

sarziamadè  YEARS
ANNIVERSARY
CELEBRATION

GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966

Il 12 settembre 1966 Nicola Sarzi Amadè si sposa. Lo stesso giorno dà vita alla sua impresa. Un inizio che racconta molto di ciò che sarebbe venuto dopo: una storia in cui lavoro, passione e vita familiare non sono mai stati cose separate.

Partito dalla bassa mantovana con una profonda conoscenza della terra e del vino, Nicola ha costruito negli anni un progetto fondato su un principio semplice e rigoroso: cercare la qualità assoluta, senza compromessi. Con intuito, determinazione e una straordinaria capacità di creare relazioni durature, ha contribuito a far conoscere in Italia alcuni dei più importanti produttori italiani e internazionali, instaurando rapporti professionali e umani destinati a durare nel tempo.

Fin dall'inizio, al suo fianco, Gabriella. Insieme, i nostri genitori hanno dato forma a un'azienda che è cresciuta mantenendo intatti i valori delle origini: serietà, competenza, affidabilità e rispetto per il lavoro dei produttori. Una crescita avvenuta senza clamore, guidata dalla convinzione che la reputazione si costruisca giorno dopo giorno, attraverso la qualità delle scelte e la solidità dei rapporti.

Negli anni noi, Claudia e Alessandro Sarzi Amadè, abbiamo raccolto il testimone con naturalezza, condividendo il percorso di nostro padre e contribuendo allo sviluppo dell'azienda. Oggi guidiamo la società nel segno della continuità, custodendo un patrimonio di esperienza costruito in sessant'anni di attività e guardando al futuro con lo stesso spirito che ne ha accompagnato gli inizi.

Il 21 dicembre 2025 nostro padre ci ha lasciati. La sua eredità vive però nel lavoro quotidiano dell'azienda, nelle relazioni costruite nel tempo e in una filosofia che continua a orientarne ogni scelta. Come amiamo ricordare, il criterio rimane uno solo: «la qualità dei vini, primo e imprescindibile».

Sessant'anni rappresentano un traguardo importante, ma soprattutto l'occasione per guardare al percorso compiuto con **gratitudine verso tutti coloro che ne hanno fatto parte: produttori, collaboratori, clienti e amici. Una storia iniziata nel 1966 e che continua ancora oggi, fedele ai valori che l'hanno resa possibile.**

Claudia e Alessandro Sarzi Amadè



Claudia e Alessandro **Sarzi Amadè**

CATALOGO VINI E DISTILLATI

ITALIA

VINI ITALIANI.....	1
--------------------	---

FRANCIA

CHAMPAGNE.....	113
BORDEAUX.....	129
BORGOGNA	159
SUD DELLA FRANCIA	239
LOIRA	251
ALSAZIA	259
VALLE DEL RODANO	269

ALTRE NAZIONI

SLOVENIA	279
GERMANIA	285
SPAGNA.....	291
PORTOGALLO	297
CALIFORNIA E OREGON	301
ARGENTINA.....	311

DISTILLATI

COGNAC	315
CALVADOS	321
BAS ARMAGNAC	327
RUM	335
DISTILLATI DI FRUTTA	341
VODKA	347
WHISKY	353

sarzi amade`

GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966



**YEARS
ANNIVERSARY
CELEBRATION**

VINI ITALIANI



GROSJEAN VINS

QUART (AO)

Azienda vitivinicola valdostana, situata tra i comuni di Quart e Saint Christophe, nasce grazie all'intraprendenza di Dauphin Grosjean. Tutti i vitigni sono piantati su appezzamenti di proprietà e di particolare rilievo nel panorama viticolo valdostano.

Ad esempio Vigna Tzeriat, che sorge in quota a 750/800 metri s.l.m. in un anfiteatro naturale in grado di proteggere le viti dai freddi venti valdostani. Non meno importante Vigna Rovettaz che con i suoi 5,5 ettari è la vigna più grande di proprietà di un singolo produttore in Valle d'Aosta.

L'azienda di famiglia Grosjean-Grands vins de montagne, che oggi conta anche sulla collaborazione della nuova generazione di nipoti, è stata una delle prime cantine valdostane ad ottenere la certificazione biologica. Provenza per produrre un complesso Pinot.

Proprietari:	Famiglia Grosjean
Produzione annua:	120.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica certificata
Enologo:	Hervè Grosjean
Ettari vitati:	16 ha
Anno di fondazione:	1969



GROSJEAN VINS



**VALLE D'AOSTA DOC
PINOT NOIR "VIGNE TZERIAT"**

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve diraspate -
macerazione sulle bucce - 3 rimontaggi al g. -
affinamento in vasca troncoconica di legno



**VALLE D'AOSTA DOC
FUMIN "VIGNE ROVETTAZ"**

Vitigno: Fumin 90% - Syrah 10%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve
diraspate - macerazione sulle bucce
3 rimontaggi al g. - affinamento legno
grande e acciaio



**VALLE D'AOSTA DOC
GAMAY**

Vitigno: Gamay
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve diraspate
- macerazione con le bucce - rimontaggi -
affinamento acciaio



**VALLE D'AOSTA DOC
TORRETTE**

Vitigno: Petit Rouge - Vien De Nus - Fumin
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve diraspate
- macerazione con le bucce - rimontaggi -
affinamento acciaio



**VALLE D'AOSTA DOC TORRETTE
SUPERIORE "VIGNE ROVETTAZ"**

Vitigno: Petit rouge - Fumin - Cornalin -
Premetta
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve diraspate
- macerazione con le bucce - rimontaggi -
affinamento cemento



VALLE D'AOSTA DOC DONNAS

Vitigno: Nebbiolo Picotendro
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
leggero appassimento naturale-diraspatura
e macerazione con le bucce per 14/16
giorni con follature- affinamento 15 mesi in
tonneaux di 500 litri

GROSJEAN VINS



**VALLE D'AOSTA DOC
PETITE ARVINE "VIGNE ROVETTAZ"**

Vitigno: Petite Arvine
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: pied de cuve indigeno - 6 mesi acciaio "sur lies" e 6 mesi barrique



**VALLE D'AOSTA DOC
CHARDONNAY "LE VIN DE MICHEL"
BIO**

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti selezionati in barrique "sur lies" - affinamento in barrique per 12 mesi



**VALLE D'AOSTA DOC
CHARDONNAY**

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: pied de cuve indigeno - affinamento in acciaio con battonnage

4



**VALLE D'AOSTA DOC
FORCE 1968**

Vitigno: Uve bianche internazionali
Tipo di vino: charmat bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti indigeni - affinamento in acciaio per 2/3 mesi su fecce - presa di spuma in autoclave



**VALLE D'AOSTA DOC PETITE ARVINE
"LES FRERES"**

Vitigno: Petite Arvine
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: pressatura con uva intera - fermentazione in barrique - affinamento 24 mesi in botti legno da 300 litri

PODERI ALDO CONTERNO

MONFORTE D'ALBA - LOC. BUSSIA (CN)

Fondata da Aldo Conterno, ed ora gestita dai suoi tre figli, l'azienda agricola "Poderi Aldo Conterno" si trova a Monforte d'Alba, in località Bussia.

È qui che si trovano i tre cru che danno il nome ai tre vini più emblematici dei Conterno: il Colonnello, il Cicala, il Romirasco ed ovviamente il mitico Gran Bussia, sapiente mix delle uve provenienti dai tre cru.

La gamma dei vini è completata dal nebbiolo Favot proveniente sempre dalle vigne della Bussia, la Barbera Conca Tre Pile e dallo straordinario Chardonnay Bussiador frutto della passione per i grandi bianchi borgognoni.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Franco, Stefano e Giacomo Conterno
Produzione annua:	80.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica non certificata
Enologo:	Stefano Conterno
Ettari vitati:	25 ha
Anno di fondazione:	1969



CONTERNO



**CHARDONNAY LANGHE DOC
"BUSSIADOR"**

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione
in barrique - affinamento in barrique usate per
24 mesi



**BARBERA D'ALBA DOC
"CONCA TRE PILE"**

Vitigno: Barbera
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione
sulle bucce in acciaio per 8/10 giorni -
affinamento acciaio per 12 mesi e barrique per
12 mesi



**LANGHE NEBBIOLO DOC
"IL FAVOT"**

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione
sulle bucce in acciaio per 6/8 giorni -
affinamento acciaio per 12 mesi e barrique per
12 mesi



**BAROLO BUSSIA DOCG
"CICALA"**

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione
sulle bucce in acciaio per 30 giorni - affinamento
legno grande



**BAROLO BUSSIA DOCG
"ROMIRASCO"**

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione
sulle bucce in acciaio per 30 giorni -
affinamento legno grande



**BAROLO DOCG RISERVA
"GRANBUSSIA"**

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione
sulle bucce in acciaio per 30 giorni -
affinamento legno grande

AZIENDA AGRICOLA ELVIO COGNO

NOVELLO (CN)

Elvio Cogno da affermato produttore di grandi Barolo con l'azienda Marcarini, decide di mettersi in proprio a Novello, comprando Cascina Nuova, l'attuale azienda.

Oggi l'azienda è condotta dalla figlia Nadia e dal genero Valter Fissore ma la filosofia è rimasta quella del fondatore: attaccamento e rispetto del territorio d'origine, rigore in vigna ed in cantina (a breve arriverà la certificazione biologica), vini classici e di grande personalità. Cogno possiede ben 11,5 ettari in località Ravera del quale è il produttore più rappresentativo sia per dimensioni che per qualità.

Lo stile produttivo è fondato sulla vinificazione tradizionale con fermentazioni lunghe e spontanee, estrazioni lente con un utilizzo oculato del cappello sommerso ed ovviamente botti grandi per l'affinamento. Da una ventina di anni Valter Fissore si sta dedicando al bianco aziendale, Nascetta, con risultati assolutamente sorprendenti.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Nadia Cogno e Valter Fissore
Produzione annua:	120.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Sostenibile
Enologo:	Valter Fissore
Ettari vitati:	17 ha
Anno di fondazione:	1990





**NASCETTA DEL COMUNE DI NOVELLO
LANGHE DOC "ANAS-CËTTA"**

Vitigno: Nascetta
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 6 mesi acciaio sui lieviti e 3 mesi in legno da 15 hl



**DOLCETTO D'ALBA DOC
"MANDORLO"**

Vitigno: Dolcetto
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 8 mesi acciaio



**BARBERA D'ALBA DOC
"BRICCO DEI MERLI"**

Vitigno: Barbera
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con rimontaggio automatico - affinamento 12 mesi legno grande



**NEBBIOLO LANGHE DOC
"MONTEGRILLI"**

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 8 mesi acciaio



**BARBERA D'ALBA DOC
"PRE-PHYLLOXERA"**

Vitigno: Barbera Vitis Vinifera
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con rimontaggio automatico - affinamento 12 mesi legno grande



**BARBARESCO DOCG
"BORDINI"**

Vitigno: Nebbiolo (sottovarietà Lampia)
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio, macerazione 20 giorni cappello sommerso - affinamento 12 mesi legno grande

ELVIO COGNO



**BAROLO DOCG
"CASCINA NUOVA"**

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con rimontaggio automatico - affinamento 24 mesi legno grande



**BAROLO DOCG
"RAVERA"**

Vitigno: Nebbiolo (sottovarietà Lampia e Michet)
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio, macerazione 30 giorni cappello sommerso - affinamento 24 mesi legno da 30 hl



**BAROLO DOCG
RAVERA "BRICCO PERNICE"**

Vitigno: Nebbiolo (sottovarietà Lampia)
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio, macerazione 30 giorni cappello sommerso - affinamento 30 mesi legno da 30 hl



**BAROLO DOCG
RAVERA RISERVA "VIGNA ELENA"**

Vitigno: Nebbiolo (sottovarietà Rosé)
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio, macerazione 30 giorni cappello sommerso - affinamento 36 mesi legno da 50 hl

AZIENDA AGRICOLA PAITIN

NEIVE (CN)

La storia della cantina Paitin, situata nel comune di Neive, fonda le sue origini nel 1796. Sull'etichetta del Barbaresco è scritto "Sorì Paitin", nome della vigna posta sul bricco di Serraboella – a Neive - che da sempre rappresenta il vino di punta della cantina.

Circa la metà dei 18 ettari di proprietà sono a DOCG Barbaresco ed interamente a Serraboella, l'unico nervo di terra del comune a combinare terreni del Serravaliano e del Tortoniano. I vini sono vinificati con grande attenzione alla tradizione e con l'obiettivo di porre sempre il frutto al centro dell'assaggio, che si tratti del più semplice Dolcetto fino ad arrivare al Barbaresco Riserva "Sorì Paitin" Vecchie Vigne.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Pasquero Elia
Produzione annua:	90.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica certificata
Enologo:	Silvano e Giovanni Pasquero Elia
Ettari vitati:	18 ha
Anno di fondazione:	1893





ROERO ARNEIS DOCG "ELISA"

Vitigno: Arneis
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione con leggera macerazione di 2 giorni - affinamento 6 mesi sui lieviti in legno grande



BARBERA D'ALBA DOC "CAMPOLIVE"

Vitigno: Barbera
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche verticali - affinamento 18 mesi legno grande



BARBERA D'ALBA DOC "SERRA"

Vitigno: Barbera
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche verticali - affinamento 12 mesi legno grande



NEBBIOLO LANGHE DOC "STARDA"

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche verticali con cappello sommerso - affinamento 18 mesi legno grande



NEBBIOLO D'ALBA DOC "CA VEJA"

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche verticali con cappello sommerso - affinamento 18 mesi legno grande



BARBARESCO DOCG "SERRABOELLA"

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche verticali con cappello sommerso - affinamento 20 mesi legno grande



BARBARESCO DOCG
"SORI PAITIN"

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche verticali con cappello sommerso - affinamento 24 mesi legno grande



BARBARESCO RISERVA
VECCHIE VIGNE DOCG "SORI PAITIN"

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche verticali con cappello sommerso - affinamento 36 mesi legno grande



BARBARESCO DOCG
"BASARIN"

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche verticali con cappello sommerso - affinamento 20 mesi in legno grande



BARBERA D'ALBA DOC
"SERRA"

Vitigno: Barbera
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche verticali - affinamento 12 mesi legno grande



BARBARESCO ALBESANI

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche verticali con cappello sommerso - affinamento 36 mesi legno grande

CASTELLARI BERGAGLIO

GAVI (AL)

La storia di Castellari Bergaglio vanta una tradizione familiare nella produzione del vino che ha origini sul finire del 1800. L'attenzione dell'azienda, fin dalle origini, si è dedicata al Vitigno Cortese, simbolo dell'area di produzione del Gavi. La missione è di produrre vini dalle caratteristiche inconfondibili, esaltando la capacità del terroir che permette di creare vini tutti diversi e unici tra loro. La Castellari Bergaglio, giunta alla sua quarta generazione, ha ancora desideri di crescita ed evoluzione, per questo è entrata a far parte di una nuova famiglia, Cascina Polastra con cui condividere la stessa passione per il territorio e l'assoluta qualità.

Mantenendo il marchio Castellari Bergaglio, l'obiettivo è ora quello di unire le sinergie per dare sempre più valore alla produzione e ai clienti. Oggi l'azienda, disponendo di 14 ettari vitati e una produzione annua di circa 100.000 bottiglie, intende dare continuità ai progetti nati molti anni fa, continuando la sua navigazione lungo le rotte dell'eccellenza vitivinicola.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Marco Bergaglio e Claudio Andrea Gemme
Produzione annua:	100.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Marco Bergaglio
Ettari vitati:	14 ha
Anno di fondazione:	1897



BERGAGLIO



GAVI DOCG DI TASSAROLO
"FORNACI"

Vitigno: Cortese
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: pressatura soffice per ottenere mosto fiore - lunga e lenta fermentazione fino a 20 giorni in acciaio - affinamento in acciaio per 3 mesi



GAVI DOCG DI GAVI
"ROLONA"

Vitigno: Cortese
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: pressatura soffice per ottenere mosto fiore - lunga e lenta fermentazione fino a 20 giorni in acciaio - affinamento in acciaio per 3 mesi



GAVI DOCG DI GAVI VIGNA VECCHIA
"ROVERETO"

Vitigno: Cortese
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione a bassa temperatura - lunga fermentazione fino a 20 giorni in acciaio - affinamento in acciaio per 12 mesi



GAVI DOCG DI GAVI - METODO CLASSICO BRUT
"ARDE"

Vitigno: Cortese
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - presa di spuma per 18 mesi

ACCORNERO GIULIO & FIGLI

VIGNALE MONFERRATO (AL)

L'azienda agricola Accornero è attiva sul territorio del Monferrato da oltre cento anni. La Cascina Cà Cima è il cuore della produzione, con una superficie di 20 ettari coltivati a vigneto, dove spiccano Barbera e Grignolino, varietà autoctone per eccellenza. Il grande rispetto per il proprio patrimonio viticolo ha portato gli Accornero all'utilizzo della coltura biologica anche se non certificata in etichetta.

La grande sfida di Ermanno Accornero è quella di produrre un Grignolino da vigne vecchie in grado di restituire a questo Vitigno la considerazione che aveva un tempo. L'acidità e la tannicità che gli sono propri, permettono di ottenere un vino longevo e complesso al punto da spingere importanti critici a considerarlo un degno rivale di buoni Bourgogne rouge.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Ermanno Accornero
Produzione annua:	110.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Mario Ronco
Ettari vitati:	27 ha
Anno di fondazione:	1897



ACCORNERO



COLLI TORTONESI DOC "DERTTHONA"
TIMORASSO

Vitigno: Timorasso
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: pressatura soffice delle uve - fermentazione in acciaio - Affianamento in acciaio e 2 anni di bottiglia



BARBERA DEL MONFERRATO DOC
SUPERIORE RISERVA "CIMA"

Vitigno: Barbera
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in tonneau con lieviti indigeni cappello sommerso - affinamento tonneau 36 mesi



BARBERA DEL MONFERRATO DOC
SUPERIORE "BRICCO BATTISTA"

Vitigno: Barbera
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in tonneau con cappello sommerso - affinamento 24 mesi tonneau



BARBERA DEL MONFERRATO DOC
"GIULIN"

Vitigno: Barbera
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in tonneau con cappello sommerso - affinamento 12 mesi tonneau e acciaio



BARBERA DEL MONFERRATO DOC
"LA MATTACCHIONA"

Vitigno: Barbera
Tipo di vino: rosso vivace
Vinificazione e affinamento: fermentazione e vinificazione in acciaio



GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASEALESE DOC
"BRICCO DEL BOSCO"

Vitigno: Grignolino
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e vinificazione in acciaio

ACCORNERO



GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC
"VIGNE VECCHIE 'BRICCO DEL BOSCO'"

Vitigno: Grignolino

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione di 40 giorni a contatto con le bucce - affinamento 30 mesi tonneau



MONFERRATO DOC FREISA
"LA BERNARDINA"

Vitigno: Freisa

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e vinificazione in acciaio



MALVASIA DOLCE CASORZO DOC
"BRIGANTINO"

Vitigno: Malvasia di Casorzo

Tipo di vino: rosso vivace dolce

Vinificazione e affinamento: breve fermentazione di 3/4 giorni - no malolattica

AZIENDA AGRICOLA ANTONIOLO

GATTINARA (VC)

La filosofia produttiva dell'azienda – fondata a Gattinara nel 1948 – lavora da generazioni seguendo metodi di coltivazione assolutamente non invasivi, lasciando largo spazio all'opera della natura. In cantina si seguono procedimenti tradizionali: macerazione con lieviti indigeni per 14-16 giorni, affinamento per un periodo che va dai 18 ai 30 mesi in botti di rovere e per finire 12 mesi in bottiglia.

Delle 55.000 bottiglie prodotte dai 14 ettari di proprietà, solo una decina di migliaia provengono dai tre famosi cru della famiglia Antoniolo: l'Osso San Grato, il San Francesco e per finire il Castello, più vibrante degli altri due cru.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Antoniolo
Produzione annua:	55.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Alberto Zoppis Antoniolo
Ettari vitati:	12 ha
Anno di fondazione:	1948





GATTINARA DOCG

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento con lieviti indigeni - macerazione sulle bucce 20 gg. - affinamento legno grande 36 mesi



GATTINARA DOCG
"VIGNETO OSSO SAN GRATO"

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento con lieviti indigeni - macerazione sulle bucce 20 gg. - affinamento legno grande 36 mesi



GATTINARA DOCG
"VIGNETO LE CASTELLE"

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento con lieviti indigeni - macerazione sulle bucce 20 gg. - affinamento tonneau, barriques e legno grande 36 mesi



GATTINARA DOCG
"VIGNETO SAN FRANCESCO"

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento con lieviti indigeni - macerazione sulle bucce 20 gg. - affinamento tonneau e legno grande 36 mesi

ROVELLOTTI VITICOLTORI

GHEMME (NO)

La cantina Rovellotti si trova all'interno del Ricetto di Ghemme - quartiere medievale celebre per essere stato fornitore di vino della Corte degli Sforza. Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara ed Erbaluce sono le varietà autoctone più coltivate dall'azienda, non mancano però esperimenti con alternative alloctone come il Cabernet, il Merlot e il Pinot nero.

Il vino più rappresentativo dell'azienda è il Ghemme, prodotto da uve Nebbiolo ed in piccola parte da Vespolina, vinificate in grandi botti di rovere di per 12 mesi e, per i successivi 18, in tonneaux di rovere Allier da 5 ettolitri.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Antonello e Paolo Rovellotti
Produzione annua:	80.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Mario Ronco
Ettari vitati:	20 ha
Anno di fondazione:	1972





**COLLINE NOVARESIS DOC
"MORENICO"**

Vitigno: Nebbiolo 60% - Vespolina 20% - Bonarda 20%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in acciaio



**NEBBIOLO COLLINE NOVARESIS DOC
"VALPLAZZA"**

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in acciaio



**VESPOLINA COLLINE NOVARESIS DOC
"RONCO AL MASO"**

Vitigno: Vespolina
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in acciaio



**GHEMME DOCG
"CHIOSO DEI POMI"**

Vitigno: Nebbiolo 85% - Vespolina 15%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 36 mesi legno grande



**GHEMME RISERVA DOCG
"COSTA DEL SALMINO"**

Vitigno: Nebbiolo 90% - Vespolina 10%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 42 mesi legno grande

ANTONIOTTI ODILIO

SOSTEGNO (BI)

L'azienda familiare biellese si dedica con grande passione alla coltivazione di Nebbiolo, Croatina, Vespolina e Uva Rara nelle DOC Bramaterra e Coste della Sesia, fin dal 1861.

La presenza di porfido nell'area rende il terreno acido e povero di materia organica ma ricco di sali minerali, contribuendo a donare un carattere fine ed elegante ai vini, con un nerbo minerale, ma dal gusto ampio e profondo.

La produzione Antoniotti avviene in due antiche vasche in cemento, regolatore termico naturale, scavate direttamente nella roccia permettendo al mosto di rimanere alla temperatura ideale. I vini vengono poi lasciati fermentare su lieviti indigeni e fatti maturare in botti grandi per almeno 30 mesi nel caso del Bramaterra e 18 mesi per il Coste della Sesia.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Antoniotti
Produzione annua:	12.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Lotta integrata
Enologo:	Mattia e Odilio Antoniotti
Ettari vitati:	5 ha
Anno di fondazione:	1860



ANTONIOTTI ODILIO



VINO ROSSO
"PRAMARTEL"

Vitigno: Nebbiolo 70% - Croatina 20% -
Vespolina 10%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve diraspate -
12 giorni macerazione - affinamento acciaio e
legno grande per 20 mesi



NEBBIOLO COSTA DELLA SESIA DOC

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve diraspate -
20 giorni macerazione - affinamento tonneau
per 18 mesi



BRAMATERRA DOC

Vitigno: Nebbiolo 70% - Croatina 20% -
Vespolina 10%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve diraspate -
fermentazione in tini vetrificati - affinamento 30
mesi legno grande

CASA VINICOLA PLOZZA

TIRANO (SO)

L'azienda nasce nel 1919 grazie all'intraprendenza del giovane Pietro Plozza al quale si deve anche il merito di essere il primo, nell'anno 1946, a commercializzare il vino Sforzato. Plozza, attualmente di proprietà della famiglia Zanolari, produce circa 350.000 bottiglie annue proponendo vini da tutte le sottozone della Valtellina, oltre agli immancabili Sforzato.

Predisposizione all'innovazione e amore per la tradizione costituiscono per Plozza un binomio imprescindibile: da oltre 100 anni, coniuga creatività e soluzioni innovative, ne sono testimonianza le due cantine di proprietà, quella storica nel centro di Tirano dove possiamo trovare botti di castagno ultracentenarie e la nuovissima cantina che ospita la moderna barriacaia.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Plozza Wine Group
Produzione annua:	350.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Standard eroica
Enologo:	Filippo Artini
Ettari vitati:	22 ha
Anno di fondazione:	1919





CHARDONNAY ALPI RETICHE IGT

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in barrique sulle fecce - affinamento 5 mesi barrique



ROSSO DI VALTELLINA DOC

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione di 5 giorni sulle bucce - affinamento 36 mesi legno grande



VALTELLINA SUPERIORE DOCG
 INFERNO RISERVA

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione di 5 giorni sulle bucce - affinamento 8 mesi barrique e 30 mesi legno grande



VALTELLINA SUPERIORE DOCG
 GRUMELLO RISERVA

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione di 5 giorni sulle bucce - affinamento 6 mesi barrique e 30 mesi legno grande



VALTELLINA SUPERIORE DOCG
 SASSELLA RISERVA

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione di 5 giorni sulle bucce - affinamento 6 mesi barrique e 30 mesi legno grande



SFORZATO VALTELLINA DOCG

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: appassimento per 3 mesi - macerazione di 10 gg sulle bucce - affinamento 8 mesi barrique e 24 mesi legno grande



“PASSIONE” ALPI RETICHE IGT

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: appassimento di 3 mesi sui graticci - fermentazione in legno grande - 3 giorni di macerazione a freddo - affinamento 12 mesi barrique e 36 legno grande di castagno



“CINQUANTA/50”
 TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO IGT

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: appassimento per 3 mesi - macerazione di 10 giorni sulle bucce - affinamento 60 mesi legno grande



“VIVO” SFORZATO DI VALTELLINA DOCG

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: appassimento di 3 mesi sui graticci - fermentazione e macerazione per infusione in legno grande - affinamento 12 mesi tonneaux di 500 litri e bottiglia



N°1 - NUMERO UNO ALPI RETICHE IGT

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: appassimento per 3 mesi - macerazione di 12 giorni sulle bucce - affinamento 24 mesi barrique

PLOZZA OME

FRANCIACORTA (BS)

Dal 2010 la famiglia Zanolari, da decenni radicata in Valtellina, ha acquisito una cantina in Franciacorta nel comune di Ome dedicandosi alla vinificazione di spumanti della “Champagne italiana”. La produzione limitata a 50.000 bottiglie all’anno garantisce la massima cura nell’ottenimento dei quattro tipici vini della denominazione: Brut, Satèn, Rosé e Millesimato.

I vitigni coltivati nei 12 ettari di proprietà sono esclusivamente Pinot nero e Chardonnay con grande prevalenza del primo. In cantina tecnologia e tradizione si fondono, legno e acciaio si alternano, i lunghi affinamenti sui lieviti avvengono nelle capaci gallerie sottostanti la cantina di vinificazione.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Plozza Wine Group
Produzione annua:	50.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Filippo Artini
Ettari vitati:	12 ha
Anno di fondazione:	2010





FRANCIACORTA DOCG
BRUT

Vitigno: Chardonnay 60% - Pinot nero 40%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione e permanenza in acciaio per 9 mesi - presa di spuma e permanenza sui lieviti per 30 mesi



FRANCIACORTA DOCG
BRUT SATÈN

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione e permanenza in acciaio per 9 mesi - presa di spuma e permanenza sui lieviti per 36 mesi



FRANCIACORTA DOCG
ROSÉ BRUT

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: metodo classico rosato
Vinificazione e affinamento: fermentazione e permanenza in acciaio per 9 mesi - presa di spuma e permanenza sui lieviti per 36 mesi



FRANCIACORTA DOCG MILLESIMATO
DOSAGGIO ZERO

Vitigno: Pinot noir 60% - Chardonnay 40%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio per 9 mesi più 6 mesi barrique-presa di spuma e permanenza sui lieviti 60 mesi

AZIENDA AGRICOLA CA' LA BIONDA

MARANO DI VALPOLLICELLA (VR)

Splendida azienda di 29 ettari situata a Marano, nel cuore della zona storica del Valpolicella classico, certificata biologica dal 2012.

Alessandro e Nicola Castellani prendono le redini dell'azienda negli anni 2000 dopo aver fatto esperienze in altre cantine per ampliare la propria visione del mondo del vino. Rientrano convinti che in Valpolicella si possano fare grandi vini senza dover necessariamente ricorrere all'appassimento.

Il tempo sta dando loro ragione ed i loro vini sono già di culto fra gli appassionati. Solo varietà locali, Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara, coltivate su terreni calcareo-argillosi con buona presenza di scheletro.

Questa tipo di terreno conferisce ai vini grande freschezza ed eleganza, garantendo anche grande longevità.

In cantina si usano tecniche tradizionali con tecnologia moderna. Accurata selezione delle uve, lieviti indigeni, botti grandi e lunghi affinamenti.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Alessandro e Nicola Castellani
Produzione annua:	120.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica certificata
Enologo:	Alessandro Castellani
Ettari vitati:	29 ha
Anno di fondazione:	1902





**BIANCO VERONESE IGT
"BIANCO DEL CASAL"**

Vitigno: Garganega 50% - Trebbiano 50%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura e macerazione di 6 ore - fermentazione e affinamento barrique di 2° e 3° passaggio per 6 mesi



VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Vitigno: Corvina 70% - Corvinone 20% - Rondinella e Molinara 10%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - 10 giorni di macerazione - affinamento 3 mesi acciaio



**VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE
"MALAVOGLIA"**

Vitigno: Corvina 70% - Corvinone 20% - Rondinella e Molinara 10%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - rifermentazione su bucce di Amarone e Recioto - affinamento legno da 30 hl per 18 mesi



**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC
"CASALVEGRI"**

Vitigno: Corvina 70% - Corvinone 20% - Rondinella e Molinara 10%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento legno da 30 hl per 18 mesi



**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC
"CASALVEGRI - DECENNALE"**

Vitigno: Corvina 70% - Corvinone 20% - Rondinella e Molinara 10%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento legno da 30 hl per 10 anni



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Vitigno: Corvina 70% - Corvinone 20% - Rondinella e Molinara 10%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: appassimento in cassetta fino a gennaio - fermentazione in acciaio - affinamento legno da 30 hl per 36 mesi

CA' LA BIONDA



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO
"RAVAZZÒL"

Vitigno: Corvina 70% - Corvinone 20% -
Rondinella e Molinara 10%

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: appassimento
in cassetta fino a gennaio - fermentazione in
acciaio - affinamento legno da 30 hl per 42 mesi



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO
RISERVA "RAVAZZÒL"

Vitigno: Corvina 70% - Corvinone 20% -
Rondinella e Molinara 10%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: appassimento in
cassetta fino a gennaio - fermentazione in legno
da 50 hl - affinamento legno nuovo da 30 hl
per 8 anni



CORVINONE VERONESE IGT

Vitigno: Corvinone

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione
con i raspi in tini legno da 1000 litri a cappello
aperto - affinamento nei medesimi contenitori
chiusi per 20 mesi



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G.
"LE TORDARE"

Vitigno: 70% Corvina-20% Rondinella-10%
Corvinone

Tipo di vino: rosso fermo dolce

Vinificazione e affinamento: appassimento
in cassette per 4/5 mesi - fermentazione
in acciaio con macerazione di 20 giorni -
affinamento 24 mesi in barrique

SORELLE BRONCA

COLBERTALDO DI VIDORI (TV)

Fondata dalle sorelle Antonella ed Ersiliana Bronca e situata nel territorio della Docg Conegliano Valdobbiadene, tra le Dolomiti e l'Adriatico, la cantina Sorelle Bronca nasce dal desiderio di portare avanti una passione di famiglia. Oltre i vigneti, Antonella ed Ersilia hanno ereditato dal padre Livio anche il coraggio e la determinazione e oggi, insieme a Piero ed Elisa, impiegano le proprie competenze ed energie in cantina con l'unico obiettivo di esprimere al meglio l'inestimabile diversità dei loro terroir. Con l'idea che diversità fa rima con risorsa, la filosofia aziendale si fonda da sempre sulla valorizzazione delle singole peculiarità del territorio e sulla sostenibilità, generando un equilibrio biologico nei vigneti.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Antonella ed Ersiliana Bronca
Produzione annua:	300.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Sostenibile e rigenerativa
Enologo:	Giotto Federico e Piazza Elisa
Ettari vitati:	25 ha
Anno di fondazione:	1989





PROSECCO ROSÉ TREVISO DOC
SPUMANTE BRUT

Vitigno: Glera 90%-Pinot nero 10%
Tipo di vino: metodo Charmat rosato
Vinificazione e affinamento: pressatura soffice e fermentazione in acciaio -Sosta sui lieviti in autoclave per almeno 2 mesi



"MODI" PROSECCO TREVISO DOC
SPUMANTE BRUT

Vitigno: Glera
Tipo di vino: metodo Charmat bianco
Vinificazione e affinamento: pressatura soffice e fermentazione in acciaio -Sosta sui lieviti in autoclave per almeno 4 mesi



"L'EST" PROSECCO DI VALDOBBIADENE
SUPERIORE D.O.C.G. SPUMANTE BRUT

Vitigno: Glera 95%-Bianchetta e Perera 5%
Tipo di vino: metodo Charmat bianco
Vinificazione e affinamento: pressatura soffice e fermentazione in acciaio -Sosta sui lieviti in autoclave per almeno 4 mesi



"L'OVEST" PROSECCO DI VALDOBBIADENE
SUPERIORE D.O.C.G. SPUMANTE EXTRA DRY

Vitigno: Glera 95%-Bianchetta e Perera 5%
Tipo di vino: metodo Charmat bianco
Vinificazione e affinamento: pressatura soffice e fermentazione in acciaio -Sosta sui lieviti in autoclave per almeno 4 mesi



"PARTICELLA 232" RIVE DI FARRO PROSECCO DI
VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G. SPUMANTE
EXTRA BRUT

Vitigno: Glera 95%-Bianchetta e Perera 5%
Tipo di vino: metodo Charmat bianco
Vinificazione e affinamento: pressatura soffice e fermentazione in acciaio -Sosta sui lieviti in autoclave per almeno 6 mesi



"PARTICELLA 181" RIVE DI RIVA PROSECCO DI
VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G. SPUMANTE
BRUT

Vitigno: Glera
Tipo di vino: metodo Charmat bianco
Vinificazione e affinamento: pressatura di uva intera e débourbage per 2 settimane-Sosta sui lieviti in autoclave per almeno 8 mesi-
Decantazione statica



**"PARTICELLA 68" RIVE DI COLBERTALDO
PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG
SPUMANTE BRUT**

Vitigno: Glera 90%-Biaichetta e Perera 10%

Tipo di vino: metodo Charmat bianco

Vinificazione e affinamento: pressatura soffice e fermentazione in acciaio -Sosta sui lieviti in autoclave per almeno 6 mesi



"DELICO" COLLI DI CONEGLIANO DOCG

Vitigno: Manzoni bianco -Pinot bianco-Riesling

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: pressatura sequenziale di uva intera - fermentazione 30% barrique 70% acciaio per 12 mesi- affinamento in bottiglia



"ARDESCO" VENETO ROSSO IGT

Vitigno: Merlot-Cabernet franc-Cabernet sauvignon

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione sulle bucce per due settimane - fermentazione malolattica e affinamento per almeno 1 anno in barrique



"SERBELE" COLLI DI CONEGLIANO RIERVA DOCG

Vitigno: Merlot-Cabernet franc-Cabernet sauvignon

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione sulle bucce per due settimane - fermentazione malolattica e affinamento per almeno 2 anni in barrique

AZIENDA AGRICOLA PORTINARI

BROGNOLIGO DI MONTEFORTE D'ALPONE (VR)

Ai piedi delle colline di Brognoligo, in Veneto, ha sede l'azienda agricola Portinari. Il fondatore, Umberto Portinari, nei primi anni Ottanta decide di coltivare personalmente i vigneti di famiglia. Da qualche anno è affiancato in vigna, in cantina e nella commercializzazione dai figli Maria e Silvio che, con il loro entusiasmo, perseguono il sogno di portare al successo il loro vino Soave. Dai vigneti di famiglia, Ronchetto e Albare, hanno origine i vini Soave D.O.C.G. Classico Ronchetto e Soave DOC Albare. Il vigneto Ronchetto, le cui viti sono state piantate nel 1960 su un terreno di origine vulcanica, è situato nella zona collinare che da Brognoligo sale verso Fittà di Soave ed è esposto al sole dall'alba al tramonto ad un'altitudine di circa 150 metri sul mare. Il vigneto Albare, invece, si trova nella zona pianeggiante alla sinistra del torrente Alpone ed è stato vitato nel 1987 su un terreno alluvionale ricco di argilla. Qui si applica la tecnica della Doppia Maturazione Ragionata (DMR): un'operazione colturale finalizzata a migliorare la qualità delle uve prodotte in questo appezzamento. Il vino frutto della DMR è composto da uve con due livelli di maturazione, ottenuti mediante il taglio del tralcio della vite che porta all'appassimento in pianta di parte delle uve stesse.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Portinari
Produzione annua:	35.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	biologica certificata
Enologo:	Umberto Portinari
Ettari vitati:	4 ha
Anno di fondazione:	1982





SOAVE CLASSICO DOCG "ROCHETTO"

Vitigno: Garganega 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 12 mesi acciaio sui lieviti - 12 mesi di bottiglia



SOAVE DOC "ALBARE"

Vitigno: Garganega 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 12 mesi acciaio sui lieviti - 12 mesi di bottiglia

ANTICA DISTILLERIA CARLOTTO & C.

