



Heres—

catalogo 2020

Nella foto in copertina le opere “Nerbo” di Namsal Siedlecki – 2017 –

Il Nerbo è un frustino che i fantini del Palio di Siena - corsa di cavalli di origine medievale (1238 d.C.) - usano per incitare il proprio cavallo alla gara di velocità. Viene realizzato mettendo ad essiccare l'organo maschile reciso dei vitelli (buoi o tori), di modo che raggiunga la lunghezza, la durezza e l'elasticità adatta, conferendogli le proprietà che legittimano il loro uso nella corsa.

Le opere si presentano come sottili sculture in argento dalla forma leggermente ricurva, come la lama di una sciabola. Il procedimento realizzativo è affidato alle pratiche più tradizionali, più o meno artificiosamente umane, dalla macellazione all'orificeria. Gli scarti di macellazione, già trasformati in oggetti tradizionali di pratiche locali, vengono avvolti in un prezioso guscio protettivo grazie ad un bagno galvanico di metalli preziosi. Successivamente sono elevati ad opera d'arte, in modo da formare una corazza d'argento tesa a preservare il materiale dalla fisiologica usura temporale.

Namsal Siedlecki, attraverso i suoi lavori, offre allo spettatore un'analisi quasi scientifica della realtà che ci circonda. L'artista consente agli oggetti organici, attraverso il processo di galvanostegia, di vivere due vite: una eterna che ne consacra la forma e la memoria, un'altra mortale, destinata a perire senza alcuna possibilità di rinascita; mettendo in relazione le proprietà naturali e culturali degli oggetti presi.

L'arte di Namsal è la sintesi tra antiche tecniche di lavorazione e tecnologia avanzata. Unisce elementi organici (animale), a elementi eterni (metallo). Al punto che, vita e morte sembrano dialogare in un abbraccio allegorico.

Legenda

-  Vino Bianco
-  Vino Rosso
-  Vino Rosé
-  Vino Bollicine
-  Vino Bollicine Rosse
-  Vino Bollicine Rosé
-  Vino Dolce
-  Vino Fortificato
-  Prodotti Agenzia
-  Azienda Bio

La **Heres Spa** nasce sul finire dell'anno 2000 da un'idea di Cesare Turini. Si sviluppa come società di servizi rivolti alle aziende produttrici di vino di alta qualità.

Il nostro obiettivo è costruire la commercializzazione del prodotto attraverso la contigua crescita del valore del marchio aziendale.

Rappresentiamo per tutto il territorio nazionale vini di piccole e medie aziende con l'intento di offrire un portafoglio prodotti di alto profilo per il canale Ho.Re.Ca.

Le nostre logiche progettuali e distributive si rifanno a modelli di commercio di prodotti di alta gamma, esclusivi o da collezionismo estremo.

Indice

Champagne

<i>De Saint Gall</i>	4
<i>Saint- Réol à Ambonnay</i>	6
<i>Juillet-Lallement</i>	8
<i>Benoit Munier</i>	10
<i>Jean Milan</i>	12
<i>Corbon</i>	14

Vini Italia

<i>Voerzio</i>	17
<i>Roccheviberti</i>	20
<i>Gottardi</i>	22
<i>De Stefani</i>	24
<i>Vini Clementi</i>	30
<i>Villa Papiano</i>	32
<i>Fuligni</i>	34
<i>Le Chiuse</i>	36
<i>Il Marroneto</i>	38
<i>Podere Forte</i>	40
<i>Petrolo</i>	42
<i>Sergio Marani</i>	44
<i>Ciavolich</i>	46
<i>Tornatore</i>	49
<i>Ciro Biondi</i>	52
<i>Hauner</i>	54
<i>Augustali</i>	57

Vini Import

<i>Denis Race</i>	61
<i>Domaine Bart</i>	63
<i>Christian Clerget</i>	NEW 65
<i>Domaine Rossignol-Trapet</i>	67
<i>Domaine Des Lambrays</i>	70
<i>Domaine d'Eugenie</i>	72
<i>Domaine Michel Mallard et Fils</i>	74
<i>Domaine Fernand et Laurent Pillot</i>	76
<i>Chateau Sainte Marguerite</i>	79
<i>Willi Schaefer</i>	81
<i>Moric</i>	83

Accessori

<i>Coltellerie Berti</i>	86
--------------------------	----



DE SAINT-GALL

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE
- à Verzy -
JUILLET-LALLEMENT

GRAND CRU

CHAMPAGNE

GRAND CRU

BENOIT
MUNIER

à CUIS

CHAMPAGNE
CORBON À AVIZE



CHAMPAGNE
JEAN MILAN

À OGER - GRAND CRU

CHAMPAGNE
SAINT-RÉOL

À AMBONNAY-FRANCE

GRAND CRU

Champagne

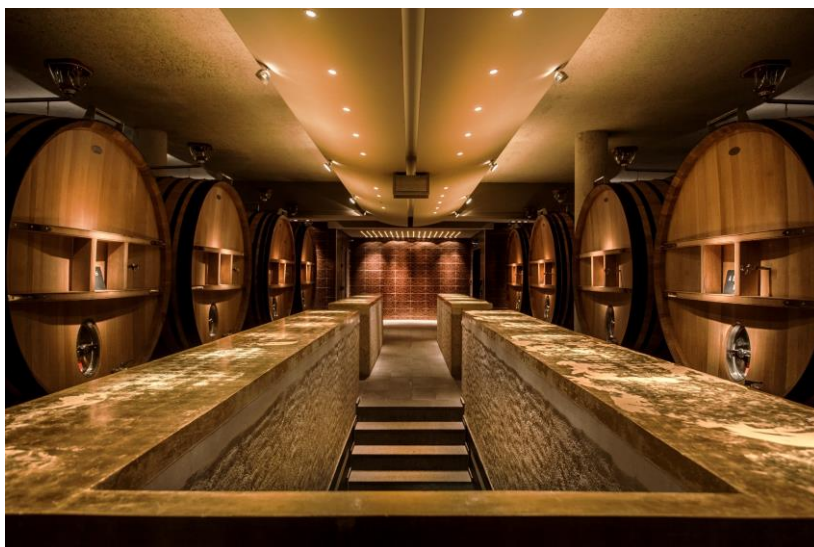
REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
CÉDRIC JACOPIN

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
> 250.000

CATEGORIA
CM

Il nome De Saint-Gall racchiude una storia tutta da scoprire nella regione della Champagne. Dietro questo marchio nato nel 1972 si cela un universo composto da 2000 famiglie di vigneroni, che rappresentano un patrimonio di 1258 ettari, di cui 760 ettari classificati Grand Crus. Sono numeri enormi di eccellenza che fanno di De Saint-Gall lo champagne con il più grande vigneto Grand Cru a disposizione. La nascita di De Saint Gall come brand avviene 6 anni dopo la fondazione dell'Union Champagne, creata ad Avize nel 1966 nella Côte des Blancs. Da allora, il nucleo originale si è arricchito di nuovi membri e oggi il gruppo ha dodici centri di produzione, sui migliori terroirs della Champagne, con 2/3 delle vigne classificate Grand Cru, dai villaggi di Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil sur Oger, Ambonnay, Bouzy e Ay. Il resto delle uve sono classificate Premier Cru e provengono da Vertus, Bergères les Vertus e Cumières. Questo patrimonio unito a una cantina moderna dove la vinificazione avviene separatamente per parcelle di villaggi dal 2003 vengono conservati 1000 hl di vins de reserve, garantisce la costanza qualitativa dei non-vintage oltre a permettere di poter scegliere le uve migliori per i millesimati e le cuvée de prestige.



De Saint-Gall



NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI	LONGEVITÀ
 Brut BdB Premier Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	8 g/l	> 36	1/3 anni
 Extra Brut BdB Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	8 g/l	66	1/3 anni
 Le Blanc De Blancs Millésimé	100% Chardonnay	Côte des Blancs	8 g/l	-	1/3 anni
 Le Grand Cru Rosé	100% Pinot Noir	Côte des Blancs	8 g/l	-	1/3 anni
 Orpale Brut BdB Millésime Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	6 g/l	144	> 6 anni

INFLUENCES	UVAGGIO	TERROIRS D'INFLUENCE	DOSAGGIO	LONGEVITÀ
 Le Genereux	100% Chardonnay	Vertus 52%, Bergères Les Vertus 27%	5 g/l	1/3 anni
 Le Minéral	100% Chardonnay	Cramant 52%, Oger 31%	3 g/l	1/3 anni
 L'Expressif	100% Chardonnay	Oger 47%, Le Mesnil sur Oger 33%	3 g/l	1/3 anni
 Les Charpenté	81% Pinot Noir, 19% Chardonnay	Ambonnay 66%, Bouzy 15%	3 g/l	1/3 anni



Brut BdB Premier Cru



Extra Brut Bdb Grand Cru



Le Blanc De Blancs
Millésimé



Le Grand Cru Rosé



Orpale Brut BdB Millésime
Grand Cru



Influences

Saint-Réol à Ambonnay

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
CLAUDE ESQUERRÉ

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
120.000

CATEGORIA
CM

Per gli amanti dello champagne Ambonnay non ha bisogno di molte presentazioni: uno dei 17 villaggi Grand Cru situato nella Montagne de Reims, dove il Pinot Noir è icona di potenza raffinata. È qui che lo champagne Saint-Réol ha le sue radici, in un terroir unico dove la vite è protagonista fin dal Medioevo, e dove dal 1962 risiede la cooperativa e la cantina di produzione. Per omaggiare la sua storia di viticoltura e le tradizioni di Ambonnay, Saint-Réol deve il suo nome alla chiesa dell'XI secolo dedicata al 26° arcivescovo di Reims. Il savoir-faire dei 150 vigneroni coopérateurs di Saint-Réol, proprietari mediamente di 1 ettaro ciascuno nel Grand Cru di Ambonnay e che aderiscono all'Union Champagne, si concretizza in una gamma che dal non-vintage alla cuvée de prestige è ottenuta interamente da uve Grand Cru. Tutti i champagne di grande tensione, generosa profondità e finezza. La relazione con l'Union Champagne garantisce a Saint-Réol anche l'approvvigionamento delle uve Chardonnay Grand Cru della Côte des Blancs e dei vins de réserve per gli assemblaggi dei non millesimati.



NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI	LONGEVITÀ
 Brut Grand Cru	75% Pinot Noir, 25% Chardonnay	Ambonnay	8 g/l	36/48	1/3 anni
 Extra Brut Grand Cru	65% Pinot Noir, 35% Chardonnay	Ambonnay	5 g/l	48/60	1/3 anni
 Brut Rosé Grand Cru	48% Chardonnay, 38% Pinot Noir, 14% Vin Rouge	Ambonnay	10 g/l	36/48	1/3 anni
 Brut Millésime Grand Cru	73% Pinot Noir, 27% Chardonnay	Ambonnay	10 g/l	72/48	3/6 anni
 Blanc Des Noirs Grand Cru	100% Pinot Noir	Ambonnay	7 g/l	36/48	3/6 anni
 Elegance Brut Grand Cru	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir	Ambonnay	10 g/l	72/96	> 6 anni



Brut Grand Cru



Extra Brut Grand Cru



Brut Rosé Brut Grand Cru



Brut Millésime Grand Cru



Blanc Des Noirs Grand Cru



Elegance Brut Grand Cru

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
JEAN LALLEMENT

ETTARI
VITATI
4,13

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
25.000

CATEGORIA
RM

Juillet-Lallement è una piccola Maison familiare fondata all'inizio del XX secolo da Paul Lallement, Arthur Lallement e René Juillet. Divenuta nel 1963 proprietà del figlio di Arthur, Pierre Lallement, è passata nel 2003 nelle mani di Jean, che si impegna a perpetuare una tradizione familiare fatta di altissima qualità ed esaltazione del territorio, attraverso una viticoltura ragionata e rispettosa dell'ambiente. L'azienda si trova nel cuore della Montagna di Reims, a Verzy, e comprende poco più di 4 ha distribuiti sui territori di Verzy e Sillery, entrambi classificati come Grand Cru. Due sono le gamme off erte: la Juillet-Lallement, vinificata in vasche di acciaio e caratterizzata da maggiore freschezza, e la Belle de Juillet, che presenta Champagne millesimati e vinificati in botti di rovere della foresta di Verzy. Espressione di due grandi territori, i vini di questa gamma testimoniano la volontà di Jean Lallement di far rivivere il lavoro e la conoscenza dei suoi antenati.



Juillet-Lallement



NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI	LONGEVITÀ
 Brut Sélection Grand Cru	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay	Verzy - Sillery	10 g/l	18/24	1/3 anni
 Brut BdB Grand Cru	100% Chardonnay	Verzy - Sillery	7 g/l	24	1/3 anni
 Brut BdN Grand Cru	100% Pinot Nero	Verzy - Sillery	6 g/l	24	1/3 anni
 La Belle di Juillet Extra Brut BdN Millésime Grand Cru	100% Pinot Nero	Verzy - Sillery	4 g/l	48	3/6 anni
 La Belle di Juillet Extra Brut BdB Millésime Grand Cru	100% Chardonnay	Verzy - Sillery	4 g/l	36	3/6 anni



Brut Sélection Grand Cru



Brut BdB Grand Cru



Brut BdN Grand Cru



La Belle di Juillet Extra Brut BdN
Millésime Grand Cru



La Belle di Juillet Extra Brut BdB
Millésime Grand Cru



REGIONE
CHAMPAGNE

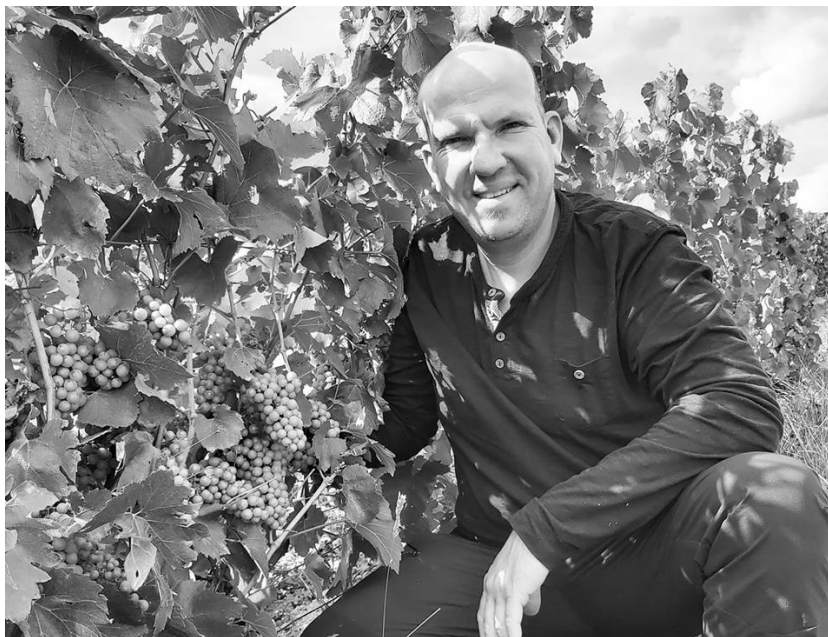
RESPONSABILE
PRODUZIONE
BENOIT MUNIER

ETTARIVITATI
1,6

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
7.000

CATEGORIA
RC

Benoit Munier è un piccolissimo vigneron di Cuis, nel cuore della Côte des Blancs. Il suo è un bel progetto di agricoltura sostenibile e la straordinarietà della produzione sta nell'uva: solo Chardonnay, unicamente da vigneti di proprietà situati nei villaggi Grand Cru di Avize, Cramant, Chouilly e Oger. Il primo vigneto di famiglia fu acquistato nel 1930 dal bisnonno di Benoit a Bouzy, ma dopo la seconda guerra mondiale la famiglia si trasferì a Cremant. Oggi gli ettari vitati sono 1,6 suddivisi in 30 micro parcelle, per una produzione totale di circa 7.000 bottiglie l'anno. L'azienda si appoggia per la vinificazione alla piccola associazione cooperativa "Viticulteurs d'Avize" dove Benoit segue direttamente i suoi champagne, pensati per rappresentare il territorio della Côte des Blancs nella sua più assoluta purezza.



