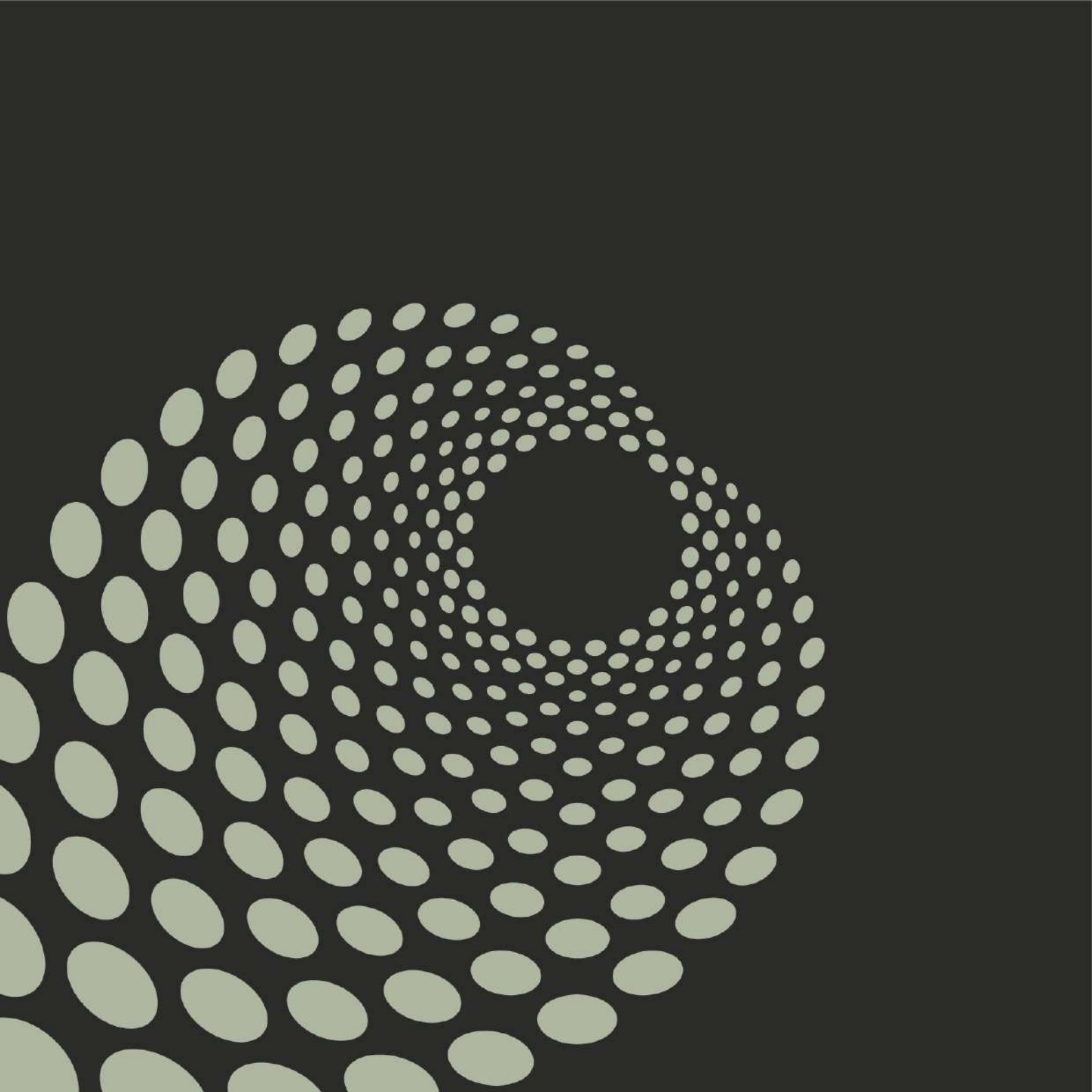


Philharmonica
2025



La nostra passione per i prodotti d'Autore

Philharmonica è oggi una realtà di riferimento a livello nazionale per l'importazione e distribuzione nel mercato delle enoteche, dei ristoranti, dei wine-bar e nelle gastronomie. Philharmonica si è affermata subito per la dinamicità della sua offerta e per una gamma di prodotti selezionata tra i brand più rinomati delle specifiche categorie. La sua rete distributiva copre capillarmente ogni capoluogo e provincia italiani e propone un vasto portfolio di etichette di champagne, vini nazionali e di importazione, oltre ad un'importante selezione di liquori e distillati. Grazie alla dinamica gestione di Guido Folonari coadiuvato da un team di collaboratori di altissimo livello professionale, Philharmonica è in continua crescita sul territorio nazionale, con un organico di venditori specializzati atti a far fronte alle specifiche esigenze delle diverse aree. Philharmonica è in grado di cogliere le tendenze del settore e di favorirne lo sviluppo.



VINI ITALIANI

TENUTA
L'ILLUMINATA
LA MORRA

ROBERTO  GARBARINO


WINZERBERG
SÜDTIROL - ALTO ADIGE

Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO




Castaggio


S A N
MICHAEL
TRENTODOC


DONNA OLIMPIA 1898
B O L G H E R I


**ANTONELLA
CORDA**
di madre in vigna


Poggio Antico
Montalcino


Laura De Vito


TENUTE
BALLASANTI


COLLE DI MAGGIO

VINI ESTERI



GRAND VIN DE BOURGOGNE



VINI FORTIFICATI



CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE



CRUCIFIX PÈRE & FILS
VINS DE CHAMPAGNE



CHAMPAGNE
COLLARD-PICARD
— A EPERNAY —

1846



Devaux

CHAMPAGNE
VINS AGRICULTEURS



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1851

DISTILLATI E LIQUORI



*Domaine
à Lafitte*



Blackwoods
SCOTLAND



BIRRE



A decorative pattern of overlapping circles, resembling a honeycomb or cellular structure, is located in the top-left corner of the page. The circles are arranged in a grid-like fashion, with some overlapping others, creating a textured effect. The circles are a lighter shade of gray than the background.

