



LE TENUTE | LEONE
ALATO

IL VINO:
un'esplosione di esperienze

BENVENUTI

LE TENUTE DEL
LEONE ALATO

- Chi siamo
- Il nostro impegno
- Le Tenute

LE TENUTE
DI PROPRIETÀ

- BRICCO DEI GUAZZI
 - La cantina
 - I vini
- COSTA ARÈNTE
 - La cantina
 - I vini
- TORRE ROSAZZA
 - La cantina
 - I vini
- V8+
 - La cantina
 - I vini

LE TENUTE
DISTRIBUITE

- TENUTE DETTORI
 - La cantina
 - I vini
- CANTINA FIORENTINO
 - La cantina
 - I vini

CHI SIAMO

IL VINO: UN'ESPLOSIONE DI ESPERIENZE

Per noi il vino è esperienza. Dentro ogni bottiglia ci sono storie, tipicità, persone e lavoro.

Le Tenute del Leone Alato rappresenta un portfolio di aziende in alcune delle terre italiane a più alta vocazione enoica. Il nostro ruolo è esaltarne le identità e valorizzarne le peculiarità.

IL NOSTRO IMPEGNO

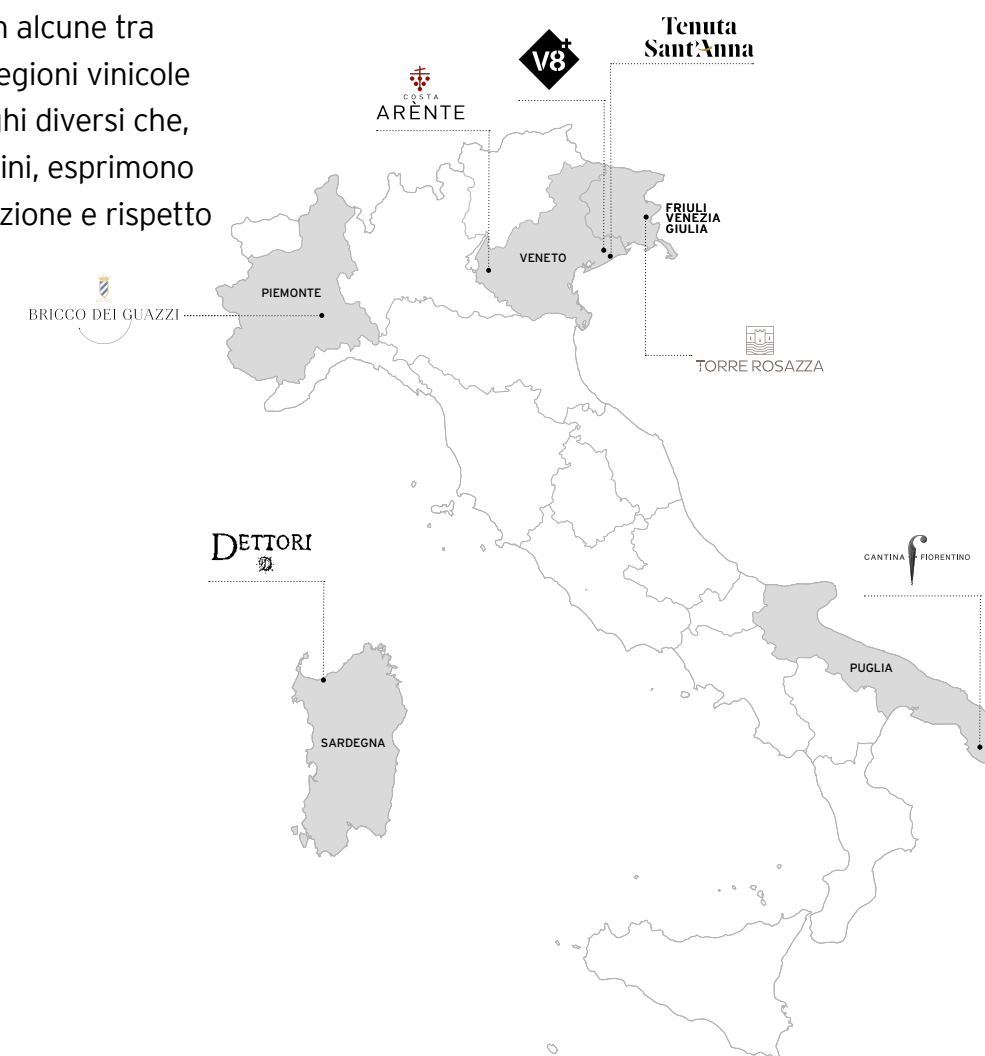
SOSTENIBILITÀ: UNA DEDIZIONE COSTANTE

Per chi ha le proprie radici nella terra, la sostenibilità è centrale. Le Tenute del Leone Alato agisce per valorizzare e amplificare le scelte sostenibili di ogni azienda vinicola, mettendo al centro il rispetto, la valorizzazione del territorio e le persone che lo vivono. Ogni azienda è un microcosmo, con un carattere unico da difendere e promuovere.

LE TENUTE

UNITE DALLA VOGLIA DI DISTINGUERSI

Ci troviamo in alcune tra le principali regioni vinicole italiane. Luoghi diversi che, attraverso i vini, esprimono qualità, attenzione e rispetto del territorio.