VALDAGNO (VI)

Le origini della Liquereria Carlotto si collocano all'interno della storia mitteleuropea, dato che le sue origini si devono alla famiglia Potepan, ungherese di origine, che approda ad inizio 1800 alla corte asburgica di Francesco I, grazie alla propria abilità pasticcera.

Proprio in quegli anni il giovane Anton Potepan matura la decisione di trapiantare in Italia la propria arte pasticcera e liquoristica, stabilendosi così in Veneto e più precisamente a Valdagno.

Nel 1883 Anton scrive le dosi del Rosolio in un ricettario, gelosamente conservato dalla famiglia, con gli ingredienti segreti ancora oggi utilizzati.

Teresa, la figlia di Anton, sposa Girolamo Carlotto, proprietario di una liquoreria, portando in dono come dote tutte le ricette di famiglia.

Nel 1974 subentra nella gestione dell'azienda Giuseppe Carlotto, esperto enologo che decide di non piegarsi al dilagante fenomeno della produzione di massa, continuando a produrre prodotti artigianali in quantità limitata.

Questa filosofia lo porta a conoscere Gualtiero Marchesi, indiscusso fondatore della nouvelle cuisine che fa realizzare a Carlotto, con il suo marchio, liquori come il Cordiale, la China di Carlotto, un amaro, e rilancia il Rosolio. La strada a questo punto è tracciata, la famiglia decide di puntare con decisione al prodotto di alta gamma, continuando ad utilizzare le migliori erbe, gli infusi più pregiati, le essenze e gli estratti più particolari.

La Liquereria Carlotto produce circa 25.000 bottiglie annue con lavorazioni in lotti non superiori ai 500 litri.



CARLOTTO



LIQUORE AMARETTO



LIQUORE ALCHERMES



LIQUORE AMARO
"900"



LIQUORE BITTER



LIQUORE AL CAFFÈ



LIQUORE CEDRO

CARLOTTO



LIQUORE CERTOSA



LIQUORE CHERRY



LIQUORE DOPPIO KÜMMEL



LIQUORE FERNET



LIQUORE IL CORDIALE



LIQUORE IL ROSOLIO

CARLOTTO



LIQUORE LA CHINA
DI CARLOTTO



LIQUORE MANDORLA AMARA



LIQUORE MARASCHINO



LIQUORE RABARBARO



LIQUORE SAMBUCA



LIQUORE ZABAIONE

CARLOTTO

48



LIQORE FIOR D'AGNO



GRAPPA DI PURA VINACCIA

CANTINA ROTALIANA

MEZZOLOMBARDO (TN)

Rotaliana è la Cantina Sociale di Mezzolombardo, collocata al centro della Piana Rotaliana, campo alluvionale di origine glaciale sul confine fra Trentino ed Alto Adige, zona ideale per la coltura del Teroldego Rotaliano.

Le botti del '700 e dell'800 ancora presenti in Cantina testimoniano una lunga e considerevole storia nella custodia del proprio territorio agricolo e nella valorizzazione delle varietà autoctone. Per la sua storia, la sua serietà, la collocazione dei suoi vigneti nelle aree migliori e la sua importanza nella valorizzazione del Teroldego Rotaliano, Rotaliana è considerata una vera e propria istituzione. Oltre ai terreni in Piana Rotaliana, dove si coltivano Teroldego Rotaliano, Lagrein e Pinot Grigio, i conferitori della Cantina crescono anche storici vigneti sulle ripide colline dolomitiche, fino a 800 m. s.l.m. dove vengono coltivati Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Gewürztraminer e Müller Thurgau, oltre che per la produzione di spumanti Trentodoc di montagna.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Cantina Rotaliana di Mezzolombardo
Produzione annua:	850.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	convenzionale
Enologo:	Leonardo Pilati
Ettari vitati:	410 ha
Anno di fondazione:	1931



CANTINA ROTALIANA



TRENTO DOC R EXTRA BRUT

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - almeno 20 mesi sui lieviti



TRENTO DOC R RISERVA

Vitigno: Chardonnay 75% - Pinot nero 25%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio e barrique - 80 mesi sui lieviti



TRENTO DOC R ROSÉ

Vitigno: Pinot nero-Chardonnay
Tipo di vino: Metodo classico rosato
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - Presa di spuma di 30/36 mesi - affinamento in bottiglia di 3/6 mesi dopo la sboccatura



TEROLDEGO ROTALIANO DOC ETICHETTA ROSSA

Vitigno: Teroldego
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in acciaio



TEROLDEGO ROTALIANO DOC RISERVA

Vitigno: Teroldego
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento 24 mesi barrique



TEROLDEGO ROTALIANO DOC "CLESURAE"

Vitigno: Teroldego
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione tini rovere - affinamento 24 mesi barrique nuove

CANTINA ROTALLIANA



TRENTINO DOC LAGREIN ROSSO

Vitigno: Lagrein
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in acciaio



TRENTINO DOC LAGREIN ROSSO
"COR-TVTA"

Vitigno: Lagrein
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento 24 mesi barrique



TRENTINO DOC PINOT NERO

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione tini rovere - macerazione di 4 giorni - affinamento 8 mesi barrique usate



TRENTINO DOC MÜLLER THURGAU

Vitigno: Müller Thurgau
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio sui lieviti - affinamento acciaio



TRENTINO DOC PINOT BIANCO

Vitigno: Pinot bianco
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - permanenza sui lieviti per 4 mesi - affinamento acciaio



TRENTINO DOC GEWÜRZTRAMINER

Vitigno: Gewürztraminer
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione a freddo sulle bucce - affinamento acciaio sui lieviti

DISTILLERIA GIOVANNI POLI & FIGLI

SAN MASSENZA DI VEZZANO (TN)

Santa Massenza, in provincia di Trento, è il paese simbolo della grappa artigianale che, fino agli anni '80, accoglieva ben 13 distillerie storiche.

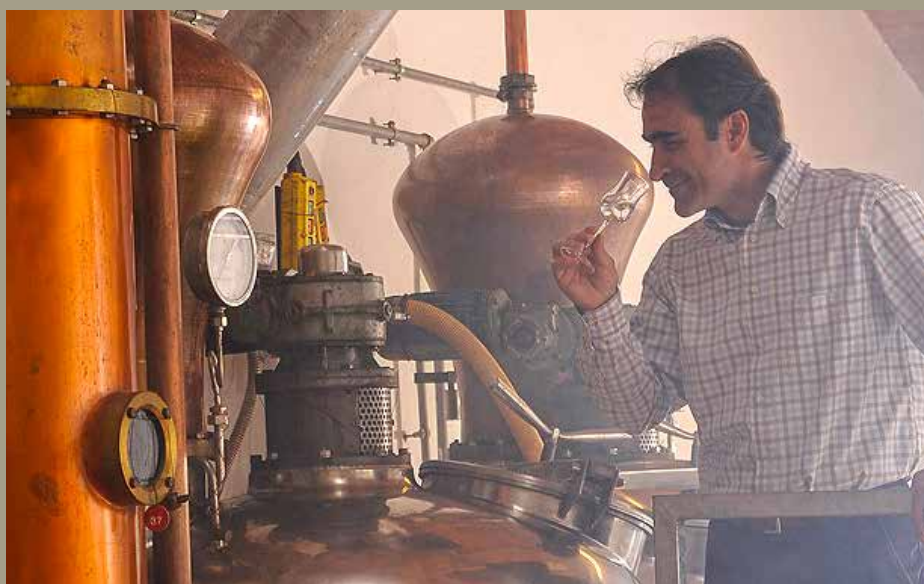
L'azienda Giovanni Poli è una delle poche superstiti a portare avanti la tradizione centenaria dell'arte distillatoria innalzando la grappa, che prima degli anni '70 era considerata un prodotto poco pregiato, ad eccellenza territoriale.

Grazie agli insegnamenti dell'antenato Antonio Poli e all'intuizione di un gruppo di colleghi distillatori pionieri dell'innovazione, negli anni vengono ottimizzate le tecniche di cottura delle vinacce – quelle usate per recuperare i vapori pregni di alcool – così da ottenere grappe sempre più sane e pure.

È in questo contesto che il ramiere trentino Tullio Zadra progetta l'alambicco discontinuo a bagnomaria, sistema che permette di salvaguardare le potenzialità intrinseche delle vinacce, mantenendo le essenze e fragranze naturali dei distillati.

La produzione della distilleria, che trova nella grappa la massima espressione, spazia dal vin santo – meritevole di menzione il Vino Santo Trentino Passito di Nosiola divenuto presidio Slow Food - all'acquavite.

Tutti ottenuti da vigneti autoctoni di proprietà situati in Valle dei Laghi, coltivati con metodi naturali secondo criteri di una agricoltura sostenibile, vinificati con cura e affinati per esaltarne tutte le caratteristiche peculiari.



GIOVANNI POLI & FIGLI



GRAPPA DI VIN SANTO



GRAPPA DI TRAMIN



GRAPPA DI NOSIOLA



GRAPPA DI MÜLLER THURGAU



GRAPPA DI MOSCATO



GRAPPA DI MARZEMINO



GRAPPA DI REBO



GRAPPA VECCHIA RISERVA

GIOVANNI POLI & FIGLI



GRAPPA AMARA



GRAPPA ASPERULA



GRAPPA DI TEROLDEGO



GRAPPA SANTA MASSENZA



LIQUORE DI MIRTILLO



LIQUORE DI GEMME DI MUGO

GIOVANNI POLI & FIGLI



LIQUORE DI NOCINO



ACQUAVITE DI MELE COTOGNE



ACQUAVITE DI GENZIANA

TENUTA CASTEL SALLEGG

CALDARO SULLA STRADA DEL VINO (BZ)

Nel 1851 Castel Sallegg e i suoi vigneti furono acquistati dall'arciduca Rainer, viceré del Lombardo-Veneto, e successivamente passarono ai Conti di Kuenburg. A Castel Sallegg tutto parla di famiglie nobili e di tradizione vinicola, di storia e del legame con il lago di Caldaro: dal castello, ai cantieri storici, fino alla cantina di 1000 anni fa.

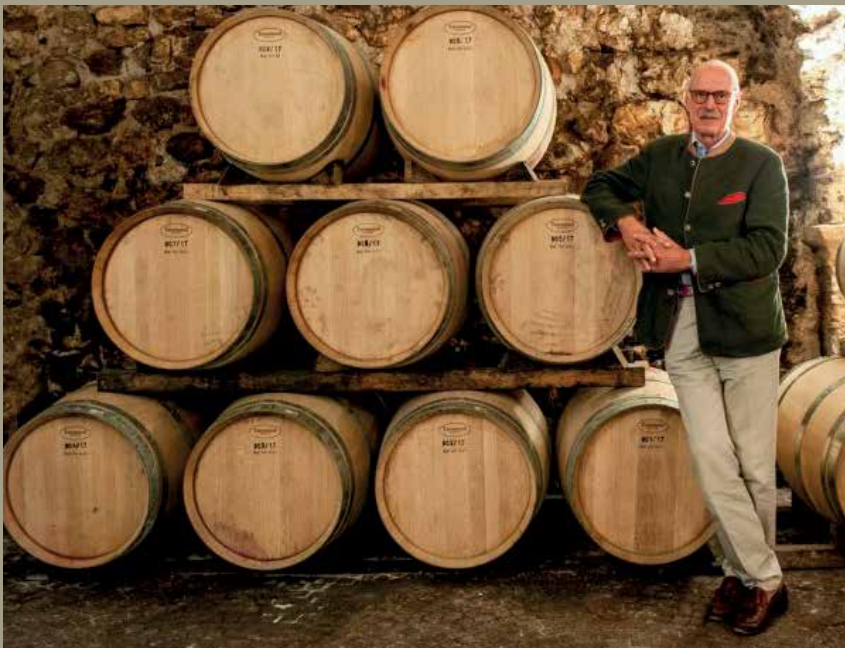
La Tenuta Castel Sallegg comprende le tre aziende vinicole Leisenhof, Preyhof e Seehof, ognuna con terroir diversi, e si concentra su una produzione sostenibile e rispettosa della natura.

L'azienda possiede il più grande appezzamento a corpo unico (20 ha) di proprietà privata dell'intero Alto-Adige.

Se la tradizione e la storia sono le fondamenta della tenuta, a ispirarne il lavoro sono la curiosità e la passione per l'innovazione. Lo dimostra il fatto che Castel Sallegg è la prima cantina in Alto Adige a imbottigliare i propri vini in un'innovativa ed esclusiva bottiglia leggera, realizzata in vetro riciclato al 100%, e con dettagli come la testa del sommelier (Trac Ring).

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Conte Georg di Kuenburg
Produzione annua:	200.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Matthias Hauser
Ettari vitati:	30 ha
Anno di fondazione:	1851





VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT "CUVÉE ELISA"

Vitigno: Sauvignon-Pinot grigio-Pinot bianco
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione a temperatura controllata in acciaio - bâtonnage e affinamento su fecce fini



ALTO-ADIGE DOC SAUVIGNON BLANC

Vitigno: Sauvignon bianco
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione a temperatura controllata in acciaio - bâtonnage e affinamento su fecce fini



ALTO-ADIGE DOC GEWÜRZTRAMINER

Vitigno: Gewürztraminer
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione a temperatura controllata in acciaio - bâtonnage e affinamento su fecce fini



ALTO-ADIGE DOC PINOT BLANC "LEOPOLDINE"

Vitigno: Pinot bianco
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione 80% inox e 20% tonneau e barrique - affinamento sulle fecce fini per 12 mesi



ALTO-ADIGE DOC CHARDONNAY DOC "MARE"

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione 50% inox e 50% tonneau e barrique - affinamento sulle fecce fini per 12 mesi



VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT "CUVÉE RÉNIER"

Vitigno: Lagrein-Merlot
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura completa - fermentazione in acciaio - affinamento acciaio e barrique per 12 mesi



ALTO-ADIGE DOC PINOT NOIR

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
 macerazione 5 giorni a freddo -
 fermentazione e malolattica in inox
 - affinamento barrique e tonneau
 12 mesi



ALTO-ADIGE DOC PINOT NOIR "KARAL"

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
 macerazione 5 giorni a freddo -
 fermentazione e malolattica in inox
 - affinamento barrique e tonneau 12
 mesi (20% nuovi)



ALTO-ADIGE DOC LAGREIN

Vitigno: Lagrein
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
 diraspatura completa e macerazione
 uve - fermentazione in acciaio -
 affinamento acciaio e barrique per
 12 mesi



ALTO-ADIGE DOC MERLOT "RISERVA"

Vitigno: Merlot
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
 diraspatura completa e macerazione
 uve - fermentazione e malolattica in
 acciaio - barrique (nuove 30%) per
 12 mesi



LAGO DI CALDARO CLASSICO SUPERIORE DOC "VIGNA BISCHOFLEITEN"

Vitigno: Schiava
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
 diraspatura completa e macerazione
 uve - fermentazione e malolattica
 in acciaio - affinamento acciaio e
 tonneau per 6 mesi



ALTO-ADIGE DOC MERLOT "RISERVA - NUSSLEITEN"

Vitigno: Merlot
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
 diraspatura completa e macerazione
 uve - fermentazione e affinamento in
 barrique nuove per 18 mesi



ALTO-ADIGE DOC MOSCATO ROSA VENDEMMIA TARDIVA

Vitigno: Moscato rosa
Tipo di vino: rosso dolce
Vinificazione e affinamento:
 diraspatura completa e macerazione
 uve - fermentazione e affinamento
 in acciaio

WEINGUT PETER DIPOLI

EGNA (BZ)

Peter Dipoli è tra i più esperti conoscitori e divulgatori di vitivinicoltura sudtirolese. Dopo gli studi all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e cinque anni di lavoro presso la Stazione Sperimentale di Laimburg, decise di acquistare il vigneto Voglar, in località Penon e vinificare direttamente le sue uve, adottando una filosofia produttiva mirata alla realizzazione di vini che rispecchiassero l'unicità del territorio, dei vitigni e delle diverse annate.

Ad affiancare da un paio d'anni Peter, il nipote Felix Bampi, il quale può contare su un maestro d'eccezione.

Grande sostenitore della zonazione, in tempi non sospetti, Peter aveva già intuito la vocazione della collina di Penon per il Sauvignon Blanc.

I terreni ricchi di calcare, l'altitudine compresa tra i 500 e i 600 metri e le diverse esposizioni, consentono una lenta e piena maturazione delle uve. Anche per le varietà rosse ha scelto il meglio: i vitigni bordolesi crescono su suoli ricchi di argilla e puntellati di calcare di Magrè e Cortaccia.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Peter Dipoli e Felix Bampi
Produzione annua:	50.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Matthias Hauser
Ettari vitati:	30 ha
Anno di fondazione:	1851



WEINGUT PETER DIPOLI



**ALTO-ADIGE DOC SAUVIGNON BLANC
"VOGLAR"**

Vitigno: Sauvignon
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in grandi botti di acacia - bâtonnage senza malolattica - permanenza sulle fecce fine per 8 mesi



ALTO-ADIGE DOC MERLOT "FIHL"

Vitigno: Merlot-Cabernet Sauvignon
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura, macerazione, fermentazione e malolattica in inox - affinamento barrique 1° e 2° passaggio - 4 mesi in cemento



**ALTO-ADIGE DOC MERLOT-CABERNET
SAUVIGNON "IUGUM"**

Vitigno: Merlot-Cabernet Sauvignon
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini aperti - malolattica e affinamento in barrique 1°, 2° e 3° passaggio - 36 mesi di bottiglia



**ALTO-ADIGE DOC CABERNET
SAUVIGNON "213"**

Vitigno: Cabernet Sauvignon
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura - fermentazione in tino aperto per effettuare pigeage 2 volte al giorno - affinamento in barrique 12 mesi

AZIENDA AGRICOLA KUEN HOF

BRESSANONE (BZ)

Kuenhof è una piccola azienda agricola nata in un podere antico di oltre 800 anni situato a Bressanone, nel cuore della Valle Isarco. Per molti anni, l'uva dei vigneti veniva utilizzata per l'osteria del maso familiare, per poi essere distribuita alla Cantina dell'Abbazia di Novacella. La svolta nel 1990, quando la Famiglia Pliger – proprietaria dell'azienda agricola da 200 anni –, consapevole della qualità del proprio vino e con l'aiuto e la collaborazione dell'enologo Ignaz Niedrist, iniziò a imbottigliarlo e a proporlo al mercato, riscuotendo fin da subito grande successo e vari premi da parte della critica. È così che il falegname Peter Pliger e sua moglie Brigitte divennero dei veri e propri vignaioli. Fin dai primi anni, Peter ha applicato i criteri di un'agricoltura sostenibile, rinunciando a qualsiasi tipo di erbicida e di sostanze chimiche e sintetiche. Pur non avendo una certificazione ufficiale, la coltura delle vigne ha un approccio di tipo biologico e biodinamico.

L'amore verso la natura di Peter e Brigitte venne trasmessa anche ai tre figli Katrin, Hanna e Simon. Il più giovane dei tre, Simon, durante la sua formazione come elettricista, scoprì la forte passione per il vino e decise di cambiare rotta e prendere il diploma come enotecnico all'istituto di Weinsberg. Da allora Simon collabora con i genitori, portando continue novità e le sue esperienze maturate all'estero.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Peter, Brigitte e Simon Pliger
Produzione annua:	40.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica non certificata
Enologo:	Peter e Simon Pliger
Ettari vitati:	7 ha
Anno di fondazione:	1990





ALTO-ADIGE VALLE ISARCO DOC SYLVANER

Vitigno: Sylvaner
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in acciaio e grandi botti di acacia - bâtonnage senza malolattica



ALTO-ADIGE VALLE ISARCO DOC RIESLING
"KAITON"

Vitigno: Riesling
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in acciaio e grandi botti di acacia - bâtonnage senza malolattica



ALTO-ADIGE VALLE ISARCO DOC
GRÜNER VELTLINER

Vitigno: Grüner Veltliner
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in acciaio e grandi botti di acacia - bâtonnage senza malolattica



ALTO-ADIGE VALLE ISARCO DOC
GEWÜRZTRAMINER

Vitigno: Gewürztraminer
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in acciaio e grandi botti di acacia - bâtonnage senza malolattica

TENUTA NICOLUSSI-LECK

CALDARO SULLA STRADA DEL VINO (BZ)

Nicolussi-Leck coltiva i propri 5 ettari di proprietà all'interno del maso Kreithof sui ripidi pendii argillo-sabbiosi con un sottosuolo di roccia porfidica che sovrastano il lago di Caldaro.

La cantina è di recentissima costruzione ed è stata ideata per essere perfettamente integrata nella montagna e completamente invisibile dall'esterno in modo da non alterare minimamente il panorama. Disposta su più piani, consente di lavorare per gravità ed ospitare tutte le moderne tecnologie per produrre vini di assoluta pulizia stilistica. Legno e acciaio si alternano in fase di vinificazione e affinamento.

L'altitudine, l'elevata pendenza, il sottosuolo di roccia porfidica e la costante presenza dell'Ora, il vento che soffia dal lago di Garda, contribuiscono a produrre vini di notevole tensione e senza sfrontate aromaticità per quel che riguarda i bianchi.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Jakob Nicolussi-Leck
Produzione annua:	35.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Conversione biologica
Enologo:	Jakob Nicolussi-Leck
Ettari vitati:	5 ha
Anno di fondazione:	2015



NICOLUSSI-LECK



ALTO-ADIGE DOC PINOT BIANCO
"VERENA"

Vitigno: Pinot bianco
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio 25% e legno grande 75% - affinamento in acciaio sui lieviti per 6 mesi



ALTO-ADIGE DOC SAUVIGNON
"KAROLINA"

Vitigno: Sauvignon
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento per 6 mesi in acciaio 65%, legno grande 25%, tonneau 10%



ALTO-ADIGE DOC GEWÜRZTRAMINER
"STEPHANIE"

Vitigno: Gewürztraminer
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in acciaio per 6 mesi



ALTO-ADIGE DOC LAGO CALDARO
"ALEXANDER"

Vitigno: Schiava
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura - fermentazione in acciaio e legno (50 e 50) - affinamento legno grande per 70% e acciaio 30% per 6 mesi



ALTO-ADIGE DOC LAGREIN
"SEPP"

Vitigno: Lagrein
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura - fermentazione in acciaio - affinamento barrique 50% nuove e 50% usate per 6 mesi



ALTO-ADIGE DOC CHARDONNAY
"MAGDALENA"

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione ed affinamento in barrique 75% e legno grande 25%

AZIENDA AGRICOLA LA TOSA

VIGOLZONE (PC)

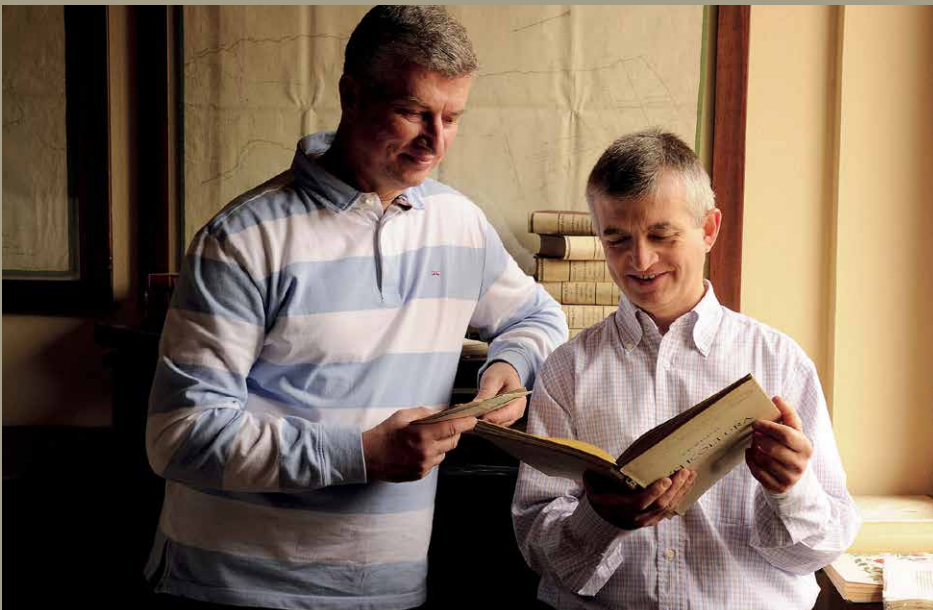
Iniziata come hobby dai fratelli Pizzamiglio, la vitivinicoltura diventa una vera e propria professione nel 1984. Attraverso ricerche e studi specializzati raggiungono un ambizioso traguardo: produrre vini più profondi e concentrati quasi esclusivamente fermi, nel territorio piacentino da sempre votato alla produzione di vini leggeri e frizzanti.

I 19 ettari di vigneto danno origine ad otto vini con personalità e ricchezza aromatica distinte. La ricerca dell'equilibrio e il rispetto delle peculiarità di ogni Vitigno, fanno di La Tosa una delle più solide realtà vinicole dell'Emilia Romagna.

Da non perdere, inoltre, il Museo del vino allestito all'interno della struttura che raccoglie tutti i tipi di attrezzi dall'800 al '900, allo scopo di onorare il passato e conservarne memoria.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Ferruccio e Stefano Pizzamiglio
Produzione annua:	110.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica certificata
Enologo:	Stefano Pizzamiglio
Ettari vitati:	19 ha
Anno di fondazione:	1980





**COLLI PIACENTINI DOC
ORTRUGO VIVACE "TERRAFIABA"**

Vitigno: Malvasia 40% - Ortrugo 40%
- Trebbiano 20%

Tipo di vino: bianco frizzante

Vinificazione e affinamento:
fermentazione a 18° - presa di spuma
in autoclave



**COLLI PIACENTINI DOC
SAUVIGNON**

Vitigno: Sauvignon

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento:
pressatura a grappoli interi -
affinamento in acciaio sulle fecce per
7 mesi con bâtonnages



**COLLI PIACENTINI DOC
MALVASIA "SORRISO DI CIELO"**

Vitigno: Malvasia di Candia

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento:
pressatura a grappoli interi -
affinamento in acciaio sulle fecce per
5 mesi con bâtonnages



**COLLI PIACENTINI DOC
GUTTURNIO FRIZZANTE "TERRAFIABA"**

Vitigno: Barbera 65% - Bonarda 35%

Tipo di vino: rosso frizzante

Vinificazione e affinamento:
macerazione sulle bucce per 6 giorni -
presa spuma in autoclave
- 5 settimane sur lie



**COLLI PIACENTINI DOC
GUTTURNIO SUPERIORE
"TERRE DELLA TOSA"**

Vitigno: Barbera 65% - Bonarda 35%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento:
macerazione di 6 giorni sulle bucce
- 6 mesi di affinamento sui lieviti -
nessuna aggiunta di solfiti



**COLLI PIACENTINI DOC
GUTTURNIO SUPERIORE
"VIGNAMORELLO"**

Vitigno: Barbera 65% - Bonarda 35%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento:
macerazione sulle bucce 15 giorni -
affinamento 6 mesi barrique



**COLLI PIACENTINI DOC
CABERNET SAUVIGNON
"LUNA SELVATICA"**

Vitigno: Cabernet Sauvignon 90% -
Merlot 10%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento:
macerazione 15 giorni sulle bucce -
affinamento 2 anni in barrique nuove



**COLLI PIACENTINI DOC
MALVASIA PASSITO "L'ORA FELICE"**

Vitigno: Malvasia di Candia

Tipo di vino: passito bianco

Vinificazione e affinamento: leggero
appassimento - pressatura a grappoli
interi - refrigerazione per interrompere
la fermentazione

FATTORIA ZERBINA

MARZENO (RA)

Dedizione, cura e competenza rappresentano i valori che ispirano Cristina Geminiani nella gestione della Fattoria Zerbina, da sempre in equilibrio tra il rispetto della tradizione e il coraggio di innovare.

Ereditata nel 1987 dal nonno, Cristina innalza la qualità del Sangiovese e dell'Albana grazie a due scelte innovative: la coltivazione ad alberello e l'idea di sfruttare la muffa nobile per l'Albana Passito, nelle aree più umide e pianeggianti. Le zone più alte, contraddistinte da un terreno piuttosto variabile, sono invece votate alla coltivazione del Sangiovese.

Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah, vitigni atipici per la zona, crescono su terreni meno estesi, connotati da una forte presenza di argilla grigia.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Maria Cristina Geminiani
Produzione annua:	200.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Maria Cristina Geminiani
Ettari vitati:	29 ha
Anno di fondazione:	1966



FATTORIA ZERBINA



ALBANA SECCO DOCG
ROMAGNA "BIANCO DI CEPARANO"

Vitigno: Albana
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione
acciaio - affinamento cemento sulle fecce
per 6 mesi



RAVENNA BIANCO IGT
"TERGENO"

Vitigno: Albana
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione
acciaio - affinamento acciaio e cemento



"POGGIO VICCHIO" ROMAGNA DOC SANGIOVESE
MARZENO

Vitigno: Sangiovese
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione
in acciaio con macerazione di 10/12 giorni -
affinamento in acciaio per 6 mesi



SANGIOVESE SUPERIORE DOC
ROMAGNA RISERVA
"TORRE DI CEPARANO"

Vitigno: Sangiovese 90% - Merlot 8% -
Ancellotta 2%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione
acciaio - affinamento barrique usate e tonneaux



RAVENNA IGT
"MARZENO"

Vitigno: Sangiovese 60% - Cabernet 20% - Merlot
e Syrah 20%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: vinificazione in
tonneaux e acciaio - affinamento barrique nuove
(20%) e usate



**SANGIOVESE ROMAGNA DOC
RISERVA MARZENO "MONOGRAFIA"**

Vitigno: Sangiovese
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione con macerazione di 15 giorni in tonneau - affinamento in tonneau per 12 mesi



**SANGIOVESE RISERVA DOCG
ROMAGNA - MARZENO "PIETRAMORA"**

Vitigno: Sangiovese
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: vinificazione in tonneau e acciaio - affinamento barrique nuove (20%) e usate



**ALBANA DOCG
PASSITO ROMAGNA "ARROCCO"**

Vitigno: Albana
Tipo di vino: bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve appassite e da vendemmia tardiva - vinificazione acciaio e barrique - affinamento cemento



**ALBANA DOCG
PASSITO ROMAGNA "SCACCOMATTO"**

Vitigno: Albana
Tipo di vino: bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve da vendemmia tardiva bottrizzate - vinificazione acciaio e barrique



**ALBANA DOCG
PASSITO ROMAGNA "AR"**

Vitigno: Albana
Tipo di vino: bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve da vendemmia tardiva bottrizzate - vinificazione e affinamento in vasche acciaio da 100 litri



**GRAPPA DI ALBANA INVECCHIATA
"SCACCOMATTO"**

AZIENDA AGRICOLA MARCHESI PANCAZZI

MONTEMURLO (PO)

La Marchesi Pancrazi è situata a Montemurlo, tra Prato e Pistoia, alle pendici del Monte Ferrato, e conta 5 ettari di vigna interamente piantati a Pinot Nero.

Il caso ha giocato un ruolo fondamentale nella storia del Pinot Nero di Villa di Bagnolo, infatti negli anni '70 quando il Marchese Pancrazi volle reimpiantare i vigneti incorse in un errore da parte del vivaista che fornì, al posto del tradizionale Sangiovese coltivato in queste zone, del Pinot Nero. Solo dopo qualche anno, a fine anni '80, grazie all'intervento dell'attuale enologo Nicolò D'Afflitto, in azienda ci si accorse dell'errore e si comprese il potenziale dato dal territorio particolarmente adatto a questa varietà. Il microclima di Bagnolo presenta infatti forti escursioni termiche tra giorno e notte ed il terreno è ricco di minerali, in particolare serpentino, oltre ad avere una buona umidità superficiale.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Giuseppe Pancrazi
Produzione annua:	25.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Nicolò D'Afflitto
Ettari vitati:	5 ha
Anno di fondazione:	1971



MARCHESI PANCRAZI



PINOT NERO ROSSO TOSCANO IGT
"MONTEFERRATO"

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura e fermentazione in acciaio - affinamento barrique 3° e 4° passaggio per 12 mesi



PINOT NERO ROSSO TOSCANO IGT
"VILLA BAGNOLO"

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura e fermentazione in acciaio - affinamento barrique 1° e 2° passaggio per 18 mesi



PINOT NERO ROSSO TOSCANO IGT
"VIGNA BARAGAZZA"

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura e fermentazione in acciaio - affinamento barrique 1° e 2° passaggio per 18 mesi

CASTELLO DI VOLPAIA

RADDA IN CHIANTI (SI)

Giovannella, Nicolò e Federica: una famiglia unita da un profondo legame con Volpaia, borgo medievale perfettamente conservato. Le antiche cantine dove si elevano i vini di Volpaia, certificati biologici dal 2004, sono ancora all'interno della cinta muraria del borgo, ma, anno dopo anno, vengono rinnovate con le più moderne tecnologie. Le vigne, che raggiungono i 650 metri sul livello del mare, crescono su terreni sabbiosi derivanti dallo scioglimento del Macigno del Chianti: un terroir unico, capace di regalare vini eleganti, dai profumi inconfondibili. Situata nel cuore del Chianti Classico, nel comune di Radda in Chianti, Volpaia è citata nel Dizionario Storico della Toscana di Emanuele Repetti edito nel 1833, già nel 1172 come castello e "poggi viniferi".

La produzione della cantina si estende anche alla Maremma, dove si coltiva Vermentino a Castelprile, nei pressi di Castiglione della Pescaia, e a Pantelleria, dove nasce il Passito Nika.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Mascheroni Stianti
Produzione annua:	318.000 tra Volpaia, Castelprile e Nika
Tipo di viticoltura:	Biologica
Enologo:	Lorenzo Regoli
Ettari vitati:	45 ha a Volpaia e 12 ha Castelprile
Anno di fondazione:	1966 Volpaia - 2007 Castelprile



CASTELLO DI VOLPAIA



METODO CLASSICO PAS DOSÉ
MILLESIMATO BIO

Vitigno: Sangiovese
Tipo di vino: spumante metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: vinificato in Barriques di rovere di Allier per 8 mesi - permanenza su lieviti per 18 mesi



VERMENTINO MAREMMA
TOSCANA BIO

Vitigno: Vermentino
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: acciaio



"CASTELPRILE" VERMENTINO SUPERIORE
MAREMMA TOSCANA BIO

Vitigno: Vermentino
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: barrique e tonneau di rovere francese usato, con feccia integrale fino a Maggio, successiva decantazione ed imbottigliamento



"CITTO" TOSCANA IGT BIO

Vitigno: Cabernet - Sangiovese
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: acciaio



CHIANTI CLASSICO DOCG BIO

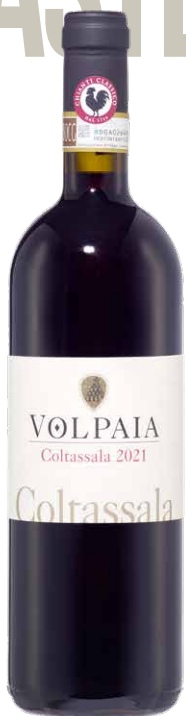
Vitigno: Sangiovese - Merlot
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: vinificazione in acciaio, invecchiamento 12 mesi in botte grande



CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG BIO

Vitigno: Sangiovese
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: vinificazione in acciaio, invecchiamento 24 mesi in botte grande - affinamento in bottiglie per 3 mesi

CASTELLO DI VOLPAIA



**"COLTASSALA" CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE RADDA DOCG 2021 BIO**

Vitigno: 95% Sangiovese - 5% Mammolo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vinificazione in acciaio, invecchiamento 18 mesi in barrique e tonneau e 6 mesi in bottiglia



"BALIFICO" TOSCANA IGT BIO

Vitigno: 65% Sangiovese - 35% Cabernet Sauvignon

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vinificazione in acciaio, invecchiamento 18 mesi in barrique e tonneau e 6 mesi in bottiglia



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC

Vitigno: Malvasia e Trebbiano

Tipo di vino: bianco

Vinificazione e affinamento: appassimento fino a dicembre ed affinamento in caratelli per circa 4 anni



**OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
ESTRATTO A FREDDO**



ACETO DI VINO BIANCO



ACETO DI VINO ROSSO

CASTELLO DI VOLPAIA-NIKA



"BOLLICINE DI NIKÀ"
METODO CLASSICO BLANC DE NOIR

Vitigno: Pinot Noir e Liquer d'espédition realizzato con una base di vino ottenuto da uve passite al sole delle estreme isole del sud del Mediterraneo.

