



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

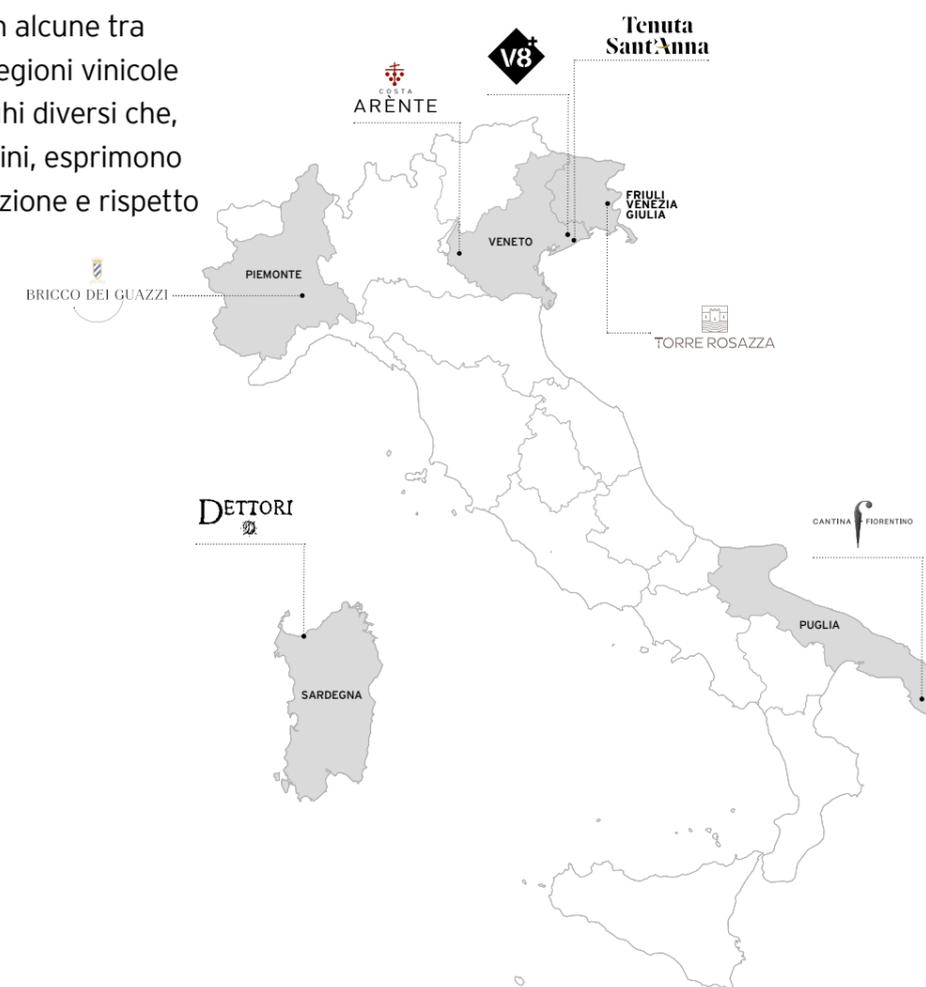
# SOSTENIBILITÀ: UNA DEDIZIONE COSTANTE

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

**5**  
i territori ad  
alta vocazione

**673**  
ettari di vigneti

**64**  
i vini di cui  
58 DOCG e DOC

**47**  
le varietà di vitigni

**4**  
mln/anno le  
bottiglie prodotte

# UNA FOTOGRAFIA DELLE NOSTRE TENUTE DISTRIBUITE

**2**  
i territori ad  
alta vocazione

**124**  
ettari di vigneti

**19**  
i vini

**9**  
le varietà di vitigni

**184**  
mgl/anno le  
bottiglie prodotte



## 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

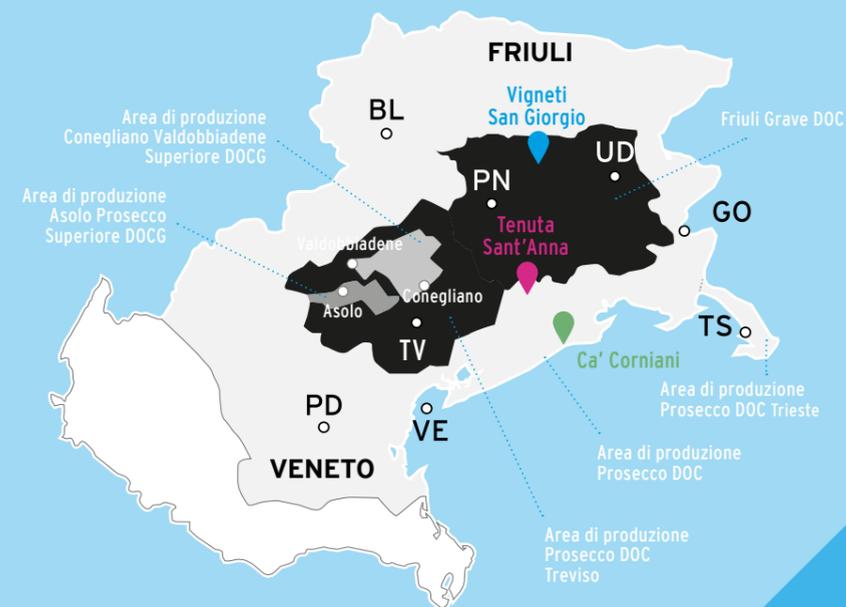
Dai territori più vocati e dalle migliori uve Glera, nasce V8+, brand specializzato nella produzione di Prosecco, che ne interpreta lo spirito più leggero e frizzante mantenendo un'attenzione costante sulla qualità. Forte della propria expertise, V8+ si fa portavoce della cultura secolare del Prosecco,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



**Toni**  
Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartize DOCG - Dry



**Piero**  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Dry



**Carlo**  
Prosecco Millesimato DOC - Brut



**Gino**  
Prosecco Millesimato DOC - Dry



**Sandro**  
Prosecco DOC - Extra Dry



**Berto**  
Prosecco DOC - Brut



**Lele**  
Prosecco Rosé 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 (calcarei 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



Moscaeddu  
Romangia  
IGT BIANCO-  
PASSITO

PASSITI



## 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.

## 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

## MADRE TERRA



**Verdeca & Fiano**  
Salento IGP