Vini italiani



TENUTA L'ILLUMINATA LA MORRA

La Morra situata in cima a una collina, nella zona di produzione tipica del vino Barolo, si trova a pochi chilometri da Alba nel territorio delle Langhe. Dal 2014 La Morra è inclusa nella lista dei patrimoni mondiali dell'umanità Unesco in quanto parte del sito I Paesaggi vitivinicoli del Piemonte. Proprio qui, in questa zona meravigliosa, troviamo la Tenuta L'Illuminata, una delle aziende di Guido Folonari, che fanno parte di un più ampio progetto che negli anni si è evoluto e modellato.



TENUTA L'ILLUMINATA



I 10 ettari di vigneti, posti a un'altitudine media di 340 metri s.l.m. con esposizione a sud-ovest, sono adagiati su un terreno sedimentario di origine miocenica, calcareo, franco-sabbioso. L'Azienda esprime al meglio la viticoltura piemontese attraverso la produzione del Barolo DOCG, della Barbera d'Alba DOC, del Langhe Nebbiolo DOC e del Dolcetto d'Alba DOC. La cantina della Tenuta L'Illuminata è stata interamente rinnovata e dotata di tutte le più moderne tecnologie. L'affinamento in legno avviene in barriques di rovere francesi e in botti di rovere di Slavonia da 25hl. La barriera è un ambiente molto suggestivo e importante, dove il vino riposa fino al momento dell'imbottigliamento. Il Barolo della Tenuta L'Illuminata gode della Menzione Geografica Aggiuntiva Sant'Anna, è la terminologia relativa ad una specifica zona, nel caso specifico di Barolo Docg. Il sistema Mga è stato introdotto partendo dalla vendemmia del 2010, e prevede la regolamentazione tra i diversi produttori, delimitazioni territoriali, diversificando comune per comune, le diverse zone di coltivazione della vite, sia le più datate che le più recenti.



PIEMONTE
Langhe



75 CL

Savincato Dolcetto d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Dolcetto d'Alba 100%

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 70%, per una resa in vino di 50 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nella seconda decade di settembre con raccolta a mano in ceste da 20 kg. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di ottobre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 6-7 mesi in vasi vinari e di minimo 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Ha un colore rosso rubino carico con evidenti riflessi violacei. Al naso è intenso e fruttato; ricorda i piccoli frutti: ciliegia, mirtillo e mora. Al gusto si presenta pieno, armonico e persistente.



75 CL

Colbertina Barbera d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Barbera d'Alba 100%

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 70%, per una resa in vino di 50 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nella seconda decade di settembre con raccolta a mano in ceste da 20 kg. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 12-16 mesi in carati di rovere francese (50% nuovi, 50% di un anno) e di 6-9 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Ha un colore rosso rubino di buona intensità con riflessi violacei, un olfatto ampio e complesso con note floreali che ricordano la rosa e piacevoli sentori di cioccolato e vaniglia; in bocca si presenta pieno, armonico e con un retrogusto persistente e gradevole.

Dancestro Langhe Nebbiolo

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Nebbiolo 100%

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 70%, per una resa in vino di 50 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nella seconda decade di settembre con raccolta a mano in ceste da 20 kg. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 6-7 mesi in vasi vinari e di 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Ha un colore rosso granato intenso, al naso si presenta ampio e fruttato mentre al gusto è pieno ed armonico, leggermente asciutto con retrogusto persistente.



75 CL





75 CL - 150 CL
500 CL

Sant'Anna Barolo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNO

Nebbiolo 100%

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 70%, per una resa in vino di 50 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nella seconda decade di settembre con raccolta a mano in ceste da 20 kg. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è per i primi 12 mesi in carati di rovere francese di cui 50% nuovi e 50% di un anno, di altri 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25hl ed infine di 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore di media intensità vivo, rosso rubino con lievi riflessi aranciati; olfatto netto, intenso, espressivo con note di ciliegia, confettura di prugne, vaniglia e fieno; gusto, pieno, sapido, aromatico, caldo con tannini morbidi ed un finale persistente che ricorda la liquirizia ed il tabacco.

ORIGINE DEL NOME

"Sant'Anna" deriva dal nome della Menzione Geografica Aggiuntiva.



75 CL - 150 CL

Sant'Anna Barolo Riserva

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNO

Nebbiolo 100%.

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 70%, per una resa in vino di 50 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nella seconda decade di ottobre con raccolta a mano in ceste da 20 kg. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è per i primi 12 mesi in carati di rovere francese di cui 50% nuovi e 50% di un anno, di altri 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl ed infine di 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore è brillante, rosso granato intenso con lievi riflessi aranciati, all'olfatto si presenta ampio, intenso, con note che ricordano la violetta, la cannella, i chiodi di garofano, la vaniglia e la ciliegia; il gusto è pieno, armonico, leggermente asciutto con retrogusto persistente con note floreali e di liquirizia.

Sant'Anna Grappa di Barolo

VITIGNO

Nebbiolo 100%.

DISTILLAZIONE

La grappa è ottenuta da vinacce selezionate, conferite freschissime in distilleria e subito distillate nel periodo della vendemmia. La distillazione avviene con apparecchio discontinuo a bagnomaria, che permette di cogliere le diverse e spiccatissime caratteristiche della materia prima utilizzata.

AFFINAMENTO IN LEGNO

La grappa è lasciata riposare quattro anni in piccoli fusti di rovere utilizzati precedentemente per il Barolo Sant'Anna.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

È una grappa austera, ricca di corpo, notevolmente alcolica, ricca di profumi ed esteri acquisiti con l'invecchiamento; dal legno ha assorbito un lieve colore ed un ampio bouquet. È grappa da meditazione di piena razza ed armonia.