Tipo di vino: spumante bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio, a seguito della Prise de Mousse il vino continua il Tirage per 24 mesi nella cantina d'invecchiamento a 10-11 gradi prima del dégorgement e dell'aggiunta della Liqueur d'expédition



"NIKA" PASSITO DI PANTELLERIA
DOP

Vitigno: Zibibbo di Pantelleria

Tipo di vino: passito rosso

Vinificazione e affinamento: fine Agosto le uve sono vendemmiate a mano e appassite al sole da tre a cinque settimane. Le uve passite vengono pigiate, diraspate e messe a macerare insieme al mosto in fermentazione del raccolto di Settembre

ARGIANO

MONTALCINO (SI)

Scendendo da Montalcino verso Tavernelle, su un altipiano a circa 350 metri sul livello del mare, sorge Argiano. La fondazione della storica Villa Bellaria, all'interno della quale si trova tutt'oggi la cantina, risale al 1580, epoca rinascimentale. Siamo nel versante sud ovest di Montalcino, su una lingua di terra che beneficia di un microclima speciale, influenzato dai venti che arrivano dal Mar Tirreno e con suoli di marna oceanica di origine antica. 125 ettari di proprietà, in buona parte boschivi, in cui 10 dedicati all'oliveto e 60 alla vigna. Il sangiovese ne è il protagonista, con circa 42 ettari, che si trovano principalmente nella parte centro-settentrionale della proprietà. Il resto è dedicato alle varietà francesi, ormai da decenni parte della storia di Argiano, grazie all'eredità unica di Giacomo Tachis. Negli ultimi anni, l'azienda ha sviluppato un approccio di lavoro innovativo e lungimirante, consapevole della sua storia e del luogo in cui si trova, con l'obiettivo di produrre vini di grande eleganza ed espressione territoriale.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	André Santos Esteves
Produzione annua:	350.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica certificata
Enologo:	Bernardino Sani
Ettari vitati:	60
Anno di fondazione:	1580





**ROSSO DI MONTALCINO
DOC**

Vitigno: Sangiovese
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
macerazione sulle bucce per 20 giorni
in acciaio – affinamento legno grande
per 9 mesi



**ROSSO DI MONTALCINO
SELLA DEL LECCIO DOC**

Vitigno: Sangiovese
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
macerazione sulle bucce per 15 giorni
in acciaio – affinamento legno grande
per 18 mesi



**BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG**

Vitigno: Sangiovese
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
macerazione pre-fermentativa a
freddo – fermentazione in acciaio
e cemento – affinamento legno
grande per 30 mesi poi cemento fino
all'imbottigliamento



**BRUNELLO DI MONTALCINO
"VIGNA DEL SUOLO" DOCG**

Vitigno: Sangiovese
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
macerazione pre-fermentativa a
freddo – fermentazione in cemento
– affinamento 12 mesi in botticelle
ovoidali da 12 hl e 12 mesi legno
grande



SOLENGO TOSCANA IGT

Vitigno: Cabernet sauvignon – Merlot –
Petit verdot - Sangiovese
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
20 giorni di macerazione –
fermentazione in cemento separata
per varietà – affinamento in barrique
nuove 60% e secondo passaggio 40%



**"NON CONFUNDITUR"
TOSCANA IGT**

Vitigno: Cabernet sauvignon
Merlot – Sangiovese
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
15 giorni di macerazione –
fermentazione in acciaio separata per
varietà – affinamento in barrique di
terzo e quarto passaggio e tonneau



OLIO EXTRA VERGINE ITALIANO

CASTELLO DI BOLGHERI

CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

Il Castello di Bolgheri, nato nel 1500 e appartenuto ai Conti della Gherardesca, si erge nel comune di Castagneto Carducci in cui si estendono i 130 ettari di proprietà, 50 interessati a vigneto.

Il vino principale dell'azienda, Castello di Bolgheri – Bolgheri Superiore, è frutto della selezione delle migliori vigne situate intorno al castello e vinificate parte in acciaio e parte in barrique.

Varvèra è quello che per gli Châteaux di Bordeaux è il secondo vino dell'azienda, ovvero un prodotto di pari spessore, ma con il frutto in primo piano. Un vino più giovane con struttura ed eleganza, ma al contempo di alta bevibilità.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Federico Zileri dal Verme
Produzione annua:	120.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Alessandro Dondi
Ettari vitati:	60 ha
Anno di fondazione:	1796



CASTELLO DI BOLGHERI



BOLGHERI ROSSO DOC
"VARVARA"

Vitigno: Cabernet Sauvignon 60% - Cabernet Franc 5% - Merlot 15% - Petit Verdot 5%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - macerazione di 20 giorni - affinamento 12 mesi tonneaux e barrique



BOLGHERI SUPERIORE DOC
"CASTELLO DI BOLGHERI"

Vitigno: Cabernet Sauvignon 70% - Cabernet Franc 15% - Merlot 15%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio e legno - macerazione di 30 giorni - affinamento 18 mesi tonneaux



TOSCANA IGT
"FLOCCO"

Vitigno: Sangiovese - Cabernet - Merlot
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento legno grande e acciaio

AZIENDA AGRICOLA ROMANELLI

MONTEFALCO (PG)

Fondata nel 1978 a Montefalco - il principale distretto viticolo in Umbria - la Cantina Romanelli custodisce la tradizione di famiglia tra vigne e ulivi, con 8 ettari vitati Grechetto, Trebbiano Spoletino, Sagrantino e Sangiovese e 12 di uliveto. Convinti che esaltare l'identità del territorio significhi preservarne la biodiversità che lo abita, la cantina ha scelto la strada dell'agricoltura biologica e rigenerativa per garantire piante e frutti sani in un ecosistema in perfetto equilibrio. In cantina, lo stile è ben definito grazie all'eleganza e allo slancio che viene dato alla tipica potenza dei vitigni del territorio, per vini dotati di grande dinamismo e vitalità, capaci di coniugare il loro potenziale evolutivo con l'immediata godibilità.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Devis Romanelli
Produzione annua:	45.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica
Enologo:	Devis Romanelli, Goffredo Agostini
Ettari vitati:	8 ha
Anno di fondazione:	1978





"FONTE PERNA" GRECHETTO COLLI MARTANI DOC

Vitigno: Grechetto
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - permanenza sui lieviti per 4 mesi - affinamento in acciaio e 2 mesi in bottiglia



"LE TESE" TREBBIANO SPOLETINO SPOLETO DOC

Vitigno: Trebbiano Spoletino
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione sulle bucce 40/50 giorni e fermentazione in acciaio - affinamento sulle fecce in acciaio per 8 mesi



"CAPO DE CASA" MONTEFALCO ROSSO DOC

Vitigno: Sangiovese 65%-Merlot 20%-Sagrantino 15%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione sulle bucce 30/45 giorni e fermentazione in acciaio - affinamento legno grande per 18 mesi - Bottiglia per 1 anno



"MOLINETTA" MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOC

Vitigno: Sangiovese 80%-Sagrantino 20%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione sulle bucce 45/60 giorni e fermentazione in acciaio - affinamento legno grande per 18 mesi - Bottiglia per 1 anno

ROMANELLI



"TERRA CUPA" MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Vitigno: Sagrantino

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione sulle bucce 60 giorni e fermentazione in acciaio
- affinamento barrique e legno grande per 2 anni
- Bottiglia per 1 anno



"MEDEO" MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Vitigno: Sagrantino

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione sulle bucce 60 giorni e fermentazione in acciaio
- affinamento barrique e legno grande per 2 anni - Bottiglia per 1 anno



"COCRÈ" MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG

Vitigno: Sagrantino

Tipo di vino: rosso fermo dolce

Vinificazione e affinamento: appassimento sui graticci - macerazione sulle bucce 60 giorni e fermentazione in acciaio - affinamento per 37 mesi acciaio e vetro

AZIENDA AGRICOLA TIBERIO

CUGNOLI (PE)

Situata ad una ventina di km dalla costa ed incastonata fra i monti della Maiella e del Gran Sasso, l'azienda Tiberio conta ben 30 ettari di vigna coltivati unicamente con le varietà autoctone Trebbiano abruzzese, Pecorino e Montepulciano d'Abruzzo.

Nel 2000 è proprio la vigna storica della cantina, Trebbiano abruzzese di oltre 60 anni, a convincere Riccardo Tiberio a dare vita al sogno di una vita, fondare l'azienda oggi seguita dai figli Antonio, agronomo, e Cristiana, chimica con la passione per la vinificazione, affinata in Champagne, Mosella, Chablis e Australia.

Trebbiano e Pecorino sono coltivati su terreni calcarei che combinati con le brezze montane e marittime, riescono ad esaltare il carattere minerale e strutturato che ritroviamo nei vini. Il Montepulciano d'Abruzzo esprime grande freschezza e frutto netto, nonostante la pienezza e complessità caratteristica del Vitigno.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Cristiana e Antonio Tiberio
Produzione annua:	90.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Sostenibile
Enologo:	Cristiana Tiberio
Ettari vitati:	30 ha
Anno di fondazione:	2000





TREBBIANO D'ABRUZZO DOP

Vitigno: Trebbiano abruzzese
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione a freddo - fermentazione e affinamento in acciaio - lieviti indigeni - no malolattica



PECORINO COLLINE PESCARESI IGP

Vitigno: Pecorino
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione a freddo - fermentazione e affinamento in acciaio - lieviti indigeni - no malolattica



CERASUOLO D'ABRUZZO DOP

Vitigno: Montepulciano
Tipo di vino: rosato fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione a freddo - nessuna pressatura, mosto ottenuto per caduta - fermentazione e affinamento in acciaio - lieviti indigeni - no malolattica



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

Vitigno: Montepulciano
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in acciaio - lieviti indigeni - malolattica svolta



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP "ARCHIVIO"

Vitigno: Montepulciano
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti indigeni - affinamento in barrique 30% e acciaio 70% per 12 mesi e 12 mesi di bottiglia



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "COLLE VOTA" DOP

Vitigno: Montepulciano
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio con lieviti indigeni - Malolattica svolta - affinamento 24 mesi in acciaio e poi bottiglia

AZIENDA AGRICOLA FLORAMI

TRECASE (NA)

FloraMi nasce dall'amore per la terra e dalla passione per il vino di Mario Terzo, ingegnere e professore all'università Federico II di Napoli.

Animato da questo spirito, Mario decide di piantare poco più di un ettaro di Falanghina alle falde del Vesuvio, nel comune di Trecase. Da subito si avvale della collaborazione del giovane enologo Vincenzo Mercurio, molto rinomato in Campania per il suo approccio fondato sul rispetto delle identità varietali. La Falanghina, innestata su piede franco, grazie al terreno vulcanico che la ospita, dà vini di una personalità straordinaria, unica nel panorama vesuviano e campano. Mineralità, sapidità, acidità spiccata ma soprattutto grande bevibilità sono le caratteristiche fondamentali di "indole" e "conlebucce". La macerazione sulle bucce non altera minimamente il carattere del Vitigno ed esalta ulteriormente le note affumicate tipiche del suolo di provenienza.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Mario Terzo
Produzione annua:	4.500 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica
Enologo:	Vincenzo Mercurio
Ettari vitati:	1,5 ha
Anno di fondazione:	2013





FALANGHINA CAMPANIA IGP
"INDOLE"

Vitigno: Falanghina a piede franco
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione
acciaio con lieviti indigeni - macerazione 15
giorni - affinamento 8 mesi sui lieviti in acciaio



FALANGHINA CAMPANIA IGP
"CONLEBUCCÈ"

Vitigno: Falanghina a piede franco
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione
acciaio con lieviti indigeni - macerazione 35
giorni - affinamento 8 mesi sui lieviti in acciaio

AZIENDA VITIVINOCOLA ROCCA DEL PRINCIPE

LAPIO (AV)

Rocca del Principe nasce nel 2004 a Lapio, un piccolo paese sulle colline della verde Irpinia, vero e proprio cru del Fiano di Avellino.

L'azienda vitivinicola dispone di circa 10 ettari di terreno, dei quali 6 coltivati a Fiano e 1,5 ad Aglianico.

I vigneti delle riserve di Fiano sono collocati sulle pendici del colle Arianiello, la parte più alta del comune di Lapio che rappresenta una delle zone in assoluto più vocate alla coltivazione di Fiano. Sul versante Nord, i 4,5 ettari di vigneti sono collocati a partire dai 600mt di contrada Arianiello, degradando a 550mt di contrada Tognano. Tali vigneti godono di un clima più fresco e ventilato, con escursioni termiche decisamente più accentuate rispetto all'intero territorio.

I terreni di questa zona sono più sciolti, di origine vulcanica, costituiti da uno strato superficiale di limo, sabbia, arenarie e lapilli e, solo in profondità, da argilla. I vini prodotti in questa zona sono più fini ed eleganti, ma anche più ricchi in acidità e mineralità.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Ercole Zarrella e Aurelia Fabrizio
Produzione annua:	40.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Ercole e Simona Zarrella
Ettari vitati:	8 ha
Anno di fondazione:	2004



ROCCA DEL PRINCIPE



FIANO DI AVELLINO DOCG

Vitigno: Fiano
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - malolattica parzialmente svolta - affinamento in acciaio su fecce fini per 10 mesi acciaio



FIANO DI AVELLINO DOCG - "RISERVA"

Vitigno: Fiano
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - malolattica parzialmente svolta - affinamento in acciaio su fecce fini per 15 mesi



FIANO DI AVELLINO DOCG - "TOGNANO"

Vitigno: Fiano
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - malolattica non svolta - affinamento in acciaio su fecce fini per 15 mesi



FIANO DI AVELLINO DOCG
"RISERVA NEVRIERA DI SOPRA"

Vitigno: Fiano
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio (80%) e barrique (20) - malolattica non svolta - affinamento in acciaio e barrique su fecce fini per 8 mesi



IRPINIA DOP AGLIANICO

Vitigno: Aglianico
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione di 15 giorni in acciaio - affinamento 12 mesi in barrique



TAURASI DOCG "AURELIA"

Vitigno: Aglianico
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione manolattica in acciaio - affinamento 12 mesi in barrique e 12 mesi in botti grandi di rovere

MASSERIA BORGO DEI TRULLI

ROSELLE MARUGGIO (TA)

Masseria Borgo dei Trulli è un'azienda agricola situata in una delle zone del Salento più vocate alla coltivazione della vite, nella fascia compresa tra Manduria, la costa ionica ed in parte nella provincia di Lecce. Le vigne si estendono in quattro diverse zone: Roselle, intorno alla cantina, ha terre rosse sabbiose e argillose, dove sono coltivati principalmente Primitivo, Fiano, Chardonnay, Malvasia bianca, Sauvignon; Pasano, sempre su terra rossa ricca di argilla, è dedicata a Primitivo, Negroamaro e Fiano; Pinio, nella zona della denominazione Salice Salentino, dove si coltiva Negroamaro e Malvasia nera; e Monaco Mirante, a 150 metri dal Mare Ionio, con terreni variegati ma principalmente sabbiosi dove si coltiva Primitivo e Vermentino. Da sempre impegnata nella valorizzazione del territorio e delle sue produzioni, con particolare attenzione alla tradizione e all'ambiente, l'azienda è condotta in biologico e conserva nei propri terreni la biodiversità, coltivando piante da frutto, preservando la macchia mediterranea, sia ai bordi che all'interno dei vigneti.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Società agricola Masseria Borgo dei Trulli
Produzione annua:	450-500.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica
Enologo:	Alessandro Michelon
Ettari vitati:	55 ha
Anno di fondazione:	2015



BORGO DEI TRULLI



SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO
MILLESIMATO

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: Metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: diraspatura e pressatura soffice - fermentazione in acciaio - Presa di spuma per 18 mesi



VERMENTINO IGP PUGLIA

Vitigno: Vermentino
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura e macerazione sulle loro bucce per 12 ore - fermentazione in acciaio - affinamento in acciaio per 3 mesi



"FICHETO" CHARDONNAY IGP BIANCO PUGLIA

Vitigno: Fiano-Malvasia-Sauvignon
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura - macerazione a freddo (circa 12°C) - fermentazione in acciaio e barrique per il 40% - affinamento 60% acciaio e 40% barrique nuove per 5 mesi



"MARETO" IGP PUGLIA

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura - fermentazione in barrique-Batonnage settimanali- affinamento barrique 30% nuove per 5 mesi



"GRAVARA" FIANO IGP PUGLIA

Vitigno: Fiano
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura e pressatura delicata - fermentazione in acciaio - affinamento in acciaio sui lieviti per 3 mesi



PRIMITIVO ROSATO IGP SALENTO

Vitigno: Primitivo
Tipo di vino: Rosato fermo
Vinificazione e affinamento: Uve diraspate, pigiate e raffreddate a 10° C- macerazione sulle bucce per 8 ore-Fermentazione in acciaio - affinamento sui lieviti in acciaio per 3 mesi

BORGO DEI TRULLI



“ANANTE” SUSSUMANIELLO ROSATO IGP PUGLIA

Vitigno: Sussumaniello

Tipo di vino: Rosato fermo

Vinificazione e affinamento: Uve diraspate, pigiate e raffreddate a 10° C- macerazione sulle bucce per 8 ore-Fermentazione in acciaio - affinamento sui lieviti in acciaio e 10% in barrique



PRIMITIVO IGP SALENTO

Vitigno: Primitivo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con rimontaggi e delastage-Malolattica svolta- affinamento in acciaio



NEGROAMARO IGP SALENTO

Vitigno: Negroamaro

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con rimontaggi e delastage-Malolattica svolta- affinamento in acciaio



SALICE SALENTINO DOP

Vitigno: Negroamaro 90%-Malvasia nera 10%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con rimontaggi e delastage-Malolattica svolta- affinamento 80% acciaio e 20% tonneau 500 lt. per 8 mesi



“LUCALE” PRIMITIVO IGP PUGLIA – APPASSIMENTO

Vitigno: Primitivo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: appassimento con tecnica Giro del picciolo per 50% uve - fermentazione acciaio con rimontaggi- affinamento 75% acciaio e 25% barrique per 6 mesi



“ANANTE” SUSSUMANIELLO IGP PUGLIA

Vitigno: Sussumaniello

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura - fermentazione in acciaio con rimontaggi e delastage-Malolattica svolta- affinamento 50% acciaio e 50% barrique per 10 mesi

BORGO DEI TRULLI



“ROSELLE” PRIMITIVO MANDURIA DOP

Vitigno: Primitivo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con rimontaggi e delestage-Malolattica svolta- affinamento 40% barrique nuove e 60% acciaio per 8 mesi



“PINIO” SALICE SALENTINO RISERVA DOP

Vitigno: Negroamaro 90% - Malvasia nera 10%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura - fermentazione in acciaio con rimontaggi e delestage-Malolattica svolta- affinamento barrique secondo e terzo passaggio per 10 mesi



“SARACENA” PRIMITIVO IGP SALENTO

Vitigno: Primitivo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: Leggero appassimento in cassetta - fermentazione acciaio con rimontaggi e delestage-Malolattica svolta- affinamento barrique di primo e secondo passaggio per 8 mesi



“MIREA” PRIMITIVO MANDURIA DOP

Vitigno: Primitivo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: Leggero appassimento in pianta - fermentazione acciaio con rimontaggi e delestage-Malolattica svolta- affinamento in tonneaux di secondo e terzo passaggio per 12 mesi



“LIALA” NEGROAMARO IGP SALENTO

Vitigno: Negroamaro
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con rimontaggi e delestage-Malolattica svolta- affinamento 70% legno grande e 30% acciaio per 8 mesi



“DUNA MIRANTE” PRIMITIVO MANDURIA DOP

Vitigno: Primitivo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura - fermentazione in acciaio con rimontaggi e delestage-Malolattica svolta- affinamento barrique nuove per 12 mesi



“SIGNOR P” PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE DOP

Vitigno: Primitivo
Tipo di vino: rosso fermo dolce
Vinificazione e affinamento: Vendemmia tardiva-diraspatura e pigiatura soffice - fermentazione acciaio con rimontaggi e delestage-Malolattica svolta- affinamento barrique di secondo passaggio per 10 mesi

TENUTA CHIAROMONTE

ACQUIVIVA DELLE FONTI (BA)

L'azienda agricola Tenute Chiaromonte sorge ad Acquaviva delle Fonti (BA), nel cuore di Gioia del Colle, una zona collinare equidistante dal mar Ionio e dal mar Adriatico. L'azienda si sviluppa su una superficie vitata di circa 50 ettari con vigneti ad alberello, la cui età varia dai 60 agli oltre 100 anni, custoditi per decenni dalla famiglia Chiaromonte. La svolta in cantina avviene nel 1998, quando Nicola Chiaromonte decide di abbandonare l'equitazione per dedicarsi interamente all'attività di famiglia. È il suo spirito volitivo ed innovativo ciò che lo guida nel suo lavoro e che lo spinge a cercare sempre il massimo. I metodi adottati in vigna rispondono alle norme della coltivazione biologica, con sperimentazioni della biodinamica e un rigoroso rispetto per l'ambiente. La cantina prende ispirazione dalla masseria fortificata, tipica costruzione pugliese.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Nicola Chiaromonte e Paolo Montanaro
Produzione annua:	200.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica non certificata
Enologo:	Nicola Chiaromonte
Ettari vitati:	50 ha
Anno di fondazione:	1826



TENUTA CHIAROMONTE



METODO CLASSICO BRUT PUGLIA IGP
"ANCESTRALE"

Vitigno: Chardonnay 90%-Fiano
Minutolo 10%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento:
fermentazione acciaio bloccata come
previsto dal metodo ancestrale - 24
mesi sui lieviti



FIANO IGP PUGLIA "KIMIA"

Vitigno: Fiano Minutolo
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione in acciaio - affinamento
10 mesi acciaio sui lieviti - 3 mesi di
bottiglia



PRIMITIVO ROSATO PUGLIA IGT "KIMIA"

Vitigno: Primitivo
Tipo di vino: rosato
Vinificazione e affinamento:
pressatura soffice delle uve -
fermentazione in acciaio - affinamento
10 mesi acciaio - 3 mesi di bottiglia



PRIMITIVO PUGLIA "MASCHERONE"

Vitigno: Primitivo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione in acciaio - affinamento
6 mesi acciaio - 2 mesi di bottiglia



PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOP
"MURO SANT'ANGELO"

Vitigno: Primitivo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione in acciaio - affinamento 24
mesi acciaio (15 giorni sui lieviti) - 6 mesi
di bottiglia



PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOP
"MURO SANT'ANGELO
CONTRADA BARBATTO"

Vitigno: Primitivo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione in acciaio - affinamento
24 mesi acciaio (30 giorni sui lieviti) -
12 mesi di bottiglia



PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOP
"RISERVA"

Vitigno: Primitivo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione in acciaio -
affinamento 24 mesi acciaio (30
giorni sui lieviti) - 12 mesi di
bottiglia



PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOP
"SELEZIONE"

Vitigno: Primitivo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione in acciaio - affinamento
24 mesi acciaio (30 giorni
sui lieviti) - 12 mesi di bottiglia

AZIENDA AGRICOLA PALARI

SANTO STEFANO DI BRIGA (ME)

Sulle colline dello stretto di Messina salvatore Geraci ha fatto rivivere un grande ed antico vino, il Faro. Nella contrada Palari di Santo Stefano

Briga di Messina, si estendono le storiche vigne ad alberello con uve autoctone dai nomi affascinanti: Nerello mascalese, Cappuccio, Nocera,

Core' e palumba, Acitana, Galatena e Jacché. I vigneti, piantati su terrazzamenti in pietra che ne consentono il giusto drenaggio, sono esposti a sud e a sud/est con un impianto ad alberello. Il microclima è veramente unico, l'altitudine e la distanza dal mare di circa 1,5 km,

garantiscono la giusta escursione termica che conferisce finezza ed eleganza al vino. Grazie a questo clima, all'età delle vigne e alla rigida selezione delle uve, la resa per pianta è naturalmente molto bassa.

L'ultima sfida di Geraci è molto più recente ma non meno affascinante, due appezzamenti sull'Etna dove produce un bianco ed un rosso encomiabili.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Salvatore Geraci
Produzione annua:	30.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Sostenibile
Enologo:	Donato Lanati
Ettari vitati:	7 ha
Anno di fondazione:	1990





SICILIA IGT
"ROSSO DEL SOPRANO"

Vitigno: Nerello Mascalese 50% - Nerello Cappuccio 30% - Nocera 10% - Galatena 10%
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio con lieviti autoctoni - affinamento barrique 2° passaggio per 18 mesi



FARO DOC
"PALARI"

Vitigno: Nerello Mascalese 50% - Nerello Cappuccio 30% - Nocera 10% - altri vitigni 10%
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio con lieviti autoctoni - affinamento barrique nuova per 24 mesi



SICILIA IGT
"SANTA.NÈ"

Vitigno: A Francisa
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio con lieviti autoctoni - affinamento barrique nuova per 24 mesi



ETNA ROSSO DOC
"ROCCA COELI"

Vitigno: Nerello mascalese
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio con lieviti autoctoni - affinamento botte da 15 hl per 24 mesi



ETNA BIANCO DOC
"ROCCA COELI"

Vitigno: Carricante e Minnella
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti autoctoni e affinamento in tonneau per 12 mesi

AZIENDA VINICOLA BENANTI

VIAGRANDE (CT)

Giuseppe Benanti decide di riprendere l'antica passione di famiglia - mai messa in rilievo fino a quel momento - nel 1988, dando vita all'azienda Vinicola Benanti di Viagrande. Attualmente è gestita dai due figli che sono riusciti a ricollocarla nell'élite del panorama vinicolo italiano.

I vini provengono totalmente dal territorio etneo ed ognuno di essi esprime una peculiarità della zona.

I più rappresentativi sono i tre cru. Il PietraMarina, totalmente prodotto nell'unica zona in cui Etna bianco può fregiarsi della denominazione Superiore, con vigne allevate ad alberello.

Il Rovitello, rosso che proviene da vigne di oltre 80 anni anch'esse coltivate ad alberello e il rosso Serra della Contessa delle vigne su piede franco con più di cento anni di età.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Benanti
Produzione annua:	160.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Enzo Calì
Ettari vitati:	28 ha
Anno di fondazione:	1988





**ETNA BIANCO DOC
"BENANTI"**

Vitigno: Carricante
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - affinamento acciaio



**ETNA BIANCO DOC
"CONTRADA CAVALIERE"**

Vitigno: Carricante
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - affinamento acciaio 12 mesi con bâtonnages



ETNA BIANCO SUPERIORE DOC "CONTRADA RINAZZO"

Vitigno: Carricante
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - affinamento acciaio 12 mesi con bâtonnages



**ETNA BIANCO SUPERIORE DOC
"PIETRA MARINA"**

Vitigno: Carricante
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - affinamento acciaio 24 mesi con bâtonnages



**ETNA ROSSO DOC
"BENANTI"**

Vitigno: Nerello mascalese 80% - Nerello cappuccio 20%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - lunga macerazione - affinamento acciaio 80% e barrique usate 20%



**ETNA ROSSO DOC
"CONTRADA MONTE SERRA"**

Vitigno: Nerello mascalese
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - macerazione 21 gg. - affinamento tonneaux 12 mesi

BENANTI



**ETNA ROSSO DOC
"CONTRADA CAVALIERE"**

Vitigno: Nerello mascalese
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - macerazione 21 gg. - affinamento tonneaux 12 mesi



**ETNA ROSSO DOC
"CONTRADA DAFARA GALLUZZO"**

Vitigno: Nerello mascalese
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - macerazione 21 giorni - affinamento tonneaux 12 mesi



**ETNA ROSSO RISERVA DOC "ROVITELLO
PARTICELLA NO.342"**

Vitigno: Nerello mascalese 90% - Nerello cappuccio 10%
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - macerazione 21 giorni - affinamento in botti da 15 hl per 12 mesi



**ETNA ROSSO RISERVA DOC
"SERRA CONTESSA PARTICELLA
NO.587"**

Vitigno: Nerello mascalese 90% - Nerello cappuccio 10%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - macerazione 21 giorni - affinamento in botti da 15 hl per 12 mesi



**TERRE SICILIANE IGT
"NERELLO CAPPUCCIO"**

Vitigno: Nerello cappuccio
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - macerazione 15 giorni - affinamento acciaio 12 mesi



**TERRE SICILIANE IGT
"NOBLESSE"**

Vitigno: Carricante
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - almeno 24 mesi sui lieviti



**TERRE SICILIANE IGT
"LAMOREMIO"**

Vitigno: Nerello mascalese
Tipo di vino: metodo classico rosato
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - almeno 24 mesi sui lieviti



ETNA ROSATO BENANTI DOC

Vitigno: Nerello mascalese
Tipo di vino: rosato fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione prefermentativa a freddo - pressatura soffice - affinamento acciaio

ANTONINO CARAVAGLIO

MALFA - LIPARI (ME)

Antonino Caravaglio è nato a Salina da famiglia di agricoltori, è per questo che si considera più uomo di terra che di mare. Dopo la laurea in scienze agrarie decide di ritornare sull'isola e dare vita al progetto che vede attualmente l'azienda Caravaglio come la più rappresentativa nel panorama delle Eolie. I 14 ettari vitati sono divisi su Salina (12 ha) e Lipari (2 ha) e frammentati in 30 appezzamenti che ben rendono l'idea di quanto sia impossibile pensare a colture estese, ogni vigna è un ritaglio di terra. L'ambiente isolano consente una viticoltura molto rispettosa della natura e questo ha favorito la decisione di Antonino di approcciare l'agricoltura biologica, certificata fin dal 1989. Conscio che il vino si fa prima di tutto in vigna, Caravaglio ricorre ad una vinificazione rispettosa e non invasiva con l'obiettivo di lasciar esprimere ad ogni vino le peculiarità del vigneto da cui proviene.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Antonino Caravaglio
Produzione annua:	60.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica certificata
Enologo:	Antonino Caravaglio
Ettari vitati:	14 ha
Anno di fondazione:	1989



ANTONINO CARAVAGLIO



MALVASIA DELLE LIPARI DOC PASSITA

Vitigno: Malvasia 95% - Corinto nero 5%
Tipo di vino: bianco passito
Vinificazione e affinamento: appassimento su graticci al sole 20 giorni - lieviti autoctoni - affinamento 6 mesi legno e acciaio



MALVASIA BIANCO SECCO SALINA IGP

Vitigno: Malvasia
Tipo di vino: bianco secco
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - breve affinamento in acciaio



"INFATATA"
MALVASIA BIANCO SECCO SALINA IGP

Vitigno: Malvasia
Tipo di vino: bianco secco
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - breve affinamento in acciaio



"OCCHIO DI TERRA"
MALVASIA BIANCO SECCO SALINA IGP 201

Vitigno: Malvasia
Tipo di vino: bianco secco
Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti autoctoni - affinamento in anfora per 6 mesi



"ABISSALE" MALVASIA BIANCO SECCO SALINA IGP

Vitigno: Malvasia
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: pressatura a grappolo intero - fermentazione in legno da 500 litri - affinamento nelle stesse botti per 18 mesi e 6 mesi di bottiglia

ANTONINO CARAVAGLIO



"PUNTA CAPO" MALVASIA BIANCO
SECCO SALINA IGP

Vitigno: Malvasia

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: pressatura a grappolo intero - fermentazione in legno da 800 litri - affinamento nelle stesse botti per 12 mesi e 6 mesi di bottiglia



"PIANO DELLA CROCE" MALVASIA
BIANCO SECCO SALINA IGP

Vitigno: Malvasia

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: pressatura a grappolo intero - fermentazione in legno da 800 litri - affinamento nelle stesse botti per 12 mesi e 6 mesi di bottiglia



"PASSOPIANO" SALINA IGP

Vitigno: Carricante

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: pressatura a grappolo intero - fermentazione in legno da 500 litri - affinamento nelle stesse botti per 18 mesi e 6 mesi di bottiglia



"NERO DU MONTI"
CORINTO NERO SALINA IGP

Vitigno: Corinto nero

Tipo di vino: rosso secco

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio con lieviti autoctoni - 30 gg. di macerazione - affinamento di 1 anno legno grande e acciaio



"SCAMPATO" SALINA IGP 2021 CORINTO NERO

Vitigno: Corinto nero

Tipo di vino: rosso secco

Vinificazione e affinamento: Parziale diraspatura - macerazione sulle bucce per 30 giorni e fermentazione con lieviti indigeni - lungo affinamento in tonneau



"PALMENTO DI SALINA" IGP

Vitigno: Corinto nero - Mascalsese - Nero d'Avola - Nocera

Tipo di vino: rosso secco

Vinificazione e affinamento: macerazione di 24/48 ore - fermentazione acciaio - breve affinamento in acciaio

GIOVANNI MARIA CHERCHI

USINI (SS)

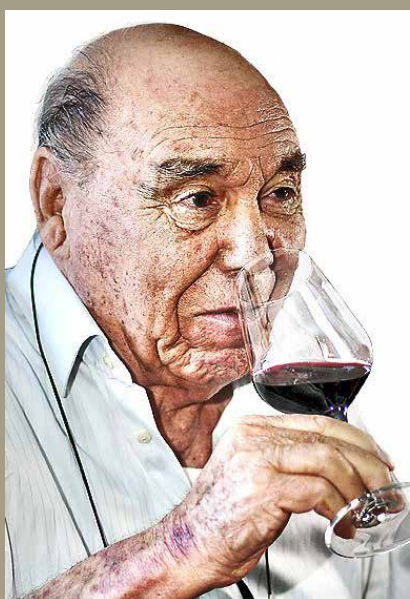
L'azienda nasce nel 1970 dalla passione di Giovanni Maria Cherchi che decide di dare vita al proprio sogno di produrre vino di qualità valorizzando il territorio intorno al comune di Usini, sulle colline del Logudoro.

Oltre al grande lavoro di valorizzazione del Vermentino, a Giovanni Cherchi si deve soprattutto il merito di aver riportato alla luce un antico Vitigno autoctono, il Cagnulari, oggi molto diffuso sull'isola.

Ai due ettari iniziali si sono aggiunte nel tempo altre vigne che hanno portato la proprietà aziendale agli attuali 30 nei quali vengono coltivati solo vitigni autoctoni, il 60% a Vermentino, il 35% a Cagnulari ed il 5% a Cannonau.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Cherchi
Produzione annua:	170.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Salvatore Cherchi
Ettari vitati:	30 ha
Anno di fondazione:	1970



GIOVANNI MARIA CHERCHI



VERMENTINO DI SARDEGNA DOC
"BILLIA"

Vitigno: Vermentino
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - breve affinamento in acciaio



VERMENTINO DI SARDEGNA DOC
"TUAOES"

Vitigno: Vermentino
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - affinamento in acciaio



"TOKATERRA"
VINO DA UVE DI VERMENTINO
STRAMATURE

Vitigno: Vermentino
Tipo di vino: bianco passito
Vinificazione e affinamento: appassimento in pianta con muffa nobile - affinamento in acciaio e legno piccolo per 10 mesi



CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Vitigno: Cannonau
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve diraspate - fermentazione con bucce per 10 giorni - affinamento acciaio e legno per 6 mesi



CAGNULARI IGT ISOLA DEI NURAGHI

Vitigno: Cagnulari
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve diraspate - fermentazione con bucce per 10 giorni - affinamento acciaio e legno per 6 mesi



LUZZANA IGT ISOLA DEI NURAGHI

Vitigno: Cannonau - Cagnulari
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione con bucce per 10 giorni - affinamento barrique per 12 mesi - i due vitigni sono assemblati prima dell'imbottigliamento

CHAMPAGNE

113



DOMAINE ALEXANDRE BONNET

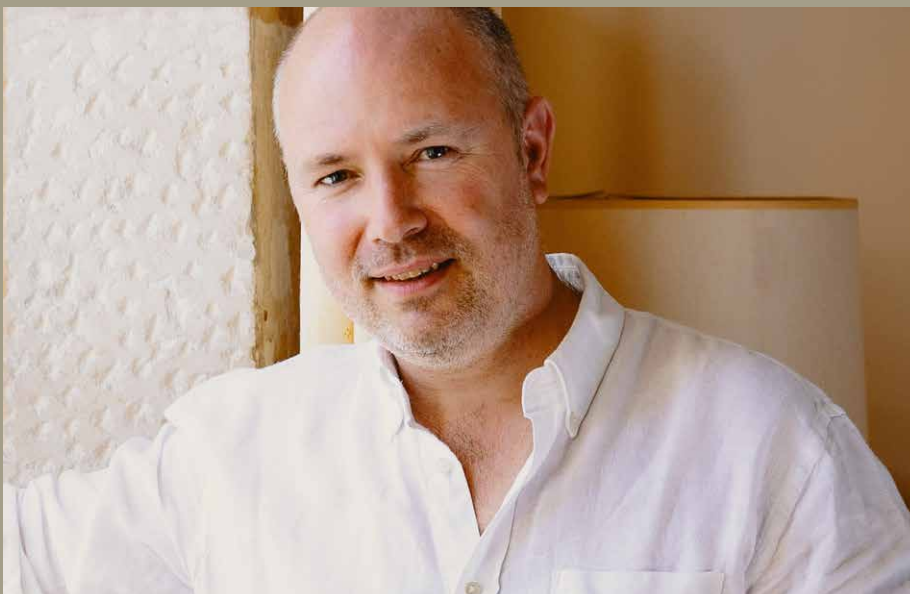
LES RICEYS

La proprietà vitivinicola Alexandre Bonnet è situata ai confini tra Champagne e Borgogna, nel villaggio di Les Riceys, il cru più ricercato della Côte des Bar.