I NUMERI

UNA FOTOGRAFIA DELLE NOSTRE TENUTE



UNA FOTOGRAFIA DELLE NOSTRE TENUTE DISTRIBUITE





DOVE SIAMO

IL CUORE IN MONFERRATO, LO SGUARDO AL PIEMONTE

Siamo nel cuore del Monferrato, territorio vocato alla viticoltura e patrimonio UNESCO.

La tenuta di Bricco dei Guazzi sorge sulla cima di una collina (*bric* nel dialetto locale) nel piccolo borgo medievale di Olivola, in provincia di Alessandria e vanta uno splendido panorama sui colli monferrini e sul Monviso. Alcuni dei vigneti sono stati recensiti *cru* da Luigi Veronelli già negli anni '70 e ancora oggi le moderne cantine ospitano gli infernot, antichi cunicoli sotterranei scavati a mano, anch'essi patrimonio UNESCO.



IL TERRITORIO

IL MONFERRATO: UN MOSAICO NATURALE

Apparteniamo al Monferrato. Le nostre radici storiche scavano in profondità come quelle delle nostre viti. Se il nostro cuore è in Monferrato, il nostro sguardo è al Piemonte. Un ponte tra il patrimonio vitivinicolo della nostra terra e quello dell'intera regione.



GEOGRAFIA

- Paesaggio collinare intervallato da boschi, pascoli e vigneti, con altezza massima di 400 metri, il Monferrato è delimitato a nord dal fiume Po e a sud dalle province di Asti e Cuneo.

CLIMA

- Clima continentale con scarse precipitazioni. Le brezze provenienti dalle Alpi mantengono le uve sane e ricche di aromi.

TERRENO

- Marnoso-calcareo con inclusioni tufacee. Ha un colore bianco che riflette i raggi solari sulle uve favorendo la maturazione.

I VINI

UN PONTE TRA IL MONFERRATO E L'INTERO PIEMONTE

I vini di Bricco dei Guazzi si distinguono per piacevolezza di beva, ma anche per corposità e longevità data dall'impiego del legno. Sono il risultato di vitigni autoctoni e della tradizione piemontese.

Come l'Albarossa, nata dall'incrocio di Nebbiolo e Barbera, Langhe e Monferrato.

A Bricco dei Guazzi questo potente vitigno trova dimora in un *cru*.

La Presidenta, vino che proviene dai migliori appezzamenti per qualità e collocazione, un sodalizio tra un vitigno autoctono, la Barbera, e l'internazionale Merlot.

Infine la Barbera, intensa e avvolgente, la massima espressione del territorio.

ROSSI



Barolo
DOCG



Albarossa
Piemonte DOC



La Presidenta
Monferrato DOC

BIANCHI



Gavi del Comune
di Gavi
DOCG



Nebbiolo d'Alba
DOC



Barbera d'Asti
Superiore DOCG



Barbera d'Asti
DOCG

DOLCI



Moscato d'Asti
DOCG



DOVE SIAMO

FATTO A MANO IN VALPANTENA

Siamo in Valpantena, valle d'elezione nel cuore della Valpolicella. Costa Arènte sorge su una collina circondata su tre lati da vigneti, a Grezzana.

All'interno della tenuta di 35 ettari, di cui 17 vitati, lo sguardo si perde tra i paesaggi dei Monti Lessini e, nei giorni rischiarati dal vento, tra le cime degli Appennini.

In Costa Arènte la produzione è artigianale: la raccolta dell'uva e la selezione avvengono rigorosamente a mano. Coltiviamo appezzamenti di piccole dimensioni da cui nascono produzioni limitate, frutto dell'estrema attenzione per il territorio.



IL TERRITORIO

VALPANTENA: UN MIX DI CONDIZIONI PERFETTE

La cantina prende il nome da “La Costa” (che in dialetto veronese significa collina o crinale) perché insiste su un promontorio di 250 metri d'altitudine, con vigneti su tre lati e uno splendido affaccio sulla Valpantena e su Verona.



GEOGRAFIA

- Confinante a nord con l'altopiano dei Monti Lessini, la valle si sviluppa a sud per 30 km aprendosi verso la pianura in direzione della città di Verona.

CLIMA

- Il clima temperato, le elevate escursioni termiche e le costanti brezze che soffiano dai Monti Lessini, caratterizzano la valle.

TERRENO

- Biancone è il terreno tipico della zona: poco adatto all'agricoltura ma perfetto per le viti le cui radici affondano in profondità per assorbire minerali e sostanze pregiate.

I VINI

DOVE LA TRADIZIONE SI RINNOVA

La produzione artigianale a Costa Arènte privilegia la selezione e la lavorazione manuale delle uve delle varietà autoctone. Il nostro è un modello di produzione a circuito chiuso: tutte le attività avvengono all'interno della tenuta, dalla vendemmia all'imbottigliamento. Le caratteristiche del terreno, ricco di marne calcaree ed elementi nutritivi, trasferiscono ai vini freschezza e un'ottima capacità di invecchiamento. L'utilizzo del legno è riservato unicamente all'affinamento: le barrique di secondo passaggio sono utilizzate per dare una veloce impronta ossidativa al Ripasso, mentre i tonneau da 500 litri e le botti di rovere da 20 a 80 hl sono destinate al nostro vino più prezioso, l'Amarone.