50 CL





ROBERTO GARBARINO

Roberto Garbarino è un giovane enologo laureato presso la facoltà di Scienze agrarie di Torino. Dopo una decina di anni di esperienza in varie cantine di langa, cercando casa, ha trovato una cascina del 1800 con 6.5 ettari di vigneto esposto completamente a sud, a Neviglie. Dal 2013, insieme alla compagna Beatrice Carli Moretti, hanno terminato la costruzione della cantina ed hanno iniziato a produrre il Metodo Classico Alta Langa Docg, Extra Brut, Rosè, e il moscato d'Asti Docg. Nella conduzione dei vigneti non vengono utilizzati né diserbanti né fertilizzanti chimici; inoltre, l'impiego di fitofarmaci è ridotto allo stretto necessario, quindi solo in caso di condizioni climatiche sfavorevoli, facendo sì che la sostenibilità ambientale sia al primo posto tra le priorità aziendali.



PIEMONTE
Alta Langa





Le Rapide Alta Langa Extra Brut

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE

Metodo classico millesimato, vinificato da una selezione accurata di uve Chardonnay e Pinot Nero proveniente da vigne, di età media di 15 anni, situate ad un'altitudine di 480 m s.l.m. nel comune di Neviglie.

VITIGNO

Chardonnay 50% e Pinot Nero 50%

PRODUZIONE

In media 7.000 kg di uva ha, con una resa di 50 hl/ha.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Selezione manuale delle uve e successiva pressatura soffice. La prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio ad una temperatura di 14 °C. Rifermentazione in bottiglia per 1 mese alla temperatura di 14 °C. Affinamento in bottiglia per almeno 30 mesi, fino a 40, con periodico remuage.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo con riflessi rosati dal perlage fine e persistente. Al naso si avverte grande complessità olfattiva con sentori di mela renetta, gelsomino, miele con finale di crosta di pane. Secco e ben bilanciato in bocca con una struttura importante conferisce una notevole persistenza in bocca.



75 CL - 150 CL



75 CL - 150 CL

L'Istinto Alta Langa Rosè Dosaggio Zero

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE

Metodo classico millesimato rosé viene vinificato da una selezione accurata di uve di Pinot Nero provenienti da vigne, di età media di 15 anni, situate ad un'altitudine di 480 m s.l.m., esposte ad est nel comune di Neviglie. Il terreno è calcareo marnoso, con percentuali di sabbia.

VITIGNO

Pinot Nero 100%

PRODUZIONE

In media 3.500 kg di uva ha, con una resa di 25 hl/ha.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Selezione manuale delle uve, macerazione di circa 6 ore e successiva pressatura soffice. La prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio ad una temperatura di 14 °C. Rifermentazione in bottiglia per 1 mese alla temperatura di 14 °C. Affinamento in bottiglia per almeno 30 mesi, fino a 40, con periodico remuage.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosa tenue con riflessi salmonati con perlage fine e persistente. Agrumato con sentori di mela rossa e pompelmo rosa con finale di crosta di pane. Minerale, ben bilanciato, ottima struttura per un vino persistente in bocca.



75 CL - 150 CL

La Sorgente Alta Langa Blanc de Noir Brut

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE

Metodo classico millesimato viene vinificato da una selezione accurata di uve di Pinot Nero provenienti da vigne, di età media di 15 anni, situate ad un'altitudine di 480 m s.l.m., esposte ad est nel comune di Neviglie. Il terreno è calcareo marnoso, con percentuali di sabbia.

VITIGNO

Pinot Nero 100%

PRODUZIONE

In media 7.000 kg di uva ha, con una resa di 50 hl/ha.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Selezione manuale delle uve, macerazione di circa 6 ore e successiva pressatura soffice. La prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio ad una temperatura di 14 °C. Rifermentazione in bottiglia per 1 mese alla temperatura di 14 °C. Affinamento in bottiglia per almeno 30 mesi, fino a 40, con periodico remuage.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'esame visivo il colore è giallo tenue con perlage fine e persistente. Di grande complessità olfattiva, sentori di mela renetta, rosa canina, miele e finale di crosta di pane fragrante. All'assaggio è netta la grande coerenza gusto-olfattiva e la complessità. Bellissima struttura.

Il Viaggio Alta Langa Blanc de Blanc Extra Brut

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE

Metodo classico millesimato vinificato da una selezione accurata di uve di Chardonnay provenienti da vigne, di età media di 15 anni, situate ad un'altitudine di 500 metri s.l.m., esposte a sud ovest nel comune di Neviglie. Il terreno è calcareo marnoso, con percentuali di sabbia.

VITIGNO

Chardonnay 100%

PRODUZIONE

In media 3.500 kg di uva ha, con una resa di 25 hl/ha.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Selezione manuale delle uve e successiva pressatura soffice. La prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio ad una temperatura di 14 °C. Rifermentazione in bottiglia per 1 mese alla temperatura di 14 °C. Affinamento in bottiglia per almeno 30 mesi, fino a 40, con periodico remuage.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'esame visivo il vino è di un intrigante giallo paglierino dal perlage fine e persistente. La grande complessità olfattiva, con sentori di mela renetta e gelsomino, fiori di limone e crosta di pane sono ben bilanciati da una bocca di struttura importante con notevole persistenza.



75 CL - 150 CL

Hiku Moscato d'Asti

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE

Vino elegante, aromatico, fresco con un'acidità importante, proveniente da vigne, di età media di 45 anni, situate ad un'altitudine di 480 m s.l.m. nel comune di Neviglie.