In questa zona l'eccellenza del Pinot Nero si esprime ai massimi livelli e dà origine a ben tre D.O.C.: Champagne, Coteaux Champenois e Rosé des Riceys, quest'ultimo un rosso di struttura e rara longevità. La tenuta Alexandre Bonnet, sotto la guida di Arnaud Fabre, negli ultimi anni ha dato una svolta alla propria gamma, iniziando a produrre solo vini da vigne di proprietà per poter offrire champagne di altissimo livello qualitativo. Un accurato lavoro di selezione parcellare, la riscoperta di vitigni storici della Champagne (Blanc Vrai, Buret, Arbane, Petit Meslier, ecc ...), la certificazione alto valore ambientale HVE come anteprima del biologico e lo sviluppo di una biodiversità spontanea e guidata sono alcune delle importanti novità apportate da Arnaud Fabre per condurre Alexandre Bonnet al raggiungimento della perfezione.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Lanson BCC Group
Produzione annua:	200.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	convenzionale
Enologo:	Irvin Charpentier
Ettari vitati:	47 ha
Anno di fondazione:	1934



ALEXANDRE BONNET



CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS

Vitigno: Pinot Noir
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in acciaio per 10 mesi - malolattica svolta - almeno 36 mesi sui lieviti



CHAMPAGNE "LES RICEYS"
 BLANC DE BLANCS

Vitigno: Pinot blanc vrai - Chardonnay
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in acciaio per 10 mesi - malolattica svolta - almeno 36 mesi sui lieviti



CHAMPAGNE ROSÉ

Vitigno: Pinot noir
Tipo di vino: metodo classico rosato
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in acciaio per 10 mesi - malolattica svolta - almeno 36 mesi sui lieviti



CHAMPAGNE "LES RICEYS"
 La Géande - 7 Cépages - Millesimé

Vitigno: Pinot noir - Chardonnay - Pinot blanc vrai - Pinot gris buret - Meunier - Arbane - Petit Meslier
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: macerazione di 24 ore preferibilmente a freddo - affinamento in acciaio - malolattica svolta almeno 36 mesi sui lieviti



CHAMPAGNE "LES RICEYS"
 La Forêt - Rosé de Macération Millesimé

Vitigno: Pinot noir
Tipo di vino: metodo classico rosato
Vinificazione e affinamento: macerazione di 24 ore preferibilmente a freddo - affinamento in acciaio - malolattica svolta - almeno 36 mesi sui lieviti



ROSÉ DES RICEYS
 La Forêt

Vitigno: Pinot noir
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione semicarbonica per 3 / 4 giorni, rimontaggi quotidiani e malolattica svolta. affinamento per 12 mesi in acciaio (80%) e barrique (20%)

ALEXANDRE BONNET



CHAMPAGNE "LES RICEYS" BLANC DE NOIRS
"HARDY" MILLESIMÉ

Vitigno: Pinot Noir

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: Fermentazione in acciaio-Malolattica svolta-Presa di spuma di 44 mesi- Affinamento in bottiglia almeno 6 mesi



CHAMPAGNE "LES RICEYS" BLANC DE NOIRS "LES
VIGNES BLANCHES" MILLESIMÉ

Vitigno: Pinot Noir

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: Fermentazione in acciaio-Malolattica svolta-Presa di spuma di 44 mesi- Affinamento in bottiglia almeno 6 mesi

CHAMPAGNE DE SOUSA

AVIZE

L'azienda produce oggi 100.000 bottiglie e possiede 10 ettari suddivisi in 42 parcelle con un'età media delle viti di 45 anni. Dal 1989 fino al 1999, l'erede Erick de Sousa, converte tutte le vigne del Domaine in agricoltura biologica.

Tutti gli Champagne svolgono la fermentazione malolattica al fine di avere maggiore rotondità, essendo caratterizzati da una mineralità tagliente e penetrante, classica degli Chardonnay di Avize. I vini sono vinificati da uve provenienti dal villaggio di Avize Grand Cru (Chardonnay) ad eccezione del Brut "Tradition", nel quale vengono utilizzati anche una piccola parte di Pinot nero e Pinot Meunier e della cuvée "3A". L'ultimo nato nella variegata gamma di Erick è il Rosé par saigné, prodotto da Pinot nero 100% Grand Cru proveniente da Aÿ e Ambonnay.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia De Sousa
Produzione annua:	100.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica
Enologo:	Charlotte De Sousa
Ettari vitati:	10 ha
Anno di fondazione:	1969





CHAMPAGNE BRUT
"Tradition"

Vitigno: Chardonnay 50% - Pinot noir 40% -
Meunier 10%

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione
in acciaio - permanenza sui lieviti 24 mesi -
vini di riserva 40%



CHAMPAGNE BRUT
Grand Cru "Réserve-Blanc de Blancs"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione in
acciaio - permanenza sui lieviti 36 mesi - 30%
vini di riserva



CHAMPAGNE BRUT
"Rosé"

Vitigno: Chardonnay 92% - Pinot noir 8%

Tipo di vino: metodo classico rosato

Vinificazione e affinamento: fermentazione in
acciaio - permanenza sui lieviti 30 mesi - vini di
riserva 20%



CHAMPAGNE EXTRA BRUT
Grand Cru Blanc de Blancs "Cuvée des Caudalies"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione in
barriques (15% nuove) - permanenza sui lieviti
60 mesi - vini di riserva 50%

DE SOUSA



CHAMPAGNE EXTRA BRUT
Grand Cru Cuvée "3A" Avize-Aj-Ambonnay

Vitigno: Chardonnay 50% - Pinot noir 50%

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio per Chardonnay e barriques per Pinot nero - permanenza sui lieviti 48 mesi - 20% vini di riserva



CHAMPAGNE BRUT
Grand Cru Rosé "Cuvée des Caudalies"

Vitigno: Chardonnay 90% - Pinot nero 10%

Tipo di vino: metodo classico rosato

Vinificazione e affinamento: fermentazione in barriques - permanenza sui lieviti 48 mesi - no vini di riserva



CHAMPAGNE EXTRA BRUT
Grand Cru Millésimé Cuvée "Umami"

Vitigno: Chardonnay 60% - Pinot noir 40%

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione in barrique - permanenza sui lieviti 84 mesi



CHAMPAGNE BRUT Grand Cru Blanc de Blancs
Millésimé "Cuvée des Caudalies"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione in barriques - permanenza sui lieviti 96 mesi

CHAMPAGNE FRANÇOISE BEDEL

CROUTTES SUR MARNE

Il Domaine Bedel è un'azienda familiare di 8,4 ettari situata nel comune di Croutte sur Marne, coltivata a biodinamica dal 1998.

Le vigne sono piantate prevalentemente a Pinot Meunier e - in parte minore - a Chardonnay e Pinot nero e vengono pressate separatamente. Gli assemblaggi dei diversi vini hanno la finalità di combinare qualità aromatiche e organolettiche differenti e vengono decisi solo dopo alcune degustazioni effettuate alla cieca per ricercare il migliore equilibrio zucchero/acido e decidere il dosaggio ideale da utilizzare. Alcune cuvée vengono chiuse con un tappo di sughero, al fine di conferire ulteriore grassezza e potenza al vino. Questa fase è particolarmente lunga: varia infatti dai sei anni per le cuvée “Dis, Vin Secret” e “Origin’ Elle”, fino ai dieci per “Comme Autrefois”.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Françoise Bedel
Produzione annua:	60.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biodinamica
Enologo:	Françoise Bedel
Ettari vitati:	8,4 ha
Anno di fondazione:	1979



FRANÇOISE BEDEL



CHAMPAGNE EXTRA BRUT
"Origin'elle"

Vitigno: Meunier 95% - Chardonnay 5%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento smaltato 95% e barriques 5% - permanenza sui lieviti 72 mesi - malolattica parziale



CHAMPAGNE BRUT
"Dis, Vin Secret"

Vitigno: Meunier 90% - Chardonnay 5% - Pinot nero 5%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento smaltato 80% e barriques 20% - permanenza sui lieviti 60 mesi - malolattica totale



CHAMPAGNE BRUT
"Entre Ciel et Terre"

Vitigno: Pinot noir 50% - Meunier 35% - Chardonnay 15%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento smaltato 100% - permanenza sui lieviti 60 mesi - malolattica parziale



CHAMPAGNE EXTRA BRUT
Millésimé "L'âme de la Terre"

Vitigno: Meunier 60% - Chardonnay 30% - Pinot noir 10%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento smaltato 75% e barriques 25% - permanenza sui lieviti 120 mesi - malolattica parziale



CHAMPAGNE EXTRA BRUT
Millésimé "Comme Autrefois"

Vitigno: Meunier 55% - Chardonnay 30% - Pinot noir 15%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione in barriques 100% - permanenza sui lieviti 132 mesi - malolattica totale

CHAMPAGNE HENRI GOUTORBE

AY

I Goutorbe sono rinomati vivaisti fin dalla prima guerra mondiale e sono ancora oggi fra i più stimati dell'intera Champagne.

Attualmente il Domaine conta 22 ettari, prevalentemente ad Aÿ e in parte minore a Mareuil-sur-Aÿ, Mutigny, Bisseuil e Dizy.

I vitigni coltivati sono i tre classici della zona: il Pinot nero con una notevole prevalenza, a seguire lo Chardonnay e in parte minore Pinot meunier, utilizzato solo per le cuvée "Tradition" e "Prestige".

Goutorbe è socio fondatore di un'associazione nata nel 1971 - "Le Club Trésors"- di 28 artigiani vigneroni che imbottigliano la loro migliore cuvée in una stessa bottiglia uguale per tutti, che prende il nome di "Spécial Club" e che può contenere solo Champagne millesimati.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Goutorbe
Produzione annua:	180.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Etienne Goutorbe
Ettari vitati:	22 ha
Anno di fondazione:	1940



HENRI GOUTORBE



CHAMPAGNE BRUT
"Cuvée Tradition"

Vitigno: Pinot noir 70% - Chardonnay 25% - Meunier 5%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - permanenza sui lieviti 36 mesi - malolattica svolta



CHAMPAGNE BRUT
Grand Cru Rosé

Vitigno: Pinot noir 75% - Chardonnay 25%
Tipo di vino: metodo classico rosato
Vinificazione e affinamento: rosé d'assemblage con 12% di vino rosso di Ay - fermentazione acciaio - permanenza sui lieviti 48 mesi



CHAMPAGNE BRUT
1^{er} Cru Cuvée "Prestige"

Vitigno: Pinot noir 70% - Chardonnay 25% - Meunier 5%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - permanenza sui lieviti 42 mesi - malolattica svolta



CHAMPAGNE BRUT 1^{ER} CRU
"Blanc de Blancs"

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - permanenza sui lieviti 48 mesi - malolattica parziale



CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU
Millésimé

Vitigno: Pinot noir 75% - Chardonnay 25%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - permanenza sui lieviti 72 mesi - malolattica svolta



CHAMPAGNE BRUT
GRAND CRU MILLÉSIMÉ
"Special Club"

Vitigno: Pinot noir 70% - Chardonnay 30%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - permanenza sui lieviti 120 mesi - malolattica svolta

GODMÉ-GUILLAUME

VERZENAY

Erede di una famiglia di vigneroni della montagne de Reims dal 1897, Matthieu Godmé ha deciso di intraprendere la propria avventura di produttore di Champagne sfruttando le vigne di famiglia.

Dal 2017 vinifica le uve di proprietà provenienti dai villaggi di Verzy, Verzenay e Villers-Marmery. Dai primi due, villaggi classificati Grand cru, produce due champagne parcellari, l'insieme delle uve provenienti da tutti e tre i comuni danno invece origine alla cuvée V.V.V. 1^{er} cru.

Matthieu si definisce un “contadino vinificatore appassionato”, estremamente rispettoso del proprio patrimonio viticolo, e custode di quanto la natura gli ha prestato.

Il suo obiettivo è quello di creare vini autentici applicando il concetto di Slow Viticulture utilizzando la propria visione, immaginando vini plurali con espressioni autentiche e caparbie, senza compromessi, come lui.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Matthieu Godmé
Produzione annua:	50.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Matthieu Godmé
Ettari vitati:	16 ha
Anno di fondazione:	2017



GODMÉ-GUILLAUME



CHAMPAGNE "VILLAGE V.V.V. VERZENAY,
VERZY, VILLERS-MARMERY"
1^{er} Cru

Vitigno: Chardonnay - Pinot noir
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione
in acciaio e 10% barrique - permanenza sui
lieviti 18/24 mesi - malolattica svolta



CHAMPAGNE "VILLAGE V.V.V. VERZENAY,
VERZY, VILLERS-MARMERY" - ROSÉ
1^{er} Cru

Vitigno: 50% Chardonnay - 40% Pinot noir -
10% Coteaux Champenois Rouge
Tipo di vino: metodo classico rosé
Vinificazione e affinamento: prima
fermentazione in barrique per il 40% e
affinamento sui lieviti per 9 mesi - almeno 36
mesi sui lieviti in bottiglia



CHAMPAGNE "TERRE DE VILLERS-MARMERY"
1^{er} Cru

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: prima
fermentazione in barrique per il 70% e
affinamento sui lieviti per 9 mesi -
almeno 36 mesi sui lieviti in bottiglia



CHAMPAGNE "TERRE DE VERZY"
Grand Cru

Vitigno: 50% Chardonnay - 50% Pinot noir
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: prima
fermentazione in barrique per il 70% e
affinamento sui lieviti per 9 mesi - almeno 36
mesi sui lieviti in bottiglia

BORDEAUX

129



GRAVES ROUGES

PESSAC - LEOGNAN

Il territorio delle Graves a sud di Bordeaux, è la denominazione più antica del bordolese. La regione vitivinicola Pessac-Léognan ha assunto il titolo di AOC (Appellation d'origine contrôlée) nel settembre 1987. Pessac-Léognan è considerata la denominazione più "cittadina" della regione di Bordeaux, poiché i suoi vigneti si estendono fino all'interno della città stessa. Gli ettari vitati sono circa 1600 e la AOC si estende su 10 comuni: Cadaujac, Canéjac, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence e Villenave d'Ornon. Quello delle Graves è un territorio unico, contraddistinto da terreni sassosi, ammorbiditi dall'azione del fiume Garonne. Questa caratteristica del suolo permette un buon drenaggio e una grande capacità di restituire il caldo assorbito durante la giornata, aiutando a far maturare meglio le uve in vigna.

La condizione climatica è regolata da due diversi elementi: a est il fiume Garonne, che attenua le gelate, a ovest la foresta che, mitigando l'azione dei venti, mantiene la giusta umidità.

I due vitigni principali sono il Cabernet sauvignon, che esprime proprio nei terreni sassosi il suo carattere complesso, adatto all'invecchiamento, ed il Merlot, che compensa il carattere tanninico del primo grazie al suo frutto pieno e maturo. Lo château più importante della denominazione è Haut-Brion, 1er Grand Cru Classé nel classement del 1855. Sono presenti nel territorio almeno altri quindici château di qualità meritevoli della denominazione di Cru Classé de Graves e in particolare la Mission Haut-Brion che, grazie all'opera della famiglia Dillon, proprietaria anche di Haut-Brion, è arrivato ai vertici assoluti del panorama bordolese.



GRAVES ROUGES



CHÂTEAU HAUT-BRION
1^{er} Grand Cru Classé - Pessac-Léognan

Vitigno: Merlot 56% - Cabernet S.37% - Cabernet F. 7%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio e cemento - affinamento barriques nuove per 24 mesi



CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION
Grand Cru Classé - Pessac-Léognan

Vitigno: Cabernet S.47% - Merlot 43% - Cabernet F. 10%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio e cemento - affinamento barriques nuove per 24 mesi



CHÂTEAU LES CARMES HAUT BRION
Grand Cru Classé - Pessac-Léognan

Vitigno: 40% Cabernet franc-34% Cabernet sauvignon-26% Merlot

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio, cemento e legno-macerazione di 35 gironi - affinamento 24 mesi 75% barrique nuove, 15% legno grande da 18 hl e 10% giare di terracotta



CHÂTEAU PAPE CLÉMENT
Grand Cru Classé - Pessac-Léognan

Vitigno: Cabernet S.57% - Merlot 40% - Cabernet F. 3%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini legno con macerazione prefermentativa a bassa temperatura - affinamento barriques nuove 18 mesi



DOMAINE DE CHEVALIER
Grand Cru Classé - Pessac-Léognan

Vitigno: Cabernet S. 63% - Merlot 30% - Petit verdot 5% - Cabernet F. 2%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio con pigeage manuali - affinamento 18 mesi barriques nuove per il 35%



CHÂTEAU HAUT-BAILLY
Grand Cru Classé - Pessac-Léognan

Vitigno: Cabernet S. 60% - Merlot 32% - Petit Verdot 4% - Cabernet F. 4%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve diraspate - fermentazione in cemento - affinamento barrique nuove per 1/3 per 18 mesi

GRAVES ROUGES



CHÂTEAU DE FIEUZAL
Grand Cru Classé - Pessac-Léognan

Vitigno: Cabernet S. 60% - Merlot 33% - Cabernet F. 5% - Petit verdot 2%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione tini di legno e acciaio - affinamento barriques nuove 35% per 18 mesi



CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE
Grand Cru Classé - Pessac-Léognan

Vitigno: Cabernet S. 65% - Merlot 30% - Cabernet F. 5%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in piccoli tini di legno con pigeage manuali - affinamento barriques nuove 60% per 18 mesi



CLARENDELLE
Bordeaux - Inspired by Haut-Brion

Vitigno: Merlot 83% - Cabernet S. 10% - Cabernet F. 7%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento - affinamento legno grande



CHÂTEAU CROIX MOUTON
Bordeaux Supérieur

Vitigno: Merlot 95% - Cabernet F. 5%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio e cemento - affinamento barriques usate



CHÂTEAU HAUT-BOUTISSE
Bordeaux Supérieur

Vitigno: 57% Cabernet franc- 43% Merlot

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio-macerazione di 15 giorni - affinamento in legno grande per 12 mesi



CHÂTEAU HAUT-SELVE
Graves

Vitigno: 60% Merlot-40% Cabernet sauvignon

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio-macerazione di 12 giorni - affinamento 70% barrique, 20% botti legno da 400 litri e 10% botti legno da 500 litri

MÉDOC

Il Médoc è la regione viticola del bordolese più ad ovest, costeggia il fiume Garonna fino all'estuario della Gironda.

La lenta sparizione del mare nei millenni ha portato alla creazione delle Terre du Médoc, la cui composizione del terreno (sassi conchiglie e argille) garantisce l'eccellenza qualitativa dei vini di questa zona.

Le AOC che si susseguono in questo territorio di 16.500 ettari sono otto: Haut-Médoc, Margaux, Moulis, Listrac, Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe e Médoc.

La grande originalità dei vini del Médoc dipende dal fatto che derivano dall'assemblaggio di più vitigni. Il più diffuso è il Cabernet sauvignon, seguito dal Merlot e dal Cabernet franc. Petit verdot, Malbec e Carmenère, completano la gamma dei vitigni médocains.

All'Esposizione Universale di Parigi, voluta da Napoleone III nel 1855, venne messo in rilievo l'importante ruolo della viticoltura bordolese dando valore ai più importanti château della zona. L'incarico fu dato all'Associazione dei Courtiers en Vin de Bordeaux che prese in considerazione le zone del Médoc e Sauternes. Questo classement, monumento alla gerarchizzazione della viticoltura bordolese, classifica i cru del Médoc su cinque livelli. Una sola variazione si è imposta nel tempo: Château Mouton Rothschild, nel 1855 fu collocato al secondo livello della classifica a causa del suo "cattivo stato" e in seguito fu riportato ad un livello di fama tale da rivaleggiare con i premier cru. Il Baron Philippe de Rothschild fece istanza per far promuovere il proprio château al grado di Premier Cru Classé, cosa che avvenne nel 1973.





CLARENDELLE
Médoc - Inspired by Haut Brion

Vitigno: Merlot 65% - Cabernet S. 35%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento - affinamento barriques usate



"G" D'ESTOURNEL
Médoc

Vitigno: 60% Merlot-37% Cabernet sauvignon-3% Cabernet franc
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in legno-macerazione di 15 giorni - affinamento barriques mai nuove e legno grande



CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN
Moulis en Médoc

Vitigno: Cabernet S. 50% - Merlot 42% - Petit Verdot 6% - Cabernet F. 2%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve diraspate - fermentazione cemento e acciaio - affinamento barriques usate per 18 mesi



CHÂTEAU FOURCAS-HOSTEN
Llistrac-Médoc

Vitigno: 53% Merlot-44% Cabernet sauvignon-3% Petit verdot
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento-macerazione di 14 gironi - affinamento 40% barrique nuove, 45% barrique di 1 anno e 15% anfora di terracotta



CHÂTEAU POUJEAUX
Moulis en Médoc

Vitigno: Cabernet S. 50% - Merlot 40% - Cabernet F. 5% - Petit Verdot 5%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione cemento e legno - affinamento barriques nuove 35% per 12 mesi



CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA
2^{ème} Grand Cru Classé - Margaux

Vitigno: Cabernet S. 55% - Merlot 39% - Petit Verdot e Cabernet F. 6%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini di legno - affinamento barriques nuove 60% per 18 mesi

MÉDOC



CHÂTEAU LASCOMBES
2^{ème} Grand Cru Classé - Margaux

Vitigno: Cabernet S. 61% - Merlot 34% - Cabernet F. 5%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento e tini di legno - affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU PALMER
3^{ème} Grand Cru Classé - Margaux

Vitigno: Merlot 47% - Cabernet S. 47% - Cabernet F. 6%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in cuves acciaio troncoconiche - affinamento barriques nuove 50% per 22 mesi



ALTER EGO DE PALMER
Margaux

Vitigno: 50% Cabernet sauvignon - 45% Merlot - 5% Petit verdot

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in cuves di acciaio troncoconiche - affinamento in barriques nuove 30% per 18 mesi



CHÂTEAU SOCIANDO - MALLET
Haut-Médoc

Vitigno: Merlot 54% - Cabernet S. 42% - Cabernet F. 4%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - fermentazione in acciaio e cemento - affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU MARGAUX
1^{er} Grand Cru Classé - Margaux

Vitigno: Cabernet S. 90% - Cabernet F. 5% - Merlot 5%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione tini legno e minima parte acciaio - affinamento barriques nuove per 18/24 mesi



PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU MARGAUX -
Margaux

Vitigno: Cabernet S. 69% - Merlot 19% - Petit Verdot 9% - Cabernet F. 3%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione tini legno e minima parte acciaio - affinamento barriques 2^o passaggio per 20 mesi



CHÂTEAU GISCOURS
3^{ème} Grand Cru Classé - Margaux

Vitigno: Cabernet S. 6 0% - Merlot 32% - Cabernet F. 5% - Petit Verdot 3%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento e acciaio - affinamento barriques nuove 50% per 15 mesi



CHÂTEAU KIRWAN
3^{ème} Grand Cru Classé - Margaux

Vitigno: Cabernet S. 50% - Merlot 35% - Cabernet F. 10% - Petit Verdot 5%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in cuves di cemento - affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU D'ISSAN
3^{ème} Grand Cru Classé - Margaux

Vitigno: Cabernet S. 60% - Merlot 40%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in cuves di cemento - affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU DU TERTRE
5^{ème} Grand Cru Classé - Margaux

Vitigno: Cabernet S. 43% - Merlot 33% - Cabernet F. 19% - Petit Verdot 5%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento, legno e acciaio - affinamento in barriques nuove 45% per 15 mesi



CHÂTEAU MALESCOT SAINT EXUPÉRY
3^{ème} Grand Cru Classé - Margaux

Vitigno: Cabernet S. 50% - Merlot 35% - Cabernet F. 10% - Petit Verdot 5%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento barriques nuove 80% per 15 mesi



CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE
4^{ème} Grand Cru Classé - Margaux

Vitigno: Cabernet S. 50% - Merlot 45% - Petit Verdot 5%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento e acciaio - affinamento barriques nuove 50% per 16 mesi



CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES
2^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 66% - Merlot 24% - Cabernet F. 10%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in legno, acciaio e cemento - affinamento barriques nuove fino al 100% a seconda dell'annata



CHÂTEAU DUCRU BEAUCAILLOU
2^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 70% - Merlot 30%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON
2^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 74% - Merlot 23% - Cabernet F. 3%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini legno - macerazione di 3 sett - affinamento barriques nuove 60% per 18 mesi



CHÂTEAU GRUAUD-LAROSE
2^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 61% - Merlot 29% - Cabernet F. 7% - Petit Verdot 3%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione 50% cemento e 50% tini legno - macerazione 30 gg. - affinamento barriques nuove 80% per 18 mesi



CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ
2^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 61% - Merlot 27% - Petit Verdot 8% - Cabernet F. 4%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura totale fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove 40% per 18/20 mesi



CHÂTEAU LANGOA-BARTON
3^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 57% - Merlot 34% - Cabernet F. 9%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini legno - macerazione di 3 settimane - affinamento barriques nuove 60% per 18 mesi



CHÂTEAU LAGRANGE
3^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 67% - Merlot 28% - Petit Verdot 5%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - macerazione di 15 giorni - affinamento barriques nuove 60% per 21 mesi



CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU
4^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 70% - Merlot 22% - Cabernet F. 5% - Petit Verdot 3%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - macerazione di 21 giorni - affinamento barriques nuove 65% per 18 mesi



CHÂTEAU BEYCHEVELLE
4^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 52% - Merlot 40% - Cabernet F. 5% - Petit Verdot 3%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove 50% per 21 mesi



CHÂTEAU TALBOT
4^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 66% - Merlot 30% - Petit Verdot 4%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio e tini legno - affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU SAINT-PIERRE
4^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 75% - Merlot 15% - Cabernet F. 10%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove 50% per 14 mesi



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD
1^{er} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 70% - Merlot 25% - Cabernet F. 3% - Petit Verdot 2%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione tini legno e acciaio e uova di cemento da 50 e 125 hl - affinamento barriques nuove 100% per 18/20 mesi

MÉDOC



CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE BARON
2^{ème} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 60% - Merlot 35% - Cabernet F. 4% - Petit Verdot 1%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove 80% per 18 mesi



PAUILLAC DE PICHON BARON
Pauillac

Vitigno: 80% Merlot - 20% Cabernet sauvignon
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini legno troncoconici - macerazione di 14 giorni - affinamento 12 mesi in barrique di secondo passaggio



CHÂTEAU DUHART-MILON ROTHSCHILD
4^{ème} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 67% - Merlot 33%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove 50% per 14 mesi



CHÂTEAU D'ARMAILHAC
5^{ème} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 52% - Merlot 36% - Cabernet F. 10% - Petit Verdot 2%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove 1/3, di un anno 1/3, di due anni 1/3 per 18 mesi



CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE
5^{ème} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 75% - Merlot 20% - Cabernet F. 5%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove 60% per 18 mesi



CHÂTEAU CLERC MILON
5^{ème} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 50% - Merlot 37% - Cabernet F. 10% - Petit Verdot 3%
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove 40% per 18 mesi



CHÂTEAU LYNCH-BAGES
5^{ème} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 70% - Merlot 24% - Cabernet F. 4% - Petit Verdot 2%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in piccoli tini di legno - affinamento in barriques nuove 75% per 18 mesi



CARRUADES DE LAFITE
Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 70% - Merlot 25% - Cabernet F. 3% - Petit Verdot 2%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione tini legno e acciaio e uova di cemento da 50 e 125 hl affinamento barriques nuove 10% per 18 mesi



CHÂTEAU LATOUR
1^{er} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 80% - Merlot 15% - Cabernet F. 3% - Petit Verdot 2%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio separata per vitigno - affinamento barriques nuove 100% per 18/20 mesi



LES FORTS DE LATOUR
Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 68% - Merlot 27% - Cabernet F. 3% - Petit Verdot 2%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio separata per vitigno - affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi



PAUILLAC DE LATOUR
Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 50% - Merlot 45% - Cabernet F. 3% - Petit Verdot 2%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio separata per vitigno - affinamento barriques nuove 20% per 18 mesi



CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD
1^{er} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 81% - Merlot 15% - Cabernet F. 3% - Petit Verdot 1%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini legno per 2/3 e acciaio 1/3 - affinamento barriques nuove 100% per 20 mesi



CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE LALANDE
2^{ème} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 61% - Merlot 32% - Cabernet F. 4% - Petit Verdot 3%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU TOUR DU ROCH-MILON - PAUILLAC
Pauillac

Vitigno: 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Cabernet Franc

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in cuves di acciaio troncoconiche - affinamento in barriques nuove 30% per 18 mesi



CHÂTEAU PONTET-CANET
5^{ème} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 62% - Merlot 32% - Cabernet F. 4% - Petit Verdot 2%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: certificazione Biodinamica - fermentazione in tini legno e piccole cuve di cemento - affinamento barriques nuove 20% e uova di cemento da 13 hl



CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL
2^{ème} Grand Cru Classé - Saint Estèphe

Vitigno: Cabernet S. 74% - Merlot 23% - Cabernet F. 2% - Petit Verdot 1%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini legno e acciaio e termina in barriques di secondo passaggio - affinamento in barriques nuove 70% per 18 mesi



CHÂTEAU MONTROSE
2^{ème} Grand Cru Classé - Saint Estèphe

Vitigno: Cabernet S. 60% - Merlot 32% - Cabernet F. 6% - Petit Verdot 2%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione cuve d'acciaio di diverse misure - affinamento barriques nuove 60% per 18 mesi



CHÂTEAU CALON SÉGUR
3^{ème} Grand Cru Classé - Saint Estèphe

Vitigno: Cabernet S. 56% - Merlot 35% - Cabernet F. 7% - Petit Verdot 2%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in vasche acciaio da 5 a 120 hl - affinamento barriques nuove 100% per 18 mesi



CHÂTEAU LAFON-ROCHET
4^{ème} Grand Cru Classé - Saint Estèphe

Vitigno: Cabernet S. 57% - Merlot 37% - Petit Verdot 4% - Cabernet F. 2%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione cuve acciaio termoregolate - affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU HAUT-MARBUZET
Saint Estèphe

Vitigno: Merlot 55% - Cabernet S. 35% - Cabernet F. 5% - Petit Verdot 5%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura totale fermentazione tini legno e vasche cemento - affinamento barriques nuove 100% per 15 mesi



CHÂTEAU TOUR DE MARBUZET
Saint Estèphe

Vitigno: Merlot 40% - Cabernet S. 40% - Cabernet F. 20%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura totale fermentazione tini legno e vasche cemento - affinamento barriques nuove 25% per 15 mesi



GRAND VIN DE REIGNAC
Bordeaux Supérieur

Vitigno: Merlot 67% - Cabernet S. 25% - Cabernet F. 8%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove per 18 mesi con bâtonnage



CHÂTEAU DE REIGNAC
Bordeaux Supérieur

Vitigno: Merlot 75% - Cabernet S. 25%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento barriques usate 16 mesi con bâtonnage

POMEROL

Pomerol è una piccola AOC, di circa 800 ettari, situata ad una trentina di chilometri a est di Bordeaux e confinante con Saint-Émilion e Libourne.

La natura del territorio è stata influenzata dalla presenza del fiume Dordogna che lo ha scavato e plasmato con il suo passaggio, arricchendolo di particolari sostanze nutritive e fornendo materiale sedimentario alluvionale.

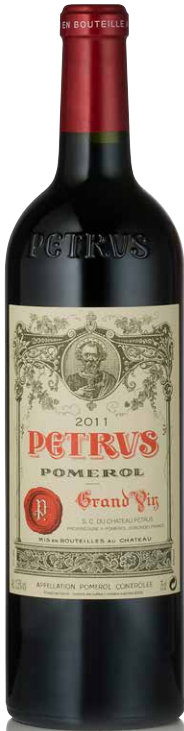
I venti hanno portato sabbie ferruginose, dette localmente crasse de fer, che rendono ancora più ricca la composizione del terreno; argilla e ghiaia completano il quadro geologico della zona.

Questa particolare conformazione del suolo si è rivelata particolarmente adatta alla coltivazione del Merlot, che qui raggiunge le sue migliori espressioni, coadiuvato in piccole percentuali dal Cabernet franc. In questa zona la viticoltura è praticata fin dai tempi dell'Impero Romano; i vigneti furono devastati durante la Guerra dei Cento Anni e impiantati nuovamente tra il XV e il XVI secolo.

Attualmente la proprietà terriera è frammentata tra molti piccoli produttori e non esistono classificazioni gerarchiche fra i vini; Château Petrus è però universalmente riconosciuto come vino emblema della denominazione.



POMEROL



PETRUS
Pomerol

Vitigno: Merlot 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione
vasche di cemento - affinamento barriques
nuove per 18 mesi



CHÂTEAU LAFLEUR
Pomerol

Vitigno: 50% Cabernet franc-50% Merlot
Tipo di vino: rosso fermo



CHÂTEAU L'ÉGLISE CLINET
Pomerol

Vitigno: Merlot 80% - Cabernet F. 20%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione
vasche cemento - affinamento barriques nuove
60% per 18 mesi



CHÂTEAU L'ÉVANGILE
Pomerol

Vitigno: Merlot 90% - Cabernet F. 10%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione
cuve acciaio termoregolate - affinamento
barriques nuove 70% per 18 mesi



VIEUX CHÂTEAU CERTAN
Pomerol

Vitigno: Merlot 70% - Cabernet F. 25% -
Cabernet S. 5%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in
tini legno termoregolati - affinamento barriques
nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU LA CONSEILLANTE
Pomerol

Vitigno: Merlot 80% - Cabernet F. 20%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione
cuve cemento con macerazione prefermentativa
a freddo - affinamento barriques nuove 70% per
18 mesi

POMEROL



CHATEAU CLINET
Pomerol

Vitigno: Merlot 88% - Cabernet S. 12%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura totale
- fermentazione acciaio - affinamento barriques
nuove 50% per 18 mesi



CLOS L'ÉGLISE
Pomerol

Vitigno: Merlot 70% - Cabernet F. 30%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione
tini legno da 62 hl - affinamento barriques nuove
100% per 18 mesi



CHATEAU GAZIN
Pomerol

Vitigno: Merlot 90% - Cabernet S. 7% - Cabernet
F. 3%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: parziale diraspatura
- fermentazione in cuve cemento - affinamento
barriques nuove 50% per 18 mesi



CHATEAU MAZEYRES
Pomerol

Vitigno: 73% Merlot-24% Cabernet franc- 3 %
Petit verdot

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione
in cuves di acciaio e cemento termoregolate -
affinamento 30% barriques nuove, 50% barriques
di secondo passaggio e 20% cemento ovoidale
da 7 hl



CHATEAU DE SALES
Pomerol

Vitigno: 83% Merlot-12% Cabernet sauvignon-
5% Cabernet franc

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione
in tini legno troncoconici aperti - affinamento
18% barriques nuove e 72% di secondo e terzo
passaggio per 18 mesi

6e

SAINT-ÉMILION

Saint-Émilion è una AOC del Libournese a circa 50 km a est di Bordeaux che si estende su nove comuni per un totale di 5.400 ettari vitati. Il terreno, prevalentemente collinare, raggiunge proprio in questo territorio l'altitudine maggiore della zona di Bordeaux con la butte de Mondot a 100 metri sul livello del mare, dove si trovano terreni calcarei, argillo-limosi e sabbiosi.

Gli château di Saint-Émilion hanno dimensione relativamente piccole, con una media di circa 8 ettari vitati. Il vitigno più diffuso è il Merlot che copre il 65% del territorio, seguito dal Cabernet franc e, in misura minore, dal Cabernet sauvignon.

Il Sindacato Viticolo dei Vini di Saint-Émilion decise nel 1954 di creare un classement dedicato unicamente a questa AOC, classificando le aziende selezionate in tre livelli di merito: Grand Cru Classé, 1^{er} Grand Cru Classé di classe B e 1^{er} Grand Cru Classé di classe A.

I criteri per la determinazione della classifica furono la qualità, la reputazione e la credibilità commerciale di tutti gli château della zona.

La particolarità di questo classement è la sua rivedibilità, cosa che avviene circa ogni dieci anni e che si è verificata già sei volte: nel 1959, 1969, 1986, 1996, 2006 e 2012.

Attualmente ci sono 64 château classificati Grand Cru e 18 1^{er} Grand Cru: quattro di classe A, grazie alla eccezionale promozione di Château Angelus e Château Pavie da classe B a classe A, che sono andati ad aggiungersi ai mitici Château Ausone e Château Chaval Blanc.



SAINT-ÉMILION



CHÂTEAU AUSONE
1^{er} Grand Cru Classé "A" - Saint-Émilion

Vitigno: Cabernet F. 55% - Merlot 45%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione in tini legno - affinamento barriques nuove 100% per 20 mesi



CHÂTEAU CHEVAL BLANC
1^{er} Grand Cru Classé "A" - Saint-Émilion

Vitigno: Cabernet F. 52% - Merlot 43% - Cabernet S. 5%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione in vasche cemento - affinamento barriques nuove 100% per 20 mesi



LE PETIT CHEVAL
Grand Cru Classé - Saint-Émilion

Vitigno: Cabernet F. 52% - Merlot 43% - Cabernet S. 5%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione in vasche cemento - affinamento barriques nuove 30% per 18 mesi



CHÂTEAU ANGÉLUS
1^{er} Grand Cru Classé "A" - Saint-Émilion

Vitigno: Merlot 53% - Cabernet F. 46% - Petit Verdot 1%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio, legno e cemento - affinamento barrique nuove 100% e legno grande per 20 mesi



LE CARILLON D'ANGÉLUS
Grand Cru Saint-Émilion

Vitigno: 90% Merlot- 5% Cabernet sauvignon- 5% Cabernet franc
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini troncoconici in acciaio rovesciati-Malolattica svolta - affinamento 60% barriques nuove e 40% di secondo passaggio per 18 mesi



TEMPO D'ANGÉLUS
Bordeaux

Vitigno: Merlot-Cabernet franc
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini troncoconici in acciaio rovesciati-Malolattica svolta - affinamento barriques usate e legno grande

SAINT-ÉMILION



CHÂTEAU PAVIE

1^{er} Grand Cru Classé "A" - Saint Émilion

Vitigno: Merlot 65% - Cabernet F. 25% - Cabernet S. 10%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione tini legno - affinamento barriques nuove 80/100% per 24 mesi



CHÂTEAU PAVIE MACQUIN

1^{er} Grand Cru Classé - Saint Émilion

Vitigno: Merlot 75% - Cabernet F. 23% - Cabernet S. 2%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti e cemento - affinamento barriques nuove 70% per 18 mesi



CHÂTEAU PAVIE DECESSE

Grand Cru Classé - Saint Émilion

Vitigno: Merlot 90% - Cabernet F. 10%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione tini legno termoregolati - affinamento barriques nuove 100% per 18 mesi



CHÂTEAU MONBOUSQUET

Grand Cru Classé - Saint Émilion

Vitigno: Merlot 60% - Cabernet F. 30% - Cabernet S. 10%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove 60% per 24 mesi



CHÂTEAU LAROQUE

Grand Cru Classé - Saint Émilion

Vitigno: 99% Merlot- 1% Cabernet franc

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in cuve di cemento di piccola taglia - affinamento di 16/18 mesi 50% barriques nuove e secondo passaggio e legno grande



CHÂTEAU MANGOT

Grand Cru Classé - Saint Émilion

Vitigno: 65% Merlot- 30% Cabernet franc- 5% Cabernet sauvignon

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione a freddo prefermentativa - fermentazione in acciaio e macerazione di 35 giorni - affinamento 75% barrique, 15% anfora e 10% legno grande

SAINT-ÉMILION



SAINT-ÉMILION DE QUINTUS
Saint Émilion

Vitigno: 80% Merlot- 20% Cabernet sauvignon

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento barriques mai nuove e legno grande



CHÂTEAU CARTIER
Saint Émilion

Vitigno: Merlot

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio-macerazione 30 giorni per infusione - affinamento 75% barriques e 25% acciaio



CHÂTEAU PALAIS CARDINAL
Grand Cru - Saint Émilion

Vitigno: 75% Merlot-20% Cabernet sauvignon- 5% Cabernet franc

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione a freddo prefermentativa - fermentazione in acciaio con rimontaggi - affinamento 15 mesi in barrique e cemento



LE PALATIN DE CHÂTEAU PALAIS CARDINAL
Grand Cru -Saint Emilion

Vitigno: 75% Merlot-20% Cabernet sauvignon- 5% Cabernet franc

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione a freddo prefermentativa - fermentazione in acciaio con rimontaggi - affinamento 15 mesi in barrique e cemento



CHÂTEAU BEAU-SÉJOUR BÉCOT
1^{er} Grand Cru Classé - Saint Émilion

Vitigno: Merlot 80% - Cabernet F. 15% - Cabernet S. 5%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento barriques nuove 65% per 18 mesi



CHÂTEAU BEAU-SÉJOUR DUFFAU-LAGARROSSE
1^{er} Grand Cru Classé - Saint Émilion

Vitigno: Merlot 80% - Cabernet F. 20%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione in tini legno - affinamento barriques nuove 75% per 18 mesi

SAUTERNES ET BARSAC

PREIGNAC, BOMMES, SAUTERNES, FARGUES E BARSAC

Le AOC Sauternes e Barsac, a sud di Bordeaux, si estendono su 2.200 ettari che comprendono i comuni di Preignac, Bommes, Sauternes, Fargues e Barsac. I vitigni coltivati sui terreni ghiaiosi ed argillo-calcarei sono tre: Sémillon ideale per lo sviluppo della muffa nobile, Sauvignon che apporta aromi ed acidità e Muscadelle, ora praticamente in âdisuso.