ROSSI



Amarone della
Valpolicella
Valpantena DOCG
Riserva



Amarone della
Valpolicella
Valpantena DOCG



Valpolicella
Ripasso Superiore
Valpantena DOC



Valpolicella
Superiore
Valpantena DOC

BIANCHI



Lugana
DOC

SPUMANTI



Molinara
Spumante Rosé

DOLCI



Recioto della
Valpolicella
Valpantena DOCG



TORRE ROSAZZA

DOVE SIAMO

TORRE ROSAZZA: LA QUINTESSENZA DEL FRIULI

I Colli Orientali del Friuli sono inconfondibili per i vigneti curati e perfetti. Un microcosmo a confine con la Slovenia dove viticoltura e tradizione si fondono fin dai tempi degli antichi romani. Torre Rosazza si trova nella parte meridionale dei colli, in prossimità dell'Abbazia di Rosazzo, tra i più importanti centri storici della vitivinicoltura friulana. La tenuta è immersa in un contesto scenografico d'eccezione e la vista dalla cantina è suggestiva, a circondarla un anfiteatro naturale di vigneti terrazzati, i cosiddetti *ronchi*, che si snodano lungo le colline formando disegni dalle geometrie ipnotiche.



IL TERRITORIO

I COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

I vigneti di Torre Rosazza si estendono per 74 ettari sui Colli di Rosazzo, in una microzona fortemente vocata nella DOC Friuli Colli Orientali e beneficia di un clima che consente la maggiore espressività dei vitigni, grazie all'escursione termica presente anche durante il periodo estivo, che rende le uve più aromatiche e zuccherine.

LE GRAVE DEL FRIULI

Torre Rosazza coltiva 117 ettari di vigneti nella tenuta "Le Telizze", vicino a Spilimbergo. Gli influssi benefici del vicino Mare Adriatico, congiuntamente alle montagne che incorniciano il territorio e riparano dai venti freddi del nord, creano un habitat perfetto per la coltivazione della vite, favorendo uve con uno spiccato corredo aromatico e vini naturalmente profumati ed eleganti.

GEOGRAFIA



I Colli Orientali del Friuli si estendono nella provincia di Udine fino al confine con la Slovenia. L'altitudine media è tra i 100 e 250 metri sul livello del mare.

CLIMA



Frequenti precipitazioni in primavera e autunno. Estati asciutte con una buona ventilazione garantita dalla vicinanza delle Prealpi Giulie.

TERRENO



La ponca è l'elemento che caratterizza le nostre colline: terreno marnoso alternato a strati di arenaria, ricca di minerali e povera di sostanza organica.

GEOGRAFIA



Le Grave del Friuli si estendono su una superficie di circa 7.000 ettari a cavallo del fiume Tagliamento, tra le province di Pordenone e Udine.

CLIMA



Clima mite, influenzato dalla vicinanza del Mare Adriatico. Elevata escursione termica tra giorno e notte, esaltata da un terreno di tipo sassoso.

TERRENO



Le Grave, grandi ciottoli portati qui nei secoli dalle esondazioni del fiume Tagliamento, accumulano calore durante il giorno e lo rilasciano di notte, influenzando positivamente la maturazione delle uve.



I VINI

ANIMA
FRIULANA:
CONTEMPORANEA
DA SEMPRE

A Torre Rosazza, l'esperienza enologica si esprime in vini eleganti ed equilibrati, connubio perfetto fra uve autoctone e internazionali. Le produzioni da monovitigno si caratterizzano per l'estrema freschezza, l'autenticità del profilo aromatico e lo stile moderno. La ricerca continua di vini simbolo del territorio iniziata negli anni '80 con la nascita dell'Altromerlot, interpretazione friulana del cugino francese, continua ancora oggi con i due blend di punta, Ronco della Torre e Ronco delle Magnolie, sodalizio perfetto delle uve più rappresentative del territorio.