VITIGNO

Moscato Bianco 100%

PRODUZIONE

In media 8.000 kg di uva ha, con una resa di 50 hl/ha.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Pressatura soffice, stoccaggio in vasche d'acciaio, fermentazione controllata a bassa temperatura in autoclave.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore è giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi verdi. Il perlage è fine ed elegante. Profumo floreale (biancospino, gelsomino) agrumato con lievi sfumature di erbe officinali. In bocca è dolce, con piacevole acidità, equilibrato e persistente. Eccellente come aperitivo dolce oppure in abbinamento ai dessert della tradizione italiana.



75 CL



WINZERBERG

SÜDTIROL · ALTO ADIGE

Guido Folonari, da sempre innamorato del Südtirol, dei suoi vini, dei suoi vigneti e dei suoi paesaggi, realizza in Alto Adige il suo ultimo sogno vitivinicolo dal nome Winzerberg (Montagna dei Vignaioli). In Alto Adige, un piccolo gioiello del panorama enologico italiano, regione dall'ambiente pedoclimatico davvero unico, dove nascono vini di estrema eleganza e complessità, Guido Folonari ha selezionato 5 piccoli vignaioli, proprietari di altrettanti masi, con "terroir" totalmente diversi tra loro e produttori di uve di altissima qualità.





7 i vitigni selezionati per produrre 7 vini di grande qualità e carattere:

1. il *Pinot Bianco* che proviene da vigneti selezionati nei dintorni di Bolzano dove grandi sono le differenze di temperatura tra il giorno e la notte;
2. il *Pinot Grigio* che proviene dalla Val d'Isarco, con vigneti situati a 600-700 m. s.l.m.;
3. il *Kerner* coltivato in terreni leggeri, ghiaiosi e sabbiosi dei pendii più elevati, ripidi ed esposti al sole della media Val d'Isarco e Renon, altitudine 600-800 m. s.l.m.;
4. il *Sauvignon* proveniente soprattutto da vigneti scelti con suoli caldi e sabbiosi nell'Oltradige e Renon;
5. il *Gewürztraminer* prodotto con uve provenienti da ripidi pendii situati dai 400-600 m. s.l.m., in zone altamente vocate nei dintorni della città di Bolzano;
6. il *Pinot Nero*, o *Blauburgunder*, che da oltre un secolo ha trovato in Alto Adige la sua seconda patria esprimendosi al meglio quando coltivato in vigneti adagiati in siti caldi e ben ventilati tra i 500 e 750 m. s.l.m. al Renon;
7. il *Lagrein*, tipico vitigno dell'Alto Adige, che trova il suo habitat ideale nella conca di Bolzano.





75 CL

Pinot Bianco Weissburgunder Südtirol - Alto Adige

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Pinot Bianco 100%

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 8.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 70%, per una resa in vino di 56 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione a inizio, metà settembre con raccolta a mano. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo una attenta selezione delle uve e successiva pressatura soffice, la fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento è in acciaio per circa quattro mesi, dopodiché si procede all'imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per altri due mesi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto si presenta fruttato con profumi di mele gialle, pere, pesche e leggere note di ananas. Il gusto è fresco, con un bel finale al palato.



75 CL

Pinot Grigio Südtirol - Alto Adige

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Pinot Grigio 100%

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 8.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 70%, per una resa in vino di 56 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione a inizio, metà settembre con raccolta a mano. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo una attenta selezione delle uve e successiva pressatura soffice, la fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento è in acciaio per circa quattro mesi, dopodiché si procede all'imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per altri due mesi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto si presenta fruttato con profumi di mele gialle, pere, pesche e leggere note di ananas. Il gusto è fresco, con un bel finale al palato.

Kerner Südtirol - Alto Adige

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Kerner 100%

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 70%, per una resa in vino di 50 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione a inizio ottobre con raccolta a mano. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo una attenta selezione delle uve e successiva pressatura soffice, la fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento è in acciaio per circa quattro mesi, dopodiché si procede all'imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per altri due mesi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto si presenta intenso, aromatico, con sentori di pesca e albicocca, con note speziate che ricordano la noce moscata. Il gusto è secco, pieno, sapido e fresco.



75 CL

Sauvignon Südtirol - Alto Adige

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Sauvignon Blanc 100%

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 8.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 70%, per una resa in vino di 56 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione a fine settembre con raccolta a mano. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo una attenta selezione delle uve e successiva pressatura soffice, la fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento è in acciaio per circa quattro mesi, dopodiché si procede all'imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per altri due mesi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto si presenta con note vegetali di foglie di pomodoro, ortica e salvia, floreale di fiore d'acacia e sambuco, fruttato di pesca gialla e lime, leggermente speziato e sapido. Il gusto è fruttato con un'acidità delicata, buona struttura e lungo retrogusto.



75 CL



75 CL

Gewürztraminer Südtirol - Alto Adige

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Gewürztraminer 100%

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 70%, per una resa in vino di 50 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione a fine settembre, inizio ottobre con raccolta a mano. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo una breve macerazione sulle bucce ed una soffice pressatura, la fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento è in acciaio per circa quattro mesi, dopodiché si procede all'imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per altri due mesi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi dorati. All'olfatto si presenta aromatico, con sentori di rose, litchi, pompelmo, lime, leggere note di buccia d'arancia, chiodi di garofano e cannella. Il gusto è pieno, complesso, morbido, di buona freschezza.



Lagrein Südtirol - Alto Adige

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Lagrein 100%

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 8.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 70%, per una resa in vino di 56 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione a metà ottobre con raccolta a mano. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è in botte di rovere e poi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore è rosso rubino intenso con riflessi violacei. All'olfatto si presenta ampio, energico, con sentori fruttati, di ciliegie mature e more. Seguono note floreali di viole e lillà e nel finale cacao e spezie. Il gusto è intenso e persistente, di buona struttura tannica, elegante e sapido.



