Coniugare artigianalità con evoluzione tecnologica e qualità costante nel tempo è una delle nostre maggiori sfide quotidiane. La semplicità non è una cosa semplice. Le nostre creazioni rispecchiano ciò che abbiamo sempre desiderato trovare in una birra: facilità di bevuta, equilibrio ed eleganza.



“Coniugare artigianalità con evoluzione tecnologica e qualità costante nel tempo è una delle nostre maggiori sfide quotidiane.”



IL BERE / BIRRE - BIRRIFICIO DEL FORTE



FONDAMENTALI



CENTO VOLTE FORTE BLANCHE/WIT

Descrizione

Prodotta utilizzando anche frumento di varietà antiche, questa Wit si presenta paglierina e opalescente. Grazie alla rinfrescante speziatura donata dalle scorze di bergamotto, arancia amara e coriandolo, questa birra mitigherà la vostra sete e svelerà la docile piacevolezza del grano esaltando aperitivi ma soprattutto crudità di pesce e crostacei, frittelle, verdure, carni bianche e formaggi freschi.

Gradazione

4% alc.

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



GASSA D'AMANTE GOLDEN ALE

Descrizione

Di colore dorato chiaro, presenta profumi di frutta a pasta gialla e sentori floreali leggermente speziati. Al gusto è caratterizzata da una base delicatamente maltata e da una fresca nota erbacea finale che le donano beverinità e piacevolezza. È ideale come aperitivo o in accompagnamento a piatti non elaborati di pesce o carni bianche, formaggi freschi e salumi poco stagionati.

Gradazione

4,5% alc.

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



MERIDIANO 0 E S B - PALE ALE

Descrizione

Ambrata dai riflessi ramati, presenta al naso le note fruttate tipiche dei lieviti di stampo inglese. In bocca si avvertono il caramello, la frutta secca e il toffee, sapientemente bilanciati dalla luppolatura che regala un finale leggermente amaricante. Ottima come semplice bevuta, si abbina perfettamente a formaggi freschi, salumi, risotti, verdure grigliate e carni bianche arrosto.

Gradazione

5% alc

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



2 CILINDRI PORTER

Descrizione

Scura dai riflessi mogano, le cui tenui tostature, l'amaro contenuto e la piacevole morbidezza al palato le permettono di distinguersi dagli stereotipi delle birre scure. Il profumo distinto e il gusto vellutato richiamano il caffè e il cacao ed una delicata nota di liquirizia sul finale. Supera sé stessa con formaggi o pesce affumicati, carne o pesce alla griglia, dessert a base di caffè o cioccolato e con i dolci alle castagne.

Gradazione

5% alc.

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



LA MANCINA BELGIAN STRONG ALE

Descrizione

Chiara dai riflessi dorati presenta intensi profumi di frutta matura (pesca, albicocca, pera e ananas) e un leggero tono speziato donato dal lievito di stampo belga. Il gusto, caratterizzato da note dolci, è accompagnato dalla leggera luppolatura che contribuisce alla sua inaspettata beverinità e scorrevolezza.

Gradazione

7,5% alc.

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



REGINA DEL MARE DUBBEL

Descrizione

Di colore bruno, presenta il profumo intenso di frutta candita accompagnato da una leggera nota speziata di sottofondo. Al gusto sprigiona una morbida dolcezza che ricorda la frutta secca (fichi, datteri, agrumi e ciliegie). Sovrana della tavola nei pranzi principeschi, accompagna al meglio le pietanze più ricche, formaggi stagionati, dolci alla frutta ed il meritato relax del dopocena.

Gradazione

8%

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt

CELEBRATIVE



COLLE SUD SESSION IPA

Descrizione

Birra chiara che, in compagnia della generosa nota fruttata dei luppoli neozelandesi e dell'agrumata speziatura di pepe nepalese, condurrà il vostro palato in una scalata aromatica fino alla sommità di un'aulente risveglio primaverile.

Gradazione

5% alc.

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



SAISON DEL VILLAGGIO SAISON

Descrizione

Contraddistinta dalle peculiarità sensoriali delle Saison belghe, storicamente consumate dai contadini per alleviare l'arsura del cuore e del corpo, è arricchita dai nuovi luppoli continentali e ornata da un piacevole aroma di fiori di sambuco.

Gradazione

6% alc.

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



FIOR DI NOPPOLO AMERICAN PALE ALE

Descrizione

Ale ambrata, prodotta impiegando fiori freschi delle nostre coltivazioni, che strizza l'occhio alla moda delle IPA ma con un taglio tutto personale. Le aromaticità del luppolo appena colto le conferiscono infatti profumi fragranti ed un tono amaricante continuo, cremoso e non invadente nel pieno rispetto dello "stile del Forte".

