

GABE
tenute & selezioni

GB

GABE

tenute & selezioni





GABE Selezioni

è il nuovo progetto firmato Gabriella Benedetta Vettoretti.

È il risultato delle sue esperienze e delle sue conoscenze nel mondo del vino: una distribuzione di vini, selezionati da Gabriella e dal suo team, per rispondere ai bisogni dei clienti HORECA che cercano un'offerta vini completa e diversificata, oltre che un partner affidabile che conosca le loro esigenze e le dinamiche del mercato.

Gabe Selezioni è anche il partner per piccoli produttori, ad oggi poco conosciuti ma emergenti, che cercano una soluzione, altrettanto affidabile, per la distribuzione dei loro vini sul territorio nazionale.



Una storia **di vini**
che parlano di una
terra e **di uomini**
che la lavorano.

Nella scelta dei prodotti vengono ricercati cantine che offrono vini che garantiscono lo standard qualitativo GABE.

Produttori che amano il loro lavoro e la terra che coltivano, capaci di mettere nei calici vini che parlano di una terra e degli uomini che la lavorano. GABE cerca affinità con le cantine con cui lavora perché il rapporto con loro va oltre l'aspetto commerciale: diventa la condivisione di un progetto e di una visione sul modo di fare vino.



" GABE sono io,

Gabriella Benedetta Vettoretti, nata tra le colline del Cartizze, da una famiglia di viticoltori e conferitori. La mia vita è legata al vino: ogni momento importante della mia vita e del mio percorso professionale, è legato a esso.

Dopo l'esperienza nella cantina di famiglia ho deciso di intraprendere un nuovo percorso professionale, in cui mettere a disposizione di altre cantine e del cliente finale le mie conoscenze e le mie esperienze, concretizzando la mia visione del mondo del vino. Una visione in cui il Prosecco Superiore DOCG Conegliano Valdobbiadene la fa ancora da padrone, ma una visione dove si fanno spazio anche nuovi orizzonti, con nuove terre, nuove persone e nuovi prodotti. Per questo GABE ha due anime: le TENUTE e le SELEZIONI.

"

Gabriella Benedetta Vettoretti

Le nostre selezioni

ITALIA

VENETO

GABE TENUTE
Valdobbiadene (TV)

LA RUPE
Valdobbiadene (TV)

ZENI
Bardolino (VR)

FRIULI VENEZIA GIULIA

COLMELLO DI GROTTA
Farra d'Isonzo (GO)

TRENTINO ALTO ADIGE

MAN SPUMANTE
Givo (TN)

FRANZ GOJER
Cortina d'Isarco (BZ)

BERGMANNHOF
Appiano (BZ)

ARUNDA - VIVALDI
Mellina (BZ)

FARMACIA DOBBIACO
Dobbiaco (BZ)

PIEMONTE

BRIC CENCIURIO
Barolo (CN)

EMILIA ROMAGNA

CA' DI SOPRA
Marzeno (RA)

ACETAIA AGGAZZOTTI
Colombaro di Formigine
(MO)

TOSCANA

PODERE CONCA
Castagneto Carducci (LI)

TENUTA DI BIBBIANO
Castellina in Chianti (SI)

CAMPANIA **TEMPA DI ZOÈ**
Agropoli (SA)

SICILIA **CUORE DI MARCHESA**
Castiglione di Sicilia (CT)

SARDEGNA **BACCHJERA**
Calangianus (SS)

Le nostre selezioni

ESTERO

FRANCIA

DOMAINE DE LA BAUME

Servian - Languedoc

MAISON KLIPFEL

Barr - Alsazia

GERMANIA

WEINGUT GEIL

Bechtheim - Wonnegau

WEINGUT LOERSCH

Leiwen - Mosella

Le nostre selezioni

ITALIA





Veneto

Gabe Tenute

Valdobbiadene - TV

GABE
tenute

Proprietari: Gabriella Benedetta Vettoretti

Ettari vitati: 12

Produzione annua: 300.000 bottiglie

Anno di fondazione: 2024

Tipo di viticoltura: convenzionale

Siamo a Crevada di San Pietro di Feletto in provincia di Treviso. Qui, nel cuore del Prosecco Superiore DOCG Conegliano Valdobbiadene, troviamo Tenute Gabe.

È in questo spazio, tra i filari di Glera, che Gabriella porta la sua conoscenza del mondo del vino, frutto dei tanti anni trascorsi alla guida dell'azienda agricola di Famiglia, ma soprattutto della sua curiosità e del suo desiderio di conoscere che la spinge ad andare in profondità delle cose.

Il risultato è una linea di spumanti Conegliano Valdobbiadene DOCG che guarda alla tradizione, intesa come rispetto degli alti standard qualitativi dei disciplinari di produzione, della terra dove nasce e delle caratteristiche dell'uva da cui deriva. Ma è anche una linea di spumanti proiettata verso il futuro, verso un modo nuovo di presentarsi e di parlare di Prosecco.

Gli spumanti di Gabe escono dagli schemi, giocano con il colore, pensano a chi li beve e a chi ci lavora: ognuna delle otto tipologie proposte ha la sua personalità, la sua immagine il suo consumatore ideale.

Perché i Proseccchi non sono tutti uguali.



GABE TENUTE

VENETO



Alabastro

Superiore di Cartizze
DOCG Brut

Vitigno: Glera

Tipo di Vino: metodo charmat bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti selezionati, sosta sulle fecce fini per almeno 3 mesi.

Residuo zuccherino: 12 g/l

Note organolettiche: profumo complesso e fine, sorso aromatico, morbido e rotondo.



Clorofilla

Prosecco Superiore
DOCG Conegliano
Valdobbiadene Extra
Brut - Rive di Guida

Vitigno: Glera

Tipo di Vino: metodo charmat bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti selezionati, sosta sulle fecce fini per almeno 3 mesi.

Residuo zuccherino: 4 g/l

Note organolettiche: profumo secco con sfumature fruttate, sorso pieno con nota minerale.



Fior di Sale

Prosecco Superiore
DOCG Conegliano
Valdobbiadene Brut -
Rive di San Michele di
Feletto

Vitigno: Glera

Tipo di Vino: metodo charmat bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti selezionati, sosta sulle fecce fini per almeno 3 mesi.

Residuo zuccherino: 8 g/l

Note organolettiche: profumo floreale, sorso piacevolmente



Terra Merita

Prosecco Superiore
DOCG Conegliano
Valdobbiadene Extra
Dry - Rive di Guida

Vitigno: Glera

Tipo di Vino: metodo charmat bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti selezionati, sosta sulle fecce fini per almeno 3 mesi.

Residuo zuccherino: 15 g/l

Note organolettiche: profumo floreale, sorso equilibrato e morbido, leggermente aromatico.



Estate Indiana

Prosecco Superiore
DOCG Conegliano
Valdobbiadene Dry -
Rive di Collalbrigo Costa

Vitigno: Glera

Tipo di Vino: metodo charmat bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti selezionati, sosta sulle fecce fini per almeno 3 mesi.

Residuo zuccherino: 24 g/l

Note organolettiche: profumo complesso e fine, sorso elegante, aromatico e rotondo.



Chicchirichì
Prosecco DOC Treviso
Extra Dry

Vitigno: Glera, Pinot Bianco
Tipo di Vino: metodo charmat bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti selezionati, sosta sulle fecce fini per almeno 3 mesi.
Residuo zuccherino: 15 g/l
Note organolettiche: profumo fruttato, sorso equilibrato, rotondo e lievemente aromatico.



Blu Anatra
Prosecco DOC Treviso
Brut

Vitigno: Glera, Pinot Bianco
Tipo di Vino: metodo charmat bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti selezionati, sosta sulle fecce fini per almeno 3 mesi.
Residuo zuccherino: 8 g/l
Note organolettiche: profumo fruttato, equilibrato e fresco, lievemente sapido.



Rosa Pastello
Spumante Rosato Brut

Vitigno: Manzoni 13.0.25, Raboso
Tipo di Vino: metodo charmat rosato
Vinificazione e affinamento: macerazione a bassa temperatura, decantazione naturale del mosto, affinamento in bottiglia per 2-3 mesi.
Residuo zuccherino: 10 g/l
Note organolettiche: profumo pulito ed elegante con note fruttate, sorso intenso e persistente di giusta morbidezza.



Tony Divino
Spumante Cuvee Extra
Dry

Vitigno: Glera, Uve autoctone
Tipo di Vino: metodo charmat bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti selezionati, sosta sulle fecce fini per almeno 3 mesi.
Residuo zuccherino: 12 g/l
Note organolettiche: profumo floreale, sorso morbido con ritorno aromatico piacevole.

Veneto

La Rupe

Valdobbiadene - TV

la rupe

Proprietari: Marina Men

Ettari vitati: 4,4

Produzione annua: 4.500 bottiglie

Anno di fondazione: 1998

Tipo di viticoltura: convenzionale

A Valdobbiadene, nel piccolo borgo di Guia, la famiglia Men da sempre coltiva Glera e da sempre produce unicamente Valdobbiadene Col Fondo.

Erano gli anni 80 quando la Famiglia Men decise di trasformare in cantina la stalla di famiglia. Più tardi, nel 2005, Marina, figlia di Innocente, alla soglia dei 30 anni decise di dare una svolta alla sua vita e di seguire il suo amore per la terra.