Il clima caldo-umido caratterizza queste zone di bassa collina che costituiscono il luogo di riproduzione ideale per la Botrytis, una muffa nobile che perfora lentamente le bucce degli acini, provocando l'evaporazione dell'acqua e concentrando zuccheri, acidi ed aromi.

Dal momento che lo sviluppo della Botrytis in vigna non è regolare o prevedibile, il raccolto rappresenta la fase più delicata e complessa. I vendemmiatori sono costretti ad effettuare molti passaggi in vigna. La cernita viene fatta acino per acino, lasciandone alcuni per garantire un'ulteriore diffusione di Botrytis su quelli ancora integri. Ogni giorno regala all'acino non vendemmiato un maggior potenziale di qualità, ma impreviste giornate di freddo, pioggia o gelo, possono compromettere il raccolto irrimediabilmente. Un buon Sauternes è il vino più faticoso, difficile e costoso da produrre al mondo e questo anche perché la vendemmia può durare anche dieci settimane.

152

Infatti un grande château ricava da una pianta un solo bicchiere di Sauternes!

Il classement del 1855 interessò anche le aziende di Sauternes, che vennero catalogate in due classi di merito: i Premiers Grands Crus ed i Seconds Grands Crus. Un'unica eccezione per lo Château d'Yquem, simbolo di questo territorio, che venne classificato Premier Cru Supérieur.



SAUTERNES ET BARSAC



CHÂTEAU D'YQUEM
1^{er} Grand Cru Classé Supérieur - Sauternes

Vitigno: Sémillon 75% - Sauvignon 25%
Tipo di vino: bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate - fino a 10 raccolte nel corso della vendemmia - fermentazione in barriques - affinamento barriques nuove 100% per 20 mesi



CHÂTEAU DE FARGUES
Sauternes

Vitigno: Sémillon 80% - Sauvignon 20%
Tipo di vino: bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate - fermentazione in barriques - affinamento barriques nuove 100% per 36 mesi



CHÂTEAU RAYMOND-LAFON
Sauternes

Vitigno: Sémillon 80% - Sauvignon 20%
Tipo di vino: bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate - fino a 10 raccolte nel corso della vendemmia - fermentazione in barriques - affinamento barriques nuove 100% per 36 mesi



CHÂTEAU CLIMENS
1^{er} Grand Cru Classé - Sauternes

Vitigno: Sémillon 100%
Tipo di vino: bianco passito
Vinificazione e affinamento: certificazione biodinamica - uve bottrizzate - fermentazione in barriques - affinamento barriques nuove 40% per 24 mesi



CHÂTEAU RIEUSSEC
1^{er} Grand Cru Classé - Sauternes

Vitigno: Sémillon 90% - Sauvignon 7% - Muscadelle 3%
Tipo di vino: bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate - 8 settimane di vendemmia - fermentazione barriques - affinamento barriques nuove 50% per 24 mesi



LES CARMES DE RIEUSSEC

Vitigno: 77% Sémillon-17% Sauvignon-6% Muscadelle
Tipo di vino: bianco fermo dolce
Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate - fermentazione in barriques - affinamento 14 mesi in barriques mai nuove con battonage ripetuti fino a dicembre

SAUTERNES ET BARSAC



CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE
1^{er} Grand Cru Classé - Sauternes

Vitigno: Sémillon 83% - Sauvignon 12% -
Muscadelle 5%
Tipo di vino: bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate -
fino a 6 raccolte nel corso della vendemmia -
fermentazione barriques - affinamento barriques
nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU SUDIRAUT
1^{er} Grand Cru Classé - Sauternes

Vitigno: Sémillon 90% - Sauvignon 10%
Tipo di vino: bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate -
fermentazione in barriques - affinamento
barriques nuove 50% per 24 mesi



CHÂTEAU GUIRAUD
1^{er} Grand Cru Classé - Sauternes

Vitigno: Sémillon 65% - Sauvignon 35%
Tipo di vino: bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate -
fermentazione barriques - affinamento barriques
nuove 80% per 18 mesi



CHÂTEAU COUTET
1^{er} Grand Cru Classé - Sauternes

Vitigno: Sémillon 75% - Sauvignon 23% -
Muscadelle 2%
Tipo di vino: bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate -
fermentazione barriques - affinamento barriques
nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU FILHOT
2^{ème} Grand Cru Classé - Sauternes

Vitigno: Sémillon 60% - Sauvignon 36% -
Muscadelle 4%
Tipo di vino: bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate -
fermentazione barriques - affinamento 18 mesi
barriques



CHÂTEAU PIADA
Sauternes

Vitigno: Sémillon 80% - Sauvignon 15% -
Muscadelle 5%
Tipo di vino: bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate -
fermentazione barriques - affinamento 12 mesi
barriques e 8 mesi acciaio

SAUTERNES ET BARSAC



CHÂTEAU LIOT
Sauternes

Vitigno: Sémillon 80% - Sauvignon 15% - Muscadelle 5%
Tipo di vino: bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate - fermentazione barriques - affinamento 6 mesi barriques e 8 mesi acciaio



CHÂTEAU DU LEVANT
Sauternes

Vitigno: Sémillon 80% - Sauvignon 15% - Muscadelle 5%
Tipo di vino: bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate - fermentazione barriques - affinamento 6 mesi barriques e 8 mesi acciaio



CHÂTEAU LA RAME
Sainte Croix du Mont

Vitigno: Sémillon 80% - Sauvignon 20%
Tipo di vino: bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate - fermentazione barriques - affinamento 6 mesi barriques e 8 mesi acciaio



CHÂTEAU LA RAME "RÉSERVE DU CHÂTEAU"
Sainte Croix du Mont

Vitigno: Sémillon 80% - Sauvignon 20%
Tipo di vino: bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate - fermentazione barriques - affinamento 12 mesi barriques



CHÂTEAU HAUT BRION BLANC
Pessac-Léognan

Vitigno: Sémillon 52% - Sauvignon 48%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione barriques - affinamento barriques nuove 50% per 12 mesi



CHÂTEAU LA MISSION HAUT BRION BLANC
Pessac-Léognan

Vitigno: Sémillon 53% - Sauvignon 47%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione barriques - affinamento barriques nuove 50% per 12 mesi

SAUTERNES ET BARSAC



CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE
Pessac-Léognan

Vitigno: 90% Sauvignon blanc-5% Sémillon-5% Sauvignon gris

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in barrique delle quali 50% nuove - affinamento 12 mesi in barrique 50% nuove e 50% secondo passaggio



DOMAINE DE CHEVALIER BLANC
Grand Cru Classé - Pessac-Léognan

Vitigno: Sauvignon 70% - Sémillon 30%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione barriques - bâtonnage - affinamento barriques nuove 30% per 9 mesi



SECOND VIN PAVILLON BLANC DE MARGAUX
Bordeaux Blanc

Vitigno: Sauvignon blanc

Tipo di vino: Bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in barriques - affinamento in barriques non nuove pre 12 mesi con frequenti battonage



LE PETIT CHEVAL
Bordeaux Blanc

Vitigno: Sauvignon blanc-Sémillon

Tipo di vino: Bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in legno di differenti misure a seconda della parcella- affinamento nelle medesime botti con battonage fino a gennaio



"Y" DE CHÂTEAU D'YQUEM
Bordeaux Blanc

Vitigno: Sauvignon - Sémillon

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione barriques - affinamento barriques nuove 50% per 10 mesi



CHÂTEAU FOURCAS-HOSTEN
Bordeaux Blanc

Vitigno: 66% Sauvignon blanc- 20% Sauvignon gris-14% Sémillon

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento - affinamento 90 barrique e 10 anfora terracotta

SAUTERNES ET BARSAC



CLARENDELLE BLANC
Inspired by Haut-Brion

Vitigno: Sémillon 42% - Sauvignon 30% -
Muscadelle 28%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione
acciaio - breve affinamento acciaio



CHATEAU REYNON
Bordeaux Blanc

Vitigno: Sauvignon 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione
pellicolare - fermentazione in acciaio -
affinamento 50% acciaio e 50% legno grande
da 60 hl



LIONS DE SUDIRAUT

Vitigno: 56% Sémillon-29% Sauvignon
blanc-15% Sauvignon gris

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione
prefermentativa di 12 ore solo per sauvignon-
fermentazione in acciaio- affinamento 70%
acciaio e 30% barriques

BORGOGNA

159



MAISON LOUIS LATOUR

ALOXE-CORTON

Fondata nel 1797, la Maison ha il proprio cuore ad Aloxé-Corton, con importanti parcelle possedute all'interno dei Grand cru Chambertin, Romanée-Saint-Vivant, Montrachet, Chevalier-Montrachet e Bâtard-Montrachet.

Le tecniche di vinificazione sono molto semplici, rispettose della tradizione e tali da consentire all'azienda la possibilità di rivendicare un vero e proprio stile Louis Latour con vini che non assecondano mai il fluttuante gusto del mercato. I rossi sono fini, eleganti e dai colori tenui, ma con un buon supporto alcolico. I bianchi sono strutturati, ricchi e ben equilibrati con una notevole attenzione riservata alla loro ideale acidità.

Tra gli anni '70 e '80 hanno investito nell'Ardèche per produrre uno Chardonnay da accostare ai migliori cru della Côte d'Or e in Provenza per produrre un complesso Pinot.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Latour
Produzione annua:	4.000.000 Borgogna 2.000.000 IGP Ardeche & Valmoissine
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Jean-Charles Thomas
Ettari vitati:	180 ha
Anno di fondazione:	1797





ARDÈCHE
Chardonnay

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento 8/10 mesi acciaio



GRAND ARDÈCHE
Chardonnay

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione fûts (228 lt) - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 20% per 10 mesi



BOURGOGNE BLANC
Cuvée Latour

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - malolattica 100% - affinamento 8/10 mesi acciaio



CHABLIS
La Chanfleure

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - malolattica 100% - affinamento 4 mesi fûts e 8/10 mesi acciaio



POUILLY-FUISSÉ

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - malolattica 100% - affinamento 4 mesi fûts e 8/10 mesi acciaio



CHASSAGNE-MONTRACHET

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione fûts (228 lt) - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 20% per 10 mesi



MEURSAULT
1^{er} Cru "Perrières"

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione fûts (228 lt) - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 50% per 10 mesi



PULIGNY-MONTRACHET
1^{er} Cru "Les Folatières"

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione fûts (228 lt) - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 50% per 10 mesi



CORTON-CHARLEMAGNE
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione fûts (228 lt) - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 100% per 10 mesi - vigne interamente di proprietà



BÂTARD-MONTRACHET
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione fûts (228 lt) - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 100% per 10 mesi



BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione fûts (228 lt) - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 100% per 10 mesi



CRIOTS-BÂTARD-MONTRACHET
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione fûts (228 lt) - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 100% per 10 mesi



CHEVALIER-MONTRACHET
Grand Cru "Les Demoiselles"

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione
fûts (228 lt) - malolattica 100% - affinamento
fûts nuovi 100% per 10 mesi



MONTRACHET
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione
fûts (228 lt) - malolattica 100% - affinamento
fûts nuovi 100% per 10 mesi



DOMAINE DE VALMOSSINE
Pinot Noir

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione
cuves legno aperte - malolattica 100% -
affinamento acciaio 12 mesi



BOURGOGNE ROUGE
Cuvée Latour

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione
cuves legno aperte - malolattica 100% -
affinamento acciaio 12 mesi



MOULIN À VENT
Les Michelons

Vitigno: Gamay 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: vendemmia
manuale - fermentazione cuves legno aperte -
malolattica 100% - affinamento acciaio 12 mesi



MARSANNAY

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione
cuves legno aperte - malolattica 100% -
affinamento 4 mesi in fûts e 10 in acciaio

LOUIS LATOUR



CHASSAGNE-MONTRACHET
1^{er} Cru "Morgeot"

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione cuves legno aperte - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 35% per 12 mesi



VOSNE-ROMANÉE

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione cuves legno aperte - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 20% per 12 mesi



CHAMBOLLE-MUSIGNY

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione cuves legno aperte - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 20% per 12 mesi



POMMARD
1^{er} Cru "Epenots"

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione cuves legno aperte - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 35% per 12 mesi



GEVREY-CHAMBERTIN

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione cuves legno aperte - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 20% per 12 mesi



CHÂTEAU CORTON GRANCEY
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione cuves legno aperte - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 35% per 12 mesi - vigne interamente di proprietà



CLOS VOUGEOT
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione cuves legno aperte - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 35% per 12 mesi



CHAMBERTIN
Cuvée Héritiers Latour - Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione cuves legno aperte - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 100% per 12 mesi - vigne interamente di proprietà



ECHÉZEUX
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione cuves legno aperte - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 100% per 12 mesi



GRANDS ECHÉZEUX
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione cuves legno aperte - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 100% per 12 mesi



ROMANÉE-SAINT VIVANT
Grand Cru "Les Quatre Journaux"

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione cuves legno aperte - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 100% per 12 mesi - vigne interamente di proprietà

DOMAINE FRANÇOIS RAQUILLET

MERCUREY

Forte di una storia di 11 generazioni di viticoltori, François Raquillet, con il fondamentale apporto dalla moglie Emmanuelle, ha ripreso l'azienda di famiglia nel 1990. Il lavoro meticoloso e l'amore per il proprio territorio l'ha portato ad essere l'uomo di riferimento della denominazione Mercurey, una delle doc più vaste della BORGOGNA e la più rappresentativa della Côte Chalonnaise. Dalla vendemmia 2018 dopo aver terminato gli studi in enologia, Jeanne affianca i genitori nella conduzione del domaine familiare apportando nuova energia e nuove conoscenze.

La sfida della nuova generazione è quella di traghettare l'azienda dalla coltura convenzionale al biologico, viaggio già intrapreso che terminerà nei prossimi anni. La forza del domaine sono i numerosi cru nella denominazione Mercurey ed la grande ricchezza di vigne vecchie presenti nei 14 ettari di proprietà, prevalentemente piantati a Pinot nero. Questo patrimonio di vieilles vignes garantisce non solo vini di struttura e profondità, ma anche di notevole longevità.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Raquillet
Produzione annua:	68.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Conversione biologica
Enologo:	François e Jeanne Raquillet
Ettari vitati:	14,10 ha
Anno di fondazione:	1990





MERCUREY "LES VELEYS"
1er Cru

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in botti da 400 litri - affinamento in fûts per il 30% nuove e 70% di 2, 3, e 4 anni



MERCUREY "VIEILLES VIGNES"

Vitigno: Pinot Nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - macerazione di 5 giorni - fermentazione e affinamento in fûts nuove 20% per 12 mesi



MERCUREY "LES NAUGUES"
1er CRU

Vitigno: Pinot Nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - macerazione di 5 giorni - fermentazione e affinamento in fûts nuove 20% per 12 mesi



MERCUREY "LA BRIGADIÈRE"

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in botti da 400 litri - affinamento in fûts per il 30% nuove e 70% di 2, 3, e 4 anni

DOMAINE LEFLAIVE

PULIGNY-MONTRACHET

Il Domaine con sede a Puligny-Montrachet e vigne dell'epoca Gallo-Romana, conta oggi 24 ettari di vigna con appezzamenti nei mitici Grand cru Montrachet, Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet e Bienvenues Bâtard-Montrachet. Dal 1990 la famiglia investe nella ricerca della qualità assoluta dei vini per consolidare la leadership nel panorama bourguignon e dal 1997 utilizza i criteri della biodinamica.

La vinificazione e l'affinamento seguono il più stretto rispetto della tradizione bourguignonne, le uniche concessioni al progresso sono l'utilizzo della pressa pneumatica e la climatizzazione delle cantine, dove il vino riposa per un paio di anni prima di essere messo in commercio. Dal 2004 il Domaine Leflaive ha acquistato - nella denominazione Mâcon-Verzé - 9 ettari piantati a Chardonnay coltivati in biodinamica. L'attuale regisseur dell'azienda è Brice de La Morandiere.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Eredi Leflaive
Produzione annua:	120.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biodinamica
Enologo:	Pierre Vincent
Ettari vitati:	24 ha
Anno di fondazione:	1717





MÂCON-VERZÉ

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: certificazione biodinamica - fermentazione in cuves acciaio - affinamento legno e acciaio per 15 mesi



BOURGOGNE BLANC

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: certificazione biodinamica - fermentazione fûts - affinamento fûts nuovi 12% per 12 mesi e 6 mesi in acciaio



MEURSAULT
 1^{er} Cru "Sous le Dos d'Ane"

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: certificazione biodinamica - fermentazione fûts - affinamento fûts nuovi 22% per 12 mesi e 6 mesi in acciaio



PULIGNY-MONTRACHET

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: certificazione biodinamica - fermentazione fûts - affinamento fûts nuovi 18% per 12 mesi e 6 mesi in acciaio



PULIGNY-MONTRACHET
 1^{er} Cru "Clavoillon"

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: certificazione biodinamica - fermentazione fûts - affinamento fûts nuovi 22% per 12 mesi e 6 mesi in acciaio



PULIGNY-MONTRACHET
 1^{er} Cru "Les Pucelles"

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: certificazione biodinamica - fermentazione fûts - affinamento fûts nuovi 22% per 12 mesi e 6 mesi in acciaio



PULIGNY-MONTRACHET
1er Cru "Les Folatières"

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: certificazione biodinamica - fermentazione fûts - affinamento fûts nuovi 20% per 12 mesi e 6 mesi in acciaio



BIENVENUES BÂTARD-MONTRACHET
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: certificazione biodinamica - fermentazione fûts - affinamento fûts nuovi 25% per 12 mesi e 6 mesi in acciaio



BÂTARD-MONTRACHET
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: certificazione biodinamica - fermentazione fûts - affinamento fûts nuovi 25% per 12 mesi e 6 mesi in acciaio



CHEVALIER-MONTRACHET
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: certificazione biodinamica - fermentazione fûts - affinamento fûts nuovi 25% per 12 mesi e 6 mesi in acciaio



SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER CRU "LES JARRONS"
Esprit Leflaive

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve parzialmente diraspate - fermentazione acciaio - affinamento 15 mesi in fût di diversi anni, e 3 mesi in acciaio



BEAUNE 1ER CRU "LES EPENOTTES"
Esprit Leflaive

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve parzialmente diraspate - fermentazione acciaio - affinamento 15 mesi in fût di diversi anni, e 3 mesi in acciaio



BEAUNE 1ER CRU "LES TUVILAINS"
Esprite Leflaive

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve parzialmente diraspate - fermentazione acciaio - affinamento 15 mesi in fût di diversi anni, e 3 mesi in acciaio



NUITS-SAINT-GEORGES
Esprite Leflaive

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve parzialmente diraspate - fermentazione acciaio - affinamento 15 mesi in fût di diversi anni, e 3 mesi in acciaio



GEVREY-CHAMBERTIN
Esprite Leflaive

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve parzialmente diraspate - fermentazione acciaio - affinamento 15 mesi in fût di diversi anni, e 3 mesi in acciaio



CORTON GRAND CRU "LES GRANDES LOLIÈRES"
Esprite Leflaive

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve parzialmente diraspate - fermentazione acciaio - affinamento 15 mesi in fût parzialmente nuovi, e 3 mesi in acciaio



CLOS VOUGEOT GRAND CRU
Esprite Leflaive

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve parzialmente diraspate - fermentazione acciaio - affinamento 15 mesi in fût parzialmente nuovi, e 3 mesi in acciaio

DOMAINE BRUNO COLIN

CHASSAGNE-MONTRACHET

Bruno Colin fonda nel 2004 la sua azienda a Chassagne-Montrachet, dove si trova anche la maggior parte delle vigne di proprietà della famiglia. La sua produzione è di 60.000 bottiglie annue.

Gli ettari dell'azienda sono otto e altrettanti i premier cru di Chassagne-Montrachet nei quali Bruno possiede almeno un appezzamento. Sono altresì pregevoli le vigne nel comune di Puligny-Montrachet e quelle a Saint-Aubin.

La capacità di Bruno è quella di fornire una visione ampia e variegata della denominazione: grazie alle molteplici parcelle di Chassagne-Montrachet, riesce a contraddistinguere i vini con uno stile personale, volto all'esaltazione della mineralità e in grado di offrire vini dritti ma mai austeri.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Bruno Colin
Produzione annua:	60.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica
Enologo:	Bruno Colin
Ettari vitati:	9 ha
Anno di fondazione:	2004





BOURGOGNE BLANC

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in fûts nuovi 15% e botti legno da 350 litri per 10 mesi



**CHASSAGNE-MONTRACHET
 "LES CHAUMÉES"
 1^{er} Cru**

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in fûts nuovi 20% per 12 mesi e acciaio per 6 mesi



**CHASSAGNE-MONTRACHET
 "LA MALTROIE"
 1^{er} Cru**

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in fûts nuovi 20% per 12 mesi e acciaio per 6 mesi



**CHASSAGNE-MONTRACHET
 "MORGEOT"
 1^{er} Cru**

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in fûts nuovi 20% per 12 mesi e acciaio per 6 mesi



**CHASSAGNE-MONTRACHET
 "LA BOUDIROTTE"
 1^{er} Cru**

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in fûts nuovi 20% per 12 mesi e acciaio per 6 mesi



**PULIGNY-MONTRACHET
 "LA TRUFFIÈRE"
 1^{er} Cru**

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in fûts nuovi 20% per 12 mesi e acciaio per 6 mesi



BOURGOGNE ROUGE

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento fûts nuovi 25% per 10 mesi



**CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE
 Vieilles Vignes**

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione in acciaio - affinamento fûts nuovi 25% per 12 mesi

DOMAINE MATROT

MEURSAULT

Il Domaine è di proprietà della famiglia Matrot da sei generazioni e si estende su 23 ettari di terreno nei comuni di Meursault, Puligny-Montrachet, Auxey-Duresses e Monthelie.

Dal 2000 l'azienda ha deciso di coltivare tutte le proprie vigne - di età comprese tra i 25 e i 90 anni - in regime di agricoltura biologica, sia per quanto riguarda i vini bianchi che per i vini rossi.

Thierry Matrot si è fatto paladino dell'utilizzo di fusti con diversi anni d'utilizzo. La sua convinzione è quella che un legno nuovo non rispetti le caratteristiche dell'annata e del terreno quanto un legno usato, ricorrendo quindi all'utilizzo di botti vecchie anche di 10 anni.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Matrot
Produzione annua:	150.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica
Enologo:	Adèle e Elsa Matrot
Ettari vitati:	24 ha
Anno di fondazione:	1914





SAINT-AUBIN BLANC "FLEURS DE COTEAUX"
1^{er} Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - fermentazione e affinamento in fûts nuovi 10% per 12 mesi - leggero bâtonnage a seconda delle annate



MEURSAULT BLANC "LES CHARMES"
1^{er} Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - fermentazione e affinamento in fûts mai nuovi per 12 mesi - leggero bâtonnage a seconda delle annate



MEURSAULT BLANC "BLAGNY"
1^{er} Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - fermentazione e affinamento in fûts mai nuovi per 12 mesi - leggero bâtonnage a seconda delle annate



MEURSAULT BLANC "PERRIÈRES"
1^{er} Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - fermentazione e affinamento in fûts mai nuovi per 12 mesi - leggero bâtonnage a seconda delle annate



PULIGNY-MONTRACHET "LES COMBETTES"
1^{er} Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - fermentazione e affinamento in fûts mai nuovi per 12 mesi - leggero bâtonnage a seconda delle annate



BOURGOGNE ROUGE

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - fermentazione legno in caves aperte per 2 rimontaggi al giorno - affinamento fûts mai nuovi



MARANGES ROUGE VIEILLES VIGNES

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - diraspatura totale - fermentazione in cuves legno aperte per 2 rimontaggi al giorno - affinamento fûts mai nuovi per 11 mesi



MEURSAULT ROUGE

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - diraspatura totale - fermentazione in cuves legno aperte per 2 rimontaggi al giorno - affinamento fûts 20% nuovi per 11 mesi



MONTHÉLIE ROUGE

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - fermentazione legno in cuves aperte per 2 rimontaggi al giorno - affinamento fûts mai nuovi



AUXEY-DURESSSES ROUGE

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - diraspatura totale - fermentazione in cuves legno aperte per 2 rimontaggi al giorno - affinamento fûts 20% nuovi per 11 mesi



VOLNAY "SANTENOTS"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - diraspatura totale - fermentazione in cuves legno aperte per 2 rimontaggi al giorno - affinamento fûts 20% nuovi per 11 mesi

DOMAINE MONTHELIE DOUHAIRET PORCHERET

MONTHELIE

Il Domaine Douhairet-Porcheret fu fondato più di 300 anni fa a Monthelie, tra Meursault e Volnay, in Côte de Beaune. Agli inizi degli anni '70 la signora Armande Douhairet ne assunse la gestione e iniziò a costruire l'ottima reputazione dell'azienda, grazie anche alla sua forte personalità che la fa considerare, ancora oggi, una leggenda della BORGOGNA e ricordare affettuosamente come la "Miss".

Nel 1989, Madame Douhairet si associò con André Porcheret, suo storico consulente enotecnico e apprezzato régisseur della cantina degli Hospices de Beaune, oltre che responsabile al Domaine Leroy quando Madame Lalou-Bize decise di affidargli la delicata fase del passaggio alla biodinamica. Alla morte di Armande Douhairet, André Porcheret assunse il totale controllo del domaine, affiancato dalla nipote Cataldina la quale, successivamente, ne prese le redini anche perché Monsieur Porcheret venne richiamato agli Hospices de Beaune per ridonare loro lo splendore che persero in seguito alla sua partenza.

Attualmente Cataldina è affiancata dal marito Vincent, con il quale gestisce gli 8 ettari di proprietà interamente certificati HVE (Haute Valeur Environnementale) livello 3: il livello d'eccellenza delle aziende che scelgono volontariamente di ridurre al minimo la pressione delle pratiche agricole sull'ambiente. Sostanzialmente il viatico per la certificazione biologica.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Cataldina & Vincent
Produzione annua:	60.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Cataldina
Ettari vitati:	8 ha
Anno di fondazione:	1970



MONTHÉLIE DOUHAÏRET PORCHERET



MEURSAULT "LES PRÉ DE MANCHE"

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni in inox - malolattica e affinamento in fûts di 3° passaggio



MEURSAULT 1ER CRU "LES SANTENOTS"

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni in inox - malolattica e affinamento in fûts (20% nuovi)



PULIGNY-MONTRACHET

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni in inox - malolattica e affinamento in fûts (30% nuovi)



MARANGES 1ER CRU "LA FUSSIÈRE"

Vitigno: Pinot Nero
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - diraspatura parziale fermentazione in inox - affinamento fûts mai nuovi



MONTHÉLIE 1ER CRU "LE MEIX BATAILLE"

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - diraspatura parziale fermentazione in inox - affinamento fûts mai nuovi



VOLNAY 1ER CRU "EN CHAMPANS"

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - diraspatura parziale fermentazione in inox - affinamento fût nuovi (20%)



POMMARD 1ER CRU "LES CHANLINS"

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - diraspatura parziale fermentazione in inox - affinamento fûts nuovi (20%)



POMMARD 1ER CRU "LES FREMIERS"

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - diraspatura parziale fermentazione in inox - affinamento fûts nuovi (30%)

DOMAINE MICHELOT

MEURSAULT

Il Domaine, di proprietà della famiglia Michelot, ha un patrimonio di 19 ettari vitari, situati prevalentemente nel comune di Meursault con un'età media della vigna di 45 anni e una produzione annuale di circa 100.000 bottiglie. La gamma comprende quattro Premier cru, fra cui l'importantissimo Perrières - che per molti è il Grand cru mancante a Meursault - sei parcelle diverse di Meursault village, un Puligny Montrachet e un rosso dal vicino villaggio di Santenay.

Il Domaine è condotto con il massimo rispetto per la vigna, limitando al minimo gli interventi fitosanitari e dando preferenza a una coltura ragionata, basata su numerose lavorazioni del terreno.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Michelot
Produzione annua:	100.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Jean-François Mestre
Ettari vitati:	19 ha
Anno di fondazione:	1850





PULIGNY-MONTRACHET

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tonneaux - affinamento di 16 mesi 70% in fûts ed il restante 30% in tonneaux e uova di gres



MEURSAULT BLANC

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tonneaux - affinamento di 16 mesi 70% in fûts ed il restante 30% in tonneaux e uova di gres



MEURSAULT BLANC
"Sous la Velle"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tonneaux - affinamento di 16 mesi 70% in fûts ed il restante 30% in tonneaux e uova di gres



MEURSAULT BLANC
"Clos Saint-Félix"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tonneaux - affinamento di 16 mesi 70% in fûts ed il restante 30% in tonneaux e uova di gres



MEURSAULT BLANC
"Les Grands Charrons"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tonneaux - affinamento di 16 mesi 70% in fûts ed il restante 30% in tonneaux e uova di gres



MEURSAULT BLANC
"Les Narvaux"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tonneaux - affinamento di 16 mesi 70% in fûts ed il restante 30% in tonneaux e uova di gres



MEURSAULT BLANC "CHARMES"
1^{er} Cru

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tonneaux - affinamento di 16 mesi 70% in fûts ed il restante 30% in tonneaux e uova di gres



MEURSAULT BLANC "GENEVIÈRES"
1^{er} Cru

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tonneaux - affinamento di 16 mesi 70% in fûts ed il restante 30% in tonneaux e uova di gres



MEURSAULT BLANC "PERRIÈRES"
1^{er} Cru

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tonneaux - affinamento di 16 mesi 70% in fûts ed il restante 30% in tonneaux e uova di gres



BOURGOGNE ROUGE CÔTE D'OR

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione acciaio - affinamento tonneaux e fûts nuove (10%) per 12 mesi

DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE

VOLNAY

Il Domaine appartiene alla famiglia da 200 anni e sei generazioni.

Attualmente il Domaine può contare su 15 ettari di proprietà, quasi tutti nella denominazione Volnay, interamente certificati in biodinamica dal 2006. Oltre all'importantissimo Clos de Ducs, sono sette i Premier cru di Volnay vinificati dall'azienda: Caillerets, Champans, Clos des Angles, Fremiet, Mitans, Pitures e Taillepieds.

Completa la gamma un Meursault, proveniente dal Premier cru Santenots. Questo vigneto ha la particolarità di poter essere piantato sia a Pinot nero, in questo caso assume la denominazione di Volnay, sia a Chardonnay, diventando quindi Meursault.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia d'Angerville
Produzione annua:	60.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biodinamica
Enologo:	François Duvivier
Ettari vitati:	15 ha
Anno di fondazione:	1804



MARQUIS D'ANGERVILLE



VOLNAY "FREMIET"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione in cuves legno aperte - affinamento fûts nuovi 20% per 18 mesi



VOLNAY "CHAMPANS"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione in cuves legno aperte - affinamento fûts nuovi 20% per 18 mesi



VOLNAY "CAILLERETS"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione in cuves legno aperte - affinamento fûts nuovi 20% per 18 mesi



VOLNAY "CLOS DES DUCS"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione in cuves legno aperte - affinamento fûts nuovi 20% per 18 mesi



POMMARD "COMBES DESSUS"

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione in cuves legno aperte - affinamento fûts nuovi 20% per 18 mesi



MEURSAULT BLANC "SANTENOTS"
1^{er} Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione e affinamento fûts nuovi 30% per 18 mesi

DOMAINE VIOLOT-GUILLEMARD

POMMARD

Il Domaine fondato agli inizi del '900, rimasto di piccole dimensioni fino all'arrivo in azienda di Thierry Violot nel 1987, si espande grazie a lui fino agli attuali 9 ettari con l'acquisto di altri appezzamenti. Il patrimonio viticolo vanta vigne di assoluto valore, come Beaune 1er cru Clos de Mouches, Pommard 1er cru Epenots e i Grand cru Corton Clos du Roy e Corton Chaumes. Ora gestita dal figlio di Thierry, Joannes Violot, l'azienda lavora con l'idea che non esista grande vino senza ottime uve. Dalle vigne coltivate in biologico con certificazione dal 2014 allo scarso interventismo in cantina, con moderate macerazioni e limitato utilizzo di legno nuovo, i vini prodotti sono estremamente eleganti e classici nello stile.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Violot
Produzione annua:	55.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica
Enologo:	Joannes Violot
Ettari vitati:	9 ha
Anno di fondazione:	1910



VIOLOT-GUILLEMARD



AUXEY-DURESSES 1ER CRU "LES REIGNES"

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: pre-fermentazione a freddo - fermentazione in tini di legno aperti - macerazione per 10 giorni - affinamento in fût per 14-18 mesi 50% e 50% secondo passaggio



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU "AUX CLOUS"

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: pre-fermentazione a freddo - fermentazione in tini di legno aperti - macerazione per 10 giorni - affinamento in fût per 14-18 mesi 50% e 50% secondo passaggio



BEAUNE "LULUNE"

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: pre-fermentazione a freddo - fermentazione in tini di legno aperti - macerazione per 10 giorni - affinamento in fût per 14-18 mesi 50% e 50% secondo passaggio



BEAUNE 1ER CRU "CLOS DE MOUCHES"

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: pre-fermentazione a freddo - fermentazione in tini di legno aperti - macerazione per 10 giorni - affinamento in fût per 14-18 mesi 50% e 50% secondo passaggio



VOLNAY VIEILLES VIGNES

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: pre-fermentazione a freddo - fermentazione in tini di legno aperti - macerazione per 10 giorni - affinamento in fût per 14-18 mesi 50% e 50% secondo passaggio



VOLNAY 1ER CRU "LES BROUILLARDS"

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: pre-fermentazione a freddo - fermentazione in tini di legno aperti - macerazione per 10 giorni - affinamento in fût per 14-18 mesi 50% e 50% secondo passaggio

VIOLOT-GUILLEMARD



POMMARD "EN BRESCUL"

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: pre-fermentazione a freddo - fermentazione in tini di legno aperti - macerazione per 10 giorni - affinamento in fût per 14-18 mesi 50% e 50% secondo passaggio



POMMARD 1ER CRU "LA PLATIERÈRE"

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: pre-fermentazione a freddo - fermentazione in tini di legno aperti - macerazione per 10 giorni - affinamento in fût per 14-18 mesi 50% e 50% secondo passaggio



POMMARD 1ER CRU "LES FREMIERS"

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: pre-fermentazione a freddo - fermentazione in tini di legno aperti - macerazione per 10 giorni - affinamento in fût per 14-18 mesi 50% e 50% secondo passaggio



POMMARD 1ER CRU "LES RUGIENS"

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: pre-fermentazione a freddo - fermentazione in tini di legno aperti - macerazione per 10 giorni - affinamento in fût per 14-18 mesi 50% e 50% secondo passaggio



CORTON GRAND CRU "LES CHAUMES"

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: pre-fermentazione a freddo - fermentazione in tini di legno aperti - macerazione per 10 giorni - affinamento in fût per 14-18 mesi 60% e 40% secondo passaggio



CORTON GRAND CRU "CLOS DU ROY"

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: pre-fermentazione a freddo - fermentazione in tini di legno aperti - macerazione per 10 giorni - affinamento in fût per 14-18 mesi 60% e 40% secondo passaggio

DOMAINE BONNEAU DU MARTRAY

PERNAND-VERGELESSES

L'origine del Domaine viene fatta risalire all'epoca di Carlo Magno, al quale si deve il nome del Grand cru Corton-Charlemagne. L'azienda oggi si estende su 11 ettari a corpo unico, 9 dei quali nella denominazione Corton-Charlemagne e 2 in quella di Corton. Sono quindi solo due i vini prodotti dal Domaine ed entrambi Grand cru.

La biodinamica è stata estesa a tutto il Domaine dal 2004.

I vini prodotti, grazie alla loro cristallina mineralità, richiedono molti anni prima di potersi esprimere al meglio.