Benoit Munier



NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI	LONGEVITÀ
 Brut BDB Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	8 g/l	48	1/3 anni
 Brut Nature Blanc de Blancs Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	0 g/l	36	3/6 anni
 Blandélice Brut Nature Chard. Grand Cru Mill. 2009	100% Chardonnay	Côte des Blancs	0 g/l	78	3/6 anni
 Brut Blanc de blancs Millésimé Grand Cru 2008	100% Chardonnay	Côte des Blancs	6 g/l	96	3/6 anni
 Brut Rosé Grand Cru	90% Chardonnay, 10% Pinot Noir	Côte des Blancs et Montagne de Reims	8 g/l	48	1/3 anni



Brut BDB Grand Cru



Brut BdB Millésime
Grand Cru



Brut Nature Blanc de Blancs
Grand Cru



Blandélice Brut Nature Chard.
Grand Cru Millésime 2009



Brut Blanc de blancs
Millésimé Grand Cru 2008



Brut Rosé Grand Cru

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
FAMIGLIA MILAN

ETTARI
VITATI
6

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
60.000

CATEGORIA
NM

È nel rispetto della tradizione che i fratelli Milan, eredi di un savoir-faire trasmesso di generazione in generazione da ormai più di 150 anni, conducono oggi l'azienda familiare. Situata tra Avize e Le Mesnil-sur-Oger, nel cuore della Côte des Blancs, la cantina si trova a Oger, uno dei 17 comuni classificati come Grand Cru, e conta 6 ha di prestigiosi vigneti di Chardonnay, per un totale di circa 60.000 bottiglie, caratterizzate da un finezza e una rotondità uniche. Lo chardonnay è il vitigno principe di tutta la gamma: le varie cuvée proposte declinano un modello di eleganza caratterizzato da freschezza e sapidità.



Jean Milan



NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI	LONGEVITÀ
 Brut Tradition	100% Chardonnay	Côte des Blancs	8 g/l	36	1/3 anni
 Brut Rosé	80% Chardonnay, 20% Pinot Nero	Côte des Blancs	8 g/l	36	1/3 anni
 Vieilles Vignes Terres de Noël Brut BdB Mill. Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	6 g/l	40	>6 anni
 Brut Grande Réserve 1864	100% Chardonnay	Côte des Blancs	6 g/l	72	3/6 anni



Brut Tradition



Brut Rosé



Vieilles Vignes Terres de Noël Brut
BdB Mill. Grand Cru



Brut Grande
Réserve 1864

CHAMPAGNE CORBON

À AVIZE

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
AGNÈS CORBON

ETTARI
VITATI
3

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
10.000

CATEGORIA
RM

Negli anni '20 il bisnonno di Agnès Corbon acquistò le prime vigne ad Avize, ma fu suo padre Claude a dare il via, nel 1970, ad una storia di autenticità e artigianato diventando récoltant-manipulant. Gli attuali 3 ha di vigneto si dividono tra il Grand Cru di Avize e la Vallée de la Marne. Gli Champagne Corbon sono il frutto di un complesso processo di creazione artistica, nato dall'unione tra le antiche tradizioni e le capacità visionarie di Agnès Corbon.



Corbon



NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI	LONGEVITÀ
 Brut Anthracite	50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier	Avize	5 g/l	60	3/6 anni
 Absolutement Brut Zero Dosage	50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier	Avize	0 g/l	60	3/6 anni
 Brut D'Autrefois	90% Chardonnay, 10% Pinot Noir	Avize	6,5 g/l	> 60	> 6 anni
 Chardonnay Brut Millésime Grand Cru	100% Chardonnay	Avize	5 g/l	72	> 6 anni
 La Cuvée Perdue n.2	33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier	Avize	5 g/l	92	> 6 anni
 Les Bacchantes	100% Chardonnay	Avize	5 g/l	> 60	> 6 anni



Brut Anthracite



Absolutement Brut
Zero Dosage



Brut D'Autrefois



Chardonnay Brut
Millésime Grand Cru



La Cuvée Perdue
n.2



Les Bacchantes

Roberto Voerzio
AZIENDA AGRICOLA



ROCCHIVIBERTI
AZIENDA AGRICOLA

WEINGUT GOTTARDI

MAZZON


DE STEFANI
4 Generazioni
VENETO - ITALIA


Clementi
Azienda Agricola Gnirega


VILLA PAPIANO


FULIGNI

LE CHIUSE


IL MARRONETO


Podere Forte


PETROLO

MARANI


CIAVOLICH
1853


TORNATORE


BIONDI

Hauner®


AUGUSTALI

Vini Italia

REGIONE
PIEMONTE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
ROBERTO VOERZIO

ETTARI
VITATI
25

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
60.000

La cantina nasce nel 1986 a La Morra, piccolo paese nel cuore delle Langhe. Inizialmente di soli due ettari, si è ampliata nel corso degli anni fino ad occuparne 25, grazie all'acquisto di vigneti situati nei più prestigiosi cru della zona. Una produzione che mira all'eccellenza, caratterizzata da una cura maniacale in vigna e da rese tra le più basse di tutta la zona del Barolo. Ogni pratica di vigna o di cantina è tesa al rispetto dell'uva e del territorio, senza nessuna interferenza, per permettere ad ogni vigneto di dare il suo vino. Grazie ad un lavoro meticoloso e una ricerca accuratissima Roberto riesce a produrre vini di straordinaria purezza e di elevatissima qualità, eleganti e capaci di esprimere al meglio il terroir. Non è il tempo a far diventare un vino grande, ma il tempo ne esalta le iniziali qualità: per questo i vini di Voerzio non andrebbero consumati prima di 4-5 anni di affinamento in bottiglia e possono dare grandi emozioni anche dopo 20-30 anni.



NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Dolcetto D'Alba Priavino	Dolcetto D'Alba DOC	100% Dolcetto	13,5	12.000/15.000	1987	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	In acciaio per 10 mesi
● Barbera D'Alba il Cerreto	Barbera D'Alba DOC	100% Barbera	14	12.000/15.000	2003	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	12 mesi in tonneau (30% nuovo - 70% usato) e botti da 25 hl, 8 mesi in acciaio
● Langhe Nebbiolo Disanfrancesco	Langhe Nebbiolo DOC	100% Nebbiolo	14	10.000/12.000	2001	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	12 mesi in tonneau (30% nuovo - 70% usato), 8 mesi in acciaio
● Barolo del comune di La Morra	Barolo DOCG	100% Nebbiolo	14	4.000/5.000	2014	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barrique usate e botti da 15hl, 8 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia
● Barolo Rocche Dell'Annunziata	Barolo DOCG	100% Nebbiolo	14,5	4.000/5.000	2000	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barrique usate e botti da 20hl, 8 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia



Dolcetto D'Alba Priavino



Barbera D'Alba Il Cerreto



Langhe Nebbiolo
Disanfrancesco



Barolo del comune
di La Morra



Barolo Rocche Dell'Annunziata

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Barolo Fossati	Barolo DOCG	100% Nebbiolo	14,5	4.000/5.000	-	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barrique usate e botti da 15hl, 8 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia
● Barolo Cerequio	Barolo DOCG	100% Nebbiolo	14,5	5.000/6.000	1988	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barrique usate e botti da 20hl, 8 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia
● Barolo Brunate	Barolo DOCG	100% Nebbiolo	14,5	3.000/3.500	1988	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barrique usate e botti da 15hl, 8 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia
● Barolo La Serra	Barolo DOCG	100% Nebbiolo	14,5	5.000/6.000	1987	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barrique usate e botti da 15hl, 8 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia
● Barolo Case Nere 2010 Riserva 10 anni	Barolo DOCG	100% Nebbiolo	15	3.000/4.000	2003	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barriques (30% nuovo - 70% usato), 8 mesi in acciaio e 7 in bottiglia
● Barolo Torriglione	Barolo DOCG	100% Nebbiolo	15	70/900 Magnum	2010	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barriques (30% nuovo - 70% usato), 8 mesi in acciaio e 8 in bottiglia



Barolo Fossati



Barolo Cerequio



Barolo Brunate



Barolo La Serra



Barolo Case Nere 2010
Riserva 10 anni



Barolo Torriglione



ROCCHIVIBERTI
AZIENDA AGRICOLA

REGIONE
PIEMONTE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
CLAUDIO VIBERTI

ETTARI
VITATI
4,5

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
25.000

Nata nel 2002 dal subentro di Claudio Viberti al Padre Giovanni, l'Azienda Agricola Roccheviberti occupa una superficie di 4,5 Ha. Dalla nascita non usiamo diserbanti chimici, antimuffa, né lieviti selezionati o inoculi per malolattica. Vinifichiamo solo le uve di proprietà situate in tre grandi Cru di Castiglione Falletto: Rocche di Castiglione (Nebbiolo da Barolo), Bricco Boschis (Nebbiolo da Barolo, Barbera e Dolcetto) e Mariondino (Nebbiolo da Barolo usato per il Langhe Nebbiolo). Il comune denominatore dei quattro vini è senz'altro l'eleganza abbinata all'equilibrio accompagnata da un'ottima bevibilità.

Roccheviberti



NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Dolcetto d'Alba DOC Vigna Malera	Dolcetto d'Alba DOC	100% Dolcetto	13	3.500	2002	Castiglione Falletto	65	0,4	Fermentato in tini di acciaio con controllo della temperatura	In acciaio per 6 mesi
● Barbera d'Alba Superiore DOC Vigna Lunga	Barbera D'Alba Superiore DOC	100% Barbera	14	3.000	2002	Castiglione Falletto	50	0,3	16 giorni in fermentazione in tini in acciaio a temperatura controllata	8 mesi in botti da 500 lt. di rovere francese e in bottiglia 4 mesi in locali a temperatura controllata
● Langhe Nebbiolo DOC	Langhe Nebbiolo DOC	100% Nebbiolo da Barolo	14,5	6.000	2002	Castiglione Falletto	40	1	Fermentato in tini di acciaio con controllo della temperatura.	Botti di rovere francese da 20-25 hl e tonneaux da 5 hl per 18 mesi, in seguito in bottiglia per almeno sei mesi.
● Barolo Rocche di Castiglione DOCG	Barolo Rocche di Castiglione DOCG	100% Nebbiolo da Barolo	14	7.000	2003	Castiglione Falletto	40	1,6	25 giorni in fermentazione in tini in acciaio a temperatura controllata	24 mesi in botti da 25 Hl di Rovere francese e in bottiglia per 12 mesi in locali a temperatura controllata
● Barolo Rocche Dell'Annunziata	Barolo Bricco Boschis DOCG	100% Nebbiolo da Barolo	14	5.500	2014	Castiglione Falletto	9	1,2	22 giorni in fermentazione in tini in acciaio a temperatura controllata e fermentazione malolattica sempre in acciaio	24 mesi in botti da 25 Hl di Rovere francese, 12 mesi in locali a temperatura controllata



Dolcetto d'Alba DOC



Barbera d'Alba Superiore DOC



Langhe Nebbiolo DOC



Barolo Rocche di Castiglione DOCG



Barolo Bricco Boschis DOCG



Gottardi

Il bronzo è lo specchio del volto, il vino quello della mente - Eschilo (drammaturgo greco antico)

REGIONE
TRENTINO ALTO ADIGE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
ALEXANDER GOTTARDI

ENOLOGO
ENRICO PATERNOSTER

ETTARI
VITATI
9

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
45.000

Nel 1986 Bruno Gottardi, cittadino austriaco con antenati italiani, acquista il maso Fernheimhof situato nel villaggio di Mazzon nella Bassa Atesina, al centro dei migliori vigneti di Pinot Nero della regione. Negli anni, i nove ettari di vigneto dedicati esclusivamente a Pinot Nero sono stati completamente reimpiantati, e nel 1994 viene costruita una cantina più grande e moderna. Nel 1995 la famiglia Gottardi imbottiglia la prima annata di quello che è diventato di lì a breve uno dei Pinot Nero più acclamati d'Italia. Nelle migliori annate si produce anche una piccola quantità di riserva.



	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	Pinot Nero	Alto Adige DOC	100% Pinot Nero	14	42.000	1995	Mazzon di Egna nella bassa atesina	5-25	9	Uva pigiata e diraspata, fermentazione in tini d'acciaio Termocondizionati per 8-10 giorni; follatura 2 volte al giorno	Affinamento 12 mesi in barriques, 8 mesi in botte grande (12-30 hl)
●	Pinot Nero "Private Cellar"	Alto Adige DOC	100% Pinot Nero	13	3.000	1995	Mazzon di Egna nella bassa atesina	5-25	9	Uva pigiata e diraspata, fermentazione in tini d'acciaio Termocondizionati per 8-10 giorni; follatura 2 volte al giorno	Affinamento 12 mesi in barriques, 8 mesi in botte grande (12-30 hl). Rilascio sul mercato dopo un ulteriore affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi.



Pinot Nero



Pinot Nero "Private Cellar"

REGIONE
VENETO

RESPONSABILE
PRODUZIONE
**TIZIANO E ALESSANDRO
DE STEFANI**

ETTARI
VITATI
60

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
400.000

La famiglia De Stefani è originaria di Refrontolo, un paesino collinare in provincia di Treviso. Nella seconda metà dell'800 Valeriano De Stefani, il fondatore della cantina, individuò i terreni migliori dove produrre vini con spiccata personalità nel podere Colvendrame, sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene. Solo successivamente l'azienda si spinse nella Valle del Piave, nei poderi Le Ronche a Fossalta di Piave e Pra' Longo a Monastier di Treviso. Oggi Tiziano e Alessandro De Stefani, enologi dell'azienda, producono vini secondo una filosofia di sostenibilità, nella più significativa interpretazione di rispetto ambientale. Valorizzando i vitigni autoctoni, hanno sviluppato una rete commerciale mondiale, con circa 400.000 bottiglie l'anno prodotte da 60 ha di vigneto e con vini segnalati nelle più importanti guide.



De Stefani

Non solo prosecco da 4 Generazioni



	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
➡	Prosecco Frizzante	Prosecco Frizzante DOC	100% Glera	11	40.000	1960	Podere "Pra Longo", nella valle del Piave	2011	Diraspa-pigiatura, criomacerazione delle uve, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto, fermentazione svolta a temperatura controllata. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti battonage rimescolamenti), al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano.
➡	Rive di Refrontolo	Valdobbiadene Sup. DOCG Nature Millesimato	100% Glera	11,5	16.000	2003	Podere "Colvendrame", sulle colline di Refrontolo tra Conegliano e Valdobbiadene	—	Diraspa-pigiatura, raffreddamento del mosto a 0°c in diverse fasi della vinificazione secondo il nostro esclusivo metodo zero. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano
➡	Prosecco Brut Millesimato	Conegliano Valdobbiadene, Prosecco Superiore DOCG Brut	100% Glera	11	12.000	2001	Podere "Colvendrame", sulle colline di Refrontolo tra Conegliano e Valdobbiadene	1976 - 2011	Diraspa-pigiatura, e fermentazione del mosto a temperatura controllata. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano
➡	Prosecco 0,15 Extra Dry	Prosecco DOC Millesimato – Extra Dry	100% Glera	11,5	60.000	2014	Podere "Colvendrame", sulle colline di Refrontolo tra Conegliano e Valdobbiadene	1976 - 2011	Diraspa-pigiatura, raffreddamento del mosto a 0°c in diverse fasi della vinificazione secondo il nostro esclusivo metodo zero. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano



Prosecco Frizzante



Rive di Refrontolo



Prosecco Brut Millesimato



Prosecco 0,15 Extra Dry

	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
➡ ●	Onde Rosa	Rosé	100% Raboso,	11	-	È prodotto in un vigneto situato tra il mare Adriatico e le Alpi.	14	diraspa-pigiatura, breve macerazione delle uve, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta a temperatura controllata
➡ ●	Rosé 0,15 millesimato	Rosé Brut millesimato	50% Raboso, 50% Marzemino	11,5	2000	Podere "Colvendrame", sulle colline di Refrontolo tra Conegliano e Valdobbiadene	13/33	Diraspa-pigiatura, raffreddamento del mosto a 0°c in diverse fasi della vinificazione secondo il nostro esclusivo metodo zero. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano
➡ ●	Prosecco col fondo	Prosecco frizzante DOC a rifermentazione naturale in bottiglia	100% Glera	11	1988	Podere Prà Longo di Treviso	—	Diraspa-pigiatura, criomacerazione delle uve, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto, fermentazione svolta a temperatura controllata. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite e frequenti battonage (rimiscolamenti), al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino
➡ ●	Rosé col fondo	Rosé vino frizzante con rifermentazione naturale in bottiglia	100% Raboso	11	1988	Valle del Piave	—	Diraspa-pigiatura, criomacerazione delle uve, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto, fermentazione svolta a temperatura controllata. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite e frequenti battonage (rimiscolamenti), al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino



Onde Rosa



Rosé 0,15
millesimato



Prosecco col Fondo



Rosé col fondo

	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE EAFFINAMENTO	
🔄	🍷	Vitàlys	Chardonnay Piave DOC	100% Chardonnay	12,5-14	20.000	1961	Podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1986- 2009	Diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti, al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino
🔄	🍷	Pinot Grigio	Pinot Grigio Venezia DOC	100% Pinot Grigio	12,5-14	20.000	1961	Podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1986- 2009	Diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti, al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino
🔄	🍷	Venis	Sauvignon delle Venezie IGT	100% Sauvignon Blanc	12,5-14	15.000	2006	Podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1986- 2009	Diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti, al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino
🔄	🍷	Olmèra	Bianco Veneto IGT	60% Tocai, 40% Sauvignon	13,5-15	5.000	2001	Vigneto Olmèra nel podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1986	Diraspa-pigiatura, pressatura soffice. il tocai viene appassito per 1 mese con lo sviluppo della muffa nobile dell'uva. il sauvignon non viene appassito. Su entrambi i vini i lieviti vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti al fine di elevare lo spessore e l'armonia del vino. Il tocai si fermenta e si affina in barrique su tutte le proprie fecce, mentre il sauvignon fermenta e si affina in acciaio sulle proprie fecce



Olmèra



Vitàlys



Pinot Grigio



Venis

	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
➡	Cabernet sauvignon	Cabernet Sauvignon Veneto IGT	100% Cabernet Sauvignon	12,5- 13,5	30.000	1961	Podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1986- 2009	Diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione a temperatura controllata, con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica termina in serbatoi di acciaio inox. Affinamento: Il vino matura in barrique e in botti di rovere per 8-12 mesi sui propri lieviti
➡	Solèr	Rosso Veneto IGT	20% Marzemino, 20% Refosco, 20% Carmenere, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.	13-14,5	50.000	2002	Le uve Marzemino vengono coltivate nel podere "Colvendrame", sulle colline di Refrontolo tra Conegliano e Valdobbiadene, mentre le uve Refosco, Carmenere, Merlot e Cabernet Sauvignon vengono coltivate nel podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1986- 2009	Il Marzemino e il Refosco vengono appassiti, mentre la parte rimanente viene vinificata in maniera classica a temperatura controllata. Le uve vengono diraspate, pigiate e messe a fermentare in speciali vinificatori a temperatura controllata. L'affinamento in legno si protrarrà per 12 mesi, a cui seguirà un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 12 mesi
➡	Plavis	Merlot Veneto IGT	100% Merlot	12,5- 14,5	20.000	1961	Podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1974- 2009	Diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione in speciali vinificatori a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica termina in serbatoi in acciaio inox. Affinamento: Il vino matura in barrique e in botti di rovere per 12-18 mesi sui propri lieviti e poi per ulteriori 12 mesi in bottiglia



Cabernet Sauvignon



Solèr



Plavis

	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
➡ ●	Kreda	Refosco Veneto IGT da uve stramature	100% Refosco dal Peduncolo rosso	15-17,5	7.000	2001	Vigneto Kreda nel podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1986	Appassimento delle uve, diraspa-pigiatura, macerazione in speciali vinificatori a temperatura controllata con frequenti rimontaggi, svinatura e termine della fermentazione alcolica. Affinamento: Il vino viene posto a maturare per 24 mesi circa in barrique
➡ ●	Malanotte	Malanotte del Piave DOCG	100% Raboso Piave	15-18	—	2007	Vigneto Terre Nobili a Fossalta di Piave a 10 km dal Mare Adriatico e a 50 km dalle montagne Dolomiti	—	Appassimento di una parte delle uve, diraspa-pigiatura, macerazione in speciali vinificatori a temperatura controllata, con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica, a temperatura controllata, termina in serbatoi in acciaio inox. Il vino matura in barrique per 36 mesi circa sui propri lieviti e successivamente 18 mesi in bottiglia
➡ ●	Stèfen 1624	Refrontolo, colli di Conegliano DOCG	100% Marzemino	15-17,5	5.000	1880	Vigneto "Stèfen 1624" nel podere "Colvendrame" sulle colline di Conegliano Valdobbiadene	1987	Quando le uve hanno raggiunto il giusto grado di appassimento, vengono pigia-diraspe selezionando gli acini migliori fatte macerare in fermentazione. La fermentazione continua lentamente e il mosto-vino si arricchisce del patrimonio aromatico delle bucce. Affinamento: Il vino matura in barrique per 36 mesi circa sui propri lieviti e successivamente 18 mesi in bottiglia
➡ ●	Refrontolo Passito	Refrontolo Passito colli di Conegliano DOCG	100% Marzemino	13-15	2.000	1880	Podere Colvendrame, sulle colline di Refrontolo tra Conegliano e Valdobbiadene	1987	Quando le uve hanno raggiunto il giusto grado di appassimento, vengono pigia-diraspe selezionando gli acini migliori fatte macerare in fermentazione. Il vino si affina in barrique di rovere per 36 mesi per poi affinarsi ulteriormente in bottiglia



Kreda



Malanotte



Stèfen 1624



Refrontolo Passito

REGIONE
VENETO

RESPONSABILE
PRODUZIONE
BERNARDINO CLEMENTI

ETTARI
VITATI
13

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
25.000

Clementi Gnirega è una piccola azienda vitivinicola familiare nel cuore della Valpolicella Classica, fondata dal l'Avvocato Pietro Clementi nel 1969 come cantina ad uso familiare e trasformata in cantina di produzione nel 2003. Lavorano con lui i figli Maria, Bernardino e Maurizio. La produzione avviene secondo la tradizione storica della Valpolicella Classica: Amarone, Ripasso, Valpolicella Superiore, Cà del Giovane IGT e, a seconda delle annate, Loto, un vino rosso passito. I vini nascono dai classici vitigni autoctoni della Valpolicella: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e Oseleta, e la qualità dei vini è aiutata dall'eccellente posizione dei campi, a 300/400 metri s.l.m., dove l'uva cresce e matura in una condizione ideale tra il terreno, l'esposizione, il clima gentile. La cura e la passione del vino nascono dall'amore per la terra e il rispetto della natura, dalla coltivazione dei campi e dei vigneti all'imbottigliamento. Si creano così dei vini che, affinati in botti e barriques di rovere, raggiungono un suadente equilibrio di profumi, preservano ed esaltano intensi aromi dei frutti, delle erbe e delle spezie delle meravigliose terre della Valpolicella.



Cà Del Giovane



Valpolicella Superiore Classico

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Cà Del Giovane	Rosso Veronese IGT	65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara	13,5	Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt. – coltivazione a pergola corta (due fili)	Il Rosso Veronese viene vinificato in Ottobre in botti di acciaio a temperatura controllata, laddove fermenta per dieci giorni circa, poi vengono eseguiti rimontaggi due volte al giorno, e un delastage a metà del processo di fermentazione. Quindi viene svinato. Viene successivamente travasato quattro volte, senza filtraggio, e messo a riposo in botti d'acciaio e, successivamente, di rovere	In botti di rovere francesi da 30 hl
● Valpolicella superiore classico	Valpolicella Superiore DOC	65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara	13,5	Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt. – coltivazione a pergola corta (due fili)	Il Valpolicella, vendemmiato a mano, viene vinificato in Ottobre. Fermenta per circa dieci giorni, vengono eseguiti rimontaggi due volte al giorno e un delastage a metà del processo di fermentazione. Viene poi svinato. Il vino, non filtrato, viene travasato quattro volte, messo a riposo prima in botti da 30 hl, quindi in barriques di rovere di secondo passaggio, dove il vino si affina per almeno un anno	In botti di rovere francesi da 30 hl
● Valpolicella Ripasso Classico	Soave Sup. Ripasso DOC	65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara	14	Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt. – coltivazione a pergola corta (due fili)	Le uve Valpolicella vengono vinificate in Settembre Ottobre e ripassate sulle vinacce dell'Amarone (le vinacce dell'Amarone non vengono pressate) in Gennaio. Fermenta per circa dieci giorni, poi vengono eseguiti rimontaggi due volte al giorno, e un delastage a metà del processo di fermentazione. Viene quindi travasato quattro volte, senza essere filtrato, messo a riposo in botti di rovere da 30 hl e poi in barriques, sempre di rovere, di secondo passaggio, l'estate successiva	In botti di rovere francesi, da 30 hl, per almeno due anni
● Valpolicella Amarone Classico	Amarone della Valpolicella DOCG	65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara	16,5	Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt. – coltivazione a pergola corta (due fili)	Le uve selezionate e raccolte a mano a fine Settembre, e rimangono ad appassire in plateaux sino a Febbraio, per aumentare la percentuale di aromi e composti fenolici. Successivamente vengono vinificate in vasche d'acciaio a temperatura controllata per una settimana circa, dove il mosto fermenta. Vengono eseguiti rimontaggi due volte al giorno, e un delastage a metà del processo di fermentazione. Il vino quindi, senza essere filtrato, viene travasato cinque - sei volte. Viene poi messo a riposo prima in botti di rovere per circa 36 mesi e successivamente in barriques di secondo passaggio. Viene quindi imbottigliato quattro/cinque anni dopo	In botti di rovere francesi per almeno tre anni
● Loto	Rosso veronese passito IGT	65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara	15	Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt. – coltivazione a pergola corta (due fili)	Le uve raccolte a fine Settembre, inizio Ottobre, rimangono ad appassire nel fruttai per 100/120 giorni, vengono poi vinificate in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 25 giorni, dove il mosto fermenta. Si arresta poi la fermentazione per conservare la percentuale di zucchero necessaria a garantire la struttura tipica di questo vino dolce. Il vino viene travasato cinque, sei volte. Viene poi messo a riposo in botti di rovere da 30	Da fine Settembre-Ottobre a Gennaio in plateaux



Valpolicella Amarone Classico



Valpolicella Ripasso Classico



Loto



Villa Papiano

REGIONE
EMILIA ROMAGNA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
FRANCESCO BORDINI

ETTARI
VITATI
10

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
40.000


DAL 2009 (EES, NOP, COR)

Villa Papiano e Modigliana rappresentano la viticoltura appenninica: altitudine, terreni poveri e vigne tra i boschi sono i caratteri severi e ideali che meglio li descrivono. Vengono coltivati Sangiovese e Albana; in alcuni dei vigneti più vecchi, il Sangiovese è allevato assieme ad altre varietà antiche come Centesimino, Negretto e Balsamina. I vini parlano di fiori e sottobosco; sono sottili, verticali, salati e longevi. L'azienda segue il disciplinare dell'agricoltura biologica.



NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Le Papesse di Papiano	Romagna Sangiovese Superiore DOC	100% Sangiovese	13	15.000	2002	Modigliana, Valle dell'Ibola, vigneti a 500 m slm	30	2,5	Fermentazione spontanea in acciaio a temperatura controllata; macerazione sulle bucce: 18/24 giorni	6 mesi in acciaio
I Probi di Papiano	Romagna Sangiovese Superiore Riserva DOC	95% Sangiovese, 5% Negretto, Balsamina, Centesimino	13,5	15.000	2001	Modigliana, Valle dell'Ibola, vigneti a 500 m slm	50	2,5	Fermentazione spontanea in acciaio a temperatura controllata; macerazione sulle bucce: 32/40 giorni; malolattica in fusti di rovere	12 mesi in fusti di rovere francese, 50% in botte grande e 50% tonneaux da 500 litri (15% botti nuove) e minimo 18 mesi in bottiglia
Vigna Beccaccia	Romagna Sangiovese DOC	100% Sangiovese	13	—	2015	Modigliana, Valle dell'Ibola, vigneti a 450 m slm	18-49	—	Fermentazione a grappolo intero con progressivi pigeage, macerazione complessiva 40 giorni con bucce e raspi	8 mesi in cemento e minimo 24 mesi in bottiglia
Strada Corniolo	Vino Bianco	100% Trebbiano	12	—	—	Modigliana, Valle dell'Ibola, vigneti a 450 m slm	50	0,5	Fermentazione in cemento	8 mesi in cemento su fecce fini
Terra!	Sillaro IGT	100% Albana	13	2.500	2013	Modigliana, Valle dell'Ibola, vigneti a 450 m slm	30	1,5	Fermentazione spontanea 100% in anfore di terracotta georgiana	Sul 33% delle bucce per 6 mesi, seguiti da minimo 6 mesi in bottiglia
Tregenda R!	Vendemmia Tardiva di Albana	100% Albana	8	500	2012	Modigliana, Valle dell'Ibola, vigneti a 450 m slm	30	1,5	Vendemmia da settembre a novembre, quando i grappoli raggiungono la concentrazione di 30-35 gradi zuccherini, con muffa nobile in pianta. Fermentazione: in barriques, fino allo svolgimento di 7/10 gradi alcolici	6 mesi in barriques sui lieviti e minimo 18 mesi in bottiglia
Vermouth	Vino Bianco Aromatizzato	Albana, Soluzione alcolica di erbe e spezie	20	800	2014	Modigliana, Valle dell'Ibola, vigneti a 450 m slm	30	1,5	Infusione alcolica di spezie, scorze di agrume, ed erbe, sul nostro vino bianco da uve stramature Tregenda, Albana da vendemmia tardiva	—



Le Papesse di Papiano



I Probi di Papiano



Vigna Beccaccia



Strada Corniolo



Terra!



Tregenda R!



Vermouth



Fuligni

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE
PRODUZIONE

**DOTT.SSA
MARIA FLORA FULIGNI**

ETTARI
VITATI
12

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
50.000

I visconti Fuligni provenivano da un'antica famiglia Veneziana di condottieri e generali che si trasferirono in Toscana intorno al 1770. Giovanni Maria Fuligni si stabilì a Montalcino agli inizi del '900 e iniziò a produrre vino, così come la famiglia aveva fatto in precedenza nei possedimenti maremmani e a Scansano. L'azienda Fuligni, diretta con passione dalla dottoressa Maria Flora Fuligni, si estende per circa 100 ha nel versante orientale di Montalcino. I 10 h di vigneti sono esposti in maniera predominante ad est ad un'altitudine che varia dai 380 ai 450 m di altitudine, dove storicamente è sorta la più classica produzione del Brunello.



NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Rosso di Montalcino Ginestreto	Rosso di Montalcino DOC	100% Sangiovese	14	15.000	1970	Sud / Est Zona Classica del Brunello	15	3	Vinificazione 20 giorni circa in acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento in tonneau di legno di rovere francese da 5 hl per 6 mesi circa
● Brunello di Montalcino	Brunello di Montalcino DOCG	100% Sangiovese	14	26.000	1970	Est Zona Classica del Brunello	15	8	Vinificazione 20 giorni circa in acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento in botti da 20/30 hl di rovere di Slavonia per 3 anni circa; 6 mesi circa di affinamento in bottiglia; altro 6 mesi. In totale 4 anni
● Brunello di Montalcino Riserva	Brunello di Montalcino Riserva DOCG	100% Sangiovese	14,5	13.000	1970	Est Zona Classica del Brunello	>20	8	Vinificazione 20 giorni circa in acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento in botti da 20/30 hl di rovere di Slavonia per 3 anni e 6 mesi; 12 mesi circa di affinamento in bottiglia; altro 6 mesi. In totale 5 anni



Rosso di Montalcino
Ginestreto



Brunello di Montalcino



Brunello di Montalcino Riserva

LE CHIUSE

Le Chiusse

Non vendere mai Le Chiusse, lì nasce la migliore Riserva - Tancredi Biondi-Santi

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
SIMONETTA VALIANI

ETTARI
VITATI
8,2

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
30.000



DAL 2010 (VALORITALIA)

L'azienda Agricola Le Chiusse, da sempre considerata uno dei possedimenti più rinomati di Montalcino, ha origini molto antiche: parte dei possedimenti Biondi-Santi già da fine '700, venne designata come zona di produzione del Brunello Riserva. Oggi è proprietà di Simonetta Valiani, nipote di Tancredi Biondi-Santi, che insieme al marito Nicolò Magnelli e al figlio Lorenzo continua a produrre vini di altissima qualità e longevità. L'azienda comprende 8,2 ha vitati in regime biologico e produce quasi 30.000 bottiglie tra Rosso di Montalcino, Brunello di Montalcino, Brunello di Montalcino Riserva e uno spumante metodo classico prodotto con uve Sangiovese chiamato Stellare.



NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Rosso di Montalcino	Rosso di Montalcino DOC	100% Sangiovese	14	9.500	1992	Montalcino	6 13 23	7	Viene adottato il sistema di fermentazione tradizionale classico con permanenza sulle vinacce di 18 giorni ad un massimo di 29° C. Durante la prima settimana di fermentazione oltre ai rimontaggi ,vengono effettuate follature ed alcuni delestage per ottenere un'ottima intensità colorante, corposità e stoffa	Esaurita la fermentazione e la seguente macerazione si è svinato, ultimata la retrogradazione malica si è proceduto a successivi travasi e quindi ad un passaggio in botti di rovere francese e di Slavonia della capacità media di Hl 20.Per questo vino è stato scelto di tenerlo più di 6 mesi sul legno data la particolarità dell'annata. Imbottigliato a Febbraio e stoccato in ambiente a temperatura ed umidità costante
● Brunello di Montalcino	Brunello di Montalcino DOCG	100% Sangiovese	14	13.500	1993	Montalcino	18 23	5	Viene adottato il sistema di fermentazione tradizionale classico in vasche di acciaio termocollate, dove ha fermentato e macerato per 21 giorni ad una temperatura massima di 29° C. Per ottenere una bella corposità, un'intensa colorazione ma anche una grande freschezza e fruttuosità vengono effettuati rimontaggi follature ed alcuni delestage	Dopo numerosi travasi in vasche di acciaio a primavera è stato messo in botti di rovere di Slavonia con capacità media hl 20 dove è rimasto per 36 mesi, quindi ri-assemblato in una grossa vasca di acciaio e poi messo in bottiglia
● Brunello di Montalcino Riserva	Brunello di Montalcino Riserva DOCG	100% Sangiovese	14	4.000	1995	Montalcino	14 22	5	Viene adottato il sistema di fermentazione tradizionale classico in vasche di acciaio termocollate, dove ha fermentato e macerato per 27 giorni ad una temperatura massima di 29° C. Per ottenere una bella corposità, un' intensa colorazione ma anche una grande freschezza e fruttuosità vengono effettuati rimontaggi follature ed alcuni delestage	Dopo numerosi travasi in vasche di acciaio a primavera è stato messo nelle migliori botti di rovere di Slavonia con capacità media hl 20 dove è rimasto per 48 mesi, quindi ri-assemblato in una grossa vasca di acciaio e poi messo in bottiglia



Rosso di Montalcino



Brunello di Montalcino



Brunello di Montalcino Riserva



IL MARRONETO

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
ALESSANDRO MORI

ETTARI
VITATI
5

Il Marroneto fu acquistato nel 1974 da Giuseppe Mori, padre di Alessandro. Quando l'avvocato Mori piantò il primo fazzoletto di vigna, i due fratelli Andrea ed Alessandro mostrarono subito un grande interesse in esso. La famiglia Mori iniziò così a fare il vino nelle prime due piccole stanze del Marroneto, allora le uniche disponibili, ed iniziarono ad appassionarsi sempre di più alla materia e al grande lavoro che questa comportava. Dopo questi piccoli passi Il Marroneto iniziò ad evolversi; la cantina venne ingrandita e mentre il padre ed il figlio Andrea decisero di continuare la loro carriera di avvocato, Alessandro, dopo aver percorso anche lui la medesima strada, non fu capace di abbandonare quel mondo che oramai aveva catturato tutto il suo essere e decise di continuare a far vivere Il Marroneto ed il suo Brunello, facendo di questa sua grande passione la sua propria filosofia di vita.



Il Marroneto



NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Rosso di Montalcino Ignaccio	Rosso di Montalcino DOC	100% Sangiovese	13,5	Montalcino	In vasche d'acciaio con rimonta continua per i primi 2 giorni; sale in temperatura in 5/6 ore a 33/34 gradi. La fermentazione dura circa 20/22 giorni	Invecchiamento in botti di rovere da 25 quintali per 22 mesi ed affinato in bottiglia per altri 6 mesi.
● Brunello di Montalcino	Brunello di Montalcino DOCG	100% Sangiovese	13,9	Montalcino	In vasche d'acciaio con rimonta continua per i primi 2 giorni; sale in temperatura in 5/6 ore a 33/34 gradi. La fermentazione dura circa 11/12 giorni	Invecchiamento in botti di rovere da 25 quintali per 39 mesi. Diviene Brunello dopo 5 anni, considerando anche i 10 mesi di affinamento in bottiglia.
● Madonna delle Grazie	Brunello di Montalcino DOCG	100% Sangiovese	14,15	Montalcino	In vasche d'acciaio con rimonta continua per i primi 2 giorni; sale in temperatura in 5/6 ore a 33/34 gradi. La fermentazione dura circa 20/22 giorni	Invecchiamento in botti di rovere da 25 quintali per 41 mesi. Diviene Brunello dopo 5 anni, considerando anche i 10 mesi di affinamento in bottiglia.



Rosso di Montalcino - Ignaccio



Brunello di Montalcino



Brunello di Montalcino
Madonna delle Grazie

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
CRISTIAN CATTANEO

ETTARI
VITATI
12


DAL 2014 (ICEA)

La filosofia che viene seguita e applicata da Pasquale Forte è impostata sugli insegnamenti antroposofici di Rudolf Steiner, si basa su principi universali come quelli della correttezza e del rispetto. L'agricoltura biodinamica è un modo di essere, di osservare, di lavorare la terra. Lo scopo non è quello di lasciare fare la terra, ma di aiutarla. I tre principi della biodinamica sono: mantenere la fertilità del suolo; rendere sane le piante perché resistano alle malattie e ai parassiti; produrre alimenti di qualità per la salute degli umani. Dal 1997 il Podere Forte sposa queste semplici ma decisive regole. Antica e moderna. Tradizionale e futuribile. Retta da un ecosistema perfetto e autosufficiente in grado non solo di conservare l'esistente, ma di migliorarlo. Un Podere che persegue la perfezione e la qualità nel pieno e totale rispetto per l'ambiente. L'analisi scientifica e meticolosa dei terreni, gli allevamenti di animali, l'autoproduzione dei compost, l'integrazione architettonica della cantina e l'utilizzo delle tecnologie più avanzate, nel pieno rispetto dell'ambiente.



Podere Forte



NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	
 Petruccino	Doc Orcia	100% Sangiovese	15	12.500	2002	Castiglione d'Orcia	5-16	7	Fermentazioni spontanee in tini di rovere francese a 28 – 30°C. Macerazioni da 16 a 26 giorni. Malolattica in barrique e tonneau di rovere francese (40% nuove – 60% secondo passaggio) da 225 e 228 lt. dove l'affinamento prosegue per 14 mesi prima dell'assemblaggio. Assemblaggio in botti di forma "Tulipe" di cemento vetrificato. Seguono 8 mesi in bottiglia.	
 Petrucci Melo	Doc Orcia	100% Sangiovese	15	2.700	2001	Castiglione d'Orcia	16	1	-	
 Petrucci Anfiteatro	Doc Orcia	100% Sangiovese	15	5.050	2001	Castiglione d'Orcia	11	2,5	-	
 Guardiavigna	Doc Orcia	100% Cabernet Franc	15	4.560	2001	Castiglione d'Orcia	16	1	Fermentazioni spontanee in tini di rovere francese a 27 -30°C. Macerazioni, differenziate per ogni vitigno: 7-10 giorni per Petit Verdot, 18 per Merlot e sino a 30 per Cabernet Franc. Malolattica in barrique di rovere francese da 225 e 228 lt. dove il vino matura 18 mesi prima dell'assemblaggio finale. Seguono 15 mesi in bottiglia.	
 ADA 2014 Metodo Classico	V.S.D.Q.	100% Sangiovese	12,5	1.000	2014	Castiglione d'Orcia	5-14	1	Pressatura soffice e fermentazione spontanea delle basi spumanti	Acciaio
 ADA 2015 Metodo Classico	V.S.D.Q.	100% Sangiovese	12	1.000	2014	Castiglione d'Orcia	5-15	1	Pressatura soffice e fermentazione spontanea delle basi spumanti	Acciaio
 ADA 2016 Metodo Classico	V.S.D.Q.	100% Sangiovese	13	2.000	2014	Castiglione d'Orcia	5-15	1	Pressatura soffice e fermentazione spontanea delle basi spumanti	Acciaio



Petruccino



Petrucci Melo



Petrucci Anfiteatro



Guardiavigna



ADA Metodo Classico



Petrolo

And in the end, the love you take is equal to the love you make - John, Paul, George, Ringo, 1969

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE
PRODUZIONE

SIMONE CUCCOLI CON LA
CONSULENZA DI CARLO FERRINI

ETTARI
VITATI
29

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
70.000



DAL 2016 (SUOLO E SALUTE)

La Tenuta Petrolo faceva parte dell'antico feudo medioevale di "Galatrona", di cui esiste ancora la torre innalzata su basi di epoca romana. La Tenuta fu acquistata dalla Famiglia Bazzocchi negli anni '40 e dalla seconda metà degli anni '80 i proprietari hanno intrapreso una svolta produttiva basata esclusivamente sulla ricerca estrema della qualità. Luca Sanjust affianca nella conduzione la madre Lucia Sanjust Bazzocchi. L'ubicazione dei vigneti di Petrolo, tutti in posizioni ottimali, e lo sforzo intrapreso con una rigorosa zonazione hanno permesso di poter identificare per i diversi appezzamenti i portainnesti più adatti e le varietà che meglio potessero rappresentare i microterroir individuali.



	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	Inarno	Valdarno di Sopra DOC	100% Sangiovese	13	50.000	2012	Valdarno di Sopra	25	–	Fermentazione in tradizionali vasche di cemento con rimontaggi manuali morbidi, ma frequenti e macerazione lunga e delicata	Vasche di cemento per un periodo di 8 mesi
●	Torrione	Toscana IGT	80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon	14	50.000	1988	Valdarno di Sopra	20-30	20	La fermentazione malolattica in genere si svolge rapidamente e regolarmente, in parte in barriques di rovere francese, in parte in botti di rovere da 40 Hl ed infine in vasche di cemento vetrificato.	Il vino è passato in barriques di rovere francese di uno, due e tre anni per un periodo di circa 15 mesi. Durante questa fase il vino è lasciato per i primi 6 mesi sulle fecce fini, in seguito minimo 6 mesi in bottiglia
●	Galatrona	Toscana IGT	100% Merlot	14	18.000/ 20.000	1994	Valdarno di Sopra	20	5	Raccolta manuale in cassette e selezione degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione naturale con lieviti autoctoni in vasche di cemento. Rimontaggi manuali frequenti ma delicati. La macerazione delle bucce si prolunga oltre i 15 giorni.	Fermentazione malo-lattica spontanea in legno. Maturazione in barrique di rovere francese, per un terzo nuove, per circa 18 mesi. Batonnage costanti delle fecce fini per i primi 6 mesi.
●	Bòggina A	Valdarno di Sopra DOC	100% Sangiovese	13,5	3.000	2011	Valdarno di Sopra	70	2,5	In anfore di terracotta da 300 e 500 litri. Macerazione delle bucce ad anfora scoperta, per semplice follatura del cappello per non più di 2 settimane, dopodiché l'anfora viene ermeticamente sigillata lasciando le bucce all'interno	Il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 6 mesi, fino a fine marzo. Dopo la svinatura l'affinamento prosegue in anfora per altri 6 mesi
●	Bòggina B	Toscana IGT	100% Trebbiano	13	1.000	2014	Valdarno di Sopra	45	1	Raccolta manuale in cassette, Selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione naturale con lieviti autoctoni in barrique.	"Sur lies" per oltre 2 anni in barriques e tonneaux francesi selezionati appositamente da Lucien le Moin
●	Bòggina C	Valdarno di Sopra DOC	100% Sangiovese	13	11.000	2006	Valdarno di Sopra	70	2,5	Raccolta manuale in cassette, Selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione naturale con lieviti autoctoni in vasche di cemento vetrificate. Rimontaggi manuali frequenti ma delicati. Lunghe macerazioni.	In Botti da 22 Hl e Tonneaux di rovere francese.
●	Sanpetrolo	Toscana IGT passito	50% Trebbiano, 50% Malvasia Bianca	10	600	2001	Valdarno di Sopra	–	–	La fermentazione e la maturazione, avvengono in piccoli caratelli di 50 e 100 l, coadiuvati dall'utilizzo della "madre". La maturazione si prolunga per almeno 9 anni, in caratelli sigillati, in un locale areato e caratterizzato da grande sbalzo termico. Il Sanpetrolo viene ottenuto assemblando i caratelli migliori a cui segue l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia.	



Inarno



Torrione



Galatrona



Bòggina A



Bòggina B



Bòggina C



Sanpetrolo



REGIONE
MARCHE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
SERGIO MARANI

ETTARI
VITATI
8

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
18.000

L'azienda vitivinicola Marani è una piccola realtà a conduzione familiare situata a Matelica, nel cuore dell'Alta Vallesina, area di diffusione del Verdicchio di Matelica DOC. Il vigneto si estende per circa 8 ha ed è ubicato in media collina ad un'altitudine di 400 metri sul livello del mare. Sovesci, potatura secca e diradamenti caratterizzano la coltivazione della vite che è legata a principi di alta qualità e rispetto dell'ambiente. La vendemmia, effettuata manualmente e nel minor tempo possibile, è il momento più delicato di tutto il processo di vinificazione cui segue la maturazione dei vini in botti di rovere autoctono.

Sergio Marani



NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Sergio Marani	Verdicchio di Matelica DOC	100% Verdicchio	12,5	13.000	2017	Matelica	10/15	5	Leggera decantazione statica prima della fermentazione e successiva fermentazione in acciaio.	In acciaio e botti di legno per 5 mesi sulle fecce fini
● Sannicola	Verdicchio di Matelica DOC	100% Verdicchio	13	5.000	2015	Matelica	40	2	Leggera decantazione statica prima della fermentazione, avvio fermentazione in acciaio e completamento della fermentazione in botti di legno.	In acciaio e botti di legno per 18 mesi sulle fecce fini
● Iltrebbiano	Vino Bianco	100% Trebbiano	14	2.000	2018	Matelica	40	—	Leggera decantazione statica prima della fermentazione e successiva fermentazione in acciaio.	In acciaio e botti di legno per 5 mesi sulle fecce fini



Sergio Marani



Sannicola



Iltrebbiano

CIAVOLICH

1853

REGIONE
ABRUZZO

RESPONSABILE
PRODUZIONE
CHIARA CIAVOLICH

ETTARI
VITATI
35

I Ciavolich erano mercanti di lana che arrivarono nel 1500 in Abruzzo, nel 1700 divennero proprietari terrieri. Furono tra i fornitori di cavalli a Gioacchino Murat, generale di Napoleone Bonaparte e nel 1853 costruirono la prima cantina della famiglia, una delle più antiche strutture di vinificazione in Abruzzo, proprio di fronte e sotto il palazzo di residenza. Essa fu attiva fino al 1943, anno di occupazione tedesca della cantina e del palazzo. Dopo la guerra Giuseppe Ciavolich, giovanissimo, tornò a prendersi cura dell'azienda agri-cola trasformandola in una delle realtà viticole più floride della nostra regione. Oggi Chiara Ciavolich conduce l'azienda e porta avanti questa storia antica con un senso di responsabilità sociale e ambientale. Il desiderio è quello di dare un futuro ad una realtà del 1500 che rischiava di andare perduta. E di farlo legando il vino alla cultura del proprio territorio attraverso la produzione di vini antichi e contemporanei dalla forte vocazione agricola.