Oggi è lei che, con tanta passione e il supporto dell'intera Famiglia, porta avanti La Rupe, coltivando quattro ettari di vigna e producendo il suo Valdobbiadene Col Fondo.



La Rupe

Valdobbiadene DOCG sui lieviti Brut Nature

Vitigno: Glera, Bianchetta, Perera e Verdiso

Tipo di Vino: rifermentato in bottiglia

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti selezionati. Presa di spuma in bottiglia senza sboccatura e dosaggio finale. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Residuo zuccherino: 0 g/l

Note organolettiche: profumo fruttato, di mela matura, con note di crosta di pane. Sorso fresco e sapido con una marcata nota minerale.

LA RUPE

VENETO

Veneto

Zeni

Bardolino - VR



Proprietari: Fausto, Elena e Federica Zeni

Ettari vitati: 80

Produzione annua: 1.500.000 bottiglie

Anno di fondazione: 1870

Tipo di viticoltura: convenzionale

Nel cuore della zona Classica del Bardolino, sulle splendide colline moreniche che si affacciano sul Lago di Garda, sorge Cantina ZENI1870.

Da più di un secolo e mezzo la famiglia Zeni si dedica alla produzione delle grandi etichette classiche veronesi e da oltre 20 anni accoglie visitatori interessati al fascino ed alla cultura del mondo del vino, grazie ad una struttura enoturistica unica, che comprende ad esempio il Museo del Vino e la prima Galleria Olfattiva dedicata ai profumi del vino in Italia.

I tre fratelli, Fausto, Elena e Federica rappresentano la quinta generazione e con orgoglio e tanta dedizione portano avanti l'azienda, che ad oggi vanta oltre alla sede storica benacense anche una cantina di vinificazione in Valpolicella.



ZENI

VENETO



Garganega Vigne Alte IGT Veneto

Vitigno: Garganega

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione del mosto a temperatura controllata e affinamento in acciaio.

Note organolettiche: profumo delicato, intenso, con sentori di fiori, di banana e mela verde. Sorso amabile, vellutato, armonico ed elegante.



Lugana Vigne Alte DOC

Vitigno: Trebbiano di Lugana

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione del mosto a temperatura controllata e affinamento in acciaio.

Note organolettiche: profumo intenso e ricco con sentori di pesca e agrumi. Sorso fresco, pieno e delicato.



Bardolino Vigne Alte DOC Classico

Vitigno: Corvina e Rondinella

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione per 4-6 giorni. Affinamento in acciaio.

Note organolettiche: profumo intenso, fruttato e leggermente vinoso. Sorso pieno, fragrante e armonico.



Valpolicella Vigne Alte DOC Superiore

Vitigno: Corvina e Rondinella

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione per 6-8 giorni. Affinamento in botte di rovere per circa un anno.

Note organolettiche: profumo vellutato, elegante, con sentori di fieno e frutta. Sorso armonioso, pieno, persistente.



Valpolicella Ripasso Marogne DOC Superiore

Vitigno: Corvina, Corvinone e Rondinella

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vinificazione tradizionale con macerazione per 10-15 giorni, con successivo "ripasso" sulle vinacce dell'Amarone. Affinamento in botte di rovere per 10-12 mesi e successivo passaggio in acciaio.

Note organolettiche: profumo vinoso, ricco, con sentori di amarene e frutta matura. Sorso pieno, vellutato, corposo e persistente.



Amarone della Valpolicella Vigne Alte DOCG Classico

Vitigno: Corvina, Corvinone e Rondinella

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: appassimento delle uve per 3 mesi e successiva fermentazione con macerazione di 3-4 settimane. Affinamento in botte di rovere per 2-3 anni.

Note organolettiche: profumo fine, elegante, con sentori di frutta sotto spirito, cacao e spezie. Sorso avvolgente, armonico, caldo e persistente.



Friuli Venezia
Giulia

Friuli Venezia Giulia

Colmello di Grotta

Farra d'Isonzo - GO



COLMELLO
DI GROTTA



Proprietari: Francesca Bortolotto Possati

Produzione annua: 40.000 bottiglie

Tipo di viticoltura: biologica certificata

Ettari vitati: 15

Anno di fondazione: 1965

L'Azienda si estende su una superficie di oltre 21 ettari, dei quali 15 di vigneto, esposti perfettamente a Sud, ad un'altitudine tra i 40 e gli 80 metri sul livello del mare. I vigneti sono distribuiti in pari superfici tra le due zone DOP Collio e Isonzo che, pur vicine tra di loro, presentano terreni completamente differenti. Questa duplice personalità è forse la caratteristica principale dell'Azienda, che riesce a produrre vini con due personalità che si completano perfettamente: affascinanti e femminei i vini dell'Isonzo, potenti e maschili i vini del Collio.

Il terreno calcareo-ghiaioso dell'Isonzo dà vita a vini dotati di struttura, eleganti, a cui si unisce una concentrata intensità di profumi. I terreni marnoso-arenari del Collio invece, esaltano la complessità dei profumi e la struttura prorompente al palato.

La filosofia applicata, dalla vigna alla bottiglia confezionata, è molto semplice: curare

e armonizzare continuamente i dettagli del ciclo di produzione per portare il prodotto finale a livelli qualitativi sempre più alti.

I vini di Colmello di Grotta sono il frutto di sapienti blend tra masse dello stesso vino affinate in acciaio e in anfora. Vengono utilizzate anfore in ceramica microporosa, di ultima generazione: non è la tecnica "degli antichi romani", bensì tecnica enologica moderna e all'avanguardia.

Il vino, nell'anfora, aumenta di espressione, evolve elegantemente raggiungendo il massimo della sua personalità, mantenendo intatte la freschezza e la mineralità. Proprio come nelle botti di legno, il vino si trova all'interno di un ambiente a contatto, regolato, con l'ossigeno. A differenza del legno, però, non avviene alcuna cessione di tannino o di sapore da parte del contenitore. Ciò che ne risulta è uva alla massima purezza e alla massima potenza.





COLMELLO
DI GROTTA



Ribolla Gialla
Collio DOC

Vitigno: Ribolla Gialla

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio e maturazione in anfore di ceramica e acciaio.

Note organolettiche: profumo intenso, floreale e fruttato. Sorso corposo, fresco e asciutto, con una buona persistenza.



Pinot Grigio
Collio DOC

Vitigno: Pinot Grigio

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio e maturazione in anfore di ceramica e acciaio.

Note organolettiche: profumo floreale e fruttato. Sorso delicato, molto fine ed elegante.



Pinot Grigio Ramato
Collio DOC

Vitigno: Pinot Grigio

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio e maturazione in anfore di ceramica.

Note organolettiche: profumo fruttato, di melone cantalupo, mela cotogna e ciliegia fresca. Sorso molto fresco, compatto, concentrato, lungo e morbido.



Friulano
Isonzo DOC

Vitigno: Friulano

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio e maturazione in anfore di ceramica e acciaio.

Note organolettiche: profumo intenso ed ampio. Sorso asciutto, pieno e caldo, leggermente amarognolo nel retrogusto.



COLMELLO
DI GROTTA



Sanfilipp Isonzo DOC

Vitigno: Chardonnay, Sauvignon, Friulano

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio e barrique, maturazione in anfore di ceramica e acciaio.

Note organolettiche: profumo intenso, fine ed elegante. Sorso secco, armonico, pieno ed avvolgente, di grande complessità.



Merlot Isonzo DOC

Vitigno: Merlot

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio e maturazione in anfore di ceramica, acciaio e barrique.

Note organolettiche: profumo intenso, fine ed elegante, con un buon frutto. Sorso corposo, pieno, armonico, con un giusto bilanciamento dei tannini.



Schioppettino Isonzo DOC

Vitigno: Schioppettino

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e maturazione in acciaio.

Note organolettiche: profumo fruttato di amarena, con note di foglie di tabacco e pepe verde. Sorso equilibrato, fresco, ampio e avvolgente.

**Trentino
Alto Adige**

Trentino-Alto Adige

MAN Spumanti

Giovo - TN



Proprietari: Famiglia Clementi

Produzione annua: 20.000 bottiglie

Tipo di viticoltura: convenzionale

Ettari vitati: 2,5

Anno di fondazione: 2016

È In questo angolo di trentino che Mattia Clementi assieme alla moglie Anita fanno sorgere l'Azienda Agricola Man.

Man è l'acronimo dei loro nomi, ma è anche il termine che nel dialetto locale ha il significato di mano. Si voleva quindi, con questo nome, rendere omaggio ai caratteristici terrazzamenti di montagna della Valle di Cembra, sorretti da 700 km di muri a secco, dove ancora oggi molte operazioni si devono svolgere manualmente, con enorme dispendio di energie e tempo. Man inoltre vuole rimarcare l'artigianalità dell'azienda, in cui le diverse attività che compongono la filiera produttiva, dalla coltivazione alla vinificazione, vengono ancora fatte in casa, con il coinvolgimento della famiglia.