FRIULI GRAVE



Sauvignon
Friuli Grave DOC



Traminer
Friuli Grave DOC



Chardonnay
Friuli Grave DOC



Pinot Grigio
Friuli Grave DOC



Refosco dal
Peduncolo Rosso
Friuli Grave DOC



Pinot Nero
Friuli Grave DOC



Merlot
Friuli Grave DOC

FRIULI COLLI ORIENTALI

SPUMANTI



Blanc di Neri
Vino spumante Brut
Metodo Classico



Ribolla Gialla
Vino spumante Brut

RONCHI



Ronco delle
Magnolie
Friuli Colli
Orientali DOC



Ronco della
Torre
Friuli Colli
Orientali DOC

ROSSI



Altromerlot
Friuli Colli
Orientali DOC



Pignolo
Friuli Colli
Orientali DOC

BIANCHI



Friulano
Friuli Colli
Orientali DOC



Ribolla Gialla
Friuli Colli
Orientali DOC



Pinot Grigio
Friuli Colli
Orientali DOC



Sauvignon
Friuli Colli
Orientali DOC

DOLCI



Picolit
Friuli Colli
Orientali DOCG



Verduzzo
Friuli Colli
Orientali DOC



DOVE SIAMO

V8+: STORYTELLER DEL PROSECCO

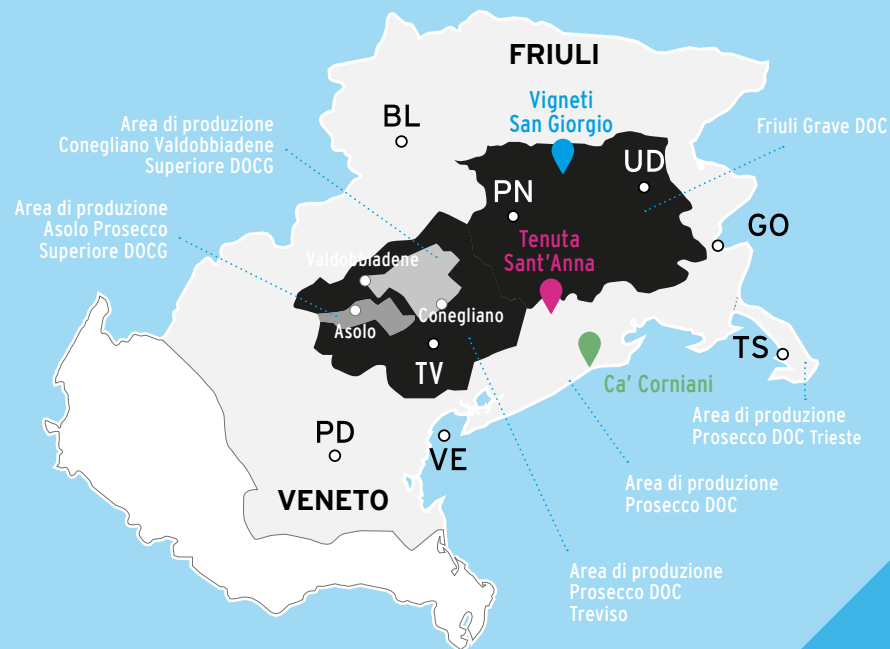
Dai territori più vocati e dalle migliori uve Glera, nasce V8+, brand specializzato nella produzione di Prosecco, che ne interpreta lo spirito più leggero e frizzante mantenendo un'attenzione costante sulla qualità. Forte della propria expertise, V8+ si fa portavoce della cultura secolare del Prosecco, attraverso uno storytelling informale, inclusivo e democratico.



IL TERRITORIO

LUNGA VITA AL PROSECCO

Le bollicine italiane che hanno conquistato il mondo hanno radici nel nostro territorio. Dal Veneto al Friuli, l'alternanza delle diverse caratteristiche pedoclimatiche origina diverse tipologie di Prosecco DOCG e DOC.



PROSECCO

QUALITÀ SENZA COMPROMESSI

V8+ diverte e sorprende con un approccio eclettico e un prodotto di alta qualità. A ogni vendemmia, una squadra di giovani ed esperti enologi seleziona le migliori uve Glera, poi spumantizzate attraverso il metodo Martinotti, per una perfetta espressione dei territori da cui provengono.



Gino
Prosecco Millesimato
DOC - Dry



Sandro
Prosecco
DOC - Extra Dry



Berto
Prosecco
DOC - Brut



Lele
Prosecco Rosé Millesimato
DOC - Brut



Toni
Valdobbiadene Prosecco Superiore
di Cartizze
DOCG - Dry



Piero
Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG - Extra Dry



Carlo
Prosecco Millesimato
DOC - Brut



DOVE SIAMO

VIGNAIOLI, ARTIGIANI DEL VINO E DELLA TERRA IN ROMANGIA

La Romangia è una delle terre vitivinicole più antiche della Sardegna, che ha contribuito alla storia del Cannonau e del Vermentino. Ricca di siti archeologici, in questo terroir la coltivazione della vite risale al 3500 a.C. ed è qui che nel 1959 si registra la prima etichetta di Cannonau in Sardegna. In questo contesto d'eccezionale tradizione e bellezza, immersi nella macchia mediterranea e circondati da biodiversità, si trovano i vigneti di Tenute Dettori, nel *cru* di Badde Nigolosu. Recintati da muretti a secco e spesso frequentati da pascoli di pecore, sono coltivati con una missione precisa: il rispetto e il racconto della Romangia attraverso vini autentici e identitari.



IL TERRITORIO

ROMANGIA DI SENNORI: IL CRU DI BADDE NIGOLOSU

GEOGRAFIA

- Colline di Sennori dai 200 ai 300 mt s.l.m. tra Sassari e Castelsardo, a 4km dal Mar di Sardegna, che si affacciano sul Golfo dell'Asinara.

CLIMA

- Clima mediterraneo, il mare mitiga le temperature con brezze leggere e fresche del nord e partecipa alla qualità della luce amplificandone gli effetti.

TERRENO

- Prevalenza calcarea (calcari organogeni, calcareniti, arenarie e conglomerati del Miocene) e terre rosse ricche di ferro da decomposizione trachitica.



I VINI

AGRICOLTURA BIODINAMICA E VINIFICAZIONI NATURALI: LA VOCE DELLA ROMANGIA

Ogni vino proviene da un singolo vigneto e viene valorizzato attraverso la vinificazione esclusivamente in cemento, totalmente naturale, senza l'utilizzo di solfiti, lieviti e altri additivi o coadiuvanti. Il tempo completa l'azione dell'uomo, dando vita a vini longevi dall'altissimo profilo qualitativo. Le bottiglie sono prodotte in quantità limitate e tutte numerate. La denominazione "Romangia IGT" e la presenza del *cru* in etichetta rappresentano la scelta finale di un omaggio autentico al territorio.