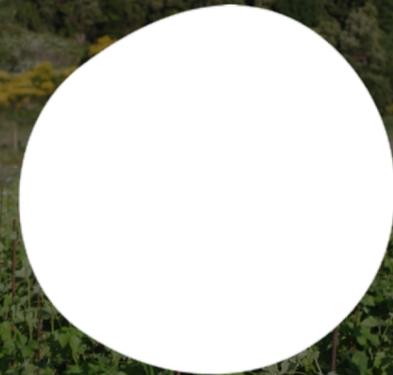
**Negroamaro Rosato**  
Salento IGP



**Negroamaro**  
Salento IGP



**Primitivo**  
Salento IGP



**DUEMANI**  
COSTA TOSCANA



# LA GAMMA chiara ed originale

SUISASSI  
SUISASSI  
Syrah 2013  
COSTA TOSCANA  
Indicazione Geografica Protetta  
Di questa vendemmia sono state prodotte 3000

DUEMANI  
DUEMANI  
Cabernet Franc 2013  
COSTA TOSCANA  
Indicazione Geografica Protetta  
Di questa vendemmia sono state prodotte 4500

ALTROVINO  
ALTROVINO  
Merlot e Cabernet franc 2014  
COSTA TOSCANA  
Indicazione Geografica Protetta

CiFRA  
CiFRA  
Cabernet Franc 2014  
COSTA TOSCANA  
Indicazione Geografica Protetta

S

# Sì 2022



## DESCRIZIONE

<b>UVE</b>	Syrah
<b>ORIGINE</b>	Riparbella, Toscana
<b>ALTITUDINE</b>	350 metri slm
<b>METODO DI ALLEVAMENTO</b>	Alberello
<b>DENSITÀ DI IMPIANTO</b>	8.000 piante per ettaro
<b>AFFINAMENTO</b>	In anfora
<b>ANNATA</b>	2022
<b>DATI ANALITICI</b>	Alcool 13% vol
<b>CERTIFICAZIONI</b>	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

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

### TERRENI

Terreni 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'Altrovino 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

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

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

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

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

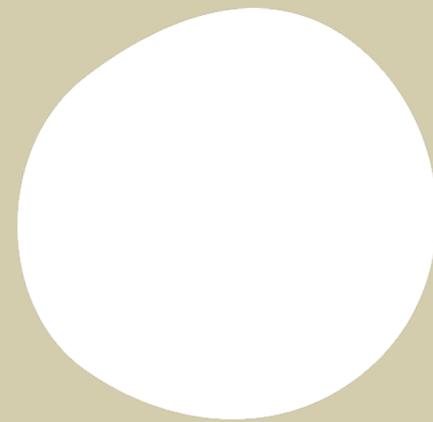
### VINIFICAZIONE

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 esplose 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](http://www.duemani.eu) —