L'azienda è nata dopo oltre dieci di anni di esperienza in altre aziende, su alcuni appezzamenti di famiglia prima conferiti alla cantina sociale. L'azienda è molto piccola: circa 2 ha di superficie, collocati dai 450 ai 600 m di altitudine, con i quali si realizzano circa 15 mila bottiglie. Gli spumanti Man sono prodotti di qualità dove spiccano le caratteristiche della montagna: mineralità, sapidità ed eleganza. La famiglia Clementi lavora per preservare ed esaltare le caratteristiche del terroir, cercando di ottenere vini eleganti e soprattutto identitari.





Brut

Trento DOC Brut
Millesimato

Vitigno: Chardonnay

Tipo di Vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: spumante millesimato. Presa di spuma in bottiglia e successivo affinamento su lieviti per oltre 30 mesi.

Residuo zuccherino: 4 g/l

Note organolettiche: profumo fruttato, elegante ed intenso, fragrante e complesso; sorso deciso, sapido, minerale e fresco.



Blanc de Blancs Nature

Trento DOC Brut
Millesimato

Vitigno: Chardonnay

Tipo di Vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: spumante millesimato. Presa di spuma in bottiglia e successivo affinamento su lieviti per oltre 42 mesi.

Residuo zuccherino: 0 g/l

Note organolettiche: ricco, deciso e complesso, con sentori di frutta; sorso fresco caratterizzato da una spiccata mineralità.



Blanc de Noirs Nature

Trento DOC Brut Nature
Millesimato

Vitigno: Pinot Nero

Tipo di Vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: spumante millesimato. Presa di spuma in bottiglia e successivo affinamento su lieviti per oltre 36 mesi.

Residuo zuccherino: 0 g/l

Note organolettiche: profumo fruttato, ampio e complesso. Sorso deciso, dal carattere forte e spiccatamente minerale.



Riserva Nature Trento DOC

Trento DOC Riserva Brut
Nature

Vitigno: Chardonnay

Tipo di Vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: spumante millesimato. Presa di spuma in bottiglia e successivo affinamento su lieviti per oltre 72 mesi.

Residuo zuccherino: 0 g/l

Note organolettiche: profumo complesso, con aromi di lievito e nocciola che testimoniano il lungo affinamento. Sorso caratterizzato da grande struttura, mineralità e sapidità.



Rosè Millesimato

Trento DOC Rosè Brut
Millesimato

Vitigno: 30% Chardonnay,
70% Pinot Nero

Tipo di Vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: spumante millesimato. Presa di spuma in bottiglia e successivo affinamento su lieviti per oltre 36 mesi.

Residuo zuccherino: 3,5 g/l

Note organolettiche: profumo intenso, elegante, con note fruttate di ribes, mora, lampone e fragolina di bosco. Sorso fresco, sapido e complesso.

Trentino-Alto Adige

Franz Gojer Glögglhof

Cornedo d'Isarco - BZ



Proprietari: Famiglia Gojer

Produzione annua: 65.000 bottiglie

Tipo di viticoltura: convenzionale

Ettari vitati: 8,7

Anno di fondazione: 1970

A sud delle Dolomiti, ai margini della città di Bolzano, si estendono le dolci colline della zona di Santa Maddalena. Proprio al centro di questo idillico paesaggio si trova il maso Glögglhof, risalente al XIV secolo, dove ha sede l'azienda vinicola Glögglhof, una piccola azienda a gestione familiare situata nel cuore della tradizionale zona di produzione vinicola del Santa Maddalena.

Qui la famiglia Gojer produce vini di carattere, provenienti da vitigni autoctoni del tipo Schiava e Lagrein nonché il Pinot Bianco, il Sauvignon ed il Kerner.

I Gojer danno molta importanza all'individualità, all'identità e al carattere dei vitigni per dimostrare, in modo inequivocabile, la provenienza dei loro vini, che si contraddistinguono per la loro autenticità.

"Meno è più", questo il loro motto: il lavoro in cantina si limita agli interventi necessari, lasciando al vino il tempo per svilupparsi. Grazie a questa etica e ad una lunga esperienza e profonda conoscenza enologica, riescono a produrre vini eleganti ed armonici, che rispettano le differenze di annata



FRANZ GOJER GLÖGGLHOF

TRENTINO-ALTO ADIGE



Kerner
 Alto Adige DOC

Vitigno: Kerner

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione lenta e controllata. Decantazione fino all'arrivo della primavera.

Note organolettiche: profumo intenso e fruttato con note di noce moscata; sorso minerale, con interessanti note aspre, media corposità e retrogusto fruttato.



Sauvignon
 Alto Adige DOC

Vitigno: Sauvignon

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione lenta e controllata: il 10% delle uve viene fatto fermentare per 3 giorni con acini interi.

Note organolettiche: profumo fruttato; sorso vivace, deciso e corposo con mineralità costante.



Pinot Bianco
 Alto Adige DOC

Vitigno: Pinot Bianco

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione lenta e controllata in botti d'acciaio e in barriques.

Note organolettiche: profumo di frutta matura e un tocco leggero di vaniglia; sapore fresco e strutturalmente vivace.



Pinot Nero
 Alto Adige DOC

Vitigno: Pinot Nero

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con 10% uva intera, non diraspata, maturazione in Barrique francesi per 14 mesi.

Note organolettiche: profumo caratterizzato da intense note di frutta rossa fresca e spezie. Sorso elegante e diretto, con tannini fini ed un finale decisamente fresco e fruttato.



St Maddalena Classico Alto Adige DOC

Vitigno: Schiava

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione controllata in fusti d'acciaio. Affinamento e decantazione in grandi botti di legno.

Note organolettiche: profumo di ciliegia, violetta e frutti rossi. Sorso fruttato, gustoso e vellutato con tannini eleganti finale persistente.



St Maddalena Vigna Rondell Alto Adige DOC

Vitigno: Schiava

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione controllata in fusti d'acciaio con frequenti immersioni nel mosto. Affinamento e decantazione in botti di legno.

Note organolettiche: profumo intenso di ciliegia e spezie. Sorso leggermente tannico, ben strutturato con interessanti toni aspri.



Lagrein Granat Alto Adige DOC

Vitigno: Lagrein

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione controllata in grandi botti di rovere con leggera tostatura. Riduzione ma-lo-lattica ed affinamento in grandi botti di legno.

Note organolettiche: profumo di more e cioccolato con note speziate; sorso carnoso, strutturato, con potenti tannini e una piacevole acidità.



Lagrein Riserva Alto Adige DOC

Vitigno: Lagrein

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione controllata in botti di acciaio. Decantazione per un anno in barriques e un'ulteriore maturazione in botti di legno ed in bottiglia.

Note organolettiche: profumo complesso di frutti di bosco e cioccolato con note speziate. Sorso corposo e ben strutturato con tannini maturi e morbidi.

Trentino-Alto Adige

Weingut Bergmannhof

Appiano - BZ

**Berg
mann
hof**

Proprietari: Famiglia Pichler

Produzione annua: 30.000

Tipo di viticoltura: biologica certificata

Ettari vitati: 5

Anno di fondazione: 1979



La tenuta Bergmannhof si trova a Riva di Sotto, nel comune di Appiano (BZ) ad un'altitudine di 270 m sul livello del mare.

Il maso, che risale al XVII secolo, è gestito dalla Famiglia Pichler dal 1851: in questo angolo di paradiso, denominato Huberfeld, i Pichler producono vino da tre generazioni.

Johannes Pichler, alla guida della cantina da 40 anni, lavora le uve del suo vigneto ponendo il massimo rispetto nei confronti della natura: per garantire una crescita uniforme delle viti e creare armonia nel vigneto, il maggior numero possibile di lavori viene svolto a mano.

Nell'Huberfeld, su terreni calcarei argillosi e sabbiosi, regnano uve a bacca bianca come Chardonnay, Sauvignon Blanc, ma anche vitigni a bacca nera come Schiava, Lagrein, Merlot e Cabernet Franc. Il "Huberfeld" è descritto da molti come il luogo storicamente più prezioso di questa zona.

Anche la vendemmia viene effettuata a mano: le uve vengono selezionate e trasportate in piccole cassette all'interno dell'antica cantina, dove vengono lavorate nel modo più puro possibile. I vini sono per lo più affinati in botti di legno, con basso utilizzo di solforosa e lunghi tempi a contatto con i lieviti, evitando inutili operazioni di affinamento e filtrazione.



WEINGUT BERGMANNHOF

TRENTINO-ALTO ADIGE



Chardonnay Alto Adige DOC

Vitigno: Chardonnay

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione prevalentemente in vasche di acciaio inox e una piccola parte in tonneau di quercia. Affinamento sulle fecce per 6 mesi in acciaio e in misura minore in tonneau di quercia.

Note organolettiche: profumo cremoso e fruttato. Sorso ricco ed equilibrato con nota tannica ben inserita. Finale lungo e potente.



Eart Mitterberg Bianco IGT

Vitigno: Chardonnay, Sauvignon blanc, Manzoni bianco

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione spontanea, macerazione sulle bucce per 1 mese in anfora di terracotta. Affinamento per 10 mesi sulle fecce fini in anfora e altri 8 mesi in tonneau di quercia usato. Imbottigliamento senza filtrazione.

Note organolettiche: profumo floreale con note di lievito e frutta secca. Sorso un po' caldo, con note di frutto maturo e nocciola leggermente affumicate, acidità molto fine, finale persistente.