ROSSI



Dettori
Romangia
IGT ROSSO



Tenores
Romangia
IGT ROSSO



Tuderi
Romangia
IGT ROSSO



Ottomarzo
Romangia
IGT ROSSO



Chimbanta
Romangia
IGT ROSSO

BIANCHI



Renosu Rosso



Dettori Bianco
Romangia
IGT BIANCO



Renosu Bianco

PASSITI



Moscadeddu
Romangia
IGT BIANCO-
PASSITO



DOVE SIAMO

CANTINA FIORENTINO: UN SOGNO DI RISPETTO E SOSTENIBILITÀ

Nel cuore del Salento, racchiusa tra i panorami rocciosi dell'Adriatico e le distese di sabbia dello Jonio, si trova Cantina Fiorentino. Nata nel 2014 a Galatina, in provincia di Lecce, Cantina Fiorentino propone una vasta gamma di vini salentini biologici prodotti secondo i più avanzati principi di sostenibilità ambientale. Guidata da Pierantonio Fiorentino, imprenditore nel campo delle energie rinnovabili e della biosostenibilità, l'azienda produce vini esclusivamente biologici e si impegna a rispettare e salvaguardare il suo territorio, riducendo al massimo il consumo del combustibile fossile attraverso edifici ed impianti studiati ad hoc.



IL TERRITORIO

LA NOSTRA TERRA SA DARE TANTO, SE SAI COME PRENDERLA

GEOGRAFIA

La cantina si estende tra le zone di Copertino, Cutrofiano e Galatina, per un totale complessivo di 100 ettari di estensione.

CLIMA

Il clima è tipicamente mediterraneo, caratterizzato da estati molto calde, ventilate e soleggiate e da inverni solitamente miti e piovosi.

TERRENO

Terreni a medio impasto sciolto, composti in parti uguali di sabbia, limo e argilla, assicurano le condizioni ideali per uno sviluppo equilibrato delle piante.



I VINI

I NOSTRI VINI, LA NOSTRA TERRA

Cantina Fiorentino produce vini biologici che rispecchiano la Madre Terra Salentina, le sue peculiarità e i suoi sapori. Tra i vitigni principali troviamo il Negroamaro e il Primitivo, ma non mancano vini come il Passito, il Moscato Reale, i Frizzanti e lo Spumante. In poco tempo, Cantina Fiorentino ha saputo raccogliere consensi da giornalisti ed esperti del mondo del vino, facendosi riconoscere nelle più importanti fiere ed eventi del settore e vincendo prestigiosi premi.

MADRE TERRA



Verdeca & Fiano
Salento IGP



Negroamaro Rosato
Salento IGP



Negroamaro
Salento IGP



Primitivo
Salento IGP

VALLE DELL'ASSO



Piromàfo
Negroamaro
Salento IGT



Nivvro
Primitivo
Salento IGT



Jonico
Negroamaro
Salento IGT



Terra San Giovanni
Primitivo
Salento IGT



Tripiedi
Salento IGP



Tripiedi
Primitivo
Rosato IGP



DUEMANI
COSTA TOSCANA

LA GAMMA chiara ed originale



Sì 2022



DESCRIZIONE

UVE	Syrah
ORIGINE	Riparbella, Toscana
ALTITUDINE	350 metri slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Alberello
DENSITÀ DI IMPIANTO	8.000 piante per ettaro
AFFINAMENTO	In anfora
ANNATA	2022
DATI ANALITICI	Alcool 13% vol
CERTIFICAZIONI	Biologico con BioAgricert - Biodinamico con Demeter

TERRENI

Caratterizzato da alta salinità, con argilla fino al 40% e rocce calcaree.

VINIFICAZIONE

Il mosto viene fatto decantare a freddo per circa 2 giorni e fermentato spontaneamente in anfore da 300 litri dove rimane per tutto l'affinamento. Non subisce chiarifica né filtrazione.

DEGUSTAZIONE

Ha colore rosa antico brillante. Al naso è ricco di fragole e ciliegie, spezie leggere, componenti chiaramente floreali, mirtilli, anche una leggera fragranza di pomodoro. Al palato è fruttato, dolce ed elegante, si diffonde piacevolmente sulla lingua, con grande acidità e frutto levigato.

ABBINAMENTI

Perfetto con piatti di pesce come salmone in crosta, frittura di calamari, carpaccio di pesce o di carne, insalata nizzarda.

Cifra 2021



DESCRIZIONE

UVE	Cabernet Franc
ORIGINE	Riparbella, Toscana
ALTITUDINE	200-220 metri slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	8.400 piante per ettaro
AFFINAMENTO	In cemento
ANNATA	2021
DATI ANALITICI	Alcool 13,5% vol
CERTIFICAZIONI	Biologico con BioAgricert - Biodinamico con Demeter

TERRENI

Terrenti prevalentemente argillosi e ricchi di scheletro di origine calcarea.

VINIFICAZIONE

Il vino rosso Cifra Duemani è realizzato esclusivamente con uve Cabernet Franc, coltivate nei vigneti della zona di Riparbella. L'accurata selezione delle bacche è seguita da fermentazione spontanea in contenitori di cemento. Affinamento e invecchiamento in bottiglia sono eseguiti senza chiarifiche e filtrazioni. Il risultato è un vino naturale che unisce eleganza, genuinità e profumi intensi ed avvolgenti.

DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso. Al naso, note di frutti di bosco scuri maturi come ciliegia e cassis, oltre a aromi erbacei di lavanda e un tocco di muschio. Un Cabernet Franc elegante con un carattere inconfondibile, bella freschezza, potenza e tannini vellutati.

ABBINAMENTI

Affettati e Salumi, Pasta al sugo di carne, Risotto con carne, Carni lesse.

Altrovino 2022

L'Altovino di Duemani è un vino rosso corposo, connotato da richiami mediterranei e minerali della Costa Toscana da cui proviene. Dal naso piacevolmente fruttato, speziato e balsamico. Composto ed energico al palato.