Gradazione

6% alc.

Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



CINTURA D'ORIONE WINTER ALE

Descrizione

La sua struttura è una costellazione di sensazioni: morbidezza, rotondità, dolcezza di frutta caramellata, uvetta, canditi e miele. Risplende se abbinata a salumi e formaggi stagionati, primi e secondi piatti robusti e dolci tipici invernali.

Gradazione

10% alc.

Formato Vendita

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



CONTEMPORANEE



THEKLA DDH IPA

Descrizione

Caratterizzata dal vivace profumo dei luppoli americani Citra, Mosaic e il nuovo Krush, la Thekla ha un colore dorato pieno e aspetto pulito. Il ventaglio nasale associa temi principalmente panificati, agrumati e fruttati. Il corpo è leggero, la bollicina soffice, il finale pulito e asciutto.

Gradazione

5,7% alc.

Formato Vendita

330 ml /24 lt



ELECTRA MICRO IPA

Descrizione

Electra si distingue per una struttura leggera, ma al tempo stesso piacevole ed elettrizzante. Aromatica, profumata e perfettamente bilanciata, si presenta con un colore chiaro e un aspetto limpido. Al naso sprigiona intense note fruttate che invitano al primo sorso, mentre in bocca il corpo leggero e scorrevole lascia spazio a una scossa di gusto che sorprenderà.

Gradazione

3,8% alc.

Formato Vendita

330 ml /24 lt



PALATIA ITALIAN PILS

Descrizione

Birra a bassa fermentazione in stile Italian Pils, caratterizzata dalla più intensa luppolatura. La Palatia ha un colore paglierino carico coronato da una copiosa schiuma bianca. Al naso profumi di panificato, erba tagliata, pepe bianco, fiori diiglio. La sorsata ha una corsa scattante, caratterizzata da una corporatura leggera, una carbonazione pimpante e un finale secco con una nota amaricante incisiva.

Gradazione

4,7% alc.

Formato Vendita

24 lt



SASKIA GOSE

Descrizione

Ispirata alle Gose tedesche, la Saskia ne interpreta lo spirito ricevendo una canonica aggiunta di sale marino e coriandolo. Un colore paglierino tenue, delicatamente velato, olfatto con note di yogurt magro e panificato da pasta madre, agrumato e fruttato. Al sorseggio sapida e acida, un finale asciutto e dissetante.

Gradazione

4,2% alc.

Formato Vendita

24 lt

ITINERANTI



15 VOLTE FORTE MEXICAN LAGER

Descrizione

Una birra chiara e leggera, 4,2% vol., con piacevoli note agrumate di lime e delicati richiami di pepe rosa. Al palato è fresca, scorrevole e dal finale asciutto, con un amaro contenuto che la rende estremamente facile da bere.

Gradazione

4,2% alc.

Formato Vendita

330 ml /24 lt

RADICI



IL TRALCIO ITALIAN GRAPE ALE

Descrizione

Un intreccio tra mosto di malto d'orzo e mosto d'uva da vino, due tipi di lieviti diversi, uno brassicolo e l'altro enologico, la portano a raggiungere una gradazione alcolica molto vicina a quella dei vini spumantizzati. Viene sottoposta al processo del "Metodo Classico"; quindi a seguito del riposo in orizzontale viene effettuata la sboccatura e successiva ricolmatura.

Gradazione

12% alc.

Formato Vendita

750 ml



BIRRASANTA BARREL AGED

Descrizione

Di colore dorato chiaro, presenta profumi di frutta a pasta gialla e sentori floreali leggermente speziati. Al gusto è caratterizzata da una base delicatamente maltata e da una fresca nota erbacea finale che le donano beverinità e piacevolezza. È ideale come aperitivo o in accompagnamento a piatti non elaborati di pesce o carni bianche, formaggi freschi e salumi poco stagionati.

Gradazione

16% alc.

Formato Vendita

500 ml



STILLA BIANCA ACQUAVITE DI BIRRA

Descrizione

Invecchiata 12 mesi in barrique di acacia con bassa tostatura. Si presenta con un bel colore dorato. Ad un primo esame olfattivo su mano emergono note di fieno, vaniglia, frutta candita, uva sultanina, pasta di mandorle, mela cotta. Con un esame più approfondito al bicchiere piacevoli sentori di tabacco e ciliegia sotto spirito, malto, vaniglia. Gradevoli note balsamiche. Al palato mostra un buon equilibrio, è caldo e lascia la bocca pulita e piacevolmente fresca.

Gradazione

42% alc

Formato Vendita

500 ml



AQUE Spirito Italiano

NON IN VENDITA A:

SI / AR / GR / PI / LI / LU / MS / SP

DISTRIBUZIONE

E RAPPRESENTANZA

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 perfectissime". 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.