Rosè Mitterberg Rosato IGT

Vitigno: Pinot Nero, Merlot, Cabernet Franc

Tipo di Vino: rosato fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione spontanea, in parte in tonneau e in parte in anfora. Affinamento per 6 mesi sulle fecce fini sempre in botte di quercia e in anfora di terracotta.

Note organolettiche: profumo di fragole e fiori. Sorso fresco, ben bilanciato, con un finale fresco e persistente.

Bergmannhof



Lagrein Alto Adige DOC

Vitigno: Lagrein

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione in botte di quercia per 2 settimane. Affinamento per 7 mesi nella stessa botte.

Note organolettiche: profumo di frutti rossi maturi. Sorso morbido, caldo, di vellutata corposità.



Merlot Alto Adige DOC

Vitigno: Merlot

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione in botte di quercia per 2-3 settimane. Affinamento per 7 mesi nella stessa botte e in tonneau.

Note organolettiche: profumo fruttato con note di frutti di bosco. Sorso intenso e armonioso, con tannini morbidi e un retrogusto fresco e persistente.



Hoamet Alto Adige DOC

Vitigno: Schiava

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione spontanea con uve parzialmente intere in tonneau aperti per 20 giorni. Affinamento per 18 mesi sulle fecce fine in tonneau di quercia.

Note organolettiche: profumo speziato, erbaceo e fruttato. Sorso fresco, beva piena e finale lungo e persistente.



Lahn Blauburgunder Alto Adige DOC

Vitigno: Pinot Nero

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione spontanea in tonneau aperti per 2-3 settimane. Affinamento per 18 mesi sulle fecce fine in tonneau di quercia.

Note organolettiche: profumo floreale e fruttato. Sorso fresco con note di ciliegia ed erbe secche. Retrogusto succoso e lungo.

Trentino-Alto Adige

Arunda - Vivaldi

Meltina - BZ

Proprietari: Wolfgang Tratter & Josef Reiterer

Produzione annua: 120.000 bottiglie

VIVALDI

Tipo di viticoltura: convenzionale

Anno di fondazione: 1979

La cantina Arunda si trova nel comune di Meltina (BZ), sopra il paese di Terlano, famoso per i vini bianchi di eccezionale qualità. Arunda è stata fondata nel 1979 dal mitico enologo Josef Reiterer: situata a 1200 m s.l.m., è la cantina produttrice di spumanti metodo classico più alta d'Europa. La scelta di posizionare la cantina così in alto non è stata un caso: Reiterer era infatti convinto, a ragione, che la temperatura fresca garantita dall'altitudine, unitamente al silenzio di cui si gode in questi luoghi, rendessero Meltina il posto ideale per la produzione e l'affinamento di vini spumanti. Arunda produce esclusivamente spumante metodo classico, che matura sui lieviti, a temperature naturale e costante, per almeno 36 mesi.

Per le cuvée vengono utilizzate le varietà Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero: vitigni, coltivati in vigneti posizionati a 300 a 1000 m s.l.m., che trovano in questo posto l'habitat naturale. Negli anni 80 Reiterer creò il marchio Vivaldi, utilizzato per produrre spumanti da distribuire in tutta Italia. Alla morte del fondatore della cantina questo brand venne messo in disparte. Nel 2023, con l'arrivo dell'enologo Wolfgang Tratter alla guida della Cantina, il marchio è stato rimesso in produzione e riportato nel mercato, grazie anche alla collaborazione con Gabe Selezioni che si occupa della distribuzione degli spumanti Vivaldi in tutto il territorio nazionale.



ARUNDA - VIVALDI

TRENTINO-ALTO ADIGE

VIVALDI



Metodo Classico Brut Alto Adige Spumante

Vitigno: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Tipo di Vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: presa di spuma in bottiglia e successivo affinamento su lieviti per oltre 24 mesi.

Residuo zuccherino: 6 g/l

Note organolettiche: perlage ricco e persistente e profumo fruttato ampio e fragrante con note di lievito.



Metodo Classico Extra Brut Alto Adige Spumante

Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero

Tipo di Vino: spumante millesimato

Vinificazione e affinamento: presa di spuma in bottiglia e successivo affinamento su lieviti per oltre 24 mesi

Residuo zuccherino: 0 g/l

Note organolettiche: perlage persistente con un profumo ricco e complesso, che accanto a una componente floreale rivela note tostate di crosta di pane.

Trentino-Alto Adige

Farmacia Dobbiaco

Dobbiaco - BZ

Proprietari: Famiglia Barbierato

Anno di fondazione: 2012



Gianangelo Barbierato laureato in chimica, poi in farmacia e in fine accademico della cucina Italiana, è stato il farmacista di Dobbiaco (BZ) per molti anni.

Grande appassionato di montagna, durante le sue passeggiate sulle Dolomiti e le sue uscite in valle sugli sci da fondo, ha formulato la ricetta dell'Amaro di Dobbiaco.

Un liquore che è la sintesi di una vita di studio: raffinato metodo preparativo che ottimizza l'estrazione delle resine più attive e aromatiche, le migliori erbe digestive prese dal laboratorio della farmacia di famiglia e il gusto eccellente.



Amaro di Dobbiaco

Tipologia spirit: Amaro

Botaniche: Assenzio, Agrimonia, Arancio Amaro, Anice Verde, Carciofo, China, Finocchio, Genziana, Menta, Rosmarino, Sambuco, Achillea, Angelica, Anice Stellato, Calamo Arom., Cardamomo Semi, Cumino, Fumaria, Liquirizia, Melissa, Salvia, Timo.

Grado alcolico: 58% vol

Residuo zuccherino: 15%

Caratteristiche: Liquore forte e aromatico realizzato con erbe in un'infusione lenta, offrendo un sapore che rievoca le Dolomiti. Colore distintivo e aroma avvolgente, è ideale per chi ama un liquore generoso e profumato.

Disponibile Fiaschetta in metallo da 0,1 l.



FARMACIA DOBBIACO

TRENTINO-ALTO ADIGE



Piemonte

Bric Cenciurio

Barolo - CN



Proprietari: Famiglia Pittatore

Ettari vitati: 14

Produzione annua: 80.000 bottiglie

Anno di fondazione: 1990

Tipo di viticoltura: convenzionale

Il nome di questa cantina deriva dal quello di un antico vigneto, situato in un luogo storico per la viticoltura del Roero, denominato Bric Cenciurio.

Partendo da questo vigneto, nel 1990 Franco Pittatore e suo cognato Carlo Sacchetto, decidono di unire le proprie terre a Barolo e nel Roero, per dare vita al sogno di produrre vini di alta qualità nel rispetto della tradizione. Un sogno, ma anche un solido progetto, che oggi viene portato avanti dai figli di Franco, Alessandro e Alberto, nei vigneti di proprietà a Barolo, Castellinaldo e Magliano Alfieri.

Il loro impegno nel mantenere vive le buone pratiche agricole apprese da genitori e nonni, ulteriormente migliorate dai loro studi enologici e dalla continua ricerca, si traduce nella salvaguardia degli equilibri naturali della Terra.

Lavorazioni rigorosamente manuali, con la stessa cura ed attenzione in ogni vigneto, una parte dei terreni lasciati a bosco, rinunciando ad aumentare la produzione per mantenere la biodiversità ed un microclima ideale, sono il segno concreto di un impegno che continua in cantina, con il massimo rispetto della materia prima uva e dei suoi tempi naturali.



BRIC CENCIURIO

PIEMONTE



MC20 V.S.Q. V.S.Q. Metodo Classico

Vitigno: Chardonnay

Tipo di Vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: 30 mesi sui lieviti, dosaggio zero.

Residuo zuccherino: < 3 g/l

Note organolettiche: profumo fruttato. Sorso fresco, sapido e molto elegante. Buona struttura, note minerali.



Riesling Langhe Riesling DOC

Vitigno: Riesling

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in legno per 4 mesi.

Note organolettiche: profumo fruttato. Sorso con una vivace spalla acida, sapido e molto elegante. Buona struttura, note minerali.



Roero Arneis Roero Arneis DOCG

Vitigno: Arneis

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione ed affinamento in acciaio.

Note organolettiche: profumo floreale, con sentori fruttati di agrumi e melone. Sorso corposo caratterizzato da una buona spalla acida, ben bilanciato, elegante e finale lungo.



Sito dei Fossili Roero Arneis DOCG

Vitigno: Arneis

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione ed affinamento per 6 mesi in legno.

Note organolettiche: profumo fruttato, con aromi di frutta a guscio e fiori bianchi e note minerali sullo sfondo. Sorso ricco, sapido e ben strutturato.



Barbera d'Alba Barbera d'Alba DOC

Vitigno: Barbera

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione ed affinamento in cemento.

Note organolettiche: profumo ampio e fragrante, con sentori fruttati di frutta a polpa rossa. Sorso fresco e scorrevole, ben bilanciato e di buona persistenza.



Castellinaldo Barbera d'Alba DOC

Vitigno: Barbera

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vinificazione in acciaio ed affinamento in barriques per circa 12 mesi.

Note organolettiche: profumo ampio e persistente di confettura e frutta. Sorso pieno, sapido e dolcemente tannico.



Naunda

Barbera d'Alba Superiore
DOC

Vitigno: Barbera

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vinificazione in acciaio ed affinamento in barriques per minimo 12 mesi.