Per questo è abitudine del produttore proporre svariate annate all'appassionato, arrivando a offrire anche millesimi di una quindicina di anni, tutti conservati nelle cantine del Domaine e verificati prima di essere messi in commercio.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Stanley Kroenke
Produzione annua:	30.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biodinamica
Enologo:	Armand de Maigret
Ettari vitati:	11 ha
Anno di fondazione:	1775



BONNEAU DU MARTRAY



CORTON-CHARLEMAGNE
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2004 - fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 30% e piccole parti in uova di cemento e gres per 15 mesi



CORTON
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2004 - fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 30% per 15 mesi

DOMAINE TOLLOT-BEAUT

CHOREY-LES-BEAUNE

Il Domaine - che appartiene alla famiglia Tollot da più di cento anni - ha sede a Chorey-les-Beaune, in via Alexandre Tollot, che prende il nome dal nonno degli attuali proprietari, stimato sindaco del paese; a seguito del suo matrimonio con Aurélie Beaut, viene creato il Domaine Tollot-Beaut. Il Domaine possiede 24 ettari nei comuni di Beaune, Chorey-les-Beaune, Savigny-les-Beaune ed Aloxe-Corton, con belle parcelle nei Grand cru di Corton-Charlemagne e Corton.

La bottiglia utilizzata dalla famiglia Tollot è caratteristica e viene dalla volontà di consolidare la tradizione borgognona. Infatti si richiama ad una bottiglia molto utilizzata in zona all'inizio del 1900, epoca nella quale il Domaine cominciava ad imbottigliare i propri vini.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Tollot
Produzione annua:	130.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Jean-Paul Tollot
Ettari vitati:	24 ha
Anno di fondazione:	1820





BOURGOGNE ROUGE

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione acciaio e cemento - affinamento fûts nuovi 25% per 12 mesi



CHOREY-LES-BEAUNE

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione acciaio e cemento - affinamento fûts nuovi 25% per 12 mesi



**SAVIGNY-LES-BEAUNE
 "CHAMP-CHEVREY-CRU MONOPOLE"
 1^{er} Cru**

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione acciaio e cemento - affinamento fûts nuovi 50% per 12 mesi



**ALOXE-CORTON "LES FOURNIÈRES"
 1^{er} Cru**

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione acciaio e cemento - affinamento fûts nuovi 50% per 12 mesi



**CORTON
 Grand Cru**

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione acciaio e cemento - affinamento fûts nuovi 50% per 12 mesi



**CORTON-BRESSANDES
 Grand Cru**

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione acciaio e cemento - affinamento fûts nuovi 50% per 12 mesi

DOMAINE DE LA VOUGERAIE

PREMEAUX-PRISSEY

Domaine de la Vougeraie nasce nel 1999 dalla volontà della famiglia Boisset, la più grande realtà di négoce di BORGOGNA.

Attualmente il domaine può contare su 34 ettari interamente certificati in biodinamica, divisi in 67 parcelle e dislocati in 33 denominazioni - due terzi in Côte de Nuits ed un terzo in Côte de Beaune - con alcune appellazioni da sogno: Charmes-Chambertin, Bonnes Mares, Musigny, Clos de Vougeots, Corton Clos de Roy, Corton-Charlemagne, Bâtard-Montrachet e Bienvenues-Bâtard-Montrachet, alle quali si aggiungono anche due cru monopole.

Uno di questi è il famosissimo Vougeot 1er cru “Le Clos Blancs de Vougeot” definito “il diamante in mezzo ai rubini”.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Boisset
Produzione annua:	120.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biodinamica
Enologo:	Staff aziendale
Ettari vitati:	34 ha
Anno di fondazione:	1999





BOURGOGNE CHARDONNAY
"TERRES DE FAMILLE"

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione e affinamento fûts nuovi 30% per 12 mesi e acciaio 4 mesi



PULIGNY MONTRACHET

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 33% per 9 mesi e acciaio 6 mesi



VOUGEOT
"CLOS DU PRIEURÉ BLANC"

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 37% per 16 mesi e acciaio 3 mesi



CHARLEMAGNE GRAND CRU

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: bianco
Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione e affinamento fûts nuovi 40% per 18 mesi



CHEVALIER-MONTRACHET GRAND CRU

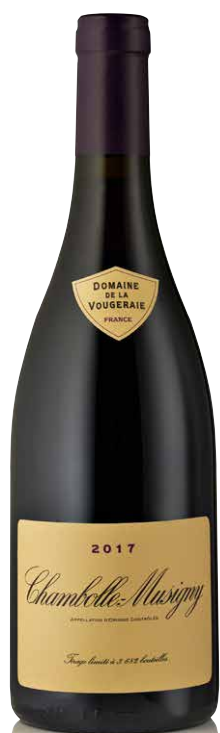
Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: bianco
Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione e affinamento fûts nuovi 33% per 18 mesi



VOUGEOT
"CLOS DU PRIEURÉ ROUGE"

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: parziale diraspatura - fermentazione in cuves legno aperte - pressa verticale - affinamento fûts nuovi 18% per 16 mesi

LA VOUGERAIE



CHAMBOLLE-MUSIGNY

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione acciaio 25% grappolo intero - affinamento fûts nuovi 40% per 16 mesi



BONNES MARES
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione acciaio 100% grappolo intero - affinamento fûts nuovi 40% per 16 mesi



MUSIGNY
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione acciaio 100% grappolo intero - affinamento fûts nuovi 40% per 16 mesi

DOMINIQUE LAURENT

NUIITS-SAINT-GEORGES

Pasticcere, ma da sempre appassionato dei grandi vini della Côte d'Or, lo stimatissimo Dominique Laurent possiede una cantina personale con le migliori bottiglie borgognone.

La sua vita cambia radicalmente quando decide di trasformare la propria passione in un nuovo lavoro, inventandosi “negociant haute couture”: seleziona piccole partite di vino, sia da giovani promettenti vigneron che da affermati domaine, con i quali ha un forte rapporto di stima reciproca, per poi affinarle ed imbottigliarle con la propria etichetta.

Il successo di Dominique è stato da subito folgorante ed è risuonato in tutto il mondo, ottendendo ottimi punteggi da tutti i critici enologici oltre che continue lusinghe dei vignaioli. Nel 2006 fonda il Domaine Laurent Père et Fils.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Laurent
Produzione annua:	35.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Jean e Dominique Laurent
Ettari vitati:	10 ha
Anno di fondazione:	1990



DOMINIQUE LAURENT



BOURGOGNE ALIGOTÉ

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento acciaio per 8 mesi



PULIGNY-MONTRACHET "LES FOLATIÈRES"
1^{er} Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento fûts nuovi 20% per 12 mesi



MEURSAULT "LE PORZOT"
1^{er} Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento fûts nuovi 30% per 12 mesi



BOURGOGNE "CUVÉE NUMERO 1"

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts di quarto passaggio per 8 mesi



BOURGOGNE CUVÉE "MCMXXVI"

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts in piccola parte nuovi per 8 mesi



MARSANNAY "VIEILLES VIGNES"

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts in piccola parte nuovi per 8 mesi

DOMINIQUE LAURENT



CHAMBOLLE-MUSIGNY
"VIEILLES VIGNES"

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione acciaio - affinamento
fûts nuovi 30% per 12 mesi



VOSNE-ROMANÉE "VIEILLES VIGNES"
1^{er} Cru - Les Rouges

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione acciaio - affinamento
fûts nuovi 30% per 12 mesi



NUITS-SAINT-GEORGES
"AUX DAMODES"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione acciaio - affinamento
fûts nuovi 30% per 12 mesi



ECHÉZEAUX "VIEILLES VIGNES"
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione acciaio - affinamento
fûts nuovi 100% per 15 mesi



GRAND-ECHÉZEAUX
Grand Cru Vieilles Vignes

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione acciaio - affinamento
fûts nuovi 100% per 15 mesi



CLOS DE LA ROCHE
Grand Cru Vieilles Vignes "Réserve
Personnelle"

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione acciaio - affinamento
fûts nuovi 100% per 15 mesi



CHARMES-CHAMBERTIN
Grand Cru Vieilles Vignes

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione acciaio - affinamento
fûts nuovi 100% per 15 mesi



CHAMBERTIN "CLOS DE BÈZE"
Grand Cru Vieilles Vignes

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione acciaio - affinamento
fûts nuovi 100% per 15 mesi

DOMAINE MÉO-CAMUZET

VOSNE-ROMANÉE

Le origini del Domaine risalgono all'inizio del XX secolo, quando Etienne Camuzet, acquista le vigne più interessanti della Côte d'Or.

L'azienda, che attualmente si trova a Vosne-Romanée, possiede 17,5 ettari con una gamma di vigne di altissimo livello: i Grand cru Richebourg, Échezeaux, Clos Vougeot, Corton e lo straordinario e ricercatissimo 1^{er} cru "Cros Parantoux" di Vosne-Romanée.

L'obiettivo del Domaine è quello di produrre vini che uniscano struttura e finezza, concentrazione e charme. I due punti fermi della filosofia aziendale sono l'utilizzo di materia prima di altissima qualità e di legno nuovo tutti gli anni.

Dal 2003 l'azienda ha preso in gestione alcune vigne di cui si occupa con la stessa cura e dedizione che rivolge a quelle di proprietà, con risultati notevoli.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Méo
Produzione annua:	70.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Peer Reiss
Ettari vitati:	18 ha
Anno di fondazione:	1989





VOSNE-ROMANÉE "LES CHAUMES"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 80%



NUITS-SAINT-GEORGES "AUX BOUDOTS"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 80%



CLOS DE VOUGEOT
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 100%



CORTON "PERRIÈRES"
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 100%



ÉCHEZEAUX
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 100%



RICHEBOURG
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 100%

MÉO-CAMUZET



MARSANNAY

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi in piccola parte



FIXIN "CLOS DU CHAPITRE"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 50%



MOREY-SAINT-DENIS

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 50%



NUITS-SAINT-GEORGES
1^{er} Cru "Aux Argillas"

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 80%



CHAMBOLLE-MUSIGNY "LES FEUSSELOTES"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 80%



GEVREY-CHAMBERTIN

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 50%

DOMAINE BRUNO CLAVELIER

VOSNE-ROMANÉE

Nato a partire dal *negoce* di famiglia fondato nel 1935 dal nonno di Bruno, Antoine Clavelier, il Domaine cresce nel 1987 quando Bruno Clavelier, laureato in enologia a Digione, abbandona la carriera di rugbista per dedicarsi interamente alla cantina. Vigneron discreto, appassionato per la geologia oltre che grande conoscitore del proprio territorio, ha dapprima convertito le vigne in biologico certificato, per poi passare alla biodinamica fin dal 1996.

Peculiarità del Domaine sono le vigne piantate principalmente negli anni '30 e '40, la cui bassa resa, unita alla totale mancanza di utilizzo di sostanze chimiche, garantiscono una materia prima di assoluta qualità, che non viene minimamente alterata in cantina.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Valérie e Bruno Clavelier
Produzione annua:	30.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica
Enologo:	Bruno Clavelier
Ettari vitati:	6,5 ha
Anno di fondazione:	1935



DOMAINE BRUNO CLAVELIER



PINOT NOIR "LES CHAILLES" VIN DE FRANCE

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
 Fermentazione in tini di rovere aperti troncoconici- 30% grappolo intero-
 Follature manuali - affinamento 12 mesi mai legno nuovo



VOSNE-ROMANÉE "LA COMBE BRULÉE" VIEILLES VIGNES

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
 Fermentazione in tini di rovere aperti troncoconici- 30% grappolo intero-
 Follature manuali - affinamento 18 mesi fût nuovi per 20%



VOSNE-ROMANÉE "LES BEAUX MONTS" VIEILLES VIGNES 1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
 Fermentazione in tini di rovere aperti troncoconici- 30% grappolo intero-
 Follature manuali - affinamento 18 mesi fût nuovi per 30%



GEVREY-CHAMBERTIN "LES CORBEAUX" VIEILLES VIGNES 1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
 Fermentazione in tini di rovere aperti troncoconici- 30% grappolo intero-
 Follature manuali - affinamento 18 mesi fût nuovi per 30%



NUITS-SAINT-GEORGES "AUX CRAS" VIEILLES VIGNES 1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
 Fermentazione in tini di rovere aperti troncoconici- 30% grappolo intero-
 Follature manuali - affinamento 18 mesi fût nuovi per 30%



CHAMBOLLE MUSIGNY "LA COMBE D'ORVEAUX" VIEILLES VIGNES 1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
 Fermentazione in tini di rovere aperti troncoconici- 30% grappolo intero-
 Follature manuali - affinamento 18 mesi fût nuovi per 30%



CORTON "LE ROGNET" VIEILLES VIGNES Grand Cru

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
 Fermentazione in tini di rovere aperti troncoconici- 30% grappolo intero-
 Follature manuali - affinamento 18 mesi fût nuovi per 30%

DOMAINE GROS FRÈRE ET SOEUR

VOSNE-ROMANÉE

La storia del Domaine nasce nel 1830. Generazione dopo generazione la famiglia acquisisce importanti parcelle nei Grand cru Richebourg, Grand-Echézeaux, Echézeaux e Clos de Vougeot arrivando oggi a 20 ettari di proprietà suddivisi in otto denominazioni.

Dopo una vendemmia selezionata, seguita da un ulteriore controllo su table de tri vibrante, le uve vengono messe in tini di cemento raffreddati e rimontate più volte fino all'inizio della fermentazione, quando l'operazione viene sostituita dai due classici pigeage giornalieri.

Il Grand cru più caratteristico nella prestigiosa collezione del Domaine è sicuramente il Clos de Vougeot, la cui parcella di proprietà si chiama Musigni. La parte nord del Clos de Vougeot è la più vocata a produrre vini di struttura, ampiezza aromatica e minerlità.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Gros
Produzione annua:	60.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Bernard Gros
Ettari vitati:	12 ha
Anno di fondazione:	1830



GROS FRÈRE ET SOEUR



HAUTES CÔTES DE NUITS

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 50% per 12 mesi



VOSNE-ROMANÉE

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 50% per 15 mesi



ECHÉZEUX
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 100% per 15 mesi



GRANDS ECHÉZEUX
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 100% per 15 mesi



CLOS DE VOUGEOT
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 100% per 15 mesi



RICHEBOURG
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 100% per 15 mesi

DOMAINE COMTE GEORGE DE VOGÜÉ

CHAMBOLLE-MUSIGNY

Questo storico Domaine nasce nel 1450 a Chambolle-Musigny. Dei 12 ettari di proprietà, 7 sono nel Grand cru Musigny. A completare il patrimonio viticolo ci sono le parcelle all'interno del Grand cru Bonnes-Mares e lo straordinario 1er cru di Chambolle-Musigny "Les Amoureuses", con un totale di 40.000 bottiglie prodotte all'anno.

Il mezzo ettaro di Chardonnay, piantato all'interno del Grand cru Musigny, costituisce una rarità. Comte de Vogüé è infatti l'unico a produrre questo Grand cru in bianco, ma solo dopo il compimento del cinquantesimo anno di età delle vigne. Le vigne di Musigny Grand cru vengono declassate a Chambolle-Musigny 1er cru fino a quando non raggiungono i 25 anni di età. Questa è un'ulteriore dimostrazione del rigore di questo Domaine che è un esempio per la regolarità, la raffinatezza e la longevità dei propri vini.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Claire de Causans e Marie de Ladoucette
Produzione annua:	36.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Jean Lupatelli
Ettari vitati:	12 ha
Anno di fondazione:	1450



COMTE GEORGES DE VOGÜÉ



CHAMBOLLE-MUSIGNY

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: l'azienda non fornisce informazioni sulla vinificazione dato che varia a seconda del millesimo



CHAMBOLLE-MUSIGNY
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: l'azienda non fornisce informazioni sulla vinificazione dato che varia a seconda del millesimo



CHAMBOLLE-MUSIGNY
1^{er} Cru "Les Amoureuses"

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: l'azienda non fornisce informazioni sulla vinificazione dato che varia a seconda del millesimo



BONNES-MARES
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: l'azienda non fornisce informazioni sulla vinificazione dato che varia a seconda del millesimo



MUSIGNY VIEILLES VIGNES
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: l'azienda non fornisce informazioni sulla vinificazione dato che varia a seconda del millesimo



MUSIGNY BLANC
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: l'azienda non fornisce informazioni sulla vinificazione dato che varia a seconda del millesimo

DOMAINE LÉCHENEAUT

NUITS-SAINT-GEORGES

Il Domaine Lécheneaut fu fondato da Fernand Lécheneaut agli inizi degli anni '50 a Nuits-Saint-Georges. Vincent e Philippe Lécheneaut subentrarono al padre Fernand nel 1986, ampliando le vigne di proprietà e raggiungendo una notevole notorietà internazionale.

Dagli originari tre ettari, il domaine ha raggiunto gli attuali dieci, coprendo le denominazioni village di Nuits-Saint-Georges, Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée e Chambolle-Musigny, oltre agli importanti 1er cru di NSG e il Grand Cru Clos de la Roche.

L'azienda vinicola Lécheneaut non ha una certificazione biologica, ma lavora le proprie vigne con un approccio biodinamico: niente diserbanti, solo fertilizzanti naturali e interventi ove strettamente necessari.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Jules, Philippe e Vincent Lécheneaut
Produzione annua:	50.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Vincent Lécheneaut
Ettari vitati:	10 ha
Anno di fondazione:	1958





BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento:
fermentazione in acciaio - breve bâtonnage -
affinamento acciaio e fûts mai nuovi



MOREY-SAINT-DENIS
"PIERRE VIRANT"

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento:
fermentazione in acciaio - breve bâtonnage -
affinamento fûts (20% nuovi)



NUITS-SAINT-GEORGES

Vitigno: Pinot Nero
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento:
diraspatura parziale - fermentazione cuve
aperte con pigeage - malolattica e affinamento
in fûts (20% nuovi)



BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

Vitigno: Pinot Nero
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento:
diraspatura parziale - fermentazione cuve
aperte con pigeage - affinamento in inox
e fûts mai nuovi



MOREY-SAINT-DENIS

Vitigno: Pinot Nero
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento:
diraspatura parziale - fermentazione cuve
aperte con pigeage - malolattica e affinamento
in fûts (20% nuovi)



GEVREY-CHAMBERTIN

Vitigno: Pinot Nero
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento:
diraspatura parziale - fermentazione cuve
aperte con pigeage - malolattica e affinamento
in fûts (20% nuovi)

LÉCHENEAUT



NUITS-SAINT-GEORGES "LES DAMODES"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento:
diraspatura parziale - fermentazione cuve
aperte con pigeage - malolattica e affinamento
in fûts (30% nuovi)



NUITS-SAINT-GEORGES "AUX ARGILLAS"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento:
diraspatura parziale - fermentazione cuve
aperte con pigeage - malolattica e affinamento
in fûts (30% nuovi)



NUITS-SAINT-GEORGES "LE PRULLIERS"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento:
diraspatura parziale - fermentazione cuve
aperte con pigeage - malolattica e affinamento
in fûts (30% nuovi)

CLOS DE TART

MOREY-SAINT-DENIS

Fondato nel 1141 dalle monache Benedettine dell'Abbazia de Tart, il Clos de Tart è situato a Morey-Saint-Denis ed è oggi di Artémis Domaines. Il Domaine è di 7,53 ettari, raggruppati in un unico appezzamento chiuso da un muro (Clos) che costituisce il più ampio Grand Cru Monopole dell'intera BORGOGNA.

Il Clos de Tart Grand Cru è un vino che, grazie la natura del suolo, può unire la potenza tipica dello Chambertin alla finezza del Musigny.

Una parte della raccolta, quella proveniente dalle vigne con meno di 25 anni di età, viene declassata per produrre un Morey-Saint-Denis 1er cru denominato "La Forge". Ritroviamo - nel lavoro in vigna - lo stesso stile del Clos de Tart ma con una struttura meno ricca che lo rende più facile nella beva fin da giovane.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Artémis Domaines
Produzione annua:	25.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biodinamica
Enologo:	Alessandro Noli
Ettari vitati:	7,5 ha
Anno di fondazione:	1141



CLOS DE TART



CLOS DE TART
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione
acciaio - affinamento fût nuovi 100% per 17
mesi



MOREY ST. DENIS "LA FORGE DE TART"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione
acciaio - affinamento fût nuovi 100% per 17
mesi

DOMAINE DES LAMBRAYS

MOREY-SAINT-DENIS

Le origini del Clos de Lambray, situato a Morey-Saint-Denis, risalgono al 1365 ed è oggi di proprietà del gruppo LVMH. Si tratta di un unico appezzamento delle dimensioni di 8,84 ettari di cui 8,66 di proprietà del Domaine des Lambrays che non può quindi fregiarsi del prestigioso appellativo di Monopole.

Completano la proprietà del Domaine due piccole parcelle situate nel comune di Puligny-Montrachet, all'interno dei 1er cru Folatières e Clos du Cailleret.

Le vigne, situate ad un'altitudine ideale di 250 metri, si suddividono in tre climat geologicamente differenti. Solo unendo le uve provenienti dalle tre parcelle si può ottenere la complessità e la longevità tipiche del Grand Cru di Morey-Saint-Denis. L'utilizzo del legno nuovo è molto misurato, con il 50% dei fût rinnovati ogni anno.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Groupe LVMH
Produzione annua:	40.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biodinamica
Enologo:	Jaques Devauges
Ettari vitati:	11 ha
Anno di fondazione:	1868





CLOS DES LAMBRAYS
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: vinificazione con raspi - fermentazione in acciaio - affinamento in fûts nuovi 60% per 18 mesi



MOREY ST. DENIS "LES LOUPS"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: vinificazione con raspi - fermentazione in acciaio - affinamento in fûts nuovi 30% per 18 mesi



PULIGNY-MONTRACHET "LES FOLATIÈRES"
1^{er} Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in fûts nuovi 40% per 16 mesi



NUITS-SAINT-GEORGES "LA RICHEMONE"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: parziale diraspatura - fermentazione in cuves legno - affinamento in fûts nuovi 40% per 16 mesi



MOREY-SAINT-DENIS "CLOS SORBÈ"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: parziale diraspatura - fermentazione in cuves legno - affinamento in fûts nuovi 40% per 16 mesi



VOSNE-ROMANÉE "LES BEAUX MONTS"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: parziale diraspatura - fermentazione in cuves legno - affinamento in fûts nuovi 40% per 16 mesi

DOMAINE PONSOT

MOREY-SAINT-DENIS

Ponsot è uno dei domaine storici della BORGOGNA essendo nato nel 1872 ed è uno dei pochissimi, meno di 10, ad aver imbottigliato tutta la propria produzione già negli anni trenta.

Situato a Morey-Saint-Denis possiede la quota più rilevante del Grand cru più importante del comune, 3,31 ha del Clos de la Roche sono di proprietà del domaine e sono interamente collocati all'interno di quello che era originariamente il clos.

Oltre ai reputatissimi Grand cru, l'altro vino rappresentativo dell'azienda è il Morey-Saint-Denis blanc Clos des Monts Luisants, vigna dove storicamente è coltivato il vitigno Aligoté con piante risalenti al 1911.

Il comune denominatore dei vini del domaine è quello di essere vinificati in legno mai nuovo perché i Ponsot ritengono che sia il modo migliore per esprimere il territorio da cui provengono.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Ponsot
Produzione annua:	50.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica non certificata
Enologo:	Alexandre Abel
Ettari vitati:	8 ha
Anno di fondazione:	1872





SAINT ROMAIN CUVÉE DE LA MÉSANGE

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: pressa pneumatica - fermentazione e affinamento in fûts mai nuovi, anche di 7° e 8° passaggio



MOREY-ST-DENIS CLOS MONTS LUISANTS VIEILLES VIGNES

1^{er} Cru Vieilles Vignes
Vitigno: Aligoté 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: pressa pneumatica - fermentazione e affinamento in fûts mai nuovi, anche di 7° e 8° passaggio



CORTON CHARLEMAGNE Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: pressa pneumatica - fermentazione e affinamento in fûts mai nuovi, anche di 7° e 8° passaggio



MOREY-ST-DENIS CUVÉE DES GRIVES

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione in tini legno aperti - pressa verticale - affinamento in fûts mai nuovi, anche di 7° e 8° passaggio



MOREY-ST-DENIS CUVÉE DES ALOUETTES 1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione in tini legno aperti - pressa verticale - affinamento in fûts mai nuovi, anche di 7° e 8° passaggio



CORTON CUVÉE DU BOURDON Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione in tini legno aperti - pressa verticale - affinamento in fûts mai nuovi, anche di 7° e 8° passaggio



CLOS DE VOUGEOT VIEILLES VIGNES
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione in tini legno aperti - pressa verticale - affinamento in fûts mai nuovi, anche di 7° e 8° passaggio



CHAPELLE CHAMBERTIN
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione in tini legno aperti - pressa verticale - affinamento in fûts mai nuovi, anche di 7° e 8° passaggio



CLOS DE LA ROCHE VIEILLES VIGNES
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione in tini legno aperti - pressa verticale - affinamento in fûts mai nuovi, anche di 7° e 8° passaggio

DOMAINE ARMAND ROUSSEAU

GEVREY-CHAMBERTIN

Il Domaine viene fondato all'inizio del 1900 da Armand Rousseau, quando eredita svariate parcelle di vigna nel comune di Gevrey-Chambertin. Inizialmente vende i propri vini in botte ai negozianti della regione. Solo dall'inizio degli anni '20, decide di espandere la vendita anche a ristoranti e ai negozi specializzati. Armand investe con lungimiranza su vigne che in seguito verranno classificate Grand Cru dall'Institut National de l'Origin et de la Qualité (INAO).

Oggi gestite dal nipote Eric Rousseau - con un patrimonio di 15 ettari -, l'età media delle vigne è di 45 anni e la produzione annua si aggira intorno alle 65.000 bottiglie.

Il Domaine in vigna ricorre alla lotta ragionata con "tendenza biologica", senza l'utilizzo di fertilizzanti e pesticidi ormai da svariati anni.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Rousseau
Produzione annua:	65.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Eric Rousseau
Ettari vitati:	15 ha
Anno di fondazione:	1910



ARMAND ROUSSEAU



GEVREY-CHAMBERTIN "LES CAZETIERS"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve interamente diraspate - fermentazione in tini legno e acciaio aperti - affinamento fûts mai nuovi per 18 mesi



GEVREY-CHAMBERTIN "CLOS SAINT-JAQUES"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve interamente diraspate - fermentazione in tini legno e acciaio aperti - affinamento fûts nuovi 80% per 18 mesi



MAZY-CHAMBERTIN
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve interamente diraspate - fermentazione in tini legno e acciaio aperti - affinamento fûts nuovi 40% per 18 mesi



CHARMES-CHAMBERTIN
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve interamente diraspate - fermentazione in tini legno e acciaio aperti - affinamento fûts nuovi 40% per 18 mesi



CLOS DE LA ROCHE
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve interamente diraspate - fermentazione in tini legno e acciaio aperti - affinamento fûts nuovi 40% per 18 mesi



RUCHOTTES-CHAMBERTIN "CLOS DES RUCHOTTES" MONOPOLE
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve interamente diraspate - fermentazione in tini legno e acciaio aperti - affinamento fûts nuovi 40% per 18 mesi



CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve interamente diraspate - fermentazione in tini legno e acciaio aperti - affinamento fûts nuovi 100% per 18 mesi



CHAMBERTIN
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve interamente diraspate - fermentazione in tini legno e acciaio aperti - affinamento fûts nuovi 100% per 18 mesi

DOMAINE DUGAT-PY

GEVREY-CHAMBERTIN

I Dugat, vigneron a Gevrey-Chambertin da tredici generazioni, danno vita al Domaine nel 1923. Il lavoro di Bernard Dugat è estremamente meticoloso e volto a conservare al meglio le proprie vigne e dal 2003 l'azienda è stata convertita in biologico. L'età media dei ceppi è di 65 anni e vengono rinnovati solo se strettamente necessario, utilizzando una rigorosa selezione massale.

Il patrimonio viticolo del Domaine è di dieci ettari, impreziosito da parcelle all'interno dei Grand Cru Chambertin, Mazis-Chambertin, Charmes-Chambertin e Mazoyères-Chambertin, oltre che da importanti 1er cru di Gevrey-Chambertin, come Lavaux-Saint-Jaques e Petite Chapelle.

I vini sono decisamente concentrati con una colorazione intensa ed un corpo potente, mantenendo però una raffinata eleganza. Sono vini di grandissima longevità e godibili solo dopo alcuni anni di bottiglia.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Bernard Dugat e Jocelyne Py
Produzione annua:	35.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica
Enologo:	Loïc Dugat
Ettari vitati:	10 ha
Anno di fondazione:	1923





GEVREY-CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve raramente diraspate - fermentazione in tini di legno e cemento - affinamento fûts nuovi 30% per 18 mesi - no filtrazione



GEVREY-CHAMBERTIN "COEUR DE ROY" TRÈS VIEILLES VIGNES

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve raramente diraspate - fermentazione in tini di legno e cemento - affinamento fûts nuovi 80% per 18 mesi - no filtrazione



GEVREY-CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES 1^{er} Cru "Champeaux"

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve raramente diraspate - fermentazione in tini di legno e cemento - affinamento fûts nuovi 100% per 18 mesi - no filtrazione



GEVREY-CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES 1^{er} Cru "Petite Chapelle"

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve raramente diraspate - fermentazione in tini di legno e cemento - affinamento fûts nuovi 100% per 18 mesi - no filtrazione



CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve raramente diraspate - fermentazione in tini di legno e cemento - affinamento fûts nuovi 100% per 18 mesi - no filtrazione



MAZIS-CHAMBERTIN Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve raramente diraspate - fermentazione in tini di legno e cemento - affinamento fûts nuovi 100% per 18 mesi - no filtrazione

DOMAINE TRAPET PÈRE ET FILS

GEVREY-CHAMBERTIN

Il Domaine nasce nel 1919 a Gevrey-Chambertin ed è attualmente gestito da Jean-Louis Trapet che si è impegnato nello studio e nell'applicazione dei principi della biodinamica, convertendo l'azienda e certificandola Biodyvin nel 1998. Negli anni '90, l'azienda è stata soggetta a una spartizione a seguito di una successione fra cugini, che ha ridotto il patrimonio viticolo, rimanendo comunque di assoluto valore con 15 ettari totali, dei quali 1,9 nello Chambertin Grand Cru, 0,75 ettaro nel Latricières-Chambertin Grand Cru con vigne vecchie risalenti al 1938 e 0,60 ettaro nel Chapelle-Chambertin Grand Cru. Jean-Louis è affiancato dalla moglie Andrée e dai genitori, fieri sostenitori del lavoro del figlio che è stato capace di far fare il salto di qualità al Domaine, attualmente ai vertici assoluti della BORGOGNA.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Trapet
Produzione annua:	65.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biodinamica
Enologo:	Jean-Louis Trapet
Ettari vitati:	15 ha
Anno di fondazione:	1919



TRAPET PÈRE ET FILS



MARSANNAY ROUGE

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: 30% uve diraspate - fermentazione in vasche e uova di cemento - affinamento fûts mai nuovi 16 mesi



GEVREY-CHAMBERTIN

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: 30% uve diraspate - fermentazione in vasche e uova di cemento - affinamento fûts nuovi 30% per 16 mesi



GEVREY-CHAMBERTIN "ALEA"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: 30% uve diraspate - fermentazione in vasche e uova di cemento - affinamento fûts nuovi 50% per 16 mesi



LATRICIÈRES-CHAMBERTIN
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: 30% uve diraspate - fermentazione in vasche e uova di cemento - affinamento fûts nuovi 70% per 16 mesi



CHAPELLE-CHAMBERTIN
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: 30% uve diraspate - fermentazione in vasche e uova di cemento - affinamento fûts nuovi 60% per 16 mesi



CHAMBERTIN
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: 30% uve diraspate - fermentazione in vasche e uova di cemento - affinamento fûts nuovi 75% per 16 mesi

DOMAINE BRUNO CLAIR

MARSANNAY LA CÔTE

Fondato nel 1979 a Marsannay-la-Côte da Bruno Clair, il Domaine inizialmente possedeva solo qualche parcella di Marsannay, Fixin, Morey-Saint-Denis e del 1er cru Dominode a Savigny-les-Beaune. Nel 1986 Bruno si vede affidare le vigne dei genitori e dei fratelli, ritrovandosi ad avere così un patrimonio composto da parcelle all'interno del Chambertin Clos de Bèze Grand Cru, dei 1er cru di Gevrey-Chambertin Clos Saint Jaques e Cazetieres, oltre a Vosne-Romanée e Chambolle-Musigny village.

L'azienda raggiunge l'estensione di 22 ettari nel 1996, a seguito all'acquisizione di vigne nel Corton-Charlemagne Grand Cru, Gevrey-Chambertin 1er cru Petite Chapelle, Aloxe-Corton e Pernand-Vergelesses.

Bruno Clair con i suoi 10 ettari di proprietà nella AOC Marsannay, è stato l'apripista nella valorizzazione di questa denominazione che si sta affermando per la piacevolezza e l'eleganza dei propri vini.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Clair
Produzione annua:	110.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Philippe Brun
Ettari vitati:	22 ha
Anno di fondazione:	1979





BOURGOGNE BLANC

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: uve raramente diraspate - fermentazione e affinamento in tonneaux da 600 litri con leggero bâtonnage



**SAVIGNY-LÈS-BEAUNE
 "LA DOMINODE"
 1^{er} Cru**

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve raramente diraspate - fermentazione cuve legno aperte - affinamento fûts nuovi 40% per 18 mesi



**VOSNE ROMANÉE
 "LES CHAMPS PERDRIX"**

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve raramente diraspate - fermentazione cuve legno aperte - affinamento fûts nuovi 40% per 18 mesi



GEVREY-CHAMBERTIN

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve raramente diraspate - fermentazione cuve legno aperte - affinamento fûts nuovi 30% per 18 mesi



**GEVREY-CHAMBERTIN
 "PETITE CHAPELLE"
 1^{er} cru**

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve raramente diraspate - fermentazione cuve legno aperte - affinamento fûts nuovi 40% per 18 mesi



**GEVREY-CHAMBERTIN
 "CLOS SAINT-JACQUES"
 1^{er} cru**

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve raramente diraspate - fermentazione cuve legno aperte - affinamento fûts nuovi 50% per 20 mesi



**BONNES-MARES
 Grand Cru**

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve raramente diraspate - fermentazione cuve legno aperte - affinamento fûts nuovi 50% per 20 mesi



**CHAMBERTIN "CLOS DE BÈZE"
 Grand Cru**

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve raramente diraspate - fermentazione cuve legno aperte - affinamento fûts nuovi 50% per 20 mesi

MAISON LA CHABLISIENNE

CHABLIS

La Chablisienne nasce nel 1923, quando alcuni vigneroni di Chablis decidono di associarsi per far fronte alle difficoltà economiche dell'epoca, creando la cantina sociale della zona. La Chablisienne coltiva ben 655 ettari e può contare su circa 300 associati. La massima ricerca della qualità ha spinto la Maison ad acquistare nel 1999 Château Grenouilles, con il suo importante patrimonio di vigne nel Grand Cru Grenouilles. Si tratta dell'unico Château all'interno dei Grand Cru: l'importanza delle sue vigne è tale da farle considerare le più vocate fra tutte quelle dei sette Grand Cru. La Chablisienne vinifica ventuno cuvée, coprendo le quattro denominazioni della zona, ma solo le migliori vengono selezionate e imbottigliate nell'importante bottiglia denominata "Sommelier", che racchiude solo i vini provenienti dalle vigne più vecchie.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Cave Coopérative de Chablis
Produzione annua:	5.000.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Vincent Bartement
Ettari vitati:	655 ha
Anno di fondazione:	1923



LA CHABLISIENNE



CHABLIS "VAILLONS"
1^{er} Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: selezione delle migliori uve della denominazione - fermentazione e affinamento in acciaio e in minima parte legno grande



PETIT CHABLIS "PAS SI PETIT"

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: selezione delle migliori uve della denominazione - fermentazione e affinamento in acciaio



CHABLIS
"LES VÉNÉRABLES" - VIEILLES VIGNES

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: selezione delle uve provenienti da vigneti con più di 50 anni - fermentazione acciaio e fûts - affinamento fûts mai nuovi per 12 mesi



CHABLIS "FOURCHAUME"
1^{er} Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: selezione delle migliori uve della denominazione - fermentazione e affinamento in acciaio e fûts parzialmente nuovi



CHABLIS "VAULORENT"
1^{er} Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: selezione delle migliori uve della denominazione - fermentazione e affinamento in acciaio e fûts parzialmente nuovi



CHABLIS "LES LYS"
1^{er} Cru

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: selezione delle migliori uve della denominazione - fermentazione e affinamento in acciaio e fûts parzialmente nuovi

LA CHABLISIENNE



CHABLIS "MONT DE MILIEU"
1^{er} Cru

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: selezione delle migliori uve della denominazione - fermentazione e affinamento in acciaio e fûts parzialmente nuovi



CHABLIS "MONTÉE DE TONNERRE"
1^{er} Cru

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: selezione delle migliori uve della denominazione - fermentazione e affinamento in acciaio e fûts parzialmente nuovi



CHABLIS
Grand Cru "Les Preuses"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: selezione delle migliori uve della denominazione - fermentazione e affinamento in fûts nuovi 40% per 16 mesi



CHABLIS "CHÂTEAU GRENOUILLES"
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: monopole dell'azienda - fermentazione e affinamento in fûts nuovi 80% per 16 mesi

CAVE BAILLY LAPIERRE

SAINT-BRIS-LE-VINEUX

Il villaggio di Bailly, situato a sud-est di Chablis, si può considerare la culla del Crémant de Bourgogne.

Fondata nel 1972, la Cave de Bailly Lapierre oggi conta 430 soci conferitori. Da subito si fa baluardo degli spumanti prodotti in BORGOGNA e promuove l'iter per la creazione della AOC Crémant de Bourgogne che l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) concede nel 1975 come prima AOC di Crémant in Francia.