"La conclusione "Virtutes huius aque multe sunt" diventa il motto dell'Azienda, che ama il bere bene e sa che le Aque possono fare più bella la vita."



THE COLOURS OF RUM



The Colours of Rum è una serie di distillati attentamente selezionati tra le migliori distillerie del mondo. Il progetto è stato realizzato dalla realtà Wealth Solution, che con questa collezione ha deciso di imbottigliare solo i rum più rari e più pregiati.

Le bottiglie di tutti i rum sono state create ispirandosi alla bandiera di ogni nazione di produzione. Le regioni di provenienza di queste etichette sono tra le più conosciute e apprezzate: Giamaica, Barbados, Guyana Trinidad. Ognuno di loro proviene da single cask a cui non è stato aggiunto alcun additivo o dolcificante.



THE COLOURS OF RUM UNAGED HAMPDEN PURE RUM ED. N° 1

Descrizione

Rum HLCF 2023 di Hampden, non invecchiato e puro, esprime il vero terroir giamaicano. Giovane e funky, sprigiona ananas stramaturato, mango verde, salamoia, con note di canna da zucchero e un tocco di fumo: un'anteprima dell'anima di Hampden.

Grado Alcolico

69% Vol.

Formato Vendita

700 ml



THE COLOURS OF RUM TDL 2016 TRINIDAD ED. N° 6

Descrizione

Trinidad 2016 di T.D.L., giovane e vibrante, porta 8 anni di invecchiamento con note di lime, mela verde, vaniglia e cocco tostato. Una lieve sfumatura erbacea dona profondità, rendendolo un rum versatile da sorvegliare o miscelare.

Grado Alcolico

67,5% Vol.

Formato Vendita

700 ml



THE COLOURS OF RUM HD 2015 JAMAICA ED. N° 17

Descrizione

Hampden 2015 DOK, invecchiato 8 anni ai tropici in ex-bourbon, esplode di esteri fuori scala. Al naso banana matura, ananas fermentato, note industriali di gomma e gasolio, con vaniglia e rovere in sottofondo. Selvaggio e audace, è la quintessenza del rum DOK: una vera bestia giamaicana.

Grado Alcolico

68,9% Vol.

Formato Vendita

700 ml



THE COLOURS OF RUM CLARENDON 1995 JAMAICA ED. N° 16

Descrizione

Questo Clarendon del 1995, maturato 23 anni ai tropici, porta il mark EMB con un profilo audace e accattivante. Al naso emergono menta fresca, legno levigato e tabacco terroso, seguiti da banane mature, ananas e melassa. L'invecchiamento tropicale dona consistenza vellutata e un finale lungo e speziato.

Grado Alcolico

61,5% Vol.

Formato Vendita

700 ml



LA CASA DEL RUM



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



LA CASA DEL RUM



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-N°1 SELECTION CASK RUM TUSCAN AGING

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 TUSCAN AGING

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 TUSCAN AGING

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



ACQUAVITE DI UVA

Descrizione

"Acquavite di uva a base di vini Cabernet, Sangiovese e Malvasia bianca. Vendemmia distillata 2 volte in alambicco Muller a bagnomaria e successivamente filtrata con farina fossile e abbattimento termico. Dopo un periodo di affinamento in tini di acciaio per 6 mesi è pronta per essere imbottigliata.

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 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



AQUAE



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



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



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



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



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





Piemonte

Altavilla Monferrato (AL)

Antica Distilleria di Altavilla

NON IN VENDITA A:
PI / LI / LU / MS / SP

● DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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.



“Ogni anno nell'Antica Distilleria di Altavilla confluiscono le migliori vinacce del Monferrato che danno origine ad altrettante grappe monovitigno.”



IL BERE / DISTILLATI - ANTICA DISTILLERIA DI ALTAVILLA





LE RISERVE MILLESIMATE
700 ML

Nebbiolo da Barolo
Moscato
Barbera
Chardonnay
Ruchè
Malvasia



LE RISERVE NON FILTRATE
700 ML

Barbera
Malvasia



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

LE CONFEZIONI REGALO



GLI ASTUCCI IN LEGNO



GLI ASTUCCI IN CARTONE



ESPOSITORE IN LEGNO PER "LE RISERVE"





Lazio

Collepardo (FR)

Sarandrea

La Sarandrea nasce per onorare un'importante e meravigliosa eredità Liquoristica. 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 liquoristica Italiana e s'impongono per il loro contenuto e per il gusto gradevole che li distingue.