Note organolettiche: profumo con sentori di frutta matura, con risvolti freschi. Sorso tannico, che mantiene il nerbo classico della Barbera, dovuto anche alla sua piacevole acidità.



Nebbiolo

Langhe Nebbiolo DOC

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento:

vinificazione in acciaio ed affinamento per circa 5 mesi in legno.

Note organolettiche: profumo di rosa e viola, note dolci di frutti rossi e di sottobosco. Sorso scorrevole, equilibrato, fresco, dal tannino vivace.



Barolo

Barolo DOCG

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vinificazione in acciaio. Fermentazione e macerazione 20/25 giorni. Affinamento per 24 mesi in botti di rovere di slavonsia e 12 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo complesso, con note floreali e fruttate che si accompagnano a sentori più marcati di spezie. Sorso elegante e persistente.



Pittatore

Barolo DOCG

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vinificazione in acciaio. Fermentazione e macerazione 20/25 giorni. Affinamento per 24 mesi in botti di rovere di slavonsia e 12 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo complesso, con note floreali e fruttate. Sorso secco e caldo, di gran corpo e struttura, con finale lungo e persistente con un'evidente nota balsamica.



Monrobiolo di Bussia Barolo DOCG

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vinificazione in acciaio. Fermentazione e macerazione 30/35 giorni. Affinamento per 24 mesi in botti di rovere di slavonia e 12 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo speziato, etereo, gradevole e intenso. Sorso ricco e armonico, con tannini potenti ma ben bilanciati ed avvolgenti. Fine e persistente.



Coste di Rose Riserva Barolo DOCG

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vinificazione in acciaio. Fermentazione e macerazione 30/35 giorni. Affinamento per 24 mesi in botti di rovere di slavonia e 36 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo di marasca intenso e complesso. Sorso pieno ma mai aggressivo, con note balsamiche e finale di grande suadanza.



Coste di Rose Barolo DOCG

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vinificazione in acciaio. Fermentazione e macerazione 30/35 giorni. Affinamento per 24 mesi in botti di rovere di slavonia e 12 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo fruttato con lievi sentori di confettura ed un'intensa note speziate e balsamiche. Sorso caldo e persistente, piacevolmente tannico.



Birbét Mosto parzialmente fermentato

Vitigno: Brachetto del Roero

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: Vinificazione con fermentazione parziale.

Note organolettiche: profumo di ciliegia rossa e fragola. Sorso fresco, vivace con un limitato tenore alcolico.



Emilia Romagna

Emilia Romagna

Ca' di Sopra

Marzeno - RA



Proprietari: Famiglia Montanari

Ettari vitati: 27

Produzione annua: 42.000 bottiglie

Anno di fondazione: 1966

Tipo di viticoltura: convenzionale

L'azienda agricola Ca' di Sopra si trova a Marzeno, sulle prime colline sopra la città di Faenza, in una delle aree vitivinicole più interessanti della Romagna: qui, da oltre 40 anni, la famiglia Montanari si dedica alla coltivazione della vite e di frutteti di albicocco.

L'azienda ha da sempre una forte connotazione vitivinicola, favorita dal particolare microclima, dalla natura prevalentemente argillosa e calcarea dei terreni, dall'altitudine che va dai 120m ai 240m s.l.m., che da sempre, a memoria degli abitanti di queste terre, garantiscono uve di antico e assoluto valore.

Nel 2006 la Famiglia Montanari decide di tradurre il grande potenziale enologico di queste terre in vino. I vigneti, estesi su una superficie di 28 ettari, sono dedicati prevalentemente al vitigno Sangiovese, che grazie al terroir di queste zone, regala vini eleganti ed espressivi.



CA' DI SOPRA

EMILIA ROMAGNA



Albana di Ca' di Sopra Romagna DOCG

Vitigno: Albana

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: pressatura e vinificazione in bianco. Maturazione in vasche di cemento per sei mesi e successivo affinamento di tre mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo floreale e fruttato, con note leggermente balsamiche. Sorso sapido, di bella freschezza.



Crepe Romagna DOC Sangiovese Superiore

Vitigno: Sangiovese

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio per 10-12 giorni. Maturazione: 90% in vasche di cemento e 10% in barriques per sei mesi e successivo affinamento di tre mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo vinoso con piacevoli sentori di bacche rosse. Sorso fresco, bevuta snella con sensazione minerale finale.



Cadisopra Marzeno Romagna DOC Sangiovese

Vitigno: Sangiovese

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio per 60-90 giorni. Maturazione in tonneau di rovere francese per 12 mesi, poi in vasche di cemento per 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Note organolettiche: profumo floreale con sentori di frutti rossi. Sorso caratterizzato da una piacevole freschezza con sensazione minerale finale.



Cadisopra Vigna Montale Marzeno Riserva Romagna DOC

Vitigno: Sangiovese

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio per 90 giorni. Maturazione in tonneau di rovere francese per 12 mesi e successiva sosta in vasca per 6 mesi. Affinamento di 18 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo intenso, con sentori intriganti di ciliegie, e frutti scuri e un gradevole tocco speziato. Sorso caldo e potente. Grande capacità di invecchiamento.



Cadisopra Vigna Ca' del Rosso Marzeno Riserva Romagna DOC Sangiovese Marzeno Riserva

Vitigno: Sangiovese

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio per 90 giorni. Maturazione in tonneau di rovere francese per 12 mesi e successiva sosta in vasca per 6 mesi. Affinamento di 18 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo caratterizzato da profondità aromatica unita a piacevoli sentori di bacche rosse e lievi note agrumate. Sorso intenso ed elegante.

Emilia Romagna

Acetaia Aggazzotti

Colombaro di Formigine - MO



Proprietari: Famiglia Aggazzotti

Produzione: aceti balsamici e liquori tipici modenesi

L'Acetaia Aggazzotti si trova a Colombaro, nelle campagne modenesi. Qui la famiglia Aggazzotti, dal 1714, si dedica con passione alla produzione di aceto balsamico e liquori tipici della tradizione modenese.

La produzione di aceto balsamico è una plurisecolare tradizione di famiglia, evoluta in attività economica sotto la guida di Ettore Aggazzotti, oggi a capo dell'azienda.

Nel 1862 Francesco Aggazzotti, in una lettera poi divenuta celebre e oggi alla base dello stesso disciplinare di produzione DOP, per primo metteva per iscritto e illustrava minuziosamente il metodo di produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (il "metodo Aggazzotti"). Gli ingredienti: mosto d'uve modenesi cotto a cielo aperto, la Madre (ovvero le colonie di acetobatteri che «rendono viva» l'acetaia) ed il lunghis-

simo invecchiamento nelle caratteristiche batterie di botticelle.

All'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, un prodotto fortemente vocato alla artigianalità e ad una limitatissima produzione, si affiancano gli Aceti Balsamici di Modena IGP, che produciamo unicamente con mosto cotto e aceto di vino invecchiato, privilegiando la qualità rispetto ai volumi produttivi.

L'altra grande tradizione di famiglia è la produzione di liquori, in particolare il tradizionale Nocino modenese. Il nostro Nocino nasce da un infuso di noci, raccolte immature verso la fine del mese di giugno (tradizionalmente la notte della festa di San Giovanni) per conservare i sapori balsamici, i polifenoli e gli oli essenziali racchiusi nel mallo ancora verde.



ACETAIA AGGAZZOTTI

EMILIA ROMAGNA



Extravecchio

Tipologia prodotto: Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Materia prima: Solo mosto d'uve modenesi

Caratteristiche: Cotto a cielo aperto fino a riduzione di circa un terzo, acetificato e poi invecchiato in batterie di botticelle di legno secondo il metodo dei rinalzi. Raccolto ogni anno in piccole quantità da batterie avviate da almeno 25 anni.

Formato: 100 ml, cofanetto in legno



Affinato

Tipologia prodotto: Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Materia prima: Solo mosto d'uve modenesi

Caratteristiche: Cotto a cielo aperto fino a riduzione di circa un terzo, acetificato e poi invecchiato in batterie di botticelle di legno secondo il metodo dei rinalzi. Raccolto ogni anno in piccole quantità da batterie avviate da almeno 12 anni.

Formato: 100 ml, cofanetto in legno



Notte di San Giovanni

Tipologia prodotto: Nocino Riserva

Materia prima: Noci immature raccolte a mano

Caratteristiche: Prodotto secondo un'antica ricetta di famiglia a partire dalle noci immature in infusione alcolica, che vengono impreziosite con l'aggiunta di cannella e chiodi di garofano. Liquore dal gusto bilanciato dolce-amaro, con forti note aromatiche di noci, lievi note speziate e un caratteristico colore ambrato scuro.

Formato: 500 ml



La Vigna Aggazzotti Oro

Tipologia prodotto: Aceto Balsamico di Modena IGP

Materia prima: Mosto d'uva cotto, aceto di vino invecchiato

Caratteristiche: Aceto di grande struttura e profondità, aromatico e profumato. Ideale affiancato a sapori di pari complessità e rango, come il Parmigiano Reggiano a lunga stagionatura o le carni rosse alla brace. Da provare su una tartare di manzo con il tartufo bianco di Alba.

Formato: 250 ml



La Gazza Bio

Tipologia prodotto: Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico

Materia prima: Mosto d'uva cotto biologico, aceto di vino invecchiato biologico.