Le cantina si trova cinquanta metri sotto terra e le gallerie, che si estendono su una superficie di quattro ettari, ospitano permanentemente cinque milioni di bottiglie. Le condizioni naturali sono ideali per la spumantizzazione e la conservazione: temperatura costante a 12°, umidità naturale elevata dell'80% e luce soffusa per preservare la qualità organolettica.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Les Caves Bailly Lapierre
Produzione annua:	3.000.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Sylvain Martinand
Ettari vitati:	300 ha
Anno di fondazione:	1972



BAILLY LA PIERRE



CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT
CHARDONNAY

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - 18 mesi sui lieviti



CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT
PINOT NOIR

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - 18 mesi sui lieviti



CRÉMANT DE BOURGOGNE PAS DOSÉ
"L'AUTHENTIQUE"

Vitigno: Pinot nero - Chardonnay
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - 18 mesi sui lieviti



CRÉMANT DE BOURGOGNE
ROSÉ

Vitigno: Pinot nero - Gamay
Tipo di vino: metodo classico rosato
Vinificazione e affinamento: rosato di macerazione - fermentazione in acciaio - 18 mesi sui lieviti



CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT BLANC
"VIVE-LA-JOIE!"

Vitigno: Pinot nero 50% - Chardonnay 50%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - 36 mesi sui lieviti



CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT ROSÉ
"VIVE-LA-JOIE!"

Vitigno: Pinot nero 80% - Chardonnay 20%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - 36 mesi sui lieviti

SUD DELLA FRANCIA

239



MAISON SAINT AIX - DOMAINE DE LA GRANDE SÉOUVE

JOUQUES

Fondata nel 1880 nel cuore della Provenza, l'azienda vinicola Grande Séouve conosce una nuova era nel 2009 quando viene acquistata dall'olandese Eric Kurver, grande appassionato di vino.

È lui a rinnovare completamente l'azienda e a ribattezzare la proprietà Maison Saint Aix, modernizzando le attrezzature di cantina e reimpiantando parte delle vigne non ritenute adeguate a produrre uve di qualità.

Eric Kurver crea così l'ideale combinazione fra vigne giovani e vigne con oltre 60 anni di età. Il vigneto Maison Saint Aix è uno dei più grandi della denominazione Coteaux d'Aix-en-Provence, con una superficie di 75 ettari situati a 420 metri s.l.m. sull'altopiano di Bèdes. Le tre classiche uve della zona - Syrah, Grenache, Cinsault - sono piantate su terreno argilloso-calcareo e beneficiano di notti fresche e vento di maestrale: condizioni perfette per la produzione di un ottimo vino rosato.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Eric Kurver e Sake Weima
Produzione annua:	2.000.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Gabriel Montejar
Ettari vitati:	75 ha
Anno di fondazione:	1880



MAISON SAINT AIX



AIX ROSÉ AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Vitigno: Grenache 60%-Syrah 20%-Cinsault 20%

Tipo di vino: rosato

Vinificazione e affinamento: macerazione a freddo, pressatura soffice, mosto ottenuto per caduta - fermentazione e affinamento in acciaio

DOMAINE VIAL MAGNÈRES - CLOS SAINT ANDRÈ

BANYLUS SUR MER

Azienda familiare da quattro generazioni, Vial Magnères è un piccolo Domaine di dieci ettari situato a Banyuls sur Mer. L'azienda ha un importante patrimonio di vecchie vigne di Carignan, Syrah e Grenache noir, gris e blanc che concorrono all'ottenimento delle diverse cuvée del Domaine.

Il Banyuls è un vino fortificato, ottenuto vinificando principalmente Grenache noir coltivato ad alberello, mentre il Grenache blanc e quello gris vengono utilizzati per il più raro Banyuls blanc. Il "Tradition" è un vino con decise note fruttate e speziate, con sentori di caffè e cioccolato, in un contesto nettamente ossidativo. Un vino che regge egregiamente l'accostamento con il cioccolato.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Sapéras
Produzione annua:	20.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Bernard Sapéras
Ettari vitati:	10 ha
Anno di fondazione:	1910



VIAL MAGNÈRES - CLOS SAINT ANDRÈ



**BANYULS
TRADITION 4 ANS**

Vitigno: Grenache Noir 70% - Grenache gris 30%
Tipo di vino: rosso dolce
Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento - mutizzazione con Marc - affinamento ossidativo in botti legno da 40 e 60 ettolitri



**BANYULS
CUVÉE "RIMAGE"**

Vitigno: Grenache noir 100%
Tipo di vino: rosso dolce
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - mutizzazione con Marc - affinamento in acciaio e imbottigliamento precoce



**BANYULS
CUVÉE "GABY VIAL"**

Vitigno: Grenache Noir 70% - Grenache gris 30%
Tipo di vino: rosso dolce
Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento - mutizzazione con Marc - affinamento ossidativo in botti legno da 40 e 60 ettolitri

DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES

ANIANE

Fondata nel 1989, La Grange des Pères è oggi il Domaine più considerato del Languedoc. Situata nel villaggio di Aniane, l'azienda è ora gestita da Bernard Vaillé, che ha deciso di lavorare i suoi terreni nell' Hérault del Languedoc.

Laurent Vaillé, il predecessore di Bernard, decide di piantare su quelli esposti a sud 9 ettari di uve rosse (40% Syrah, 40% Mourvèdre e 20% Cabernet sauvignon) e un ettaro di uve bianche (80% Roussanne, 10% Marsanne e 10% Chardonnay), ottenendo da subito rese basse (20 ettolitri per ettaro) per una produzione annua di poco più di 50.000 bottiglie.

La famiglia Vaillé mette in ogni cassa del proprio vino un rametto di timo ed una foglia di alloro, evocando in questo modo gli splendidi e aridi territori dai quali provengono i loro straordinari vini.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Vaillé
Produzione annua:	50.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologico
Enologo:	Bernard Vaillé
Ettari vitati:	9 ha
Anno di fondazione:	1989



LA GRANGE DES PÈRES



DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES - ROUGE

Vitigno: Syrah 40% - Mourvèdre 40% - Cabernet S. 20%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - fermentazione in acciaio - affinamento in barriques nuove 35% per 16 mesi



DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES - BLANC

Vitigno: Marsanne 80% - Roussanne 10% - Chardonnay 8% - Gros Manseng 2%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - fermentazione in acciaio - affinamento in tonneaux 600 lt. per 24 mesi

DOMAINE VICO

PONTE LECCIA - CORSICA

Tenuta storica della Corsica oggi di proprietà della famiglia Venturi-Acquaviva, è stata fondata nel 1901 dal signor Vico, che aveva il desiderio di creare una tenuta di riferimento nel centro dell'isola in una zona climaticamente e geologicamente complessa.

Su un terroir composto principalmente da scisto, basalto e, in due appezzamenti, da ciottoli arrotondati, cresce il vigneto autoctono con oltre 10 varietà di uve, alcune delle quali quasi settantenni. Questo, insieme all'ambiente preservato, permette alla tenuta di produrre vini pregiati, eleganti e freschi.

La filosofia di Manu Venturi, alla guida del domaine dal 2005, è la stessa ovunque: agricoltura biologica, agricoltura biodinamica, permacultura, apicoltura. Una scelta fatta per preservare la sua isola, la sua terra, gli uomini e le donne che ci vivono e, più in generale, il pianeta. Con la convinzione che il proprio lavoro debba avere un impatto positivo sull'ambiente, in modo da poter produrre vini pieni di vita ed equilibrio.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Venturi-Acquaviva
Produzione annua:	200.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biodinamica
Enologo:	Manu Venturi
Ettari vitati:	47 ha
Anno di fondazione:	1901





« LE BOIS DU CERF » AOP CORSE

Vitigno: Vermentinu
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - macerazione pellicolare - fermentazione acciaio con lieviti indigeni - affinamento in cemento sui lieviti per 6 mesi - batonnage regolari



« (...) EMERA » IGP ÎLE DE BEAUTÉ

Vitigno: Genovese
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione in cemento con lieviti indigeni - affinamento in cemento



« LE BOIS DU CERF » AOP CORSE

Vitigno: 70% Sciaccarellu-30% Grenache
Tipo di vino: rosato fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale seguita da stabulazione a freddo a 4 gradi per 7 giorni - fermentazione in acciaio - affinamento in cemento sui lieviti per 6 mesi - batonnage regolari



« LE BOIS DU CERF » AOP CORSE

Vitigno: 60% Nielucciu-40% Sciaccarellu
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione in cemento con lieviti indigeni - 15 giorni di macerazione - affinamento 14/18 mesi in cemento



« (...) EMERA » IGP ÎLE DE BEAUTÉ

Vitigno: Sciaccarellu
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione in tini legno con lieviti indigeni - affinamento in legno grande per 14/16 mesi



« U FORNU » PARCELLE DU FOUR À PAIN AOP CORSE

Vitigno: Sciaccarellu-Minustellu
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini legno di 25 hl con lieviti indigeni - lunga macerazione di 30 giorni - affinamento 18 mesi in uovo di cemento da 800 litri



« CANTINONE » AOP CORSE

Vitigno: Sciaccarellu
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini legno di 25 hl con lieviti indigeni - lunga macerazione di 30 giorni - affinamento legno grande per 14/18 mesi

DOMAINE DE TERREBRUNE

OLLIOULES

Terrebrune, situata nel comune di Ollioules a pochi chilometri dal mare, è la cantina più rappresentativa della denominazione Bandol.

La tenuta vanta 35 ettari di vigneti terrazzati coltivati con metodo biologico e che beneficiano di un terreno unico, costituito da marna argillosa-calcareo del Triassico, presente solo a Bandol e in grado di conferire uno stile distintivo. Affacciate sul Mar Mediterraneo, le vigne

beneficiano anche della brezza marina, ideale per il Mourvèdre. Qui, il vino rosso trova naturalmente la sua migliore espressione, mai esuberante e profondamente sobrio rispetto ad alcuni vini vicini, di

immensa potenza. I comproprietari Reynald Delille e Jean d'Arthuys sono i custodi di questo stile, il cui potenziale di invecchiamento è innegabile. Ma c'è anche il rosato, dove il Mourvèdre domina

leggermente gli assemblaggi, e il bianco. Entrambi riservati in gioventù, dopo 5 e 10 anni la contenuta fruttuosità giovanile lascia il posto agli aromi mediterranei del loro terroir, rivelando un'ampiezza che pochi vini della regione possono eguagliare.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Reynald Delille e Jean d'Arthuys
Produzione annua:	120.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica
Enologo:	Reynald Delille
Ettari vitati:	35 ha
Anno di fondazione:	1962



TERREBRUNE



TERREBRUNE BLANC BANDOL AOC

Vitigno: 50% Clairette-30% Ugni Blanc-20% Bourboulenc

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento in acciaio inox, uovo di cemento, anfore e demi-muids per 6 mesi



TERREBRUNE ROSÉ BANDOL AOC

Vitigno: 60% Mourvèdre-20% Grenache-20% Cinsalut

Tipo di vino: rosato fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione in acciaio- malolattica svolta-affinamento in legno e acciaio



TERREBRUNE ROUGE BANDOL AOC

Vitigno: 85% Mourvèdre-10% Grenache-5% Cinsalut

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tino chiuso con rimontaggi regolari- malolattica svolta - affinamento in legno grande da 25 a 60 hl per 18 mesi

LOIRA

251



CHÂTEAU DE VILLENEUVE

SOUZAY-CHAMPIGNY

Immerso in una delle zone viticole più significative della Francia, Château de Villeneuve si affaccia sul fiume Loira. Dal 1969 diventa proprietà della famiglia Chevallier. I 25 ettari che circondano la fortezza sono coltivati a Cabernet Franc e Chenin, due vitigni autoctoni, uno rosso e l'altro bianco che fanno capo rispettivamente alle denominazioni Saumur Champigny e Saumur Blanc. Per la cura della vigna vengono rispettati i criteri della coltivazione biologica, evitando quindi l'utilizzo di diserbanti e pesticidi. Accurata lavorazione della terra, basse rese e vendemmia manuale: tutto è concepito per preservare l'equilibrio naturale della pianta nel pieno rispetto dell'ambiente circostante. I vini hanno certificazione biologica garantita dall'ente certificatore Bureau Veritas. I Cabernet Franc prodotti sono tre e si differenziano principalmente per la provenienza delle uve.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Jean-Pierre Chevallier
Produzione annua:	120.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologico
Enologo:	Jean-Pierre Chevallier
Ettari vitati:	25 ha
Anno di fondazione:	1969



CHÂTEAU DE VILLENEUVE



SAUMUR CHAMPIGNY

Vitigno: Cabernet franc 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - macerazione prefermentativa a freddo 4 giorni - fermentazione tini legno - affinamento legno da 500 lt., acciaio e cemento



SAUMUR CHAMPIGNY
"VIEILLES VIGNES"

Vitigno: Cabernet franc 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - fermentazione tini legno troncoconici - affinamento botti legno da 500 lt. di 2 e 3 anni



SAUMUR CHAMPIGNY
"LE GRAND CLOS"

Vitigno: Cabernet franc 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - diraspatura totale - fermentazione tini legno troncoconici - affinamento cuves legno da 12 hl



SAUMUR BLANC

Vitigno: Chenin 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - fermentazione acciaio - no malolattica - affinamento tonneaux 40% e acciaio per 8 mesi



SAUMUR BLANC
"LES CORMIERS"

Vitigno: Chenin 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - fermentazione acciaio - affinamento in botti legno da 12 hl per 12 mesi

CHÂTEAU DE TRACY

TRACY-SUR-LOIRE

Château de Tracy produce vini dal 1396. I proprietari Conti d'Estutt d'Assay gestiscono 33 ettari interamente coltivati a Sauvignon nella AOC Pouilly-Fumé ricorrendo ad una coltura ragionata per rispettare al massimo l'ambiente, con metodi eco-sostenibili ed eliminazione degli insetticidi.

La cuvée HD Haute Densité proviene da una vigna piantata su terreno calcareo, ad una densità elevatissima di 17.000 piedi per ettaro ed è frutto di un esperimento decisamente ben riuscito, con una resa di 29hl/ha.

La cuvée 101 RANGS è il frutto della vinificazione di una vecchia vigna (101 filari) di sessant'anni adiacente lo Château, interamente su terreno silex. Il 15% del vino viene affinato in fusti da 500 litri rinnovati tutti gli anni.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Estutt d'Essay
Produzione annua:	200.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Laurent Labaume
Ettari vitati:	33 ha
Anno di fondazione:	1396



CHÂTEAU DE TRACY



POUILLY-FUMÉ
"101 RANGS"

Vitigno: Sauvignon 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione ed affinamento in tonneaux da 500 lt. e acciaio per 9 mesi



POUILLY-FUMÉ
"H.D. HAUTE DENSITÉ"

Vitigno: Sauvignon 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione ed affinamento in tonneaux da 500 lt. per 10 mesi con bâtonnages regolari



POUILLY-FUMÉ

Vitigno: Sauvignon 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione ed affinamento in acciaio e cemento per 9 mesi



POUILLY-FUMÉ
"MADEMOISELLE DE T"

Vitigno: Sauvignon 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione ed affinamento in acciaio e cemento per 9 mesi

GITTON PÈRE ET FILS

SANCERRE

Creato nel 1945 da Marcel Gitton con solo mezzo ettaro di vigna, il Domaine oggi possiede 27 ettari nella AOC Sancerre.

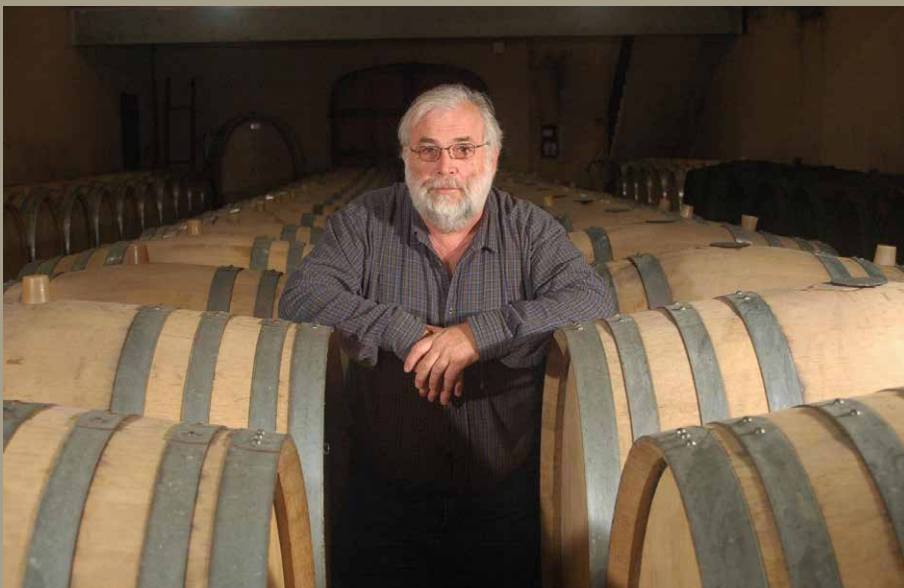
Il figlio Pascal gestisce diversi appezzamenti sui comuni di Sancerre e Ménétréol, costituiti da suoli sia di origine calcarea che di silex. Quattro ettari sono vitati a Pinot nero e i restanti ventitre a Sauvignon.

La famiglia Gitton è stata la prima a vinificare separatamente i vari cru di proprietà ed è considerata tra i pionieri dell'espressione della diversità dei terreni di Sancerre.

Per questo motivo le cuvée prodotte sono svariate: Sancerre "Galinot", Sancerre "la Vigne du Larrey", Sancerre "Les Belles Dames", tutte provenienti da vigne diverse con metodi di affinamento differenti.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Pascal Gitton
Produzione annua:	150.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Pascal Gitton
Ettari vitati:	33 ha
Anno di fondazione:	1945



GITTON PÈRE ET FILS



SANCERRE
"DOMAINE"

Vitigno: Sauvignon 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione con lieviti indigeni -
affinamento 6 mesi acciaio



SANCERRE
"LES BELLES DAMES"

Vitigno: Sauvignon 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione con lieviti indigeni
- affinamento 10 mesi in acciaio e
tonneaux usati



SANCERRE
"L'AMIRAL"

Vitigno: Sauvignon 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione con lieviti indigeni -
affinamento 6 mesi acciaio



SANCERRE
"LES HERSES"

Vitigno: Sauvignon 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione con lieviti indigeni -
affinamento 10 mesi in legno da 30 hl



SANCERRE
"LA VIGNE DU LARREY"

Vitigno: Sauvignon 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione con lieviti indigeni -
affinamento 10 mesi in tonneaux per
metà nuovi e per metà di più anni



SANCERRE
"GALINOT-SILEX"

Vitigno: Sauvignon 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione con lieviti indigeni
- affinamento 11 mesi per metà
tonneaux nuovi e per metà di un anno



POUILLY-FUMÉ
"CLOS JOANNE D'ORION"

Vitigno: Sauvignon 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione con lieviti indigeni -
affinamento 6 mesi acciaio



SANCERRE ROUGE
"LES HERSES"

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
macerazione di 3 settimane a grappoli
interi - lieviti indigeni - affinamento 8
mesi legno da 30 hl

ALSAZIA

259



DOMAINE ZIND-HUMBRECHT

TURCKHEIM

La famiglia Humbrecht è una dei più antichi produttori alsaziani ma è solo nel 1959 che dà vita al Domaine Zind-Humbrecht. Prima azienda ad utilizzare il controllo delle temperature di fermentazione nelle botti tradizionali di rovere e ad importare la pressa pneumatica Grand Cru della Bucher che permette di estrarre solo la parte nobile dell'uva. Dal 2000 la produzione è stata totalmente convertita in coltura biodinamica, certificata Ecocert. I 40 ettari di proprietà del Domaine hanno una produzione massima di 180.000 bottiglie e sono ripartiti su terreni di assoluto valore: Grand Cru Rangen de Thann, Grand Cru Brand, Grand Cru Hengst e Grand Cru Goldert, oltre ai Clos Windsbuhl, Jebsal e Hauserer. Zind-Humbrecht viene attualmente riconosciuto come uno dei più grandi produttori di vini bianchi al mondo.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Olivier Humbrecht
Produzione annua:	150.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biodinamica
Enologo:	Olivier Humbrecht
Ettari vitati:	40 ha
Anno di fondazione:	1959



ZIND-HUMBRECHT



ZIND V.D.T.

Vitigno: Chardonnay 70% - Auxerrois 30%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: lunghissima fermentazione con lieviti indigeni - affinamento legno grande per Auxerrois e barriques per Chardonnay



RIESLING D'ALSACE

Vitigno: Riesling 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 12 mesi



RIESLING D'ALSACE
 "CALCAIRE"

Vitigno: Riesling 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 12 mesi



RIESLING D'ALSACE
 "HERRENWEG DE TURCKHEIM"

Vitigno: Riesling 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 12 mesi



RIESLING D'ALSACE
 "HEIMBOURG"

Vitigno: Riesling 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 18 mesi



RIESLING D'ALSACE
 "CLOS WINDSBUHL"

Vitigno: Riesling 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 24 mesi

ZIND-HUMBRECHT



RIESLING D'ALSACE
"BRAND" VIEILLES VIGNES - GRAND CRU

Vitigno: Riesling 100%
Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 24 mesi



RIESLING D'ALSACE
"RANGEN DE THANN" CLOS ST. URBAIN - GRAND CRU

Vitigno: Riesling 100%
Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 24 mesi



PINOT GRIS D'ALSACE
"CALCAIRE"

Vitigno: Pinot-gris 100%
Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 12 mesi



PINOT GRIS D'ALSACE
"HEIMBOURG"

Vitigno: Pinot-gris 100%
Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 18 mesi



PINOT GRIS D'ALSACE
"CLOS WINDSBUHL"

Vitigno: Pinot-gris 100%
Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 24 mesi



PINOT GRIS D'ALSACE
"RANGEN DE THANN CLOS ST. URBAIN" - GRAND CRU

Vitigno: Pinot-gris 100%
Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 24 mesi

ZIND-HUMBRECHT



GEWÜRZTRAMINER D'ALSACE

Vitigno: Gewürztraminer 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 12 mesi



GEWÜRZTRAMINER D'ALSACE
 "HERRENWEG DE TURCKHEIM"

Vitigno: Gewürztraminer 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 12 mesi



GEWÜRZTRAMINER D'ALSACE
 "HENGST"
 Grand Cru

Vitigno: Gewürztraminer 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 24 mesi



GEWÜRZTRAMINER D'ALSACE
 "RANGEN DE THANN" CLOS ST. URBAIN
 Grand Cru

Vitigno: Gewürztraminer 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 24 mesi



MUSCAT D'ALSACE
 "GOLDERT"
 Grand Cru

Vitigno: Muscat d'Alsace 90% - Muscat Ottonel 10%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 18 mesi



PINOT GRIS D'ALSACE "CLOS JÉBSAL"
 Vendange Tardive

Vitigno: Pinot-gris 100%
Tipo di vino: bianco dolce
Vinificazione e affinamento: uve parzialmente bottrizzate - lunghissima fermentazione con lieviti indigeni - affinamento legno piccolo

ZIND-HUMBRECHT



PINOT GRIS D'ALSACE
"ROTENBERG"
Vendange Tardive

Vitigno: Pinot-gris 100%
Tipo di vino: bianco dolce

Vinificazione e affinamento: uve parzialmente bottrizzate - lunghissima fermentazione con lieviti indigeni - affinamento legno piccolo



PINOT GRIS D'ALSACE
"CLOS WINDSBUHL"
Vendange Tardive

Vitigno: Pinot-gris 100%
Tipo di vino: bianco dolce

Vinificazione e affinamento: uve parzialmente bottrizzate - lunghissima fermentazione con lieviti indigeni - affinamento legno piccolo



PINOT GRIS D'ALSACE
"CLOS JÉBSAL" SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

Vitigno: Pinot-gris 100%
Tipo di vino: bianco dolce

Vinificazione e affinamento: uve estremamente bottrizzate - lunghissima fermentazione con lieviti indigeni - affinamento legno piccolo

DOMAINE TRAPET ALSACE

RIQUEWIHR

Domaine Trapet Alsace a Riquewihr unisce la tradizione alsaziana con la precisione borgognona. Andrée, alsaziana di nascita, ha rilevato l'azienda vinicola familiare nel 2002 e la gestisce oggi insieme a suo marito Jean-Louis - che vinifica i leggendari Pinot Noir a Gevrey-Chambertin - secondo i principi della biodinamica con certificazione Demeter.

Dal 2017 Pierre e dal 2018 Louis, figli della coppia, una volta terminati gli studi in enologia hanno preso in mano la gestione del Domaine. Da subito hanno apportato significativi cambiamenti come l'aumento della fittezza d'impianto portato a 12.000 piante/ha, la creazione di cuvée macerate, lo sviluppo verticale delle piante grazie a speciali tutori in legno per singola pianta, oltre al rinnovamento della cantina.

I 15 ettari di proprietà comprendono ben 4,5 ha che si distribuiscono su cinque Grand cru: Schlossberg, Schoenenbourg, Sonnenglanz, Mamboug e Sporen. Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris e Auxerrois crescono su terreni che vanno dal granito al calcare conchigliifero.

Proprietari:	Famiglia Trapet
Produzione annua:	90.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biodinamica
Enologo:	Pierre e Louis Trapet
Ettari vitati:	15 ha
Anno di fondazione:	2002



TRAPET ALSACE



ALSACE "A MINIMA"

Vitigno: Sylvaner-Auxerrois-Pinot gris-
Riesling-Gewurztraminer-Muscat
Tipo di vino: Bianco fermo



RIESLING D'ALSACE "BEBENHEIM"

Vitigno: Riesling
Tipo di vino: Bianco fermo



RIESLING D'ALSACE "KIENZHEIM"

Vitigno: Riesling
Tipo di vino: Bianco fermo



RIESLING D'ALSACE "RIQUEWIHR"

Vitigno: Riesling
Tipo di vino: Bianco fermo



RIESLING D'ALSACE "SCHOENENBOURG"
Grand Cru

Vitigno: Riesling
Tipo di vino: Bianco fermo



GEWÜRZTRAMINER "BEBENHEIM"

Vitigno: Gewürztraminer
Tipo di vino: Bianco fermo



GEWÜRZTRAMINER "RIQUEWIHR"

Vitigno: Gewürztraminer
Tipo di vino: Bianco fermo

VALLE DEL RODANO

269



DOMAINE STÉPHANE OGIER

AMPUIS

L'antico vigneto di 11 ettari - tramandato da sette generazioni e ora in mano a Stéphane Ogier - sorge sulle colline di Ampuis e ospita le denominazioni Côte Rôtie, Saint-Joseph e Condrieu.

Il giovane Ogier vinifica separatamente le singole parcelle, o "lieux dits", al fine di esaltare le caratteristiche uniche dei differenti terroirs tra i più nobili della zona - Côte-Blonde, But de Mont, Lancement, Côte-Rozier, Champon e Besset - affermando la sua produzione raffinata ed elegante fino ai più alti livelli.

L'assemblaggio viene dosato a seconda delle diverse annate creando, ad ogni vendemmia, vini unici e distintivi che trovano la massima espressione nella cuvée La Belle Hélène: uno dei due Côte Rôtie ad aver ottenuto i 100 punti dal famoso critico Robert Parker.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Stéphane Ogier
Produzione annua:	150.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Stéphane Ogier
Ettari vitati:	27 ha
Anno di fondazione:	1997



STÉPHANE OGIER



CÔTES DU RHÔNE
"LE TEMPS EST VENU"

Vitigno: Syrah 50% - Grenache 50%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: grappolo intero -
fermentazione con lieviti indigeni in cemento -
affinamento cemento per 10 mesi



SYRAH
"LA ROSINE"

Vitigno: Syrah 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale -
fermentazione con lieviti indigeni in acciaio -
affinamento barriques mai nuove per 12 mesi



SYRAH DE SEYSSUEL
"L'ÂME SŒUR"

Vitigno: Syrah 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura
parziale - fermentazione a freddo in acciaio -
affinamento barriques 20% nuove per 18 mesi



SAINT-JOSEPH
"LE PASSAGE"

Vitigno: Syrah 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura
parziale - fermentazione a freddo in acciaio -
affinamento barriques 20% nuove per 18 mesi



CÔTE-RÔTIE
"VILLAGE"

Vitigno: Syrah 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura
parziale - fermentazione a freddo in acciaio -
affinamento barriques 20% nuove per 18 mesi



CÔTE-RÔTIE
"RÉSERVE"

Vitigno: Syrah 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura
parziale - fermentazione a freddo in acciaio -
affinamento barriques 20% nuove per 18 mesi

STÉPHANE OGIER



CÔTE-RÔTIE
"LANCEMENT"

Vitigno: Syrah 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione a freddo in acciaio - affinamento barriques 30% nuove per 24 mesi



CÔTE-RÔTIE
"LA BELLE HÉLÈNE"

Vitigno: Syrah 100%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione a freddo in acciaio - affinamento barriques 30% nuove per 24 mesi



VIOGNIER DE ROSINE
"VIOGNIER"

Vitigno: Viognier 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni in tonneaux e legno grande - affinamento legno grande per 10 mesi



SAINT-JOSEPH
"LE PASSAGE"

Vitigno: Marsanne 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni in tonneaux e legno grande - affinamento legno grande per 10 mesi



CONDRIEU
"LA COMBE DE MALLEVAL"

Vitigno: Viognier 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni in tonneaux e legno grande - affinamento legno grande per 10 mesi



CONDRIEU
"LES VIEILLES VIGNES DE JACQUES VERNAY"

Vitigno: Viognier 100%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni in tonneaux e legno grande - Affinamento legno grande per 10 mesi

CHÂTEAU DE BEUCASTEL - VIGNOBLES PERRIN & FILS

ORANGE

Château de Beaucastel, le cui origini risalgono al 1549, è situato nel cuore dell'appellazione Châteauneuf du Pape ed è una proprietà di 100 ettari. I vitigni coltivati sono i tredici tradizionali previsti dalla denominazione: Mourvedre, Grenache, Syrah, Cinsault, Vaccarese, Counoise, Terret noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc e Roussanne.

Tra i primi nell'approccio all'agricoltura biologica nel 1950 e alla biodinamica nel 1974, i Perrin sono convinti che utilizzando i 13 vitigni classici della zona si possa ottenere l'ideale combinazione di potenza, struttura, eleganza e freschezza.

La vendemmia manuale è seguita da un'attenta selezione delle uve in cantina e dalla successiva diraspatura totale. I diversi vitigni sono macerati e fermentati singolarmente e assemblati poco prima di essere messi in barrique.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Famiglia Perrin
Produzione annua:	300.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologico
Enologo:	Claude Gouan
Ettari vitati:	100 ha
Anno di fondazione:	1900



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE

Vitigno: Grenache 30% - Mourvedre 30% - Syrah 15% - Counoise 10% - Cinsault 5% - altri vitigni 10%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vitigni vinificati separatamente - Syrah e Mourvedre in legno, gli altri vitigni in cemento e gres



CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC

Vitigno: Roussanne 80% - Grenache blanc 15% - altri vitigni 5%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione 30% in barriques e 70% in legno grande - affinamento 30% in barriques e 70% in legno grande per 8 mesi



CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC
VIEILLES VIGNES CUVÉE "ROUSSANNE"

Vitigno: Roussanne 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione 30% in barriques e 70% in legno grande - affinamento 30% in barriques e 70% in legno grande per 8 mesi



CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE
"LES SINARDS"

Vitigno: Grenache 70% - Syrah 20% - Mourvedre 10%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vitigni vinificati separatamente - Syrah e Mourvedre in legno, Grenache in cemento e gres - affinamento legno grande per 1 anno



GIGONDAS "LA GILLE"

Vitigno: Grenache 60% - Syrah 40%

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione con pigeages e malolattica in acciaio - affinamento in legno grande per 1 anno



VACQUEYRAS "LES CHRISTINE"

Vitigno: Grenache 60% - Syrah 40%

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione con pigeages e malolattica in acciaio - affinamento in legno grande per 1 anno

CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



CÔTES DU RHÔNE ROUGE RÉSERVE

Vitigno: Grenache 50% - Syrah 30% -
Mourvedre 20%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione
in acciaio - affinamento in acciaio 75% e legno
grande 25%



CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC
"Les Sinards"

Vitigno: Grenache Blanc 40% - Roussanne 40%
- Clairette 20%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione
e affinamento in tonneau da 600 lt. con un
bâtonnage alla settimana per 3 mesi



CÔTES DU RHÔNE BLANC RÉSERVE

Vitigno: Grenache Blanc 40% - Roussanne 40% -
Roussanne 10% - Viognier 10%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione
pellicolare prefermentativa - fermentazione e
breve affinamento in acciaio

SLOVENIA

279



WINE ESTATE EDI SIMČIČ

DOBROVO

I Simčič sono vignaioli da più di un secolo ma iniziano ad imbottigliare le prime 3000 bottiglie con la propria etichetta solo nel 1989 grazie all'intraprendenza di Edi. Negli anni 2000 Aleks affianca il padre nella gestione dell'azienda e gli ettari coltivati arrivano ad essere ben 13. Situati tutti nella DOC Goriška Brda o Collio Sloveno, a ridosso del confine italiano, i terreni sono collocati nei tre villaggi Kozana, Fojana e Vipolze.

L'approccio in vigna è estremamente "green". Non vengono utilizzati erbicidi, pesticidi ed insetticidi e le lavorazioni avvengono rigorosamente a mano. L'età delle piante ha portato ad una naturale limitata produzione per ettaro che è quantificabile in 1 bottiglia per pianta.

Lo stile di Aleks, figlio di lunghe prove e di personali certezze, prevede macerazioni molto brevi che per i bianchi raramente superano le 4 ore.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Aleks Simčič
Produzione annua:	60.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica
Enologo:	Aleks Simčič
Ettari vitati:	13 ha
Anno di fondazione:	1989





GORIŠKA BRDA
"DUET"

Vitigno: Merlot 80% - Cabernet S. 10% - Cabernet F. 10%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - macerazione 15 gg - affinamento barrique nuova 20% e 2/3° passaggio 80% per 22 mesi



GORIŠKA BRDA
"BELI PINOT"

Vitigno: Friulano 30%-Chardonnay 25%-Pinot grigio 25%-Sauvignon 20%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento barrique nuova 20% e 2°/3°/4° passaggio 80% per 11 mesi-nessuna macerazione



GORIŠKA BRDA
"TRITON"

Vitigno: Pinot bianco

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento barrique nuova 20% e 2°/3°/4° passaggio 80% per 11 mesi - nessuna macerazione



GORIŠKA BRDA
"SIVI PINOT"

Vitigno: Pinot grigio

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento barrique nuova 30% e 2°/3° passaggio 70% per 11 mesi - nessuna macerazione



GORIŠKA BRDA
"TOKATA"

Vitigno: Friulano

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: breve macerazione di 2 ore - fermentazione tonneau - affinamento barrique nuove 40% e 2°/3° passaggio 60% per 11 mesi



GORIŠKA BRDA REBULA

Vitigno: Rebula

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: breve macerazione di 4 ore - fermentazione tonneau - affinamento barrique di 2°/3°/4° passaggio per 11 mesi

EDI SIMČIČ



GORIŠKA BRDA CHARDONNAY

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: breve macerazione di 2 ore - fermentazione e affinamento barrique nuova 30% e 2/3° passaggio 70% per 11 mesi



GORIŠKA BRDA SAUVIGNON

Vitigno: Sauvignon
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: breve macerazione di 4 ore - fermentazione e affinamento barrique nuova 20% e 2/3°/4° passaggio 80% per 11 mesi



GORIŠKA BRDA CHARDONNAY "KOZANA"

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: breve macerazione di 2 ore - fermentazione e affinamento barrique nuova 30% e 2/3° passaggio 70% per 11 mesi



GORIŠKA BRDA SAUVIGNON
"FOJANA"

Vitigno: Sauvignon
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: breve macerazione di 4 ore - fermentazione e affinamento barrique nuova 30% e 2/3°/4° passaggio 70% per 11 mesi



GORIŠKA BRDA REBULA
"FOJANA"

Vitigno: Rebula
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: breve macerazione di 4 ore - fermentazione tonneau - affinamento barrique di 2/3°/4° passaggio per 11 mesi

GERMANIA

285



WEINGUT VAN VOLXEM

WILTINGEN

Tradizione ed artigianalità sono i due pilastri su cui si fonda l'azienda Van Volxem. Una tradizione, le cui origini risalgono infatti ai tempi dei Romani. I vigneti della tenuta, piantati per la prima volta nel III secolo, sono tra i più vecchi della regione e si estendono principalmente sui pendii di ardesia esposti a sud. Da questi vigneti provengono vini figli del freddo, con moderato grado alcolico, buona struttura, complessità e concentrazione.

Nel pieno rispetto della tradizione aziendale, i vini di Van Volxem sono privi di residuo zuccherino o raramente semiseccchi. Tutti i vini specificano in etichetta la provenienza delle uve, che si tratti di denominazione regionale come il Schiefer, comunale come il Wiltinger o da singolo vigneto come Goldberg e Gottesfuss.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Roman Niewodniczanski
Produzione annua:	280.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica non certificata
Enologo:	Dominik Völk
Ettari vitati:	65 ha
Anno di fondazione:	1895



WEINGUT VAN VOLXEM



WEISSBURGUNDER
MOSEL-SAAR-RUWER

Vitigno: Pinot bianco
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 12 mesi barriques e legno grande



WEISSBURGUNDER
MOSEL-SAAR-RUWER "WINDVOGT"

Vitigno: Pinot bianco
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 12 mesi barriques e legno grande



SCHIEFER RIESLING
MOSEL-SAAR-RUWER

Vitigno: Riesling
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 12 mesi legno grande



SAAR RIESLING
MOSEL-SAAR-RUWER

Vitigno: Riesling
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 12 mesi legno grande



WILTINGER RIESLING

Vitigno: Riesling
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 12 mesi legno grande



ROTSCHIEFER RIESLING KABINETT

Vitigno: Riesling
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 12 mesi legno grande

WEINGUT VAN VOLXEM



ALTE REBEN RIESLING

Vitigno: Riesling

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 12 mesi legno grande



GOLDBERG RIESLING

Vitigno: Riesling

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 12 mesi legno grande



GOTTESFUß RIESLING ALTE REBEN

Vitigno: Riesling

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 12 mesi legno grande

SPAGNA

291



BODEGAS REY FERNANDO DE CASTILLA

CADIZ

L'azienda è stata fondata oltre duecento anni fa, ma il marchio fu creato solo nel 1972 dalla famiglia Andrada-Vanderwilde. La cantina ospita sia i pregiati Sherry, prodotti dalle uve di proprietà, che i Brandy di Jerez, invecchiati a lungo nelle botti di rovere francese e americano.