75 CL

Blauburgunder Pinot Nero Südtirol - Alto Adige

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Pinot Nero 100%

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 8.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 70%, per una resa in vino di 56 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nel mese di settembre con raccolta a mano. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è in botte di rovere e poi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore è rosso rubino pieno. All'olfatto si presenta ampio, intenso, con note fruttate e floreali, di ciliegie, lamponi, prugne e viole con una leggera nota di liquirizia e spezie. Il gusto è fruttato, vellutato, di media struttura e tannicità.



75 CL

SAN
MICHAEL
TRENTODOC

La Cantina San Michael, situata nel cuore di San Michele all'Adige, è una piccola realtà vinicola che nasce dalla passione di un gruppo di professionisti che si sono dedicati dal 2009 alla produzione del Trento Doc di alta qualità. Con un forte impegno verso il metodo classico, la cantina si è affermata nel panorama vinicolo trentino, presentando al mondo vini che meritano attenzione e riconoscimento. La sua missione è quella di produrre spumanti che non solo soddisfino le aspettative dei consumatori, ma che riflettano anche la passione e l'impegno dei suoi fondatori. San Michael rappresenta non solo vino di alta qualità, ma anche il risultato di una passione condivisa per l'enologia e la tradizione vinicola trentina. È un esempio perfetto dell'eccellenza che può nascere da una piccola cantina dedicata alla ricerca della perfezione.



TRENTINO
San Michele





Brut

Trento Doc

VITIGNO

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti si trovano in vari appezzamenti a un'altitudine compresa tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare, con esposizione Sud/Sud-Ovest nella Valle di Cembra. Questa zona è particolarmente vocata per la coltivazione delle uve destinate alla produzione di spumanti.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La produzione del Trento Doc richiede rigorose condizioni e una continua attenzione per garantire un risultato di alta qualità. Le uve vengono vendemmiate a mano e pressate delicatamente, seguendo le regole del Metodo

Classico. Dopo la fermentazione in vasche di acciaio termoregolato, il vino matura sui propri lieviti senza subire fermentazione malolattica, per preservare freschezza e territorialità. La seconda fermentazione, nota come Pressa di Spuma, inizia nella primavera successiva alla vendemmia e dura almeno 24 mesi prima della sboccatura.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino e riflessi dorati, accompagnato da una spuma fine e persistente. Al naso, offre un profilo fresco e vivace, con note di frutta bianca, agrumi e un delicato sentore di crosta di pane derivante dall'affinamento sui lieviti. In bocca, si distingue per una vibrante acidità e una sapidità equilibrata, che contribuiscono a un finale lungo e piacevole.





75 CL - 150 CL

Dosaggio Zero

Trento Doc

VITIGNO

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti si trovano in vari appezzamenti a un'altitudine compresa tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare, con esposizione Sud/Sud-Ovest nella Valle di Cembra. Questa zona è particolarmente vocata per la coltivazione delle uve destinate alla produzione di spumanti.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La produzione del Trento Doc richiede condizioni rigorose e un'attenzione costante per garantire un risultato di alta qualità. Le uve vengono vendemmiate a mano e pressate delicatamente, seguendo le regole del Metodo Classico. Il breve contatto con le bucce del Pinot Nero conferisce a questo spumante un colore rosato con tonalità pastello. Dopo la

fermentazione in vasche di acciaio termoregolato, il vino matura sui propri lieviti senza subire fermentazione malolattica, preservando così freschezza e tipicità. La seconda fermentazione, nota come Presa di Spuma, inizia nella primavera successiva alla vendemmia e dura almeno 24 mesi prima della sboccatura. Le bottiglie vengono ricolmate con il vino stesso, senza l'aggiunta di liqueur d'expédition.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino luminoso e una spuma fine e persistente. Al naso offre un bouquet fresco e complesso, con note di frutta bianca, agrumi e una leggera sfumatura minerale, arricchita da sentori di crosta di pane dovuti all'affinamento sui lieviti. In bocca, il Trento Doc Dosaggio Zero si distingue per la sua acidità vibrante e una sapidità equilibrata. L'assenza di zuccheri aggiunti permette di apprezzare appieno le note varietali e minerali, creando un finale lungo e pulito.



75 CL

Rosé Brut

Trento Doc

VITIGNO

Pinot Nero 100%

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti si trovano su terreni collinari a Nord/Est della città di Trento, con esposizione Sud/Ovest, a un'altitudine compresa tra i 350 e i 600 metri sul livello del mare. Questa zona è particolarmente vocata per la coltivazione delle uve destinate alla produzione di spumanti.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La produzione del Trento Doc richiede condizioni rigorose e una costante attenzione per garantire un risultato di alta qualità. Le uve vengono vendemmiate a mano e pressate delicatamente, seguendo le regole del Metodo Classico. Il breve contatto con le bucce del Pinot Nero conferisce a questo spumante un colore rosato con tonalità pastello, simile alla

buccia di cipolla. Dopo la fermentazione in vasche di acciaio termoregolato, il vino matura sui propri lieviti senza subire fermentazione malolattica, per preservare freschezza e tipicità del territorio. La seconda fermentazione, nota come Presa di Spuma, inizia nella primavera successiva alla vendemmia e dura almeno 40 mesi prima della sboccatura.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino si presenta con un colore rosa tenue, luminoso e invitante, accompagnato da una spuma fine e persistente. Al naso offre un bouquet fresco e fruttato, con note di fragole, lamponi e una leggera sfumatura floreale, insieme a un delicato sentore di crosta di pane derivante dall'affinamento sui lieviti. In bocca, la struttura del Pinot Nero regala note varietali di frutta selvatica, che si fondono in un grande equilibrio tra acidità e morbidezza.