Caratteristiche: Pregiato aceto balsamico che valorizza le materie prime da agricoltura biologica. Da provare su un'insalata di porcini e Parmigiano Reggiano, oppure un carpaccio di manzo.

Formato: 250 ml



I Travasi Oro

Tipologia prodotto: Aceto Balsamico di Modena IGP

Materia prima: Mosto d'uva cotto, aceto di vino invecchiato

Caratteristiche: Aceto balsamico rotondo e pieno, con un profilo aromatico complesso sostenuto da una buona corposità e densità. Sa affiancarsi felicemente ai formaggi stagionati o alla carne, o può giocare un ruolo da protagonista aggiunto a crudo su un risotto alla zucca.

Formato: 250 ml



I Travasi Rame

Tipologia prodotto: Aceto Balsamico di Modena IGP

Materia prima: Mosto d'uva cotto, aceto di vino invecchiato

Caratteristiche: Un aceto che si pone in dinamico equilibrio tra dolcezza e forza: amabile e denso, ma anche teso e intenso. La versatilità è il suo punto di forza: condimento per insalate di verdura e frutta, nota agrodolce in una salsa o aggiunto in cottura per caramellare le verdure.

Formato: 250 ml



I Travasi Verde

Tipologia prodotto: Aceto Balsamico di Modena IGP

Materia prima: Mosto d'uva cotto, aceto di vino invecchiato

Caratteristiche: Aceto di carattere, teso e verticale, fresco. Ottimo con verdure crude o nella preparazione di salse, marinature e vinaigrettes.

Formato: 250 ml



Capsula Verde

Tipologia prodotto: Aceto Balsamico di Modena IGP

Materia prima: Mosto d'uva cotto, aceto di vino invecchiato

Caratteristiche: Un aceto balsamico caratterizzato da una decisa acidità e freschezza. Ideale come condimento per insalate e come ingrediente nelle marinature.

Formato: 250 ml e 500 ml



Toscana

Toscana

Podere Conca

Castagneto Carducci - LI

PODERE CONCA



BOLGHERI

Proprietari: Silvia Cirri e Livio Aloisi

Produzione annua: 30.000 bottiglie

Tipo di viticoltura: biologica certificata

Ettari vitati: 5

Anno di fondazione: 2015



Podere Conca è una delle aziende vinicole emergenti della Toscana.

Il podere è sempre stato definito "Conca" per la sua caratteristica forma: un terreno inclinato dai lati verso il centro, con la vecchia casa riconoscibile per le sue imposte di legno rosso fuoco, centro ed anima dell'azienda. Incastonato tra le campagne livornesi, a pochi chilometri da Marina di Castagneto e dal famoso Viale dei Cipressi di Bolgheri Patrimonio dell'Umanità protetto dall'UNESCO. I muri del podere possono raccontare una storia di passione, dedizione e tradizione familiare: un connubio che ha dato vita a una realtà fertile, in cui alla storica produzione di olio extra vergine di oliva si affianca ora anche la produzione di vini toscani pregiati.

L'amore della famiglia Cirri per la straordinaria terra di Bolgheri l'ha spinto sulla via del rispetto per l'ambiente e il territorio facendole scegliere la coltivazione biologica sia per gli ulivi che per le viti. Al Podere Conca non si utilizzano concimi derivati da prodotti chimici, ma soltanto sostanze di origine organica, rispettando i cicli di vita naturali delle piante e proteggendo la biodiversità. Inoltre, nell'ottica di un approccio il più possibile naturale, oltre che per garantire la massima qualità del prodotto, viene svolta la raccolta manuale sia per la vite che per gli ulivi.



PODERE CONCA

TOSCANA

PODERE CONCA



BOLGHERI



Elleboro
DOC Bolgheri Bianco

Vitigno: Viognier, Chardonnay, Sauvignon blanc

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: in acciaio, sulle fecce fini per 4 mesi, con periodici bâtonnage. Affinamento in bottiglia.

Note organolettiche: profumo fruttato, di pesca e albicocca. Sorso potente, con una bella struttura sostenuta da una fresca acidità e una buona sapidità.



Agapanto
Bolgheri DOC

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Cilieggiolo.

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: circa 12 mesi in tonneaux e barriques di secondo passaggio e minimo 6 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo fruttato. Sorso armonioso e persistente.



196
IGT Costa Toscana

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in serbatoi di cemento. Affinamento in cemento per 8 mesi.

Note organolettiche: profumo esuberante, con note fruttate e vegetali. Sorso vivace.



Apistos
IGT Costa Toscana

Vitigno: Cabernet Franc

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: affinamento di circa 16 mesi in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio minimo 18 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo caratterizzato da eleganti note varietali erbacee e di peperone verde. In bocca risulta complesso, vellutato ed armonico.

PODERE CONCA

TOSCANA

Toscana

Tenuta di Bibbiano

Castellina in Chianti - SI

BIBBIANO



Proprietari: Famiglia Marrocchesi Marzi

Produzione annua: 180.000 bottiglie

Tipo di viticoltura: biologica certificata

Ettari vitati: 37

Anno di fondazione: 1865



Tenuta di Bibbiano si trova nel comune di Castellina in Chianti, in uno dei territori iconici della denominazione Chianti Classico, costituito da colline coltivate a vigneti frammentati con campi di olivi e piagge di grano, che si affaccia sull'ampio belvedere che va da San Gimignano a Monteriggioni e a Siena.

Da cinque generazioni Tenuta di Bibbiano, che era cantina già nel medioevo, è di proprietà della famiglia Marrocchesi Marzi, la cui filosofia si è sempre basata sulla responsabilità e sulla coerenza.

La responsabilità per quello che fanno per la terra, di cui se sentono più custodi che proprietari, con l'impegno di riconsegnandola migliore di come l'hanno ricevuta.

La coerenza intesa come equilibrio fra tradizione ed innovazione, perché quello che oggi è visto come una tradizione, era nato come un'innovazione. Per Bibbiano innovare è la ricerca di dare alle forme della Natura, l'uva, le forme della Cultura, il vino.

Degli oltre 200 ettari della Tenuta di Bibbiano – tutti interamente in conduzione biologica – ben 37 ettari sono piantati con il Sangiovese e in parte minoritaria con altre varietà autoctone.

Tenuta di Bibbiano produce vino ricercando la semplicità, ma con un'identità precisa che deve rendere i loro prodotti diversi da tutti gli altri. Tutto questo tramite il Sangiovese, che rappresenta la potenza estetica della terra di Bibbiano e delle persone che l'hanno vissuta nel passato.



TENUTA DI BIBBIANO

TOSCANA



Chianti Classico

Chianti Classico DOCG

Vitigno: Sangiovese

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini di acciaio. Affinamento di 12 mesi in vasche di cemento.

Note organolettiche: profumo fruttato e floreale di viola e rosa. Sorso fruttato di piccoli frutti rossi con leggere note di pesca e vaniglia.



Chianti Classico Riserva

Chianti Classico Riserva DOCG

Vitigno: Sangiovese

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini di acciaio e cemento. Affinamento in parte in cemento e in parte in tonneau di rovere francese.

Note organolettiche: profumo fruttato di prugna e ciliegia. Sorso asciutto, armonico con tannini dolci.



Vigna del Capannino

Chianti Classico DOCG
Gran Selezione

Vitigno: Sangiovese Grosso clone monopolio Vigna del Capannino

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in vasche di cemento. Affinamento 24 mesi, parte in cemento e parte in tonneau di rovere francese, più altri 6 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo fruttato di amarena e balsamico di spezie dolci. Sorso sapido ma di elegante morbidezza.



Vigne di Montornello

Chianti Classico DOCG
Gran Selezione

Vitigno: Sangiovese

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in vasche di cemento. Affinamento 24 mesi, parte in cemento e parte in tonneau di rovere francese, più altri 6 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo di frutti rossi maturi con spunti di sottobosco e spezie. Sorso di struttura, fresco con una persistente sapidità.



Passotasso

Passotasso Toscana IGT
Rosso

Vitigno: 50% Sangiovese, Cilegiolo, Malvasia Nera, Colorino, Canaiolo.

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in vasche di acciaio.

Note organolettiche: profumo di legno, sottobosco e tabacco. Sorso fresco e vivace.



Campania

Tempa di Zoè

Agropoli - SA



TEMPA DI ZOÈ
CANTINA IN CILENTO

Proprietari: Bruno De Conciliis e Francesco Domini

Ettari vitati: 9

Produzione annua: 38.000 bottiglie

Anno di fondazione: 2016

Tipo di viticoltura: convenzionale

Le Tempe sono le dolci colline che, da nord a sud, caratterizzano l'entroterra del Cilento, a circa 30-40 chilometri dalla costa. Zoè, è la parola greca che indica l'essenza della vita; il principio universale comune al mondo animale, vegetale e minerale.

Il nome "Tempa di Zoè" non è solo un luogo fisico: è anche e soprattutto, una dichiarazione di intenti, quelli con cui Bruno De Conciliis e Francesco Domini, nel 2016 decidono di fondare questa cantina a Torchiara, nel cuore del Cilento.

Le quattro zone viticole in cui si trovano i loro vigneti, Torchiara, Agropoli, Rocca Cilento ed Aquara, sono le fondamenta di questa impresa, la cui visione è quella di portare nuova attenzione e sviluppi nella percezione del Cilento come territorio ad altissima vocazione enoica.