DESCRIZIONE

UVE	Merlot, Cabernet Franc
ORIGINE	Riparbella, Toscana
ALTITUDINE	200-220 metri slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	8.400 piante per ettaro
AFFINAMENTO	8 mesi in botti di rovere francese
ANNATA	2020
DATI ANALITICI	Alcool 14% vol
CERTIFICAZIONI	Biologico con BioAgricert - Biodinamico con Demeter

TERRENI

Terreno argilloso, salino, con importante presenza di scheletro di origine calcarea.

VINIFICAZIONE

Merlot e Cabernet Franc fermentano spontaneamente e separatamente in tini di cemento a temperatura controllata e con rimontaggi, seguiti da 20 giorni di macerazione. Una parte del Cabernet Franc fermenta in anfore di terracotta da 500 e 600 litri utili per amplificare i profumi floreali e fruttati delle uva. Quando il vino è assemblato, viene travasato in tini troncoconici di rovere francese per seguire un affinamento di 8 mesi. Non subisce chiarifica, né filtrazione.

DEGUSTAZIONE

Altrovino si presenta nel calice con veste rubina intensa e vivace. Naso di grande respiro e ampiezza, che riporta immediatamente alla macchia mediterranea, alla prugna matura, al pepe nero e al friggittello, restituendo un profilo cangiante e profondo. Il sorso è materico, un guanto di velluto che prende possesso del palato appagandolo e al contempo rinfrescandolo con ritorni balsamici ed una giusta dose di freschezza.

ABBINAMENTI

Perfetto con formaggi stagionati, selvaggina, pasta al sugo di carne, carne rossa in umido o carne arrosto e grigliata.

Duemani 2019

COSTA TOSCANA ROSSO

IGP (Indicazione Geografica Protetta)



DESCRIZIONE

UVE	100% Cabernet Franc
ORIGINE	Riparbella Vigna Alta e Vigna di Mezzo
ALTITUDINE	220-250 metri slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	8.400 piante per ettaro
ETÀ DELLE VITI	18 anni
RESA	0.8 kg per pianta
IMBOTTIGLIAMENTO	9 Novembre 2021
PRODUZIONE	6000 bt. 0.75 lt. - 150 bt. 1.5 lt. - 18 bt. 3 lt. - 2 bt. 6 lt.
DATI ANALITICI	Alcool 14% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO	15-17 °C
CERTIFICAZIONI	Biologico con BioAgricert - Biodinamico con Demeter

TERRENO

Argilloso, salino e con importante presenza di scheletro di origine calcarea.

VENDEMMIA

Terminata entro la fine di Settembre. Le uve vengono selezionate nel vigneto e raccolte manualmente in piccole cassette da 15 kg. Sono diraspate delicatamente per ottenere acini interi e ulteriormente selezionate a mano sul tavolo di cernita.

VINIFICAZIONE

La fermentazione è spontanea in tini troncoconici di rovere a temperatura controllata, segue una macerazione sulle bucce per circa 30 giorni con brevi

rimontaggi. L'affinamento è iniziato a Dicembre 2019 ed il vino è rimasto 22 mesi in barrique di rovere francese da 225/228 lt., 80% di legno nuovo e 20% di primo passaggio. Non subisce chiarifica né filtrazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Inchiostrato di un vivido rubino scintillante. Al naso avvolge con sentori di composta di frutti rossi, sensazioni boschive, infusi di erbe aromatiche, spezie, buccia d'arancia amara, ardesia e toni silvestri. Al sorso esplode con grazie e potenza, tannini d'autore e scintillante freschezza sostengono l'infinita persistenza. Gustoso.

Suisassi 2019

COSTA TOSCANA ROSSO

IGP (Indicazione Geografica Protetta)



DESCRIZIONE

UVE	100% Syrah
ORIGINE	Riparbella, Toscana
ALTITUDINE	220 metri slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Alberello
DENSITÀ DI IMPIANTO	8.000 piante per ettaro
ETÀ DELLE VITI	18 anni
RESA	1 kg per pianta
IMBOTTIGLIAMENTO	9 Novembre 2021
PRODUZIONE	3.944 bt. 0.75 lt. - 60 bt. 1.5 lt. - 6 bt. 3 lt. - 2 bt. 6 lt.
DATI ANALITICI	Alcool 15% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO	15-17 °C
CERTIFICAZIONI	Biologico con BioAgricert - Biodinamico con Demeter

TERRENO

Argilloso, salino e con importante presenza di scheletro di origine calcarea.

VENDEMMIA

La fermentazione è spontanea in barrique e tini troncoconici in rovere da 1000 litri con follature manuali e attenzione al controllo della temperatura. Circa il 30% delle uve fermenta con i raspi. Resta in macerazione per 30 giorni, poi svinato e travasato. L’affinamento è di 22 mesi in barrique di rovere francese e tonneaux da 300 lt., 80% di legno nuovo e 20% di primo passaggio. Non subisce chiarifica né filtrazione.

VINIFICAZIONE

La fermentazione è spontanea in tini troncoconici di rovere a temperatura

controllata, segue una macerazione sulle bucce per circa 30 giorni con brevi rimontaggi. L’affinamento è iniziato a Dicembre 2019 ed il vino è rimasto 22 mesi in barrique di rovere francese da 225/228 lt., 80% di legno nuovo e 20% di primo passaggio. Non subisce chiarifica né filtrazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Abito rubino concentrato. Il registro olfattivo è un mix di frutti di bosco, spezie esotiche, felce pot-pourri, carcadè, liquirizia gommosa, eucalipto, cacao e ardesia. Masticabile e setoso, detona ampio respiro minerale, freschezza e tannini finemente espressi. Persistente, ritornano inalterate le suggestioni avvertite all’olfatto. Suggerimento di bere a partire dal 2023.