Blanc de Noir Extra Brut Millesimato

Trento Doc

VITIGNO

Pinot Nero 100%

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti si trovano in vari appezzamenti a un'altitudine compresa tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare, con esposizione Sud/Sud-Ovest nella Valle di Cembra. Questa zona è particolarmente vocata per la coltivazione delle uve destinate alla produzione di spumanti.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La produzione del Trento Doc richiede condizioni rigorose e una costante attenzione per garantire un risultato di alta qualità. Le uve

vengono vendemmiate a mano e pressate delicatamente, seguendo le regole del Metodo Classico. Dopo la fermentazione in vasche di acciaio termoregolato, il vino matura sui propri lieviti senza subire fermentazione malolattica, per preservare freschezza e tipicità del territorio. La seconda fermentazione, nota come Presa di Spuma, inizia nella primavera successiva alla vendemmia e dura almeno 40 mesi prima della sboccatura.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Ha un perlage molto fine e persistente. Al naso offre un bouquet fresco e complesso, con note di frutta bianca, agrumi e una leggera sfumatura minerale, arricchita da sentori di crosta di pane dovuti all'affinamento sui lieviti. In bocca è ben equilibrato, scorrevole e piacevole, con una intensa mineralità. Risulta sapido, fresco ed elegante.



75 CL

Riserva Dosaggio Zero Millesimato

Trento Doc

VITIGNO

Chardonnay 55%, Pinot Nero 45%

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti si trovano in vari appezzamenti a un'altitudine compresa tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare, con esposizione Sud/Sud-Ovest nella Valle di Cembra. Questa zona è particolarmente vocata per la coltivazione delle uve destinate alla produzione di spumanti.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La produzione del Trento Doc richiede condizioni rigorose e una costante attenzione per garantire un risultato di alta qualità. Le uve vengono vendemmiate a mano e pressate delicatamente, seguendo le regole del Metodo Classico.

Dopo la fermentazione in vasche di acciaio termoregolato, il vino matura sui propri lieviti senza subire fermentazione malolattica, per preservare freschezza e tipicità del territorio. La seconda fermentazione, nota come Presa di Spuma, inizia nella primavera successiva alla vendemmia e dura almeno 60 mesi prima della sboccatura. I molti mesi di permanenza sui lieviti fanno di questo San Michael Riserva un Trentodoc speciale, capace di esaltare le caratteristiche uniche del metodo classico di montagna e del territorio generoso da cui nasce.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Si presenta con un colore giallo paglierino luminoso e una spuma fine e persistente. Al naso offre un bouquet complesso e raffinato, con note di frutta matura, agrumi e una leggera sfumatura minerale, arricchita da sentori di crosta di pane dovuti al lungo affinamento sui lieviti. In bocca ha una struttura equilibrata, con una vivace acidità e una sapidità che conferiscono al vino un finale lungo e persistente.



75 CL

Azienda Agricola **BOSCAINI CARLO**



L'Azienda Agricola Boscaini Carlo si trova nel cuore della Valpolicella classica, a S. Ambrogio di Valpolicella, un piccolo paese nella parte più occidentale della denominazione veronese. La storia vinicola della famiglia Boscaini ha inizio settant'anni fa con Carlo Boscaini, di cui l'azienda porta il nome. Oggi sono Carlo e Mario a proseguire l'opera.



VENETO
Valpolicella





San Giorgio Amarone della Valpolicella Classico

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNO

Corvina, Corvinone, Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti sono situati nel fertile grembo della gentile zona collinare della Valpolicella Classica che circondano il paese di Sant' Ambrogio della Valpolicella. La forma di allevamento dei vigneti è il Guyot per un'intensità di 4.000 ceppi a ettaro.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Una scrupolosa selezione delle uve in vendemmia, che vengono poste successivamente in appassimento per

concentrare l'essenza del frutto. Una lenta fermentazione alcolica, dai 20 ai 40 giorni, condotta sin dall'inizio a bassa temperatura, con 3 rimontaggi giornalieri e 2 délestages, per il mantenimento della maggiore integrità aromatica possibile e delle caratteristiche del Terroir. L'affinamento è poi in botte di rovere da 1.300 a 5.000 l per 24-30 mesi. Seguono poi almeno tre mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Vino di rango, che dischiude nel bicchiere razza e notevole struttura, frutta fresca all'olfatto, che vira nel tempo verso sensazioni di confettura, toni di spezia, con richiami di tabacco e boisè finali. La sua ricchezza estrattiva consente lunghi periodi di conservazione, che elevano complessità e sensazioni.



75 CL - 150 CL



75 CL

Ca' Bussin Valpolicella Classico

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Corvinone, Rondinella, Corvina.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti sono situati nel fertile grembo della gentile zona collinare della Valpolicella Classica che circondano il paese di Sant'Ambrogio della Valpolicella. La forma di allevamento dei vigneti è a Pergola Veronese o a Guyot per un'intensità di 3.000 ceppi a ettaro.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione in serbatoi di acciaio con macerazione sulle proprie vinacce per 10 giorni, con 3 rimontaggi giornalieri. Dopo la fermentazione segue un periodo di leggero affinamento in serbatoi di cemento, completato poi con almeno tre mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Vino dal colore rosso rubino, spiccati sentori di frutta fresca all'olfatto, morbidi toni e rotondità al palato, con ritorni di sensazioni fruttate, fanno di questo valpolicella l'ideale compagno per i primi piatti all'italiana.



75 CL - 150 CL

La Preosa Valpolicella Classico Superiore

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Corvinone, Rondinella, Corvina.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti sono situati nel fertile grembo della gentile zona collinare della Valpolicella Classica che circondano il paese di Sant'Ambrogio della Valpolicella. La forma di allevamento dei vigneti è il Guyot per un'intensità di 3.000 ceppi a ettaro.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Una lenta fermentazione alcolica, di 20 giorni, condotta sin dall'inizio a bassa temperatura, con 3 rimontaggi giornalieri e 2 délestages. L'affinamento è poi in botte di rovere da 1.500 l per 9-12 mesi. Seguono poi almeno tre mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso intenso con tonalità cangianti che con il tempo si evolvono. All'olfatto rivela note di spezia e note più dolci, quali la vaniglia fino ad arrivare alla frutta matura. Al palato si appalesano nerbo e struttura in grande equilibrio.