TEMPA DI ZOÈ

CAMPANIA





Rosè

Paestum Rosato IGT

Vitigno: Aglianico e uve a bacca rossa

Tipo di Vino: rosato fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio. Affinamento minimo di 2 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo fruttato con sentori di agrumi, lampone e ciliegia bianca. Sorso fresco, sapido e persistente.



Asterias

Paestum Fiano IGT

Vitigno: Fiano

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio. Maturazione di 6 mesi in parte in acciaio e in parte in botti di rovere francese. Affinamento di 2 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo fruttato di agrumi e pesca bianca, nuance di camomilla e miele. Sorso sapido con finale lungo.



XA

Paestum Fiano IGT

Vitigno: Fiano

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in botti. Maturazione di 12 mesi in botti di rovere francese e affinamento di circa 12 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo aromatico, fruttato con nuance di camomilla. Sorso avvolgente, sapido e grande persistenza.



Zero

Paestum Aglianico IGT

Vitigno: Aglianico

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti spontanei in vasca aperta. Affinamento in botte di legno.

Note organolettiche: profumo speziato e fruttato di prugna e mora. Sorso morbido, avvolgente con tannini morbidi.



Diciotto

Paestum Aglianico IGT

Vitigno: Aglianico

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in acciaio. Maturazione di 12 mesi in parte in acciaio e in parte in barrique e botti di rovere francese. Affinamento di 3 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo avvolgente, speziato e sentori balsamici. Sorso morido, sapido con tannini presenti ma delicati.



Sicilia

Sicilia

Cuore di Marchesa

Castiglione di Sicilia - CT



Proprietari: Famiglia Di Giovanni

Ettari vitati: 5

Produzione annua: 10.000 bottiglie

Anno di fondazione: 2016

Tipo di viticoltura: convenzionale

Umiltà, conoscenza, esplorazione: questi sono i capisaldi della filosofia produttiva di Piero Di Giovanni, fondatore della Cantina Cuore di Marchesa che, a Castiglione di Sicilia, sulle pendici dell'Etna, produce Etna Doc.

Tratta i suoi vigneti secondo i ritmi della natura, seguendo una filosofia green a base di rame e zolfo, arricchendo il terreno con la semina del favino e lupino.

Un buon enologo lascia che il vino parli soprattutto di territorio, esplora i suoi mille volti, ne segue sviluppo, crescita, cambiamento. È così che Piero, assieme a sua figlia, ama produrre vino: i suoi, ama ricordare, sono vini di "contrada", fatti esclusivamente con uve autoctone, raccolte a mano.

Una produzione, quella di Cuore di Marchesa, che non raggiungerà mai grandi numeri, ma che sarà sempre di grande qualità.



CUORE DI MARCHESA

SICILIA



Etna Bianco

Etna DOC

Vitigno: Carricante, Catarratto

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni di cantina. Affinamento, in acciaio, per almeno 10 mesi, mantenuto sulle fecce fini con continui rimontaggi; affinamento in anfore di cocciopesto.

Note organolettiche: profumo floreale e sorso aromatico con note agrumate.



Etna Rosso

Etna DOC

Vitigno: Nerello Mascalese

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in parte in acciaio e in parte in anfore di cocciopesto. Affinamento per almeno 15 mesi in tonneau e poi in anfora, acciaio e legno in parti uguali.

Note organolettiche: profumo fruttato. Sorso deciso, accompagnato da eleganza e mineralità con minima presenza di legno.



Etna Rosato

Etna DOC

Vitigno: Nerello Mascalese

Tipo di Vino: rosato fermo

Vinificazione e affinamento: leggera macerazione a freddo in pressa. A seguire tanto bâtonnage fino all'imbottigliamento; affinamento in anfore di cocciopesto.

Note organolettiche: profumo delicatamente fruttato. Sorso deciso, accompagnato da eleganza e mineralità dove la presenza del legno è minima.



Cenere Bianco

Etna bianco DOC

Vitigno: Caricante, altre uve a bacca bianca

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione per alcune ore e, a seguire fermentazione con lieviti indigeni. Affinamento in acciaio, su fecce fini, per almeno 10 mesi.

Note organolettiche: profumo floreale e agrumato. Sorso elegante, fresco e minerale.



Cenere Rosso

Etna rosso DOC

Vitigno: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione per 15 giorni. A seguire fermentazione affinamento in acciaio.

Note organolettiche: profumo di frutti rossi, marasca, ciliegia e lamponi. Sorso deciso ma elegante, con note minerali e leggeri sentori di legno.



Sardegna

Sardegna

Azienda Vitivinicola Bacchjera

Calangianus - SS



AZIENDA VITIVINICOLA
BACCHJERA

Proprietari: Mario Tamponi

Ettari vitati: 4

Produzione annua: 12.000 bottiglie

Anno di fondazione: 2010

Tipo di viticoltura: convenzionale

L'azienda Vitivinicola Bacchjera è una piccola ma dinamica cantina, le cui radici affondano nella tradizione di una famiglia con una storia di vinificatori che si perde nel passato e che da molte generazioni tramanda, da padre in figlio, la passione per il vino e l'arte di farlo.

Il nome dell'azienda è il soprannome della famiglia Tamponi: piace pensare che questo pseudonimo derivi, in qualche remoto e casuale legame, da Bacco, il nome latino del dio del vino.

I loro vigneti si trovano nel cuore della zona di produzione del Vermentino di Gallura, area particolarmente vocata per la produ-

zione vitivinicola. Su queste colline prospera un mix di vitigni autoctoni ed internazionali che Mario Tamponi, assieme al fratello Michele, curano sapientemente, con la tecnica affinata in tanti anni di esperienza professionale.

Tutti i loro vini richiamano espressamente il territorio e l'ambiente in cui nascono e sono frutto di una conduzione diretta dei vigneti e della cantina. Il lavoro di vignaiolo e di cantiniere, seppure esercitati con enorme passione, richiedono un grande spirito di sacrificio che si riflette nei caratteri distintivi e pregevoli dei vini che producono.





Bacchjera

Rosso IGT Colli del Limbara

Vitigno: Bovale sardo, Caricagiola, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio. Macerazione con follature e rimontaggi soffici. Affinamento prima in acciaio e poi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo intenso con note di prugna fresca, amarena e floreali. Sorso di struttura, morbido, armonico e persistente.



Capidannu

Rosso IGT Colli del Limbara

Vitigno: Cabernet franc, Cabernet Sauvignon

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: dopo la pigiatura, fermentazione separata delle uve, in acciaio. Affinamento in barriques di rovere francese per almeno 12 mesi e in bottiglia per altri 6 mesi.

Note organolettiche: profumo fruttato di amarena e prugna accompagnato da note speziali. Sorso fresco, elegante con note balsamiche e un tannino deciso ma soffice.



Li Muri

Vermentino di Gallura
DOCG Superiore

Vitigno: Vermentino

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti selezionati in acciaio. Affinamento prima in acciaio e poi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo intenso, floreale e fruttato con note agrumate e di frutti esotici. Sorso equilibrato, minerale, sapido e persistente.

Le nostre selezioni

ESTERO





Francia

Francia

Domaine de la Baume

Servian - Languedoc

Vignobles
LA BAUME

Proprietari: Famiglia Herlfrich

Ettari vitati: 216

Produzione annua: 1.000.000 bottiglie

Anno di fondazione: 1880

Tipo di viticoltura: convenzionale

Situato nel Languedoc-Roussillon, tra Béziers e Pézenas, il Domaine de la Baume è un luogo storico ed emblematico che, nel 2003, è stato acquisito da Joseph Helfrich, fondatore dei Grands Chais de France.

La tenuta è molto vasta, con terreni dalle diverse caratteristiche dove si coltivano un'ampia gamma di vitigni, tra cui Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Merlot e Syrah. Coltivano uva e producono vino combinando tradizione e modernità, con metodi innovativi per la vinificazione che esaltano l'aromaticità e la qualità dei vini.



DOMAINE DE LA BAUME



Crémant de Limoux AOP

Vitigno: Chardonnay, Chenin, Pinot nero

Tipo di Vino: spumante

Vinificazione e affinamento: vinificazione a 18° in tini termoregolati.

Affinamento in tini. Successivamente il vino viene assemblato, filtrato e imbottigliato. Affinamento per 12 mesi.

Residuo zuccherino: 8 g/l

Note organolettiche: profumo agrumato con sentori di mandorle dolci. Sorso morbido, fresco ed equilibrato, con un finale dolce.

FRANCIA

Francia

Maison Klipfel

Barr - Alsazia

DEPUIS 1824
KLIPFEL[®]
VIN D'ALSACE

Proprietari: Famiglia Herlfrich

Ettari vitati: 40

Produzione annua: 450.000 bottiglie

Anno di fondazione: 1824

Tipo di viticoltura: convenzionale

Situata a Barr, nel cuore dell'Alsazia, Maison Klipfel si distingue per la sua storia e il rispetto delle tradizioni.

Fondato nel XIX secolo da Jean Prat e dai suoi figli, dal 2016 la Maison fa parte di Les Grands Chais de France.

Oggi la tenuta ricopre una superficie di 40 ettari, con all'interno il prestigioso Clos Zisser.