G.Punto 2020

COSTA TOSCANA ROSSO

IGP (Indicazione Geografica Protetta)



DESCRIZIONE

UVE	100% Grenache
ORIGINE	Castellina Marittima
ALTITUDINE	350 metri slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Alberello
DENSITÀ DI IMPIANTO	7400 piante per ettaro
ETÀ DELLE VITI	6 anni
RESA	0,8 kg per pianta
IMBOTTIGLIAMENTO	9 Novembre 2021
PRODUZIONE	1.400 bt. 0.75 lt. - 60 bt. 1.5 lt. (Magnum)
DATI ANALITICI	Alcool 15% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO	15-17 °C
CERTIFICAZIONI	Biologico con BioAgricert - Biodinamico con Demeter

TERRENO

Argilloso, salino e con importante presenza di scheletro di origine calcarea.

VENDEMMIA

Un’annata equilibrata e fresca, dove abbiamo terminato la raccolta entro la metà di Settembre. Le uve vengono selezionate nel vigneto e raccolte manualmente in piccole cassette. Sono diraspate delicatamente per ottenere acini interi e ulteriormente selezionate a mano sul tavolo di cernita.

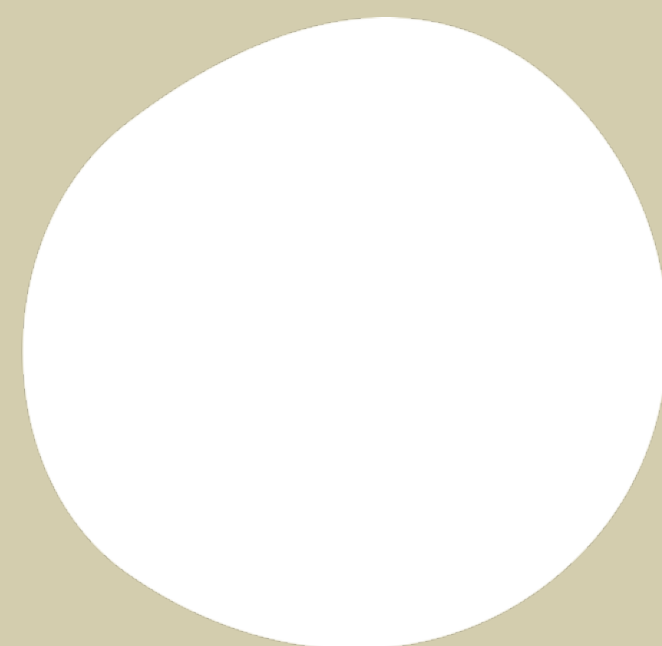
VINIFICAZIONE

La fermentazione è spontanea, senza lieviti aggiunti, e avviene in orci di terracotta, con

follature manuali e rimontaggi a temperatura controllata. Resta in macerazione sulle bucce per 3 mesi, poi viene svinato e travasato in barrique di secondo passaggio, dove affina per 10 mesi. Non subisce chiarifica né filtrazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ha un colore rosso rubino più penetrabile rispetto a quanto ci si aspetterebbe da un vino importante (caratteristica tipica del Grenache in purezza), al palato risulta invece molto intenso e strutturato e al naso esplode in un bouquet di frutta rossa e sfumature di liquirizia e spezie. Da bere dal 2022.