Zane Valpolicella Classico Superiore Ripasso

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNO

Corvina, Corvinone, Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti sono situati nel fertile grembo della gentile zona collinare della Valpolicella Classica che circondano il paese di Sant'Ambrogio della Valpolicella. La forma di allevamento dei vigneti è il Guyot per un'intensità di 4.000 ceppi a ettaro.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Una lenta fermentazione alcolica, di 20 giorni, condotta sin dall'inizio a bassa temperatura, con 3 rimontaggi giornalieri e 2 déstages. Tra febbraio e marzo successivi alla vendemmia poi si completa la fermentazione con l'antico metodo del ripasso del vino sulle vinacce dell'Amarone e/o del Recioto. L'affinamento è poi in botte di rovere da 1.300 a 5.000 l per 18-24 mesi. Seguono poi almeno tre mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Delicati aromi di frutta a bacca rossa sotto spirito con accordi speziati al naso, morbidezza e profondità in bocca fanno di questo vino un ideale compagno per arrostiti, bolliti e selvaggina.



75 CL - 150 CL

La Sengia Recioto della Valpolicella Classico

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNO

Corvina, Corvinone, Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti sono situati nel fertile grembo della gentile zona collinare della Valpolicella Classica che circondano il paese di Sant'Ambrogio della Valpolicella. La forma di allevamento dei vigneti è a Pergola Veronese o a Guyot per un'intensità di 4.000 ceppi a ettaro.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Il Recioto viene prodotto grazie ad un prolungato appassimento delle uve. Tutto lo zucchero presente nel mosto non viene interamente trasformato in alcool. La fermentazione alcolica, di solo 10 giorni, è condotta sin dall'inizio a bassa temperatura, con 3 rimontaggi giornalieri. La svinatura è veloce per mantenere ed esaltare la dolcezza del vino. Segue poi un affinamento di almeno sei mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Un vino di rara suggestione, dove alcol e zucchero finali ben si amalgamano in una trama dolce e sericea, dall'ampia simfonia di profumi all'olfatto che conduce alla rosa appassita, ai mirilli di bosco, alle amarene sotto spirito. Il vino da meditazione per antonomasia! Si eleva, se accompagnato, in un ideale percorso gustativo, dolci secchi e pastosi, creme e formaggi freschi particolarmente ricchi in materia grassa, mieli e confetture.



50 CL



Cafaggio

Cafaggio si estende a Panzano, frazione di Greve in Chianti, per circa 60 ettari, di cui 30 ettari di vigneti specializzati, 3 ettari di uliveto e la parte restante a bosco. È immersa nella Conca d'Oro che è considerata oggi tra le migliori zone di produzione del Chianti Classico. La Conca d'Oro è considerata oggi la migliore zona di produzione del Chianti Classico. Il microclima unico di questa valle ha favorito la nascita di vigne e oliveti naturalmente resistenti alle avversità e altamente vocate per produzioni di qualità con profumi e sapori riconoscibili in tutto il mondo.





Cafaggio è una tenuta che pone le sue origini nel 1408 e ha vissuto nei secoli numerosi cambiamenti. La tenuta si trova a Panzano, nella famosa zona denominata Conca d'Oro, nota per la produzione di vini Chianti Classico di alta qualità. La tenuta comprende 60 ettari di terreno, di cui 30 ettari destinati ai vigneti, 3 ettari agli oliveti e il resto al bosco.

Appartenuta ai monaci benedettini di Siena e alla famiglia Niccolini di Firenze, successivamente è passata sotto la proprietà dell'Ospedale fiorentino di Santa Maria Nuova. La tenuta è poi passata alla famiglia Boddi nel XIX secolo e successivamente alla famiglia Farkas negli anni '60. La famiglia Farkas ha ristrutturato le cantine e ha dato nuova vita ai vigneti e agli oliveti portando l'azienda alla notorietà internazionale che ancora oggi la caratterizza.

Dal 2016, guidata da Marco Zanoni, Cafaggio ha continuato a rafforzare il proprio ruolo di produttore di qualità del Chianti Classico valorizzando e migliorando tutto quanto già esistente, tramite la cura maniacale, lungo tutta la filiera produttiva.



TOSCANA
Chianti Classico



37,5 CL - 75 CL

Chianti Classico

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNO

Sangiovese 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Conca d'Oro, Panzano in Chianti

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud, sud-est, sud-ovest, 320 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno franco argilloso, profondo, ben drenato originatosi da marne calcaree.

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale nell'ultima decade di settembre e prima decade di ottobre, fermentazione alcolica a temperatura controllata, rottura e bagnatura del cappello di vinaccia mediante rimontaggi all'aria, fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO

L'affinamento avviene per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl. Ulteriore affinamento in vasche di cemento per 12 mesi e per 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista un ricco colore granato con sfumature rosso rubino. Al naso presenta spezie delicate, prugne mature, more, cuoio e un tocco di vaniglia. Al palato è diretto, con una presa decisa, accompagnata da un'acidità sorprendente che porta a un lungo finale.



75 CL - 150 CL

Chianti Classico Riserva

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNO

Sangiovese 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Conca d'Oro, Panzano in Chianti

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud, sud-est, sud-ovest, 320 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno franco argilloso, profondo, ben drenato originatosi da marne calcaree.