La cantina ospita una raccolta di foudres di rovere centenari, oltre a una collezione privata, unica nel suo genere, che racconta l'evoluzione del mestiere del vino.

Produce una gamma ampia di vini d'Alsazia, inclusi Grands Crus e Crémants d'Alsace, con metodi di lavorazione tradizionali, mettendo sempre molta attenzione alla qualità e alla tipicità.



MAISON KLIPFEL

FRANCIA



Gewurztraminer APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Vitigno: Gewurztraminer

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: dopo aver svolto la fermentazione alcolica a temperatura controllata, il vino viene travasato, filtrato e imbottigliato.

Note organolettiche: profumo di petali di rosa e frutti esotici come litchi. Sorso fruttato ed equilibrato, con sentori floreali e un finale lungo.



Riesling APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Vitigno: Riesling

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata in acciaio per preservare freschezza e aromi, seguita da affinamento su fecce fini per maggiore complessità.

Note organolettiche: profumo fruttato con sentori di agrumi e minerali. Sorso secco, elegante e fruttato con un finale mine-



Pinot grigio APPELLATION ALSACE CONTRÔLÉE

Vitigno: Pinot grigio

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione a temperatura controllata in acciaio per esaltare aromi fruttati, con arresto della fermentazione per mantenere un residuo zuccherino equilibrato. L'affinamento su fecce fini dona maggiore complessità e rotondità al vino.

Note organolettiche: profumo delicatamente fruttato con sottili note di pera e pesca. Sorso rotondo e fruttato, con note di frutta gialla.



Crémant d'Alsace BRUT APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Vitigno: Auxerrois, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling

Tipo di Vino: spumante

Vinificazione e affinamento: metodo tradizionale di rifermentazione in bottiglia. Maturazione in botte.

Residuo zuccherino: 8 g/l

Note organolettiche: profumo fruttato, con note di limone e frutta a polpa bianca. Sorso fresco e delicatamente fruttato



Crémant d'Alsace Blanc de noirs APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Vitigno: Pinot Nero

Tipo di Vino: spumante

Vinificazione e affinamento: metodo tradizionale di rifermentazione in bottiglia. Maturazione in bottiglia.

Residuo zuccherino: 8 g/l

Note organolettiche: profumo fruttato con sentori di polpa bianca. Sorso fresco e fruttato con perlage delicato.

DEPUIS 1824
KLIPFEL
VIN D'ALSACE



Germania

Germania

Weingut Geil

Bechtheim - Wonnegau

GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN

SEIT · 1871

Proprietari: Famiglia Geil-Bierschenk

Ettari vitati: 32

Produzione annua: 250.000 bottiglie

Anno di fondazione: 2004

Tipo di viticoltura: convenzionale

Era il 1871 quando Georg Geil fondò la sua cantina a Bechtheim, tra le dolci colline verdi del Wonnegau, regione vinicola della Assia Renana. Oggi, alla guida della cantina, troviamo il figlio, i nipoti e i pronipoti di Georg: tre generazioni che, oggi come un tempo, portano avanti la tenuta in simbiosi con la natura e l'ambiente che li circonda, unendo la tradizione all'innovazione tecnica, per ottenere dei vini unici e inimitabili.

La regione del Wonnegau è tradizionalmente vocata alla coltivazione di Riesling, Pinot Nero e Silvaner. In particolare, in Tenuta Geil, troviamo 3 vigneti di grande qualità, che si caratterizzano e distinguono grazie

alle caratteristiche del terreno e alla loro esposizione.

Hasensprung si trova a ovest di Bechtheim: i suoi terreni argillosi producono Riesling di grande equilibrio, caratterizzati da sentori fruttati e freschi.

Con le sue terrazze riparate e i terreni fertili, Geyersberg è forse il migliore tra i vigneti della tenuta: qui nascono vini di qualità e di grande profondità.

La significativa composizione argillosa del vigneto Rosengarten, aiuta invece a creare vini raffinati e di enorme fascino, destinati all'invecchiamento.



WEINGUT GEIL

GERMANIA

GEIL

ÖKONOMIERAT ERBEN

SEIT 1871



Riesling Trocken Gutswein

Vitigno: Riesling

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti in parte naturali e in parte coltivati.

Note organolettiche: profumo agrumato e una sorsata fresca e minerale, molto equilibrato.



Sylvaner Trocken Bechtheim

Vitigno: Grüner Silvaner

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in parte in acciaio e in parte in tonneau di rovere francese.

Note organolettiche: profumo complesso, leggermente affumicato con sentori erbacei. Sorso strutturato, con sfumature di legno e frutta gialla matura.



Spätburgunder Trocken Gutswein

Vitigno: Pinot Noir

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini e affinamento in barrique di rovere francese di 4° passaggio.

Note organolettiche: profumo morbido e speziato con sentori di ciliegia matura e piccoli frutti rossi. Sorso caldo e balsamico, molto rotondo e raffinato.



Spätburgunder Trocken Bechtheim

Vitigno: Pinot Noir

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini e affinamento in barrique di rovere francese nuove o di 2°/3° passaggio.

Note organolettiche: profumo di piccoli frutti rossi, ginepro e chiodi di garofano. Sorso estremamente elegante, lungo ed equilibrato.



Frühburgunder Trocken Bechtheim

Vitigno: Pinot Noir Precoce

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini e affinamento in barrique di rovere francese di 2°/3° passaggio.

Note organolettiche: profumo di ciliegia con note di cioccolato e spezie. Sorso ricco e fresco, caratterizzato da tannini rotondi e vellutati.

WEINGUT GEIL

GERMANIA

Germania

Weingut Loersch

Leiwen- Mosella

Proprietari: Alexander Loersch

Produzione annua: 80.000 bottiglie

Tipo di viticoltura: convenzionale



Ettari vitati: 8,5

Anno di fondazione: 1640

Siamo a Leiwen, nel cuore della Mosella, una delle regioni vinicole più ricche d'Europa. È sui pendii di questa stretta valle che, da generazioni, la Famiglia Loersch produce Riesling di grande qualità. La viticoltura è da sempre al centro della vita dei Loersch: la tradizione vinicola della famiglia risale al lontano 1640: dal 2008 è Alexander Loersch alla guida dell'azienda di famiglia. Con lui la cantina ha subito un grande cambiamento nella filosofia produttiva, mettendo il terroir al centro di tutto, perché ogni Riesling deve essere espressione del terreno e dell'annata. Rigorosamente monovitigno, fruttati e longevi: l'obiettivo di Alexander è creare vini con un carattere unico e individuale.

La chiave per produrre questi Riesling di alta qualità e di alto livello risiede nel processo produttivo: coltivazione di viti selezionate su classici pendii ripidi, attenta raccolta a mano, delicata lavorazione dell'uva, fermentazione spontanea con lieviti naturali e tempi di riposo del vino lunghi, per consentirgli di maturare.

Grazie alla coltivazione responsabile, senza l'uso di fertilizzanti minerali, gli oltre 8 ettari di terreno vitato della tenuta Loersch mantengono la loro naturale fertilità, fornendo un habitat ricco sia per le viti che per gli animali e le piante selvatiche dell'area.



WEINGUT LOERSCH

GERMANIA



Blauschiefer Trocken

Vitigno: Riesling

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione spontanea, con soli lieviti naturali, per 4 mesi. Affinamento in acciaio.

Note organolettiche: profumo fresco e floreale, con sentori di mandorle, zenzero e cocco. Sorso fine e intenso, caratterizzato da una mineralità spinta e una piacevole freschezza.



Dhroner Hofberg Kabinett Feinherb

Vitigno: Riesling

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione spontanea, con soli lieviti naturali, per 4 mesi. Affinamento in acciaio.

Note organolettiche: profumo pulito, con sentori floreali, fruttati e speziati. Sorso fine e vellutato, con note minerali erbacee. Piacevole freschezza.



Vogelsang Trittenheimer Apotheke Trocken

Vitigno: Riesling

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione spontanea, con soli lieviti naturali, per 4 mesi. Affinamento in acciaio.

Note organolettiche: profumo delicato ma complesso e raffinato, caratterizzato da aromi di pietra bagnata, erbe mentolate, fiori bianchi e ribes. Sorso potente, sapido, con sentori di spezie, erbe e agrumi.



Alte Reben Riesling Spätlese

Vitigno: Riesling

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: vendemmia tardiva. Fermentazione spontanea, con soli lieviti naturali, per 4 mesi. Affinamento in acciaio.

Note organolettiche: profumo complesso, fresco con sentori fruttati, balsamici e floreali. Sorso equilibrato, con una bella mineralità: leggermente sapido e una freschezza vigorosa.



Devon Terrassen Trittenheimer Apotheke Trocken

Vitigno: Riesling

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione spontanea, con soli lieviti naturali, per 4 mesi. Affinamento in acciaio.

Note organolettiche: profumo complesso, con note fruttate combinate con sentori speziati e cremosi. Il sorso è estremamente fresco e persistente, con note minerali e balsamiche.



GABE tenute & selezioni

Sede legale

Cal del Col 19
31049 - Valdobbiadene (TV)

Uffici operativi e logistici

Via Margherita Abertini Govone 5
31020 - Vidor (TV)

+39 388 3786365
info@gabewine.it
www.gabewine.it