DUEMANI
C O S T A T O S C A N A

— www.duemani.eu —



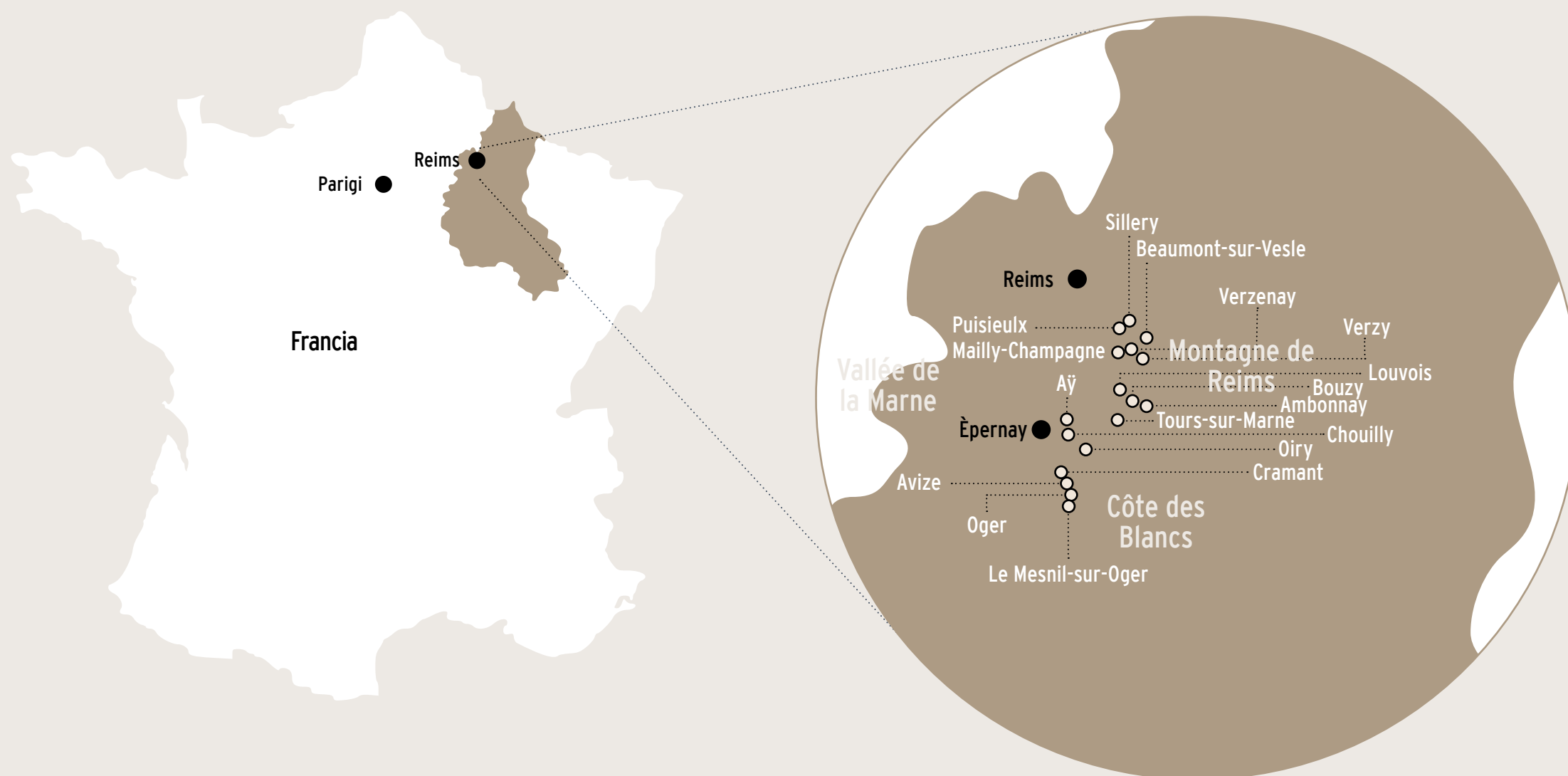
MAISON BURTIN
CHAMPAGNE

ÉPERNAY, FRANCIA



IL TERRITORIO

I VIGNETI



I VINI

CHAMPAGNE HOMMAGE
À GASTON BURTIN

◆ Brut

◆ Brut Rosé

◆ Blanc de Blancs
Vintage 2017

◆ Brut Vintage 2014



← I VINI

Champagne Hommage à Gaston Burtin

BRUT

Hommage à Gaston Burtin Brut cuvée è un blend basato su 3 varietà storiche in Champagne (Chardonnay, Pinot Nero e Meunier). È) e vini Riserva, invecchiati tramite Metodo Solera per almeno tre anni. HGB Brut cuvée è fresco, fruttato e si presenta di colore giallo brillante. A caratterizzarlo i suoi aromi floreali, fruttati e di miele. E' di facile beva e versatile.

UVE	24% Pinot Noir, 39% Meunier, 37% Chardonnay
ANNATA DI RIFERIMENTO	2018
DOSAGGIO	8g/L
VINI RISERVA (SOLERA):	35%



← I VINI

Champagne Hommage à Gaston Burtin

BRUT ROSÉ

Dietro all'eleganza del suo colore rosa, questo blend Rosé cuvée, realizzato prevalentemente da uve Meunier, rivela una spettacolare rotondità e qualità fruttata. La freschezza dello Chardonnay e la struttura del Pinot Nero completano l'equilibrio di questo Rosé, una fiera espressione di questo terroir. Di colore rosa vivace, è caratterizzato da aromi di frutti di bosco e lampone. Fresco, in bocca risulta bilanciato. Questo vino è il giusto accompagnamento durante le giornate estive e ai dolci alla frutta.

UVA	27% Pinot Noir, 53% Meunier, 20% Chardonnay
ANNATA	2019
DOSAGGIO	8g/L
VINI RISERVA (SOLERA):	17% (di cui 10% da vino rosso)



← I VINI

Champagne Hommage à Gaston Burtin

BLANC DE BLANCS VINTAGE 2017

Hommage à Gaston Burtin Blanc de Blancs Millesimato è un vino unico proveniente da una singola varietà, Chardonnay, di un singolo anno. Un vino elegante e minerale, espressione spettacolare della forza del suo terroir. Le note di fiori bianchi e agrumi si mescolano alla mineralità delle uve Chardonnay. È perfetto abbinato con filetto St. Pierre arrosto con timo e limone e sashimi di orata.

UVA	100% Chardonnay
ANNATA	2017
DOSAGGIO	8g/L



← I VINI

Champagne Hommage à Gaston Burtin

BRUT VINTAGE 2014

Hommage à Gaston Burtin Millesimato Cuvée esprime l'eleganza di un anno spettacolare. Un blend proveniente, in prevalenza, *da Grands e Premiers Cru*, che rivela, con orgoglio e precisione, la complessità e la ricchezza di questa annata. Di colore giallo con bollicine fini. Fiori bianchi, spezie e aromi fruttati. In bocca è minerale ed elegante. Ottimo accompagnato con il filetto di Rombo in salsa di Champagne.

UVA	48% Pinot Noir, 13% Meunier, 39% Chardonnay
ANNATA	2014
DOSAGGIO	8g/L





LE TENUTE
LEONE ALATO

Le Tenute del Leone Alato
Via Monsignor P.L. Zovatto, 71
30020 Loncon di Annone Veneto
Venezia, Italia