NON IN VENDITA A:
SP

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

Collepardo

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



IL BERE / DISTILLATI - SARANDREA





AMARI E LIQUORI TRADIZIONALI

700 ML

Amaro San Marco
Vecchio Amaro Ciociaria
Amaro Skanderberg
Amaretto di Colleparado

500 ML

Amaro Tónico
Nocino



LE SAMBUCHES

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 Ratafia
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

700 ML

Liquore Absinthium



HYPOCLAS

Liquore Hypoclas



IL GIN

700 ML

Old Gin



I DISTILLATI

700 ML

"Aqua Perfectissima"
Acquavite di Vinaccia bianca

500 ML

"Aqua Alchemica"
Acquavite di Vinaccia alle erbe
"Alambicco"
Acquavite di Vinaccia Bianca
Alambicco

"Aqua Ambrata"
Acquavite di Vinaccia
affinata in botti di rovere

Liquore Acquavite
di Vinaccia e Miele



GOCCE ESSENZIALI MIXOLOGY

100 ML

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



LINEA PASTICCERIA

2 LT

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

200 ML

"Aqua Herbae Cristalline"
Acquavite di Vinaccia ed Erbe



Sigmund

 DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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.



“Nel torbido succo naturale si nascondono tanti componenti sani e preziosi, antiossidanti, fruttosio naturale, vitamine e minerali.”





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

NON IN VENDITA A:
SI / GR / PI / LI / PT / LU / MS / SP

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

Logotec vende e decora con incisione laser e in serigrafia calici, flûte, bicchieri, boccali, tazzine ed accessori in vetro, fornendo attraverso una rete vendita competente e formata un servizio di consulenza su misura pensato per le esigenze specifiche dei professionisti del mondo HoReCa (con Ho.re.ca. si intende definire uno specifico settore commerciale, quello dell'Hotellerie-Restaurant-Café, che si riferisce alle aziende alberghiere, di ristorazione, di catering, ristoranti e bar).

Oltre al servizio di decorazione, Logotec è una delle poche aziende italiane autorizzate ad apporre la stacca certificata MID a norma di legge. La lavorazione conto terzi è un altro punto di forza, con un volume di articoli decorati che pone Logotec fra le prime aziende italiane specializzate in questo tipo di servizio.

“Eleganza, design ricercato e resistenza sono i tratti principali dei prodotti a catalogo.”



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



Renoir

NON IN VENDITA A:

PT / AR / SI / GR / PI / LI / LU / MS / SP

● RAPPRESENTANZA

Renoir Srl, fondata nel 2005, è un'azienda che si occupa della commercializzazione di accessori per il vino e di confezioni per l'enogastronomia e, attualmente, fornisce molte fra le migliori realtà vinicole, enoteche e gastronomie.

Tra i servizi che Renoir propone ai propri clienti: possibilità di produrre/ideare articoli su misura; possibilità di brandizzare gli articoli tramite personalizzazioni con macchinari di proprietà presso la sede principale.

Da qualche anno è presente anche nel settore delle shopper, acquisendo capacità, esperienza e competenza e riuscendo a soddisfare le esigenze del cliente fino al raggiungimento della Bag da desiderata.



“Ci occupiamo della commercializzazione di accessori per il vino e di confezioni per l'enogastronomia”

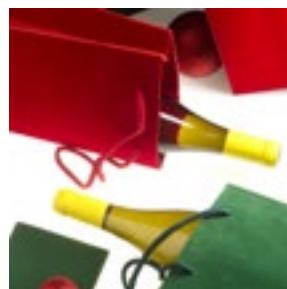




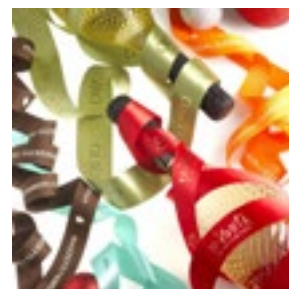
RENOIR GEMME



RENOIR GOURMET



**PORTA BOTTIGLIE E
CONFEZIONAMENTI**



RENOIR FIOCCHI



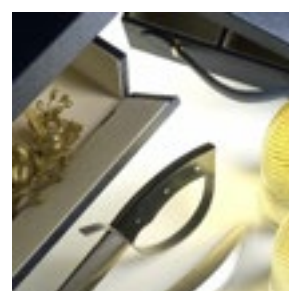
NASTRI PERSONALIZZATI



RENOIR HOME



ACCESSORI VINO



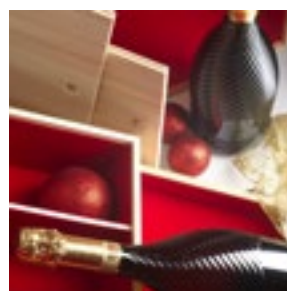
CASSETTE LUXE



IDEE CESTO



RENOIR NATALE



IMBALLI

AZZARRI

all'origine del gusto

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