Ciavolich



	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
➡ ●	Pecorino Fosso Cancelli	Colline Pescaresi IGP	100% Pecorino	13	3.000	Pianella Loreto Aprutino	10	Le uve raccolte a mano, trasportate in cassette piccole vengono pigiate e pressate delicatamente in pressa "soffice". Il mosto ottenuto viene trasferito in tonneau di rovere francese usati. Si procede all'aggiunta del pied de cuve di lieviti indigeni ottenuto in precedenza dalle stesse uve. La fermentazione si svolgerà in 7/10 giorni. Il vino viene travasato e fatto affinare sulle fecce nobili in botti di rovere di slavia da 15hl. L'imbottigliamento avviene senza filtrazione.
➡ ●	Trebbiano Fosso Cancelli	Trebbiano d'Abruzzo DOP	100% Trebbiano	13	1.000	Pianella Loreto Aprutino	40	Le uve del primo e del più antico impianto che abbiamo in azienda vengono raccolte a mano nel mese di settembre. La fermentazione è spontanea su "pied de cuve" creato con le uve più adatte. Nel 2015 si è svolta in botte da 15hl di rovere di Slavonia non tostata dove il vino ha poi continuato ad affinare sulle fecce fini fino all'imbottigliamento avvenuto tre anni dopo.
➡ ●	Cerasuolo Fosso Cancelli	Montepulciano d'Abruzzo DOP	100% Montepulciano	13	1.000	Loreto Aprutino	30	Le uve di Montepulciano rigorosamente raccolte a mano vengono subito pigiate e il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per 24/36 ore. A seguire si effettua una lavorazione di "salasso" prelevando del mosto in fermentazione che viene trasferito in anfora di terracotta dove continua la fermentazione spontanea senza controllo di temperatura. L'affinamento prosegue sulle fecce nobili in anfora fino all'imbottigliamento.
➡ ●	Montepulciano d'Abruzzo Fosso Cancelli	Montepulciano d'Abruzzo DOP	100% Montepulciano	13,5	3.000	Loreto Aprutino	60	-



Pecorino Fosso Cancelli



Trebbiano Fosso Cancelli



Cerasuolo Fosso Cancelli



Montepulciano Fosso Cancelli

	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
➡ ●	Aries	Colline Pescaresi IGP	100% Pecorino	13	15.000	Pianella Loreto Aprutino	10	Le uve raccolte a mano nelle primissime ore del mattino vengono subito trasportate in cantina. Qui vengono pressate sofficientemente e il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata. A fine fermentazione una parte della massa viene travasato in tonneau francesi del 2009 dove riposa sulle ultime frazioni di fecce fini. A fine febbraio i vini vengono riassemblati e proseguono l'affinamento in bottiglia.
➡ ●	Divus	Montepulciano d'Abruzzo DOP	100% Montepulciano	14	35.000	Loreto Aprutino	40	Le uve dopo essere selezionate e raccolte a mano vengono portate in cantina dove vengono pigia-diraspate. A seguire il mosto fermenta in acciaio inox a temperatura controllata e in seguito vengono effettuati delestage e rimontaggi. Il vino ottenuto viene travasato in botti grandi e barriques di vari passaggi dove affina per circa un anno.
➡ ●	Antrum	Montepulciano d'Abruzzo DOP	100% Montepulciano	14	15.000	Loreto Aprutino	40	Le uve dopo essere selezionate e raccolte a mano vengono portate in cantina dove vengono pigia-diraspate, il mosto passa in acciaio inox dove la fermentazione si svolge a temperatura controllata. A seguire si effettuano periodicamente delestage e rimontaggi. Il vino ottenuto viene trasferito in barriques e tonneau per lo più usati dove affina per 3/4 anni.
➡ ●	Passerina	Colline Pescaresi IGP	100% Passerina	-	-	-	-	-
➡ ●	Rosato	Colline Pescaresi IGP	100% Montepulciano	-	-	-	-	-
➡ ●	Cococciola	Colline Pescaresi IGP	100% Cococciola	-	-	-	-	-
➡ ●	Montepulciano	Colline Pescaresi IGP	100% Montepulciano	-	-	-	-	-



Divus



Aries



Antrum



Passerina



Rosato



Cococciola



Montepulciano

REGIONE
SICILIA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
VINCENZO BAMBINA

ETTARI
VITATI
42,90

Per estensione, i vigneti dell'Azienda Tornatore, costituiscono oggi la più grande vigna di Etna DOC nell'area di produzione. Sono svariate le contrade interessate dai vigneti dell'Azienda: fra queste le prestigiose contrade Crasà, Pietrarizzo, Malpasso, Pietramarina, Torre Guarino, Carranco e Trimarchisa, tutte nel comune di Castiglione di Sicilia. È stato mantenuto un elevato numero di ceppi ad ettaro (circa 6.000) ed è stato scelto il sistema di allevamento a cordone singolo con 3/4 speroni. I vitigni presenti sono quelli autoctoni siciliani previsti dal disciplinare di produzione dei vini a DOC Etna. In particolare: a bacca rossa Nerello Mascalese e Nero Cappuccio, a bacca bianca Carricante e Catarratto.



	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
↪ ●	Etna Bianco	Etna Bianco DOC	100% Carricante	12,5	10.000	Etna, versante nord nel comune di Castiglione di Sicilia	Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e pigiate leggermente arrivano in pressa dove vengono pressate in maniera soffice. Il mosto ottenuto viene illimpidito a freddo e posto a fermentare a temperatura di 15/16°C. Finita la fermentazione il vino ottenuto sosta sulle fecce fini per circa tre mesi	Da 4 a 6 mesi in vasche di cemento
↪ ●	Etna Rosato	Etna Rosé DOC	100% Nerello Mascalese	14	3.300	Etna, versante nord nel comune di Castiglione di Sicilia	Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e pigiate leggermente arrivano in pressa dove vengono pressate in maniera soffice. Il mosto ottenuto viene illimpidito a freddo e posto a fermentare a temperatura di 15/16°C. Finita la fermentazione il vino ottenuto sosta sulle fecce fini per circa tre mesi	Da 4 a 6 mesi in vasche di cemento
↪ ●	Etna Rosso	Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese e Nerello Cappuccino	14	57.700	Etna, versante nord nel comune di Castiglione di Sicilia	Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e non pigiate totalmente, vengono inviate in vasche di cemento, dove macerano per circa 10/12 giorni ad una temperatura di 22/25°C. Finita la fermentazione le uve rimangono a macerare ancora per qualche giorno dopodiché vengono svinate e pressate con pressa verticale del tipo tradizionale	L'affinamento si svolge inizialmente in vasca per un anno circa, poi il vino passa in botti di legno grandi e si conclude in bottiglia per circa 3 mesi
↪ ●	Etna Rosso Riserva	Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese e Nerello Cappuccino	14	—	Etna, versante nord nel comune di Castiglione di Sicilia	Le uve, pochi grappoli, due tre per pianta, vengono vinificate in tini di legno dove macerano per circa due settimane.	L'affinamento si svolge inizialmente in vasche di cemento prima di essere travasato in botti di rovere francese da 25hl. Dopo 3 anni di affinamento il vino viene travasato in una vasca di cemento per 6 mesi prima di essere imbottigliato.



Etna Bianco



Etna Rosato



Etna Rosso



Etna Rosso Riserva

	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
➡ ●	Pietrarizzo Bianco	Etna Bianco DOC	100% Carricante	13,5	7.000	Etna, contrada Pietrarizzo	Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e pigiate leggermente arrivano in pressa dove vengono pressate in maniera soffice. Il mosto ottenuto viene illimpidito a freddo e posto a fermentare a temperatura di 15/16°C in botti di rovere da 50hl. Finita la fermentazione il vino ottenuto sosta sulle fecce fini per circa cinque mesi	Legno e bottiglia
➡ ●	Pietrarizzo Rosso	Etna Rosso DOC	100% Nerello Mascalese	14,5	6.000	Etna, contrada Pietrarizzo	Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e non pigiate totalmente vengono inviate in tini di legno tronco-conici, dove macerano per circa 10/12 giorni ad una temperatura di 22/25°C. Follature giornaliere. Finita la fermentazione le uve rimangono a macerare ancora per qualche giorno dopodiché vengono svinate e pressate con pressa verticale del tipo tradizionale	In botti da 25 hl per più di un anno prima di essere imbottigliato
➡ ●	Trimarchisa Rosso	Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese e Nerello Cappuccino	14,5	15.000	Etna, contrada Trimarchisa	Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e non pigiate totalmente vengono inviate in tini di legno tronco-conici, dove macerano per circa 10/12 giorni ad una temperatura di 22/25°C. Follature giornaliere. Finita la fermentazione le uve rimangono a macerare ancora per qualche giorno dopodiché vengono svinate e pressate con pressa verticale del tipo tradizionale	In botti da 25 hl per più di un anno prima di essere imbottigliato
➡ ●	Valdemone	—	Nerello Mascalese	14	—	Etna, versante nord nel comune di Castiglione di Sicilia	I grappoli d'uva, raccolti manualmente in cas-setta, una volta in cantina vengono pressati interi con una pressa idraulica verticale. Il mosto ottenuto dalla prima fermentazione, a temperatura controllata, decanta naturalmente a freddo. Segue la seconda fermentazione in autoclave - metodo charmat - dove lo spumante affina per quattro mesi a contatto con i lieviti	3 mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione



Pietrarizzo Bianco



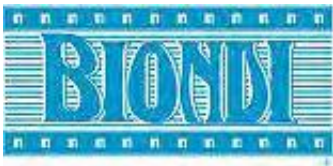
Pietrarizzo Rosso



Trimarchisa



Valdemone



REGIONE
SICILIA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
VINCENZO BAMBINA

ETTARI
VITATI
7

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
27.000

L'Azienda vinicola Biondi nasce alla fine del 1800 e raggiunge la sua massima espansione nei primi del 1900, grazie all'impegno manageriale di Salvatore Biondi e all'esperienza viti-vinicola del fratello, Cirino (nonno di Ciro Biondi), che insieme ad un altro produttore fondano la Biondi & Lanzafame. Con questa denominazione, l'azienda partecipa a diverse esposizioni e fiere aggiudicandosi premi e medaglie in Italia e nei mercati di esportazione, dall'Europa agli Stati Uniti. Dopo la fine del secondo conflitto mondiale per l'azienda comincia un periodo di declino, dovuto al mancato adeguamento alle moderne tecnologie e al nuovo mercato del dopoguerra. Dal 1999, Ciro e Stef Biondi hanno iniziato a ristrutturare i vigneti di famiglia ubicati nel versante meridionale dell'Etna, con un'idea fissa: quella di far risorgere questi posti bellissimi e tornare a produrre vini di alto livello, che potessero rendere sostenibile questa attività. Grazie al loro impegno e costante lavoro, oggi in azienda si creano poche e ambite bottiglie, la cui fama viene riconosciuta in tutto il mondo. Aprendo un nuovo capitolo di una storia che continueremo a seguire negli anni a venire.

Ciro Biondi



NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Outis Bianco	Etna DOC Bianco	Caricante, Cataratto, Minnella	12,5	8.000	2004	Comune di Trecastagni	40	4	Inox	Inox
● Pianta	Etna DOC Bianco	Caricante, Cataratto, Minnella	12,5	3.798	2001	Comune di Trecastagni	30	2	Tonneau e Barrique	Tonneau e Barrique
● Outis Rosso	Etna DOC Rosso	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	13	8.000	1999	Comune di Trecastagni	40	4	Inox	10 mesi in barrique e tonneau
● San Nicolò	Etna DOC Bianco	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	13,5	1.500	2012	Comune di Trecastagni	20	0,8	Inox	18 mesi in barrique e tonneau
● Cisterna Fuori	Etna DOC Rosso	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	13,5	2.500	2010	Comune di Trecastagni	40	2,8	Inox	18 mesi in barrique e tonneau



Outis Bianco



Outis Rosso



Pianta



San Nicolò



Cisterna
Fuori

Hauner®

Hauner

Giunge sul tavolo dei miei saggi, a rinfocolare speranze la malvasia delle Lipari di Carlo Hauner. L'assaggio e benedico - Luigi Veronelli

REGIONE
SICILIA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
CARLO HAUNER

ETTARI
VITATI
25

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
130.000

Carlo Hauner, bresciano di origine boema, arriva per la prima volta alle isole Eolie nel 1963 e, innamoratosi di quelle terre, negli anni '70 finisce per trasferirsi a Salina. Irrequieto e curioso viene subito attratto dalla coltivazione della Malvasia, l'uva che i contadini locali vendemmiano a metà settembre e fanno asciugare al sole per un paio di settimane. Dopo un'attenta osservazione della tradizione vinicola locale, integrata con lo studio di testi antichi e moderni, Hauner riesce a recuperare una ventina di ettari su cui ricostruisce gli antichi terrazzamenti e dà nuova vita agli antichi vigneti. Inizia così a produrre la sua Malvasia, con alcune innovazioni: lascia che l'uva appassisca direttamente sulla vite e sperimenta una tecnica di raffreddamento durante la fermentazione. Piccoli accorgimenti che fanno sì che i suoi vini finiscano sulle tavole dei migliori ristoranti di tutto il mondo. In piena continuità col passato, oggi l'azienda è diretta da Carlo Hauner, figlio omonimo del fondatore.



NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Salina Bianco	Salina IGT	60% Insolia 40% Catarratto	13	12.000	1975	Isole Eolie	10-35	3	Pre raffreddamento delle uve e successivo leggero contatto pellicolare. Sgrondatura immediata e fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata	Serbatoi di acciaio termocontrollati. Bottiglia 3 mesi
● Salina Rosso	Salina IGT	60% Nero d'Avola, 40% Nerello Mascalese	14	12.000	1975	Isole Eolie	10-35	3	Pre raffreddamento delle uve e successivo leggero contatto pellicolare. Sgrondatura immediata e fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata	Serbatoi di acciaio termocontrollati. Bottiglia 3 mesi
● Iancura	Terre Siciliane IGP	90% Malvasia delle Lipari, 10% Insolia	13	15.000	2013	Salina	20	2	Pre raffreddamento delle uve in cella frigo. Fermentazione in acciaio inox termocontrollate per 8 giorni	6 mesi in acciaio
● Hierà	Sicilia IGT	60% Calabrese, 30% Alicante, 10% Nocera	14	40.000	2003	Isole Eolie	10	5,5	Pre riscaldamento del mosto. Lungo contatto sulle bucce in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Due rimontaggi al giorno per 6 giorni, intermezzi da due delestage	Serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Bottiglia per 4 mesi
● Hierà Rosé	Terre Siciliane IGP	Calabrese, Alicante e Nocera	13,5	6.000	—	Vulcano	10	5,5	Con sgrondatura immediata e maturazione in vasche in acciaio inox	Affinato in bottiglia per 2 mesi
● Carlo Hauner	Salina IGT	1/3 Insolia, 1/3 Catarratto, 1/3 Grillo	13	5.000	1999	Isole Eolie	15	1,5	Pre raffreddamento delle uve e successivo leggero contatto pellicolare. Sgrondatura immediata e fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. A bassa temperatura in serbatoi d'acciaio e barriques	Barrique di secondo passaggio di rovere francese (Allier) per 4 mesi. Il rimanente periodo in serbatoi di acciaio termocontrollati. Bottiglia per 6 mesi



Salina Bianco



Salina Rosso



Iancura



Hierà



Hierà Rosé



Carlo Hauner

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Rosso Antonello	Salina IGT	Calabrese, Sangiovese e Corinto Nero	14,5	6.000	1975	Isole Eolie	25	1,5	Pre riscaldamento del mosto. Lungo contatto sulle bucce in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Due rimontaggi al giorno per 6 giorni, intermezzati da due delestage	Barrique nuove di rovere francese (Allier) per 9 mesi. Il rimanente periodo in serbatoi di acciaio termocontrollati. Bottiglia per 9 mesi
● Malvasia delle Lipari	Malvasia delle Lipari DOC	95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero	12,5	20.000	1975	Isole Eolie	10-35	4	Pre raffreddamento delle uve e successivo leggero contatto pellicolare. Sgrondatura immediata e fermentazione in serbatoi d'acciaio per 8 mesi a temperatura controllata. Blocco della fermentazione mediante utilizzo del freddo	Serbatoi di acciaio termocontrollati. Bottiglia 3 mesi
● Malvasia delle Lipari Passito	Malvasia delle Lipari DOC	95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero	13	22.000	1968	Salina	10-35	5	Passitura su cannizzi per almeno 10 giorni. Criomacerazione per 12 ore. Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Blocco della fermentazione mediante utilizzo del freddo	Serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Bottiglia per 8 mesi
● Malvasia Delle Lipari Passito Riserva	Malvasia delle Lipari DOC	95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero	13,5-14	3.000	1993	Isole Eolie	20	3	Passitura su cannizzi per almeno 20 giorni. Criomacerazione per 12 ore. Fermentazione in barriques nuove di rovere francese sino al mese di dicembre. Blocco naturale della fermentazione	Barrique nuove di rovere francese (Allier) per l'intero periodo. Bottiglia per 8 mesi



Rosso Antonello



Malvasia delle Lipari



Malvasia delle Lipari
Passito



Malvasia Delle Lipari
Passito Riserva



Augustali

[...] Non è tutto, vi sono altre Sicilie, non si finirà mai di contarle. - Gesualdo Bufalino, L'isola plurale

REGIONE
SICILIA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
VINCENZO BAMBINA

ETTARI
VITATI
5,5

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
28.000

Augustali è in Sicilia tra le provincie di Trapani e Palermo al centro del Golfo di Castellamare e gode del suggestivo paesaggio collinare che scende verso il mare. L'azienda agricola Augustali si estende per 9 ettari e si trova nella parte più fertile di Bosco Falconeria tra Alcamo e Partinico, territorio tanto caro a Federico II di Svevia.