Gli Sherry si dividono in due linee che comprendono entrambe prodotti ottenuti con il sistema Solera. Nella linea "Premium" gli Sherry sono ottenuti da vini con età compresa fra i 3 e 9 anni; la linea "Antique" invece comprende Sherry con età minima di 20 anni fino oltre i 30. I vitigni sono i classici della zona: Palomino, Muscatel e Pedro Ximénez.

La gamma comprende: fino, amontillado, palo cortado, oloroso, e cream.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Jan Pettersen
Produzione annua:	80.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	convenzionale
Enologo:	Jan Pettersen
Ettari vitati:	22 ha
Anno di fondazione:	1972



REY FERNANDO DE CASTILLA



ANTIQUE SHERRY PEDRO XIMENEZ

Vitigno: Pedro Ximenez 100%
Tipo di vino: rosso dolce
Vinificazione e affinamento: uve passite - nel corso della fermentazione aggiunta di alcol a raggiungere i 15° - invecchiamento medio 30 anni solera



ANTIQUE SHERRY PALO CORTADO

Vitigno: Palomino fino 100%
Tipo di vino: bianco secco
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio con aggiunta di alcol a raggiungere i 15° - invecchiamento medio 30 anni legno grande



ANTIQUE SHERRY AMONTILLADO

Vitigno: Palomino fino 100%
Tipo di vino: bianco secco
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio con aggiunta di alcol per interrompere la flor a raggiungere i 15° - invecchiamento ossidativo medio 20 anni legno grande



ANTIQUE SHERRY OLOROSO

Vitigno: Palomino fino 100%
Tipo di vino: bianco secco
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio con aggiunta di alcol a raggiungere i 20° - invecchiamento ossidativo 20 anni



PREMIUM CREAM SHERRY

Vitigno: Palomino fino 90% - Pedro Ximenez 10%
Tipo di vino: rosso dolce
Vinificazione e affinamento: aggiunta di Pedro Ximenez ad un tradizionale Oloroso - invecchiamento solera 8 anni



PREMIUM SHERRY PEDRO XIMENEZ

Vitigno: Pedro Ximenez 100%
Tipo di vino: rosso dolce
Vinificazione e affinamento: uve passite - nel corso della fermentazione aggiunta di alcol a raggiungere i 15° - invecchiamento medio 8 anni solera

REY FERNANDO DE CASTILLA



BRANDY SOLERA RESERVA



BRANDY SOLERA RESERVA OLOROSO



BRANDY SOLERA GRAN RESERVA AMONTILLADO



BRANDY SOLERA GRAN RESERVA



BRANDY SOLERA GRAN RESERVA "UNICO" - 30 ANNI

PORTOGALLO

297



PORTO DOW'S

VILA NOVA DE GAIA

Fondata verso la metà del 1800 quando Federico Cosens ed Edward da Silva fusero la propria azienda con quella di James Ramsay Dow. Dow's cambia definitivamente di proprietà nel 1961 nel momento in cui la famiglia Symington che già si occupava della produzione del Porto Dow's, acquista la totalità dell'azienda. Storicamente Dow's possiede vigneti di grandissima qualità posizionati nelle zone più vocate della denominazione. In particolare la Quinta de Bonfim e la Quinta Senhora da Ribeira, due classiche "river Quintas" (posizionate lungo il fiume Douro), rappresentano la quintessenza delle vigne di Porto essendo queste interamente classificate con la lettera "A" ovvero il massimo previsto da l' Instituto dos Vinhos do Douro e Porto. Le varietà di uve a bacca rossa utilizzate sono il Touriga national, Touriga francesa, Tinta Barroca, Tinta roriz e Tinta Çao.

Quelle a bacca bianca sono Malvasia fina, Viosinho, Donzelinho e Gouveio.

Le tipologie di Porto sono svariate ed anche Dow's propone una gamma variegata.

Il più importante in assoluto è sicuramente il Vintage, prodotto da uve di unica vendemmia riconosciuta di qualità eccezionale dall' Instituto dos Vinhos do Douro e Porto. Questa tipologia invecchia per circa due anni in botte, le tradizionali pipas, per poi proseguire la propria maturazione in bottiglia, evolvendo lentamente e conservando una eterna giovinezza. Il Porto Late Bottled Vintage proviene da una sola vendemmia, specificata in etichetta, e prima di essere imbottigliato rimane in botte per un periodo di 4/6 anni. I Tawny sono prodotti mixando vini di diverse annate che non sostano in botte più di tre anni.



PORTO DOW'S



DOW'S PORTO
TAWNY



DOW'S PORTO
RUBY



DOW'S PORTO
WHITE



DOW'S PORTO
LATE BOTTLED VINTAGE



DOW'S PORTO
TAWNY - 10 ANNI



DOW'S PORTO
TAWNY - 30 ANNI



DOW'S VINTAGE PORT
QUINTA "SENHORA DE RIBEIRA"



DOW'S VINTAGE PORT

CALIFORNIA & OREGON

301



OPUS ONE WINERY

NAPA VALLEY, CALIFORNIA

Opus One nasce nel 1979 dalla collaborazione fra il Barone Philippe de Rothschild, proprietario del rinomato Château Mouton Rothschild, e il produttore californiano più rappresentativo dell'epoca, Robert Mondavi.

La tenuta si estende su 68 ettari interamente nella zona della Napa Valley, divisi su quattro parcelle piantate per il 90% a Cabernet sauvignon e per il restante 10% a Merlot, Cabernet-franc, Malbec e Petit-verdot.

La cantina è stata terminata nel 1991 ed è tuttora un gioiello sia dal punto di vista architettonico che da quello funzionale. Il vino, proveniente esclusivamente da uve vendemmiate a mano, si sposta all'interno della cantina solo grazie alla gravità.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Mondavi - Rothschild
Produzione annua:	350.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Michael Silacci
Ettari vitati:	68 ha
Anno di fondazione:	1979





OPUS ONE NAPA VALLEY

Vitigno: Cabernet S. 80% - Cabernet F. 8% - Merlot 6% - Petit Verdot 4% - Malbec 2%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 18 mesi
barriques nuove - assemblaggio dopo affinamento



OPUS ONE OVERTURE N.V.

Vitigno: Cabernet S. 80% - Cabernet F. 8% - Merlot 6% - Petit Verdot 4% - Malbec 2%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: assemblaggio di svariati millesimi una volta affinati per 18 mesi in barriques

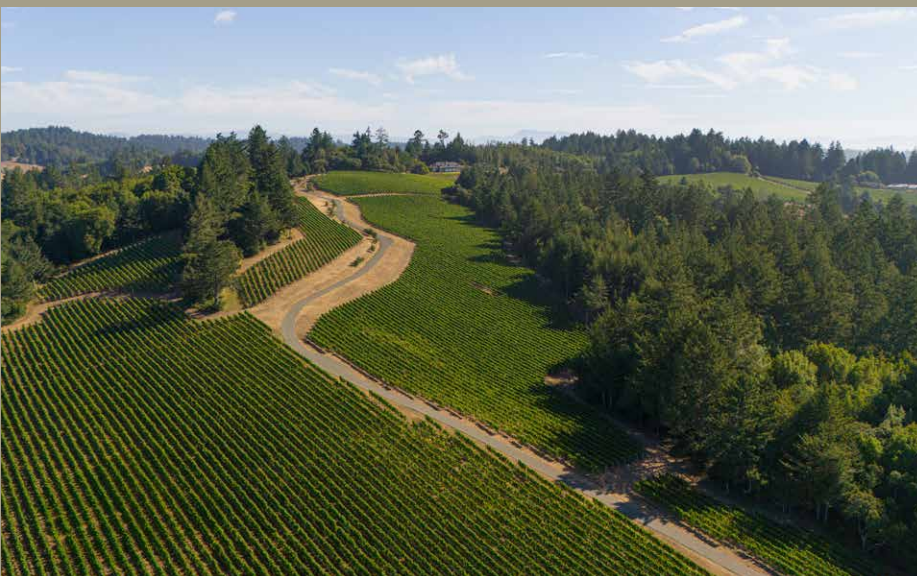
PLATT VINEYARDS

SONOMA - CALIFORNIA

Lewis E. Platt, rinomato uomo d'affari e CEO di Hewlett Packard negli anni '90 e appassionato di vino, ha fondato Platt Vineyard piantando le amate varietà borgognone Pinot nero e Chardonnay nella zona di Sonoma ritenuta più vocata per queste due uve. Situato in una posizione ideale, a meno di 10 km dall'Oceano Pacifico su una cresta soleggiata esposta a sud, il vigneto Platt beneficia di un clima marittimo. La vicinanza all'Oceano Pacifico si traduce in temperature diurne significativamente più fresche e notturne leggermente più calde, che consentono una maturazione lenta e uniforme, preservando al contempo l'acidità. Il sole, radioso e potente, assicura la piena maturazione fenolica con livelli di alcol potenzialmente più contenuti. Una catena di colline costiere separa Platt dalla costa frastagliata, fungendo da barriera, trasformando gli intensi venti marini in una brezza rinfrescante e convogliando nebbia e aria salmastra verso le viti. Nel 2022, a quindici anni dalla scomparsa del fondatore, l'azienda è stata acquistata da Axa Millésimes, che ha portato a 17 gli ettari di proprietà e ha dato il via alla costruzione di una nuova cantina.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Axa Millésimes
Produzione annua:	70.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Derek Flegal
Ettari vitati:	17 ha
Anno di fondazione:	2003



PLATT VINEYARDS



CHARDONNAY – WEST SONOMA COAST

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: pressatura a grappolo intero - fermentazione in barrique - malolattica svolta - affinamento legno nuovo 35% per 14 mesi



CHARDONNAY RESERVE – WEST SONOMA COAST

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: pressatura a grappolo intero - fermentazione in barrique - malolattica svolta - affinamento legno nuovo 33% per 14 mesi



PINOT NOIR – WEST SONOMA COAST

Vitigno: Pinot noir
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione in tini acciaio aperti - macerazione a freddo - rimontaggi e follature - malolattica svolta - affinamento legno nuovo 34% per 14 mesi



PINOT NOIR RESERVE – WEST SONOMA COAST

Vitigno: Pinot noir
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione in tini acciaio aperti - macerazione a freddo - rimontaggi e follature - malolattica svolta - affinamento legno nuovo 35% per 14 mesi

THE HILT ESTATE

NAPA VALLEY, CALIFORNIA

Azienda di proprietà di Stan Kroenke, che possiede anche l'iconica tenuta Screaming Eagle e il Domaine Bonneau du Martray in Borgogna, The Hilt Estate è situata nella Santa Rita Hills Valley nella contea di Santa Barbara sulla costa centrale della California.

Questa zona della costa centrale della California ha una varietà di terreni, microclimi ed altitudini ed è anche caratterizzata da un clima oceanico freddo, che favorisce un ciclo di maturazione lento in grado di conferire l'adeguata acidità alle uve di Chardonnay e Pinot nero.

Queste condizioni climatiche e la complessità del terroir sono, secondo Matt Dess reputatissimo enologo alla guida dell'azienda fin dalla prima vendemmia, la combinazione ideale per esaltare i due vitigni borgognoni scelti per The Hilt Estate.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Stanley Kroenke
Produzione annua:	90.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Matt Dees
Ettari vitati:	20 ha
Anno di fondazione:	2014



THE HILT ESTATE



ESTATE CHARDONNAY

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione in acciaio - malolattica non svolta
- affinamento in acciaio 10% e barrique 90%
(30% nuove)



ESTATE PINOT NOIR

Vitigno: Pinot nero
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento:
fermentazione in acciaio - malolattica non svolta -
affinamento barrique (10% nuove)

NICOLAS - JAY

NEWBERG, OREGON

Il Domaine Nicolas-Jay nasce dall'amicizia storica tra Jean-Nicolas Méo, proprietario del Domaine Méo-Camuzet, e Jay Boberg, visionario imprenditore musicale che - nel 2011 - decidono di creare un loro domaine nella Willamette Valley a sud di Portland - sulla costa occidentale degli Stati Uniti - dove il Pinot nero non può che essere il protagonista assoluto.

L'esperienza e le capacità di Jean-Nicolas Méo sono state fondamentali nella scelta dei vigneti da acquistare, dei legni da utilizzare e dello stile di vinificazione da impostare. I vini presentano uno stile fortemente influenzato dalla mano di Méo che ha, fra l'altro, deciso di utilizzare in affinamento solo legni francesi o rigorosamente privi di tostatura, che possono tranquillamente essere scambiati per ottimi 1er cru della Côte de Nuits.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Jean-Nicolas Méo e Jay Boberg
Produzione annua:	36.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Biologica non certificata
Enologo:	Stacy Kendall
Ettari vitati:	8 ha
Anno di fondazione:	2013





NICOLAS JAY
PINOT NOIR

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione
acciaio - affinamento barriques francesi nuove
33%

ARGENTINA

313



CHEVAL DES ANDES

OLLIIOULES

L'avventura di Cheval des Andes è iniziata venti anni fa, su iniziativa di Pierre Lurton. L'idea era quella di combinare il savoir-faire dell'iconico Château Cheval Blanc, diretto da Pierre Lurton, con il terroir di Las Compuertas situato nella regione di Mendoza, per produrre uno dei più grandi vini argentini, rendendo omaggio al Malbec e all'arte del taglio bordolese. Oggi, Cheval des Andes è un esempio brillante e riuscito della volontà dei pionieri che hanno contribuito alla sua nascita: un grande vino delle Ande con una personalità unica. Il vigneto di Cheval des Andes si estende su 46 ettari con due terroir complementari. Situato a 1070 metri di altitudine, il vigneto storico di Las Compuertas è situato sulla riva sinistra del Rio Mendoza. Le vecchie viti di Malbec piantate nel 1929 portano ricchezza e complessità, completate dal Cabernet Sauvignon. A sud, il vigneto di Altamira si trova invece ad un'altitudine di 1150 metri. In questa zona dal clima più fresco, 14 ettari di vigneti sono piantati con viti di Malbec che risalgono al 1945. Grazie all'altitudine più elevata e alle grandi variazioni di temperatura tra la notte e il giorno, l'uva presenta tannini molto fini con una bella freschezza e note floreali.

NOMI E NUMERI

Proprietari:	Cheval Blanc e Terrazas de los Andes
Produzione annua:	120.000 bottiglie
Tipo di viticoltura:	Convenzionale
Enologo:	Gérald Gabillet
Ettari vitati:	46 ettari
Anno di fondazione:	1999



CHEVAL DES ANDES



CHEVAL DE ANDES 2022 - MENDOZA

Vitigno: Malbec - Cabernet sauvignon
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione in acciaio - affinamento 40% barrique, 40% botte legno da 400 litri e 20% botte legno da 2500 litri.

COGNAC

317



RAGNAUD-SABOURIN

DOMAINE DE LA VOUTE, AMBLEVILLE (FRANCIA)

La famiglia Ragnaud-Sabourin, propriétaire-récoltant dalla metà del XIX secolo in Grande Champagne, la zona più vocata del Cognac, è oggi alla quinta generazione.

Essa possiede 46 ettari di vigne nei quali coltiva i classici vitigni della zona, Ugni-blanc, Colombard, Folle blanche (questi due in misura limitata) tutti interamente dedicati alla produzione di Cognac.

L'imponente stock accumulatosi negli anni, superiore alla produzione di 20 annate, permette loro di proporre acqueviti con invecchiamenti notevolmente superiori all'età minima prevista per legge.

L'invecchiamento del loro Cognac avviene in fusti di rovere del Limousin (regione della Francia situata nel massiccio centrale) i cui legni sono particolarmente indicati per l'affinamento delle acqueviti. Per il primo anno d'invecchiamento vengono usati fusti nuovi, per il secondo fusti di un anno, per il terzo fusti di due anni e via di seguito per gli anni successivi.

Il grande patrimonio di Cognac stoccati in botte permette all'azienda di offrire acqueviti molto vecchie, basti pensare al "Heritage" ed al "Paradis" che contengono Cognac di inizio '900 (nel secondo è presente addirittura un 10% di prodotto antecedente la crisi fillosserica del 1870).

Tutti i distillati di Ragnaud-Sabourin riportano in etichetta l'invecchiamento medio indicato con un numero, ad esempio il V.S. porta il N.4, che si riferisce all'età media delle acqueviti che lo compongono.



RAGNAUD-SABOURIN



COGNAC GRANDE CHAMPAGNE
V.S. N°4



COGNAC GRANDE CHAMPAGNE
V.S.O.P. N°10



COGNAC GRANDE CHAMPAGNE
RÉSERVE SPÉCIALE N°20



COGNAC GRANDE CHAMPAGNE
XO N°25



COGNAC GRANDE CHAMPAGNE
FONTVIEILLE N°35



COGNAC GRANDE CHAMPAGNE FLORILÈGE
COFANETTO CON DUE BICCHIERI

RAGNAUD-SABOURIN

320



COGNAC GRANDE CHAMPAGNE
MILLÉSIMÉ 1988



COGNAC GRANDE CHAMPAGNE
HÉRITAGE RAGNAUD



COGNAC GRANDE CHAMPAGNE
PARADIS

CALVADOS

323



CALVADOS ROGER GROULT

SAINT CYR DU RONCERAY (FRANCIA)

Proprietà della famiglia Groult da cinque generazioni, il Clos de la Hurvanière si trova a Saint Cyr du Ronceray in Normandia, una piccola zona rinomata per la qualità dei suoi Calvados, il Pays d'Auge.

I 23 ettari di proprietà ospitano 5600 piante di mele di ben trenta varietà diverse classificate in base alla loro dolcezza.

Le mele dolci danno un apporto di zucchero e consentono di attenuare l'amaro. Le mele amare, ricche di tannino, conferiscono al sidro corpo, lunghezza in bocca e capacità di invecchiamento. Le mele dolci-amare, tipiche del Pays d'Auge, possiedono ambedue questi fattori. Le mele acidule, infine, procurano freschezza in bocca.

È importante lavorare la frutta matura per estrarre la massima quantità di succo. Con una tonnellata di mele si producono 700 litri di mosto.

Una volta estratto, il mosto viene depositato nelle cisterne dove riposa qualche giorno. Verrà quindi spillato per eliminare una parte della feccia spessa e consentire il lento processo della fermentazione alcolica. Dopo la fermentazione, il mosto diventa sidro ed ha un grado alcolico compreso fra 5 e 7 gradi.

Per la distillazione il Clos de la Hurvanière si avvale di tre alambicchi "à repasse" (a doppio passaggio), tecnica che consente di poter usufruire della denominazione Calvados du Pays d'Auge.

Incolore all'uscita dall'alambicco, il Calvados viene conservato in piccole botti di quercia da 300 litri per qualche mese per acquisire progressivamente il suo colore ambrato. Viene quindi conservato in grandi botti di quercia rossa di maggior capienza fino al momento dell'imbottigliamento.



ROGER GROULT



CALVADOS PAYS D'AUGE
"3 ANS"



CALVADOS PAYS D'AUGE
"8 ANS"



CALVADOS PAYS D'AUGE
"12 ANS"



CALVADOS PAYS D'AUGE
"VÉNÉRABLE" 20 ANS



CALVADOS PAYS D'AUGE
"AGE D'OR"



CALVADOS PAYS D'AUGE
"DOYEN D'AGE"

ROGER GROULT

326



CALVADOS PAYS D'AUGE
"RÉSERVE ANCESTRALE"



CALVADOS PAYS D'AUGE
12 ANS WHISKY CASK FINISH



CALVADOS PAYS D'AUGE
12 ANS SHERRY CASK FINISH

BAS ARMAGNAC

329



DOMAINE TARIQUET

EAUZE (FRANCIA)

Domaine Tariquet nasce nel 1683 e tuttora vi si producono le acqueviti più rappresentative del Bas-Armagnac (la zona più vocata dell'Armagnac), grazie anche alla cura delle vigne del domaine, interamente distribuite intorno ad Eauze, e alla sapiente maestria nella distillazione e affinamento della famiglia Grassa.

Propriétaires-récoltants, i Grassa controllano tutto il processo di produzione, dalla coltura vinicola, alla vinificazione, la distillazione, l'affinamento, la selezione dei millesimi, gli assemblaggi e l'imbottigliamento, in modo tale da garantire l'autenticità e la qualità dei prodotti.

La distillazione dei Bas-Armagnac si effettua al domaine in un autentico alambicco armagnacais di rame, riscaldato esclusivamente a fuoco di legna. Si tratta di un momento raro ed unico al domaine, dato che questa è svolta giorno e notte ma soltanto durante i mesi di novembre e di dicembre. Per disciplinare della AOC, possono essere distillati solo i vini dell'ultima vendemmia ma a Tariquet sono convinti che trasformarli in Armagnac in breve tempo aiuti a conservarne la freschezza ed il fruttato. L'invecchiamento avviene in fusti di rovere nuovi di 400 litri di grana fine, provenienti dal legno delle foreste di Limousin, botti da 300 e 400 litri che hanno precedentemente contenuto vino.

Il domaine possiede un buon numero di ettari dello storico vitigno Folle blanche. Da quest'uva si ottengono acquaviti estremamente fini e delicate, con un carattere unico e per questo motivo la famiglia Grassa ha voluto proporre un'intera gamma di Bas-Armagnac monovitigno Folle blanche a grado naturale e con diversi invecchiamenti specificati in etichetta.



DOMAINE DU TARIQUET



BAS-ARMAGNAC
V.S. CLASSIQUE



BAS-ARMAGNAC
V.S.O.P.



BAS-ARMAGNAC
X.O.



BAS-ARMAGNAC
HORS D'AGE - "LE LÉGENDAIRE"



BAS-ARMAGNAC
FOLLE BLANCHE

DOMAINE DU TARIQUET



EAU DE VIE DE VIN
DE FOLLE BLANCHE



BAS-ARMAGNAC
1995 45,8°



BAS-ARMAGNAC
FOLLE BLANCHE 8 ANS



BAS-ARMAGNAC
FOLLE BLANCHE 15 ANS



BAS-ARMAGNAC
FOLLE BLANCHE 25 ANS



BAS-ARMAGNAC
X.O. 49,5°



BAS-ARMAGNAC
HORS D'AGE 53,4°

CHÂTEAU DE LAUBADE

EAUZE (FRANCIA)

Château de Laubade è situato a Sorbets, vicino a Nogaro, nel cuore del Bas-Armagnac, la più prestigiosa delle tre zone di produzione che compongono la regione dell' Armagnac insieme a Ténarèze e Haut Armagnac. Château de Laubade è la più grande proprietà della denominazione Armagnac con i suoi 105 ettari coltivati con i quattro vitigni a bacca bianca tipici della regione, Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard e Baco, che sono i primi garanti dell' ottenimento di un distillato di qualità.

A Laubade il tempo è il parametro determinante per l'ottenimento di un distillato di qualità. Le uve vendemmiate non hanno il tempo di ossidarsi, vengono infatti pressate subito dopo la raccolta. La distillazione, effettuata con il metodo tradizionale "armagnacaise", comincia molto presto in un alambicco tutto in rame dorato sotto la costante sorveglianza del capo cantina. Ogni vitigno è distillato separatamente da metà novembre fino a fine dicembre, in modo da estrarre il massimo dei profumi contenuti nelle fecce nobili del vino.

L' invecchiamento viene effettuato in botti di 400 litri e, per una migliore gestione dello stock, vitigno per vitigno. Il legno delle botti, fabbricate artigianalmente e seccate naturalmente, proviene dalle foreste della Gascogne ed è tagliato a mano in modo da seguire la venatura del legno stesso. Le barriques sono in seguito assemblate da un esperto "tonnelier". Château de Laubade è il più grande specialista di Bas-Armagnac millesimati con la sua gamma di annate risalente addirittura al 1888.

334



CHÂTEAU DE LAUBADE



BAS-ARMAGNAC V.S.
"SIGNATURE"



BAS-ARMAGNAC
V.S.O.P.



BAS-ARMAGNAC
X.O.



EAU DE VIE DE VIN DE FOLLE BLANCHE
"ULTRA PREMIUM"



BAS-ARMAGNAC MILLÉSIMÉ
Bottiglia 0,70



BAS-ARMAGNAC MILLÉSIMÉ
Bottiglia 0,50

RUM

337



BRISTOL SPIRITS

BRISTOL (GRAN BRETAGNA)

John Barret fonda la Bristol Spirits nel 1993 dopo una ventennale esperienza nel mondo dei distillati culminata con la vendita della sua precedente azienda la Bristol Brandy Company a Thomas Hine proprietario dell'omonimo Cognac.

La nuova avventura è il frutto della grande passione di John per i Rum e alla sua ormai conclamata conoscenza del panorama delle distillerie caraibiche che lo porta ad essere uno dei più longevi giurati del IWSC (international wine & spirit competition).

Bristol Spirits acquista barili di Rum direttamente dalle distillerie produttrici e li affina nelle proprie cantine nel Regno Unito, rispettando l'origine e dando solo un piccolo tocco personale nell'affinamento. John non vuole intervenire sul colore dei propri Rum ma ama sperimentare legni di provenienza diversa per caratterizzare e migliorare il prodotto.

Tutti i Rum riportano in etichetta l'anno di distillazione o l'età del distillato e la distilleria nella quale sono stati prodotti.



BRISTOL SPIRITS



FINEST MAURITIUS
CANE JUICE RUM

Distilleria La Bourdonnais



"CARIBBEAN COLLECTION"

A Fine Blend of Trinidad Rums



"BRISTOL BLACK"
SPICED RUM

Blend of Trinidad & Tobago and Mauritius Rums



RESERVE RUM MAURITIUS 5 YEARS OLD SHERRY

Distilleria Bourdonnais



RESERVE RUM OF GRENADA

Distilleria Westerhall Estate



RESERVE RUM OF HAITI 2004

Distilleria Barbancourt

BRISTOL SPIRITS



FINE CUBA RUM 2003

Distilleria Sancti Spiritus



RUM RESERVE OF NICARAGUA 1999



RUM DEMERARA 2003

Diamond Distillery Guyana



TRINIDAD & TOBAGO
8 YEARS OLD



RESERVE RUM OF BELIZE - 2005



RUM DEMERARA 2010 - PORT MOURANT

DISTILLATI DI FRUTTA

343



LOUIS ROQUE

SOUILLAC (FRANCIA)

Louis Roque fonda la propria distilleria nel 1905 a Souillac, nel dipartimento di Lot, all'interno di un convento e diventa da subito lo specialista dell'acquavite di prugne per un vero e proprio caso. A causa della penuria di uva dovuta alla crisi fillosserica, Louis decide di dedicarsi alla distillazione di più di cento varietà diverse di prugne. Siamo oggi alla quinta generazione ma sono rimaste inalterate l'artigianalità e l'amore con la quale vengono prodotti i distillati della Louis Roque.

“La Vieille Prune” viene distillata in alambicco di rame con doppia distillazione e successivamente invecchiata per quattro anni in fusti di quercia. La “Réserve Impérial” viene invece invecchiata dieci anni prima di essere imbottigliata.



LOUIS ROQUE



EAU DE VIE
"LA VIEILLE PRUNE"



LIQUEUR
"LA VIEILLE NOIX"



LIQUEUR
"BELLE DE CHÂTAIGNE"



EAU DE VIE "LA VIEILLE PRUNE
RÉSERVE IMPÉRIALE"

JEAN PAUL METTÉ ARTISAN

RIBEAUVILLE (FRANCIA)

Jean-Paul Metté fonda la propria distilleria a Ribeauville, in Alsazia, ad inizio degli anni '60. Da subito si dedica alla distillazione di acquavite tipiche come la Vieille Mirabelle o Framboise Sauvage ma al tempo stesso sperimenta nuovi prodotti del tutto innovativi.

Nel 1997 Jean-Paul si ritira e lascia la distilleria al proprio figlioccio Philippe Traber che lo affianca ormai da più di dieci anni ed al quale ha trasmesso amore, passione e segreti della distillazione.

Le acquaviti sono distillate in alambicchi Charentais di rame “à repasse” (a doppio passaggio). I tre alambicchi in uso presso la distilleria Jean-Paul Metté hanno una capacità di 100, 140 e 150 litri, elemento che consente di gestire meglio la qualità delle acquaviti.

La buona manutenzione e la pulizia degli alambicchi rappresenta il secondo elemento alla base della qualità. La frutta viene raccolta a piena maturazione e posta nei tini di fermentazione.

Lo zucchero della frutta si trasforma in alcool sotto l'effetto dei lieviti naturali.

Dopo sei settimane di fermentazione, si distilla una prima volta ottenendo un prodotto a 40° che non è ancora il distillato definitivo. La seconda distillazione consiste nella ridistillazione di tale prodotto. In questo stadio si eliminano la “testa” (alcool molto forte ed eterizzato) e la “coda” (alcool molto leggero e grasso) di distillazione, mantenendo solo il nucleo del prodotto che è a una gradazione di 70% e che sarà ridotto a 45% con l'aggiunta di acqua.

Dopo la distillazione, la acquaviti vengono messe in vasche di acciaio inox, dove maturano per 6/8 mesi prima dell'immissione alla vendita.



JEAN PAUL METTÉ ARTISAN



MARC DE GEWÜRZTRAMINER



MARC DE MUSCAT



MARC DE GEWÜRZTRAMINER
VENDAGES TARDIVES 1990



MARC DE GEWÜRZTRAMINER
SÉLECTION GRAINS NOBLES 1990



EAU DE VIE
DE FRAMBOISE SAUVAGE



EAU DE VIE
DE POIRE WILLIAMS



SPIRITUEUX
DE CAFÉ ARABICA



SPIRITUEUX
DE CACAO

VODKA

349



VICHE PITIA - WHITE GOURMET SPIRITS

AIX EN PROVENCE (FRANCIA)

Viche Pitia nasce da una partnership franco-russa che si prefigge l'obiettivo di produrre vodka utilizzando ricette russe risalenti al XVIII secolo.

Nel 1765 l'imperatrice Caterina II di Russia emanò un decreto con il quale garantiva trattamenti preferenziali alla nobiltà russa per la produzione di bevande alcoliche. Ebbe così inizio l'epoca d'oro della vodka russa dato che ogni nobiluomo si sentì in dovere di produrre una vasta gamma di distillati personalizzandoli a proprio piacimento.

La scelta di utilizzare un alambicco discontinuo di rame nasce dalla volontà di ottenere distillati eleganti, fini e con una gamma aromatica amplissima. La materia prima di partenza è la segale dalla quale si ottiene lo spirit bianco di base. Da questo vengono create le tre tipologie che compongono la gamma.

“Classic N° 25” ottenuta da un'ulteriore distillazione ed imbottigliata a 40%. Si tratta di una vodka secca e classica.

“Caraway N° 7” prodotta dal distillato di base mettendovi in infusione per quindici giorni cumino persiano. Al termine delle due settimane il cumino (Caraway) avrà rilasciato tutti i propri aromi. Il tutto viene filtrato, ridistillato e poi imbottigliato a 58% per bilanciare aromaticità e grado alcolico. Si presenta con una spiccata nota di anice ed un piacevole finale di menta.

“Lemon & Milk N° 30” prodotta con lo stesso metodo della Caraway ma mettendo in infusione limoni tagliati a pezzi e latte fresco. Una volta ridistillata viene imbottigliata a 43%. Si ottiene così una vodka freschissima nella quale emerge subito la nota citrina del limone sia al naso che in bocca.



VICHE PITIA



VODKA "CLASSIC N. ° 25"



VODKA "CARAWAY N. ° 7"



VODKA "LEMON & MILK N. ° 30"

WHISKY

353



DOUGLAS LAING & HUNTER LAING

GLASGOW (GRAN BRETAGNA)

La famiglia Laing seleziona dal 1948 Scotch Whiskies acquistando, come nella tradizione scozzese, direttamente dalle distillerie produttrici barili da affinare nelle proprie cantine.

Entrambi i marchi sono specializzati nel proporre Single Cask Single Malt Scotch Whisky etichettandoli con il proprio marchio senza colorare né filtrare il prodotto.

I Laing posseggono un imponente stock di barili di Whisky di tutte le regioni di produzione e di un numero impressionante di distillerie, dalle più conosciute a quelle chiuse da decenni ed i cui distillati sono ormai introvabili.

Le tre linee di Single Malt hanno in comune il fatto di presentare whiskies non filtrati a freddo e non colorati.

La linea Provenance racchiude distillati prodotti in piccoli lotti (small batch), imbottigliati a 46° e con un invecchiamento contenuto.

La linea Old Malt Cask comprende solo Single Barrel imbottigliati a 50° con invecchiamenti maggiori. Mentre la linea Old & Rare viene utilizzata per i whiskies molto vecchi, Single Barrel a grado naturale. Completano la gamma una serie di Single Grain molto invecchiati e a grado pieno, imbottigliati con il marchio Clan Denny.



DOUGLAS LAING & HUNTER LAING



DISTILLER'S ART
BUNNAHABHAIN DISTILLERY



DISTILLER'S ART
CAOL ILA DISTILLERY



DISTILLER'S ART
MORTLACH DISTILLERY



OLD & RARE
TAMDHU DISTILLERY



OLD & RARE
PORT ELLEN DISTILLERY



CLAN DENNY
INVERGORDON DISTILLERY

DOUGLAS LAING & HUNTER LAING



CLAN DENNY
NORTH BRITISH DISTILLERY



OLD MALT CASK
CAOL ILA DISTILLERY



OLD MALT CASK
LAPHROAIG DISTILLERY



OLD MALT CASK
HIGHLAND PARK DISTILLERY

DISTILLERIE ARTISANALE HEPP

UBERACH (FRANCIA)

La famiglia Hepp è insediata a Uberach nel Basso Reno a 30 km a nord di Strasburgo da molte generazioni e, da più di cent'anni, si occupa di produrre le acquaviti di frutta che hanno reso famosa la zona.

Fino al 1972 gli Hepp si sono limitati a distillare piccole partite di frutta conferite dagli abitanti del loro paese, dopo tale data presero la decisione di creare una distilleria più importante che potesse lavorare sempre in modo artigianale ma che potesse ricevere frutta anche dai paesi limitrofi. Nel 2000 la decisione di rinnovare completamente la struttura e di portare a tre il numero degli alambicchi dalla capacità di 450 litri ciascuno.

È proprio in questo periodo che gli Hepp decidono di cimentarsi con una nuova sfida, produrre whisky single malt.

Gli whisky di Hepp sono tutti IGP con la denominazione Alsacien, ottenuti con doppia distillazione ed affinati in fusti di rovere differenti.

“The Johnny Hepp Pur Malt Premium” è affinato in botti di vino bianco e bourbon.

“Tarcis Hepp Single Malt” affinato in botti di bourbon e Sherry Oloroso ed infine “Cuvée Tharcis Hepp Single Malt” in botti americane con un passaggio finale di quattro mesi in botti che hanno contenuto acquavite di prugna invecchiata.



DISTILLERIE ARTISANALE HEPP



WHISKY ALSACIEN
SINGLE MALT



WHISKY ALSACIEN
SINGLE MALT PREMIUM



WHISKY ALSACIEN SINGLE MALT
"FINITION EN FÛT DE VIEILLE PRUNE"



WHISKY FRANÇAIS
"OUISKI HEPP EXPRESSION TOURBÉE"
SINGLE MALT



WHISKY ALSACIEN
"DYNAMITE"
SINGLE MALT BRUT DE FÛT

MILHÒC - WHISKY FRANÇAIS

SORBETS (FRANCIA)

A Sud delle Landes, nel cuore del Bas Armagnac, nasce MilHòc, un progetto innovativo che unisce la tradizione agricola e distillatoria della famiglia Lesgourgues con una visione audace del whisky francese. Il nome MilHòc, che in occitano significa “mais”, è un omaggio alle radici familiari di Denis Lesgourgues, discendente di una storica dinastia di agricoltori e commercianti di sementi. L’idea nasce dal desiderio di celebrare la propria terra e la memoria del padre Jean-Jacques, figura centrale nella selezione della varietà di mais utilizzata. Su 17 ettari del loro dominio familiare, viene coltivato mais gascone, ingrediente principale di un single grain che rompe gli schemi del whisky tradizionale francese. MilHòc non è solo una distilleria, ma l’espressione di un’identità culturale, di un terroir ricco e di una visione contemporanea che rispetta i metodi artigianali. Grazie all’alambicco armagnacais in rame costruito su misura nel 1974, e a una distillazione continua e lenta, MilHòc dà vita a whisky dal profilo aromatico intenso e dalla grande morbidezza, ispirandosi ai bourbon americani ma con un’identità tutta francese. Le due etichette, Le Premier-Né e Première Flamme, riflettono questo spirito: maturazioni in botti di rovere francese e americano, in ex-fusti di Bourbon e Armagnac, per una personalità unica e profonda. MilHòc rappresenta il coraggio di reinventare, senza tradire le proprie origini: una nuova frontiera per il whisky d’autore in Francia.



MILHÒC - WHISKY FRANÇAIS



WHISKY FRANÇAIS "LE PREMIER NÉ" - 45°



WHISKY FRANÇAIS "PREMIÈRE FLAMME" - 50°

sarzi
amade

GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966



YEARS
ANNIVERSARY
CELEBRATION