MAISON BURTIN  
CHAMPAGNE

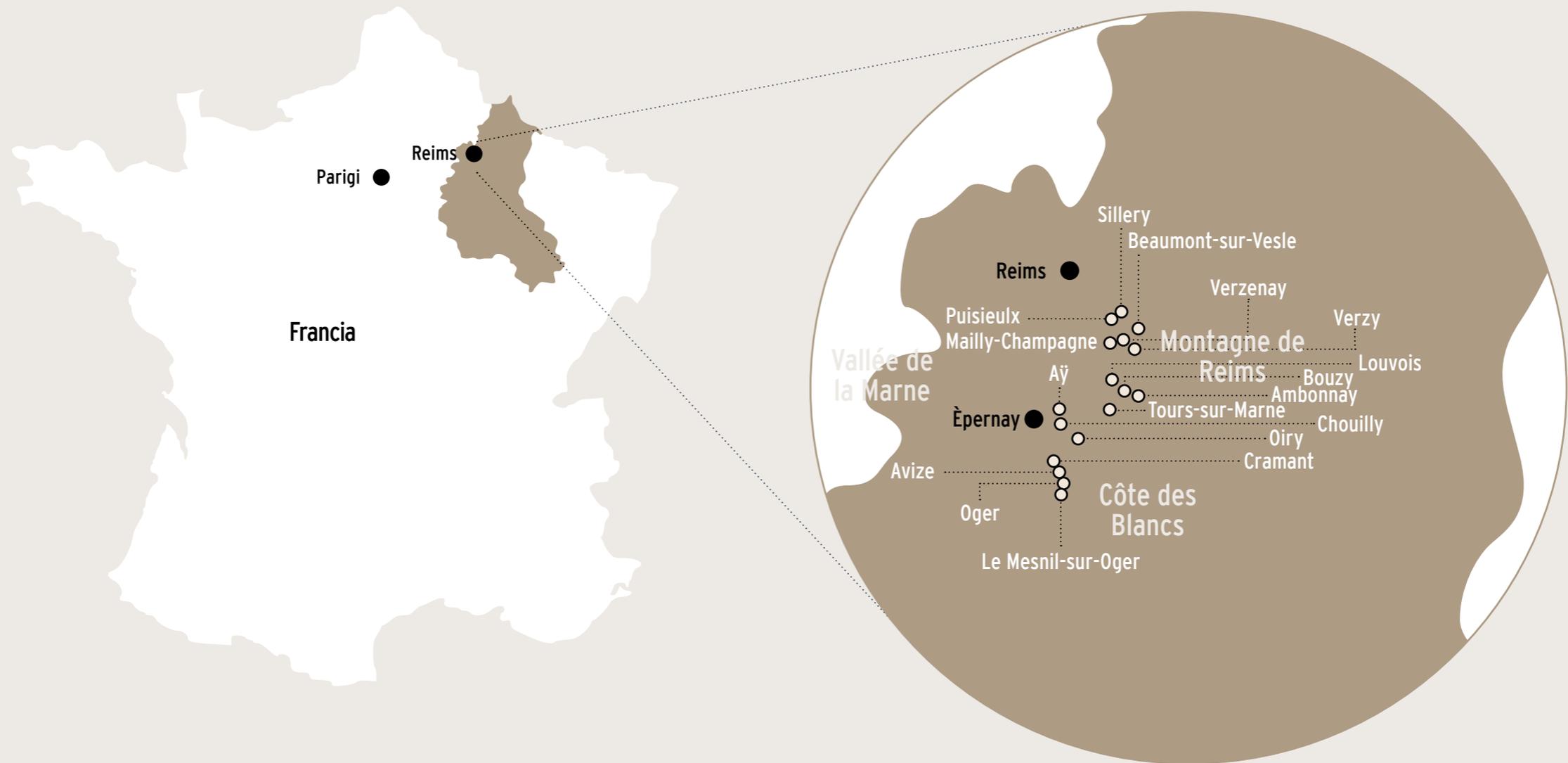
ÉPERNAY, FRANCIA



LET NUTTI  
LEONE ALATO

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.

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

<b>UVA</b>	27% Pinot Noir, 53% Meunier, 20% Chardonnay
<b>ANNATA</b>	2019
<b>DOSAGGIO</b>	8g/L
<b>VINI RISERVA (SOLERA):</b>	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