La Sicilia è da sempre luogo di contrasti: terra ricca e scarsa, luminosa e buia, fertile e arida, frenetica e pigra. Dall'interpretazione di un territorio unico nasce il vino Contrasto che porta il nome dello stile poetico di Cuius d'Alcamo e della sua celebre Rosa fresca Aulentissima.



	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
➡ ●	Contrasto del Bianco	Terre Siciliane Bianco IGP	90% Vermentino, 10% Catarratto	12,5	9.000	2012	Alcamo	7-30	3,5	Pigiatura delle uve, decantazione statica del mosto, fermentazione a 15 °C e sosta sui lieviti per 6 mesi	6 mesi in vasca di cemento 1 anno in bottiglia
➡ ●	Contrasto del Rosso	Terre Siciliane Rosso IGP	100% Nero D'avola	13,5	6.000	2012	Alcamo	12	1,5	Diraspatura delle uve e parziale pigiatura degli acini. Breve macerazione di circa 4/5 giorni in vasche di cemento con rimontaggi poco frequenti. Svinatura e travaso in botti di legno da 25 hl	1 anno in botte di legno almeno un anno in bottiglia
➡ ●	Terza Nota Bianco	Terre Siciliane Bianco IGP	80% Catarratto, 20% Vermentino	12,5	5.000	2015	Alcamo	7-30	5	Pigiatura delle uve, decantazione statica del mosto, fermentazione a 15 °C e sosta sui lieviti per 4 mesi	4 mesi in vasca di cemento 2 mesi in bottiglia
➡ ●	Terza Nota Rosso	Terre Siciliane Rosso IGP	80% Merlot, 20% Nero d'Avola	13,5	5.000	2015	Alcamo	12	3	Diraspatura delle uve e parziale pigiatura degli acini. Breve macerazione di circa 4/5 giorni in vasche di cemento con rimontaggi poco frequenti. Svinatura e travaso in vasche di cemento	4 mesi in vasca di cemento 2 mesi in bottiglia



Contrasto del Bianco



Contrasto del Rosso



Terza Nota Bianco



Terza Nota Rosso

	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
➡ ●	Catarratto Lucido	Terre Siciliane IGP	100% Catarratto	13	13.000	2017	28	2,5	Diraspatura delle uve e parziale pigiatura degli acini. Breve macerazione di circa 4/5 giorni in vasche di cemento con rimontaggi poco frequenti. Svinatura e travaso in vasche di cemento	6 mesi inox e 2 mesi in bottiglia
➡ ●	Grillo	Sicilia DOC	100% Grillo	13	13.000	2017	14	1,5	Diraspatura delle uve e parziale pigiatura degli acini. Breve macerazione di circa 4/5 giorni in vasche di cemento con rimontaggi poco frequenti. Svinatura e travaso in vasche di cemento	6 mesi inox e 2 mesi in bottiglia
➡ ●	Nero D'Avola	Sicilia DOC	100% Nero d'Avola	13	13.000	2017	14	2	Diraspatura delle uve e parziale pigiatura degli acini. Breve macerazione di circa 4/5 giorni in vasche di cemento con rimontaggi poco frequenti. Svinatura e travaso in vasche di cemento	6 mesi inox e 2 mesi in bottiglia
➡ ●	Syrah	Terre Siciliane IGP	100% Syrah	13,5	6.000	2017	14	1	Diraspatura delle uve e parziale pigiatura degli acini. Breve macerazione di circa 4/5 giorni in vasche di cemento con rimontaggi poco frequenti. Svinatura e travaso in vasche di cemento	6 mesi inox e 2 mesi in bottiglia



Catarratto Lucido



Grillo



Nero D'Avola



Syrah



MORIC

Vini Import



REGIONE
CHABLIS

RESPONSABILE
PRODUZIONE
DENIS RACE

ETTARI
VITATI
18

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
90.000

Situata a metà strada tra Parigi e Digione, Chablis è la denominazione più a nord della Borgogna, un terroir dove lo Chardonnay regna sovrano in 4200 ettari distribuiti su 20 comuni ai lati del fiume Serein. Il Domaine Denis Race si trova nel cuore di Chablis da 4 generazioni e i 18 ettari di vigne di proprietà della famiglia - con età compresa tra 5 e 65 anni - affondano le loro radici su terreni argillo-calcarei dal substrato gessoso. Dal 1979 ad oggi, Denis, con la moglie Laurence e la figlia Claire, hanno costruito lo stile del Domaine declinando le espressioni della vigna in 4 cuvée: Petit Chablis, Village, 1er Cru e Grand Cru, per un totale di bottiglie. I vini sono pura voce della Chablis: finezza, tensione, piacevole freschezza, mineralità sapida, precisione e fascino.

Denis Race



Petit Chablis



Chablis

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Petit Chablis	Petit Chablis AOC	100% Chardonnay	12	8.000	1	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento per 9-10 mesi in vasche d'acciaio
● Chablis	Chablis AOC	100% Chardonnay	12,5	27.000	8	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento per 9-10 mesi in vasche d'acciaio
● Chablis 1° Cru Vaillons	Chablis 1° Cru Vaillons AOC	100% Chardonnay	12,5	25.000	—	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento per 9-10 mesi in vasche d'acciaio
● Chablis 1er Cru Mont de Mileu	Chablis 1er Cru Mont de Mileu AOC	100% Chardonnay	12,5	8.000	1	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento per 9-10 mesi in vasche d'acciaio
● Chablis 1er Cru Montmains Cuvée v.v.	Chablis 1er Cru Montmains AOC	100% Chardonnay	12,8	10.000	1,25	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento per 9-10 mesi in vasche d'acciaio



Chablis 1° Cru
Vaillons



Chablis 1er Cru
Mont de Mileu



Chablis 1er Cru
Montmains Cuvée v.v.



Domaine Bart

REGIONE
BORGOGNA

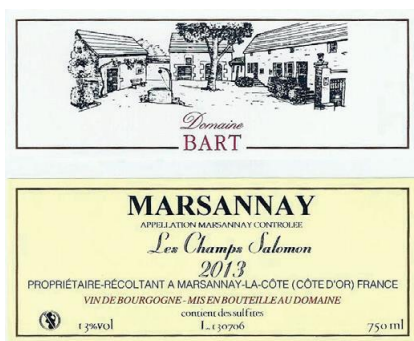
RESPONSABILE
PRODUZIONE

MARTIN, ODILE E PIERRE BART

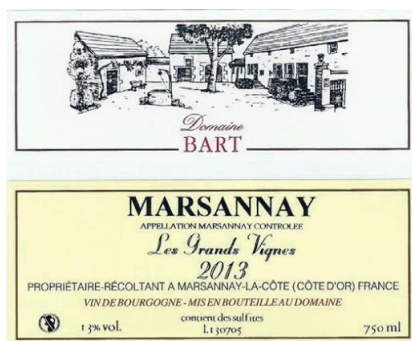
ETTARI
VITATI
17

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
120.000

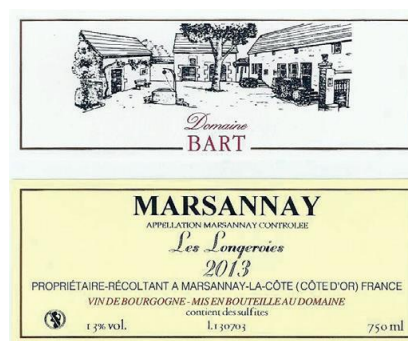
Il Domaine Bart ha sede a Marsannay, all'estrema propaggine della Côte de Nuits. I 19 ha di proprietà comprendono vigneti delle Appellation Marsannay, Fixin, ma anche due appezzamenti in Grand Cru quali Bonnes-Mares e Clos-de-Bèze. Martin Bart, gioviale e simpatico, aperto e schietto, produce vini di godibilissimo approccio e cura con maniacale attenzione la vinificazione dei singoli "lieux-dits" in una Appellation come Marsannay poco frequentata dagli stessi appassionati. Sotto un'apparente immediatezza, traspare da tutti i suoi vini una delicata tensione interna che, con l'invecchiamento, consegna vini di cristallina integrità, che nei primi anni di vita restano a fatica tranquilli in cantina, tanta è la tentazione che inducono.



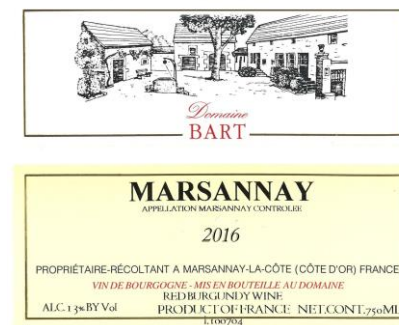
Marsannay "Les Champ Salomon"



Marsannay "Les Grand Vignes"

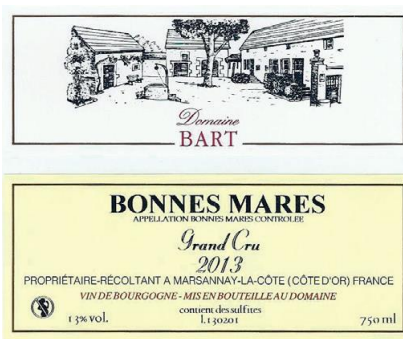


Marsannay "Longeroies"

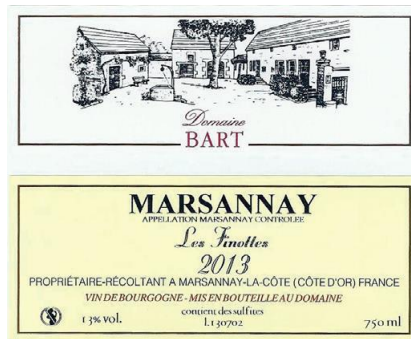


Marsannay Rouge

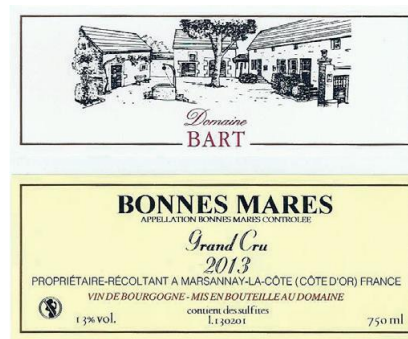
	NOME	DENOM.	UVAGGIO	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	Marsannay "Les Champ Salomon"	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	6.000	1990	35	1	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt, di cui 20% nuove, per 18 mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
●	Marsannay "Les Grand Vignes"	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	12.000	1990	35	2	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt, di cui 20% nuove, per 18 mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
●	Marsannay "Longeroies"	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	3.000	1990	35	0,5	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt, di cui 20% nuove, per 18 mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
●	Marsannay Finottes	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	7.200	1990	35	1,2	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt, di cui 20% nuove, per 18 mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
●	Marsannay "Les Echezots"	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	5.000	1990	35	1	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228 lt), nuove al 20%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi preimbottigliamento
●	Fixin-Hervelets 1er Cru	Fixin-Hervelets 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	5.000	1940	50	1,2	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228 lt), nuove al 20%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi preimbottigliamento
●	Bonnes Mares Grand Cru	Bonnes Mares Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	5.000	1990	65	1,03	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt, di cui 20% nuove, per 18 mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
●	Chambertin Clos de Bèze Grand Cru	Chambertin Clos De Bèze Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	1.800	1990	65	0,41	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt, di cui 20% nuove, per 18 mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
●	Marsannay Rouge	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	—	—	45	—	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt per 12 mesi, blend finale in cuves



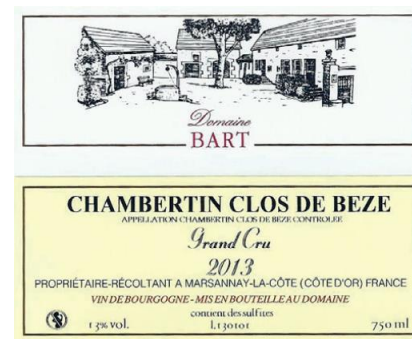
Marsannay "Les Echezots"



Fixin-Hervelets 1er Cru



Bonnes Mares Grand Cru



Chambertin Clos de Bèze Grand Cru



Christian Clerget

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
CHRISTIAN ET ISABELLE CLERGET

ETTARI
VITATI
6


DAL 2017

Il Domaine Clerget, con i suoi 6 ettari di vigneti, è situato nella Côte de Nuits tra Chambolle-Musigny, Morey-St-Denis, Vougeot e Vosne-Romanée. Christian e Isabella Clerget, dal 2015 insieme anche alla figlia Justine, coltivano e vinificano il loro Pinot Nero portando così avanti una tradizione familiare di generazioni. La filosofia del domaine è semplice: la qualità del vino si fa in vigna. Nel 2007 hanno ottenuto la certificazione biologica che va a sostegno della loro filosofia agronomica. Sono difatti del pensiero che gli interventi in vigna vadano fatti in maniera preventiva e non curativa. L'esperienza nell'osservazione della pianta e la perfetta conoscenza delle proprie vigne sono indispensabili al conseguimento di una corretta interpretazione dell'annata. Con la ricerca di bassi rendimenti, di bei frutti con chicchi maturi e sani si promettono vini dritti e puri, equilibrati, di tessitura profonda e con un grande potenziale di invecchiamento.



Morey Saint Denis Le Crais



Chambolle Musigny 1er
Cru "Les Charmes"



Chambolle Musigny

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
 Morey Saint Denis Le Crais	Morey Saint Denis AOC	90%, Chardonnay 5% Pinot Blanc, 5% Pinot Meunier	16	—	Pressatura soffice e chiarifica del mosto prefermentativa, fermentazione in tini	12 mesi in botti al 20% nuove. Senza bâtonnage.
 Chambolle Musigny 1er Cru “Les Charmes”	Chambolle Musigny 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	49	1,01	Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, rimontaggi e una pigiatura manuale al giorno. Travaso in botti per gravità preceduto da 4 giorni di decantazione per separare il vino dalle fecce più grosse.	18 mesi in botti nuove al 33%, nessuna chiarificazione e filtrazione
 Chambolle Musigny	Chambolle Musigny AOC	100% Pinot Nero	39-44	2	Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, rimontaggi e una pigiatura manuale al giorno. Travaso in botti per gravità preceduto da 4 giorni di decantazione per separare il vino dalle fecce più grosse.	18 mesi in botti nuove al 10%, nessuna chiarificazione e filtrazione
 Echezeaux Grand Cru	Echezeaux Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	43-44	1,09	Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, rimontaggi e una pigiatura manuale al giorno. Travaso in botti per gravità preceduto da 4 giorni di decantazione per separare il vino dalle fecce più grosse.	18 mesi in botti nuove al 50%, nessuna chiarificazione e filtrazione
 Vosne-Romanée “Les Violettes”	Vosne-Romanée AOC	100% Pinot Nero	43-44	0,37	Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, rimontaggi e una pigiatura manuale al giorno. Travaso in botti per gravità preceduto da 4 giorni di decantazione per separare il vino dalle fecce più grosse.	18 mesi in botti nuove al 25% prima, nessuna chiarificazione e filtrazione
 Vougeot 1er Cru “Les Petits Vougeots”	Vougeot 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	30-31	0,46	Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, rimontaggi e una pigiatura manuale al giorno. Travaso in botti per gravità preceduto da 4 giorni di decantazione per separare il vino dalle fecce più grosse.	18 mesi in botti nuove al 50%, nessuna chiarificazione e filtrazione



Echezeaux Grand Cru



Vosne-Romanée
“Les Violettes”



Vougeot 1er Cru
“Les Petits Vougeots”



Domaine Rossignol-Trapet

REGIONE
BORGOGNA

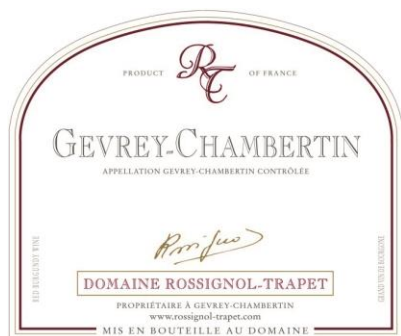
RESPONSABILE
PRODUZIONE
NICOLAS E DAVID ROSSIGNOL

ETTARI
VITATI
12

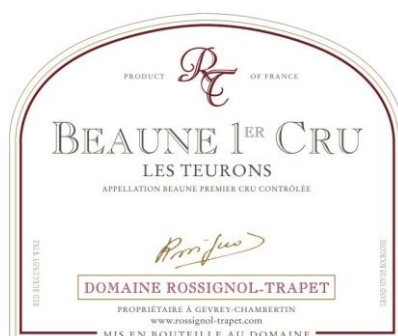
N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
60.000


DAL 2004 (AB + DEMETER)

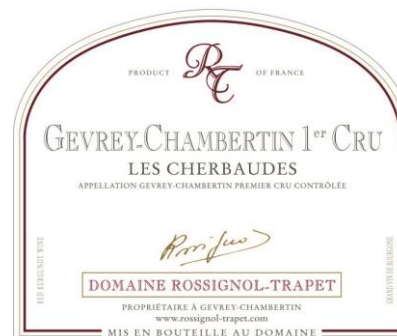
Il Domaine Rossignol-Trapet nasce nel 1989, quando Jacques Rossignol interrompe la società con Louis Trapet e inizia con i figli una nuova avventura. Situato a Gevrey-Chambertin, il Domaine possiede parcelle tra le più prestigiose: tre Grand Cru (Chapelle-Chambertin, Latricières-Chambertin e il mitico Chambertin), premier cru quali Petite-Chapelle e Clos Prieur a Gevrey-Chambertin, Teurons a Beaune. Il Domaine ha da sempre adottato un approccio biologico e poi biodinamico: di impronta tradizionale, questi vini non si abbandonano a trionfi di frutto, ma narrano storie di essenziale aderenza al terroir, stratificando però materia per evoluzioni lente ma lunghe.



Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes



Beaune 1er Cru Les Teurons

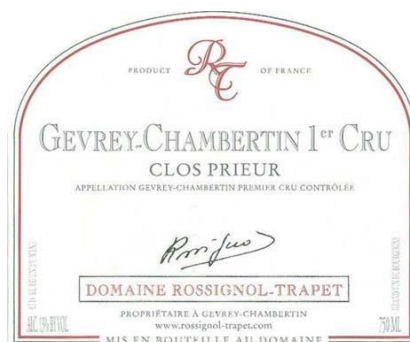


Gevrey-Chambertin 1er Cru "Cherbaudes"



Gevrey-Chambertin 1er Cru "Combottes"

NOME	DENOM.	UVAGGIO	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes	Gevrey-Chambertin AOC	100% Pinot Nero	30.000	1990	–	5,85	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 10%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Beaune 1er Cru Les Teurons	Beaune 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	8.000	1990	25	1,17	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 10%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Gevrey-Chambertin 1er Cru "Cherbaudes"	Gevrey-Chambertin 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	900	1990	25	0,16	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 10%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Gevrey-Chambertin 1er Cru "Combottes"	Gevrey-Chambertin 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	900	1990	25	0,16	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 10%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Gevrey-Chambertin 1er Cru "Clos Prieur"	Gevrey-Chambertin 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	1.200	1990	25	0,25	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 10%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Chapelle-Chambertin Grand Cru	Chapelle-Chambertin Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	2.400	1990	50	0,54	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 10%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Latricières Chambertin Grand Cru	Latricières-Chambertin Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	2.700	1990	55	0,73	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 10%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento



Gevrey Chambertin 1er Cru "Clos Prieur"



Chapelle-Chambertin Grand Cru



La tricières-Chambertin Grand Cru.

	NOME	DENOM.	UVAGGIO	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	Chambertin Grand Cru	Chambertin Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	6.000	1990	55	1,6	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 10%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
●	Gevrey-Chambertin 1° Cru Petite Chapelle	Gevrey Chambertin 1° Cru AOC	100% Pinot Nero	—	—	—	—	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 10%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento



Gevrey Chambertin 1er Cru “Clos Prieur”



Latricières-Chambertin Grand Cru.



CLOS DES LAMBRAYS

Domaine des Lambrays

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
BORIS CHAMPY

ETTARI
VITATI
10

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
50.000

Clos des Lambrays, citato fin dal 1365 nei documenti dell'abbazia di Cîteaux fu diviso tra 74 proprietari dopo la rivoluzione francese e solo nel 1866 riportato ad unità. Dopo un intermezzo poco glorioso, a partire dal 1979, inizia un nuovo corso con Thierry Brouin come enologo e direttore del Domaine. Dal 1981 la storia e la qualità di Clos des Lambrays vengono definitivamente sancite dalla classificazione in Grand Cru. Il Clos des Lambrays è da sempre un vino in cui la grande essenzialità stilistica nasconde un enorme potenziale di invecchiamento.



CLOS DES LAMBRAYS

NOME	DENOM.	UVAGGIO	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Morey Saint Denis	Morey-Saint-Denis 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	—	—	—	—	Diraspatura solo parziale, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, follature	Affinamento per 18 mesi in pièces, nuove al 50%
Morey Saint Denis Les Loups	Morey-Saint-Denis 1° Cru AOC	100% Pinot Nero	3.000	1997	30/40	—	Diraspatura solo parziale, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, follature	Affinamento per 18 mesi in pièces, nuove al 50%
Clos Des Lambrays Grand Cru	Clos des Lambrays Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	40.000	1870	30-60	8,66	Diraspatura solo parziale, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, follature	Affinamento per 18 mesi in pièces, nuove al 50%
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru "Clos du Cailleret"	Puligny-Montrachet 1° Cru AOC	100% Chardonnay	1.300	1993	50	0,37	Diraspatura solo parziale, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, follature	Affinamento per 18 mesi in pièces, nuove al 50%



Clos Des Lambrays
Grand Cru



Morey Saint Denis Les
Loups



Morey Saint Denis



Puligny-Montr. 1er Cru
Clos du Cailleret

Domaine d'Eugénie

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
MICHEL MALLARD

ETTARI
VITATI
6,5

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
30.000

Il Domaine si trova a Vosne-Romanée nel cuore della Côte-de-Nuits tra Nuits-Saint-Georges e Gevrey-Chambertin. Esso dispone di 6,5 ettari di vigneti allocati nelle Appellation di Vosne-Romanée, Echezeaux, Grands-Echezeaux e Clos Vougeot. La produzione dei vini è sotto la responsabilità di Michel Mallard, enologo di formazione borgognotta, e l'agronoma Pénélope Godefroy. Tutti gli interventi in vigna sono fatti seguendo un approccio non invasivo e quindi rispettoso dell'ambiente. La maggior parte delle viti sono allevate a Gouyt semplice mentre quelle più anziane che si trovano nel sito di Echezeaux sono allevate a cordone speronato. La cantina è equipaggiata di diversi tini in legno termoregolati per permettere vinificazioni parcellari. L'intento è difatti quello di riflettere con precisione le differenti caratteristiche di ogni vigneto.



NOME	DENOM.	UVAGGIO	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Vosne-Romanée	Vosne-Romanée AOC	100% Pinot Nero	10.000	2006	30-50	2,05	100% delle uve diraspato; 7-10 giorni di macerazione a freddo, fermentazione alcolica in acciaio, follature; breve macerazione a caldo in fine fermentazione; vino di pressa aggiunto a seconda della qualità	Affinamento per 15 mesi in pièces, 50% nuove
● Vosne-Romanée "Clos d'Eugenie"	Vosne-Romanée AOC	100% Pinot Nero	2.400	2009	60	0,57	100% delle uve diraspato; 7-10 giorni di macerazione a freddo, fermentazione alcolica in acciaio, follature; breve macerazione a caldo in fine fermentazione; vino di pressa aggiunto a seconda della qualità	–
● Vosne-Romanée "Aux Brulees"	Vosne-Romanée 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	1.800	2006	60	0,16	100% delle uve diraspato; 7-10 giorni di macerazione a freddo, fermentazione alcolica in acciaio, follature; breve macerazione a caldo in fine fermentazione; vino di pressa aggiunto a seconda della qualità	Affinamento per 15 mesi in pièces, 60% nuove
● Echezeaux Grand Cru	Echezeaux Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	1.800	2006	60-80	0,55	100% delle uve diraspato; 7-10 giorni di macerazione a freddo, fermentazione alcolica in acciaio, follature; breve macerazione a caldo in fine fermentazione; vino di pressa aggiunto a seconda della qualità	Affinamento per 15 mesi in pièces, 80% nuove
● Grands-Echezeaux Grand Cru	Grands-Echezeaux Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	1.800	2006	Parte del vigneto ha 60 anni, il resto un'età Media intorno ai 25	0,5	100% delle uve diraspato; 7-10 giorni di macerazione a freddo, fermentazione alcolica in acciaio, follature; breve macerazione a caldo in fine fermentazione; vino di pressa aggiunto a seconda della qualità	–
● Clos Vougeot Grand Cru	Clos Vougeot Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	6.000	2006	50	1,36	50% delle uve diraspato; 7-10 giorni di macerazione a freddo, fermentazione alcolica in acciaio, follature; breve macerazione a caldo in fine fermentazione; vino di pressa aggiunto a seconda della qualità	Affinamento per 15 mesi in pièces, 80% nuove



Vosne-Romanée



Vosne-Romanée
"Clos d'Eugenie"



Vosne-Romanée 1er Cru
"Aux Brulees"



Grands-Echezeaux Grand Cru



Echezeaux Grand Cru



Clos Vougeot
Grand Cru

Domaine Michel Mallard Et Fils

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
MARYSE E PATRICK MALLARD

ETTARI
VITATI
11

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
50.000

Il Domaine Michel Mallard et Fils si trova nella cittadina di Ladoix-Serrigny, tra la Côte de Beaune e la Côte de Nuits. Da cinque generazioni produce grandi vini di questo territorio nel cuore della Borgogna e, nel corso degli anni, ha ampliato la superficie sino a giungere agli attuali 11 ettari di vigneto, seguiti oggi da Maryse e Patrick Mallard e dal figlio Michel. I loro vigneti si estendono a nord della Côte de Beaune e includono denominazioni regionali, Village, Premiers Crus e Grands Crus. La produzione si concentra sulle denominazioni di Chorey-les-Beaune, sul meno conosciuto Ladoix (varietà Chardonnay e Pinot Noir), fino agli acclamati Aloxe-Corton, Corton e Corton-Charlemagne. L'unicità del territorio e delle singole vigne sono espressi attraverso mano sapiente a cui si unisce un approccio non convenzionale di Michel in cantina: i vini, come l'uomo, sono energici e vibranti.



Bourgogne Blanc



Ladoix Blanc



Corton Charlemagne Grand Cru

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	N° BOTT. PRODOTTE	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
 Bourgogne Blanc	Bourgogne	100% Chardonnay	2.400	0,29	Vendemmia manuale ed immediata pigiatura	12 mesi di affinamento in legno, di cui 50% in vasche di acciaio e 50% in botti nuove
 Ladoix Blanc	Ladoix	100% Chardonnay	4.500	0,62	Vendemmia manuale ed immediata pigiatura	12 mesi di affinamento in legno, di cui 30% in botti nuove
 Corton Charlemagne Grand Cru	Corton Charlemagne	100% Chardonnay	600	0,10	Vendemmia manuale ed immediata pigiatura	18 mesi di affinamento in legno, di cui 50% in botti nuove
 Corton Grand Cru Les Renardes	Corton Grand Cru	100% Pinot Nero	—	0,60	Vendemmia manuale ed immediata pigiatura	16/18 mesi di affinamento in legno, di cui 70% in botti nuove
 Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru Les Valozières	Aloxe-Corton 1er Cru	100% Pinot Nero	—	0,39	Vendemmia manuale ed immediata pigiatura	15 mesi di affinamento in legno, di cui 50% in botti nuove
 Chorey les Beaunes	Chorey-Les-beaune AOC	100% Pinot Nero	1.500	0,83	Macerazione a freddo e pigiatura	12 mesi di affinamento in legno, di cui 30% in botti nuove
 Ladoix 1er Cru Les Joyeuses	Ladoix 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	1.800	0,4	Macerazione a freddo per una settimana seguita da pigiatura. Il mosto fermenta in vasche di acciaio inox	15 mesi in barriques di rovere francese delle foreste di Allier e Vosges nuove al 40%
 Ladoix 1er Cru "La Corvée"	Ladoix 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	2.500	0,73	Macerazione a freddo e pigiatura	15 mesi di affinamento in legno, di cui 50% in botti nuove
 Corton "Le Rognet" Grand Cru	Corton Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	1.800	1,27	Macerazione a freddo e pigiatura	Da 16 a 18 mesi di affinamento in legno, di cui 70% in botti nuove



Corton Grand Cru
Les Renardes



Aloxe-Corton 1er Cru Les
Valozières



Chorey les Beaunes



Ladoix 1er Cru Les Joyeuses



Ladoix 1er Cru "La Corvée"



Corton "Le Rognet" Grand Cru



Domaine Fernand et Laurent Pillot

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
FERNAND ET LAURENT PILLOT

ETTARI
VITATI
14,8

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
70.000


DAL 2012 (Dephy-ECO-Phyto)

Le origini della famiglia Pillot risalgono al XVII secolo, come eccellenti vigneroni, ma soprattutto come importanti fabbricanti di botti. Nel XIX secolo la famiglia abbandona la tonnellerie per dedicarsi completamente al vino, ampliando la proprietà sulle pendici di Chassagne-Montrachet. Oggi Fernand e suo figlio Laurent, 4 ° generazione di Pillot, hanno nuovamente ampliato il Domaine, raggiungendo quasi 15 ha. I vigneti, situati in zona argillosa e calcarea, sono dislocati principalmente sulle pendici di Chassagne-Montrachet e Pommard. La produzione è divisa quasi equamente tra bianchi e rossi per un totale di circa 70.000 bottiglie prodotte ogni anno nel rispetto della tradizione seppur con i migliori supporti tecnologici per la vinificazione di qualità. Tutti i vini vengono affinati in un seminterrato, come già avveniva un tempo, e invecchiati in botti di rovere tradizionali.



Bourgogne-Aligoté



Chassagne-Montrachet



Chassagne-Montrachet 1er
Cru "Morgeot"

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	PRIMA ANNATA	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Bourgogne-Aligoté	Bourgogne Aligoté AOC	100% Aligoté	1992	0,49	Le uve vengono raccolte a mano, pigiadirasbate e fermentano in tini di acciaio a temperatura controllata. A seguito della fermentazione malolattica, naturalmente che ne migliora la rotondità, viene conservato in vasche sulle fecce fini	L'imbottigliamento avviene in cantina dopo 8 a 10 mesi di invecchiamento
Chassagne-Montrachet	Chassagne- Montrachet AOC	100% Chardonnay	reimpianti a partire dal 1987 sino al 2013	1,85	Le uve vengono raccolte a mano pigiadirasbate e fermentano in botti di rovere francese, con una proporzione di botti nuove 25%.	Affinamento per alcuni mesi in botte di rovere, cui segue imbottigliamento ad autunno successivo
Chassagne- Montrachet 1er Cru "Morgeot"	Chassagne- Montrachet 1er Cru AOC	100% Chardonnay	1954, 1973 e 1986	0,62	Le uve vengono raccolte a mano, pigiadirasbate e fermentano in botti di rovere francese, con una proporzione di botti nuove 40%	Affinamento per alcuni mesi in botte di rovere, cui segue imbottigliamento ad autunno successivo
Chassagne-Montrachet 1er Cru "Champgains"	Chassagne- Montrachet 1er Cru AOC	100% Chardonnay	2002	0,34	Le uve vengono raccolte a mano, pigiadirasbate e fermentano in botti di rovere francese, con una proporzione di botti nuove 40%	Affinamento per alcuni mesi in botte di rovere, cui segue imbottigliamento ad autunno successivo
Chassagne-Montrachet 1er Cru Fairendes	Chassagne- Montrachet 1er Cru AOC	100% Chardonnay	1986	—	Le uve vengono raccolte a mano, pigiadirasbate e fermentano in botti di rovere francese nuove al 40%	Per alcuni mesi in botti di rovere cui segue imbottigliamento ad autunno successivo
Mersault 1er Cru "Caillerets"	Mersault 1er Cru AOC	100% Chardonnay	1983 E 1997	0,34	Le uve vengono raccolte a mano, pigiadirasbate e fermentano in botti di rovere francese, con una proporzione di botti nuove 50%	Affinamento per alcuni mesi in botte di rovere, cui segue imbottigliamento ad autunno successivo
Saint-Aubin 1er C. Sentier Du Clou	Saint-Aubin 1er Cru	100% Chardonnay	—	0,4	Le uve vengono raccolte a mano pigiadirasbate e fermentano in botti di rovere francese, con una proporzione di botti nuove del 25%.	Affinamento in botte di rovere fino all'estate, imbottigliamento dopo 11-12 mesi dalla vendemmia



Chassagne-Montrachet
1er Cru "Champgains"



Chassagne-Montrachet
1er Cru Fairendes



Mersault 1er Cru
"Caillerets"



Saint-Aubin 1er C.
Sentier Du Clou

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	PRIMA ANNATA	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Chassagne-montrachet 1er Cru Les Vergers	Chassagne-Montrachet 1er Cru	100% Chardonnay	1955, 1965 e 1984	0,91	Le uve vengono raccolte a mano, pigiadirasbate e fermentano in botti di rovere francese, con una proporzione di botti nuove 40%	Affinamento in botte di rovere fino all'estate, imbottigliamento dopo 11-12 mesi dalla vendemmia
● Chassagne-mon.1er Cru Grande Rouchottes	Chassagne-Montrachet 1er Cru	100% Chardonnay	1973	0,37	Le uve vengono raccolte a mano, pigiadirasbate e fermentano in botti di rovere francese, con una proporzione di botti nuove 50%	Affinamento per alcuni mesi in botte di rovere, cui segue imbottigliamento ad autunno successivo
● Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes	Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru	100% Pinot Nero	1959, 1962, 1963, 1969	1,2	Le uve vengono raccolte a mano, trasportate in cantina, dirasbate e messe in vasche. Dopo alcuni giorni di macerazione a freddo, la fermentazione alcolica viene tradizionalmente eseguita con la pratica di orpelli regolari e un controllo delle temperature di fermentazione	Affinamento in botti di rovere francese, il 20% nuove. L'imbottigliamento avviene dopo 14 mesi di invecchiamento
● Bourgogne Pinot Noir	Bourgogne AOC	100% Pinot Nero	1977, 2004, 2009	0,75	Le uve vengono raccolte a mano, trasportate in cantina, dirasbate e messe in vasche. Dopo alcuni giorni di macerazione a freddo, la fermentazione alcolica viene tradizionalmente eseguita con la pratica di orpelli regolari e un controllo delle temperature di fermentazione	Affinamento in botti di rovere francese, il 10% nuove. L'imbottigliamento avviene dopo 11 mesi di invecchiamento
● Coteaux Bourguignons	—	—	—	—	—	—
● Volnay	Volnay AOC	100% Pinot Nero	—	0,73	Le uve vengono raccolte a mano, trasportate in cantina, dirasbate e messe in vasche. Dopo alcuni giorni di macerazione a freddo, la fermentazione alcolica viene tradizionalmente eseguita con la pratica di orpelli regolari e un controllo delle temperature di fermentazione	Affinamento in botti di rovere francese, il 33% nuove. L'imbottigliamento avviene dopo 15 mesi di invecchiamento
● Pommard "Tavannes"	Pommard AOC	100% Pinot Nero	—	0,80	Le uve vengono raccolte a mano, trasportate in cantina, dirasbate e messe in vasche. Dopo alcuni giorni di macerazione a freddo, la fermentazione alcolica viene tradizionalmente eseguita con la pratica di orpelli regolari e un controllo delle temperature di fermentazione	Affinamento in botti di rovere francese, il 33% nuove. L'imbottigliamento avviene dopo 15 mesi di invecchiamento



Chassagne-Montrachet
1er Cru Les Vergers



Chassagne-Mon.1er Cru
Grande Rouchottes



Chassagne-Montrachet
Vieilles Vignes



Bourgogne
Pinot Noir



Coteaux Bourguignons



Volnay



Pommard "Tavannes"

Château Sainte-Marguerite

REGIONE
CÔTE DE PROVENCE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
FAMILLE FAYARD

ETTARI
VITATI
102

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
550.000


DAL 2003 (AB)

Nel 1929 André Chevillon, abitante della zona, decide di impiantare delle barbatelle sulle fondamenta di un vigneto coltivato fin dai tempi antichi; l'area, affacciata sul mare, si trova sul territorio di La Londe Les Maures, sul litorale di Varois, da sempre zona vitata per le condizioni climatiche eccezionali e i ricchi terreni. Château Sainte Marguerite nel 1955 viene dichiarato vigneto Cru Classé Côtes de Provence, con 102 ha complessivi, dai quali vengono prodotti soprattutto vini rosati, il 65%, il 20% di rossi ed il 15% di bianchi. Nel 1977, Brigitte e Jean-Pierre Fayard acquistano la proprietà di Château Sainte Marguerite e da allora la famiglia persegue la ricerca di eccellenza, creando con passione questi vini di assoluta raffinatezza. Le uve vengono raccolte a piena maturità e trasportate con cura in cantina. Il raccolto è supportato da un potente sistema di raffreddamento limitando la degradazione e ossidazione durante il processo di vinificazione. L'azienda è certificata biologica e vegana.



NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	N° BOTT. PRODOTTE	ZONA DI PROD.	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Cuvée Chateau Rosé	Côtes de Provence (AOP)	Grenache, Cinsault, Syrah	220.000	La Londe les Maures	36	Leggera macerazione sulle bucce a freddo prima della spremitura, fermentazione termoregolata	Affinamento sulle fecce fini in vasche di acciaio, assemblaggio, filtrazione e piccolo periodo di bottiglia prima della messa in commercio
● Cuvée Symphonie Rosé	Côtes de Provence (AOP)	Grenache, Cinsault (vigne del 1936)	150.000	La Londe les Maures	20	Leggera macerazione sulle bucce a freddo prima della spremitura, fermentazione termoregolata	Affinamento sulle fecce fini in vasche di acciaio, assemblaggio, filtrazione e piccolo periodo di bottiglia prima della messa in commercio



Cuvée Chateau Rosé



Cuvée Symphonie Rosé

REGIONE
MOSELLA

RESPONSABILE
PRODUZIONE

WILLI E CHRISTOPH SCHAEFER

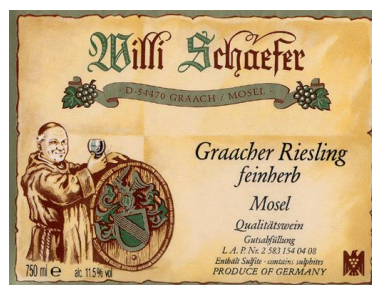
ETTARI
VITATI

4

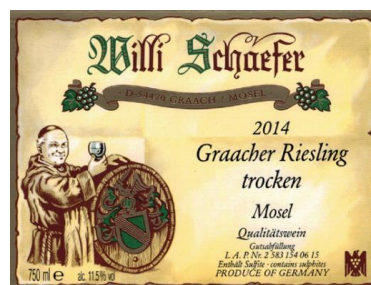
N° BOTTIGLIE
PRODOTTE

40.000

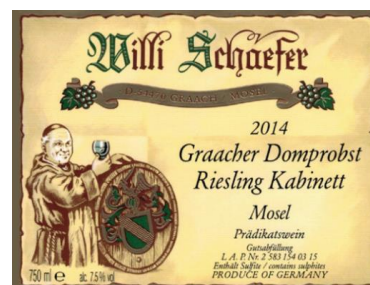
Questa piccola ma storica azienda ha sede a Graach, nella regione della Mosella. I 4 ettari di proprietà comprendono parcelle di vigneti che rappresentano punti fondamentali per la storia del Riesling: Graacher Domprobst, Graacher Himmelreich, Wehlener Sonnenhur tra gli altri. Willi e Christoph Schaefer coltivano con dedizione, con un approccio alla vita che bada ad un'intima armonia: dimensioni contenute delle vigne, per poter dedicare attenzione al vino in prima persona; uno sguardo sereno e coerente sui propri vini; un garbo ed una semplicità veri. Le filosofie di gestione del vigneto e della cantina sono improntate a pratiche il più possibile naturali, senza utilizzo di diserbanti chimici o di prodotti di sintesi. Il risultato sono vini dalla trama delicata, tranquillamente ma inesorabilmente cesellati, tutti raccolti sotto una superficie quieta che si apre poi su profondità, complessità e longevità abissali.



Graacher Riesling Feinherb



Graacher Riesling Trocken

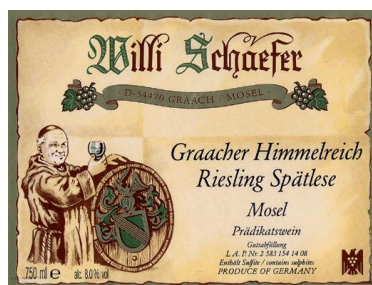


Graacher Domprobst Riesling Kabinett



Graacher Himmelreich Riesling Kabinett

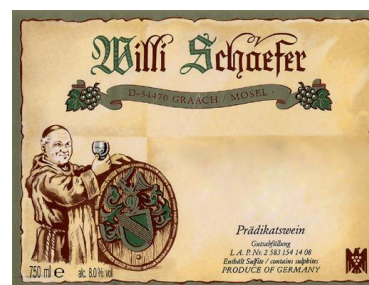
	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	Graacher Riesling Feinherb	Landwein	100% Riesling Renano	Mosella	Circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
●	Graacher Riesling Trocken	–	100% Riesling Renano	Mosella	Circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
●	Graacher Domprobst Riesling Kabinett	QmP-Kabinett	100% Riesling Renano	Mosella	Circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
●	Graacher Himmelreich Riesling Kabinett	QmP-Kabinett	100% Riesling Renano	Mosella	Circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
●	Graacher Himmelreich Riesling Spatlese	QmP-Spatlese	100% Riesling Renano	Mosella	Circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
●	Graacher Domprobst Riesling Spatlese	QmP-Spatlese	100% Riesling Renano	Mosella	Circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
●	Graacher Domprobst Riesling Auslese	QmP-Auslese	100% Riesling Renano	Mosella	Circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
●	Graacher Himmelreich Riesling Auslese	QmP-Auslese	100% Riesling Renano	Mosella	Circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
●	Graacher Domprobst Riesling Beerenauslese	QmP- Beerenauslese	100% Riesling Renano	Mosella	Circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi



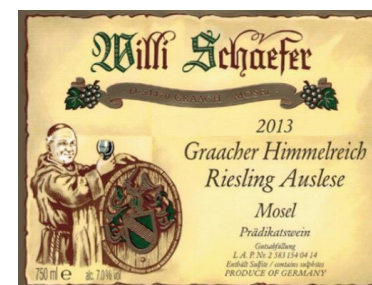
Graacher Himmelreich Riesling Spatlese



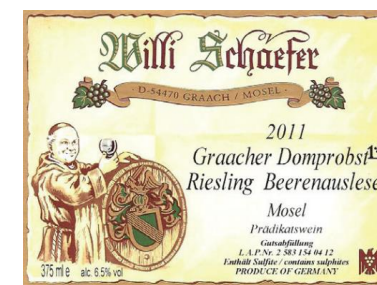
Graacher Domprobst Riesling Spatlese



Graacher Domprobst Riesling
Auslese



Graacher Himmelreich Riesling
Auslese



Graacher Domp. Riesling
Beerenauslese

MORIC

Moric

REGIONE
BURGENLAND

RESPONSABILE
PRODUZIONE
ROLAND VELICH

ETTARI
VITATI
25

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
> 60.000

Roland Velich fonda la cantina Moric nel 2001 con l'obiettivo di creare vini a base di Blaufränkisch, una varietà a lungo sottovalutata, e ripristinare la reputazione di un tempo dell'illustre Burgenland, zona situata lungo il confine tra Austria e Ungheria. Roland, i cui vigneti più vecchi sono radicati nella roccia primaria e nel sedimento calcareo depositati dal mare di Pannonia durante l'era preistorica, fermenta i suoi vini in tini aperti e li fa maturare in grandi botti di rovere prima di essere imbottigliati senza chiarifiche o filtrazioni. I suoi vini sono stati menzionati come unici tra i rossi austriaci, aggiudicandosi lodi dalla critica sia in patria sia all'estero. Moric produce tre tipi di rossi dal Blaufränkisch e bianchi a base di Grüner Veltliner che hanno contribuito a fare del Burgenland quella parte essenziale della regione Deutsch-Westungarn, da cui una volta provenivano alcuni dei più famosi vini del mondo.



Blaufränkisch
Burgenland



Hidden Treasures n.3
Balaton

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC. (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
● Hausmarke Rot	Burgenland	50% Zweigelt, 30% Bläufrankisch, 20% Pinot Nero	12,5	–	–	Mittel Burgenland	–	–	–
● Blaufrankisch Burgenland	Burgenland	100% Bläufrankisch	12,5	–	2003	Mittel Burgenland	–	10-55	Raccolti in una resa di 25 ettolitri per ettaro, 17-21 giorni di fermentazione sulle bucce in acciaio inox e tini aperti. Élevage in botti 600-4500 litri per 13 mesi. Lieviti indigeni. Fermentazione malolattica naturale in botte. Nessun affinamento. Senza filtrazione. Nessun additivo, eccetto piccole quantità di solfiti. Come risultato di ciò, tutti i nostri vini sono vegan. Terreno: calcare, roccia primaria, terriccio. Élevage in 600-4500 litri botti per 13 mesi
● Neckenmarkt Alte Reben Bläufrankisch	Burgenland	100% Bläufrankisch	14	1.500	2002	Mittel Burgenland	45/80	–	Fermentazione in legno ad opera di lieviti indigeni seguita da 4 settimane di macerazione sulle bucce. Affinamento di 24 mesi in botti di legno da 500-3000 litri. Nessuna filtrazione né chiarifica. Nessun additivo, eccetto piccole quantità di solfiti
● Lutzmannsburg Alte Reben Bläufrankisch	Burgenland	100% Bläufrankisch	14	4.500	2001	Mittel Burgenland	80/110	–	Fermentazione in legno ad opera di lieviti indigeni seguita da 4 settimane di macerazione sulle bucce. Affinamento di 24 mesi in botti di legno da 500-3000 litri. Nessuna filtrazione né chiarifica. Nessun additivo, eccetto piccole quantità di solfiti
● Hausmarke Weiss Supernatural	Burgenland	Grüner Veltliner, Chardonnay	12,5	–	–	Mittel Burgenland	–	–	Fermentazione in legno ad opera di lieviti indigeni, seguita da 12-14 mesi sulle fecce fin i in botti di legno di 5-10 anni da 500/600 litri. Fermentazione malolattica naturale. Nessuna filtrazione né chiarifica. Nessun additivo eccetto una piccola quantità di solfiti
● St. Georgen Grüner Veltliner	Burgenland	100% Grüner Veltliner	13	2.500	2006	Mittel Burgenland	35/60	–	Fermentazione in legno ad opera di lieviti indigeni, seguita da 12-14 mesi sulle fecce fin i in botti di legno di 5-10 anni da 500/600 litri. Fermentazione malolattica naturale. Nessuna filtrazione né chiarifica. Nessun additivo eccetto una piccola quantità di solfiti
● Hidden Treasures n.3 Balaton	Burgenland	Riesling 50% Furmint 50%	12,5	–	2007	Mittel Burgenland	–	26-60	Fermentazione in parte in botti di quercia ungherese Stockinger ed in parte in tini d'acciaio ad opera di lieviti indigeni



Hausmarke Rot



Neckenmarkt Alte Reben
Bläufrankisch



Lutzmannsburg Alte Reben
Bläufrankisch



Hausmarke Weiss
Supernatural



St. Georgen Grüner Veltliner"



Accessori



Coltellerie Berti

Una lunga storia di ferro, di fuoco, di mani sapienti - Andrea Berti

Le Coltellerie Berti sono una lunga storia di ferro, di fuoco e mani sapienti. Sono una bottega artigiana fondata nel 1895 da David Berti a Scarperia, in Mugello, a trenta chilometri a nord di Firenze. Produciamo coltelli artigianali italiani. Fatti a mano, fatti in Italia, fatti da noi. Italiani perché fatti interamente ed esclusivamente in Italia, e fin qui si capisce subito, ma anche perché sono modelli che appartengono esclusivamente alla nostra Tradizione, quella della Famiglia Berti, come tale italianissima. Ci atteniamo al Metodo Artigianale Berti: chi inizia un coltello lo finisce, e lo sigla con le sue iniziali. Non c'è divisione del lavoro ed ogni coltello è il frutto del lavoro di un singolo artigiano. Utilizziamo le stesse tecniche e materiali, corno, bosso, acciaio, presenti al momento della Fondazione, ossia quelli del Tardo Ottocento, poiché cerchiamo di mantenere la produzione così com'era nelle fasi che recano al prodotto quello splendore e quella autenticità che la meccanizzazione e l'approccio industrialistico non riescono neanche lontanamente a creare. Questo perché amiamo la Tradizione e siamo convinti che tutti i nostri sforzi debbano andare nella direzione di un suo rinnovamento, perché possa sopravvivere. Cogliendone il nucleo essenziale e mantenendolo intatto. Per questo, una versione del nostro prodotto di maggior successo, "Convivio Nuovo", ha il manico in plastica. Lavorata a mano.



Heres—

Via Gastone Nencini 4/6
52028
Terranuova Bracciolini
(AR) Italia

Tel. +39 055 5341093
Fax +39 055 9738253
P.IVA 01563640513
heres.it