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nell'ultima decade di settembre e prima decade di ottobre, fermentazione alcolica a temperatura controllata, rottura del cappello di vinaccia mediante rimontaggi all'aria, fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO

L'affinamento avviene per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia di medie dimensioni. Ulteriore affinamento in vasche di cemento per 12 mesi e per 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista, colore rubino chiaro e brillante con riflessi granati. Al naso è delicato, con una fine speziatura di legno, chiare note fruttate di ciliegia e gelso, un po' di edera e un accenno di pancetta affumicata. Al palato, il vino è morbido e lussuoso, con tannini ampi e presenti che persistono in un finale medio-lungo, completato da una fine nota di vaniglia.

Basilica Solatio Chianti Classico Gran Selezione

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNO

Sangiovese 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Vigna Solatio, Conca d'Oro, Panzano in Chianti

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud, 345 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno franco argilloso, moderatamente ciottoloso, profondo, fertile, d'origine calcarea (marne) con buona dotazione di sostanza organica.

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale nella prima decade di ottobre, fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, rottura e

bagnatura del cappello di vinaccia mediante follature manuali e rimontaggi all'aria, lunga macerazione post-alcolica a cappello sommerso, fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO

L'affinamento avviene per 30 mesi in botti di rovere di Slavonia di medie dimensioni. Ulteriore affinamento in vasche di cemento per 12 mesi e per 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista, vibrante colore cremisi nel bicchiere. Al naso, bouquet aromatico di lamponi e fragole mature, completato da delicate note di ciliegie cotte e da sottili sentori di chiodi di garofano come sotto nota. Al palato, si espande dolcemente sulla lingua con frutta croccante, rivelando tannini decisi, sfumature minerali e un sorso solido con un finale prolungato.



75 CL - 150 CL

Basilica San Martino Chianti Classico Gran Selezione

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNO

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE

Vigna San Martino, Conca d'Oro, Panzano in Chianti

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud-est, 365 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno franco argilloso, profondo, ciottoloso, dotato di sostanza organica, originatosi da calcari marnosi.

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella prima decade di ottobre, fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoio d'acciaio inox, rottura e

bagnatura del cappello di vinaccia mediante follature manuali e rimontaggi all'aria, lunga macerazione post-alcolica a cappello sommerso.

AFFINAMENTO

L'affinamento per 18 mesi in carati da 225 litri di rovere francese di secondo e terzo passaggio (tostatura media), all'interno dei quali avviene la fermentazione malolattica spontanea. Ulteriore affinamento in vasche di cemento per 12 mesi e per 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista, è rosso rubino brillante, con un'unghia più delicata. Al naso offre ciliegie mature di Amarena e bacche nere di bosco, con una sottile nota di cuoio rilevata al palato, con un tocco di caffè, e note balsamiche di salvia. Al palato, le note fruttate sono accompagnate da tannini fini. È succoso ed equilibrato, potente e con un lungo finale.



75 CL - 150 CL



75 CL - 150 CL

Basilica del Cortaccio Cabernet Sauvignon

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO

Cabernet Sauvignon 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Vigna Cortaccio, Conca d'Oro, Panzano in Chianti

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud-ovest, 355 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno franco argilloso, profondo, mediamente ricco di sassi, ben dotato di sostanza organica, originatosi da calcari marnosi.

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella seconda decade di ottobre, fermentazione alcolica a temperatura

controllata in serbatoi d'acciaio inox, rottura e bagnatura del cappello di vinaccia mediante follature manuali e rimontaggi all'aria.

AFFINAMENTO

Affinamento per 18 mesi in carati da 225 litri di rovere francese di media tostatura all'interno dei quali si svolge la fermentazione malolattica spontanea. Ulteriore affinamento in vasche di cemento per 12 mesi e per 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista, è di colore porpora tendente al violaceo. Al naso, è una fusione di frutti neri e rossi, con mirtillo, ciliegie, more e ribes nero, seguiti da note di vaniglia e pepe. Al palato accentua i frutti più scuri della mora e del fico, con una nota di cannella e vaniglia in sottofondo, che sfocia in legno umido e cioccolato bianco, offrendo una combinazione perfettamente bilanciata di tannini, acidità e calore.



75 CL

Basilica del Pruneto Toscana

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

ZONA DI PRODUZIONE

Conca d'Oro, Panzano in Chianti

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud, 320 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno franco argilloso profondo, con pochi sassi, originatosi da calcari marnosi e arenarie calcaree.

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale nell'ultima decade di settembre, fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio

inox, rottura e bagnatura del cappello di vinaccia mediante follature manuali e rimontaggi all'aria.

AFFINAMENTO

Affinamento in carati da 225 litri di rovere francese di media tostatura di primo, secondo e terzo passaggio. Al termine dell'affinamento, viene realizzato il blend che riposa prima in vasche di cemento e successivamente in bottiglia per almeno 12 mesi prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista, il vino si presenta come un rosso rubino intenso e brillante. Al naso presenta una mineralità pietrosa, con note di grafite e ardesia mescolate a bucce di ciliegia e prugne acide. Il palato è più succoso, con sapori di ciliegie fresche e candite, pepe e spezie. I tannini sono robusti. Acidità vivace, frutta croccante, con un finale medio-lungo e una buona integrazione.





50 CL

Grappa di Sangiovese

MATERIA PRIMA

Vinaccia fresca di uva Sangiovese

DISTILLAZIONE

Dopo alcuni giorni di riposo per consentire un'ulteriore maturazione della vinaccia, la distillazione avviene in alambicco discontinuo, in caldaiette di rame a bagnomaria, per poter estrarre tutti i profumi leggeri e delicati e la complessità aromatica di cui il Sangiovese è generoso.

AFFINAMENTO

Oltre due anni in serbatoio di acciaio per consentire un riequilibrio di tutti i delicati componenti di questa Grappa.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista, si presenta cristallina, al naso un profumo leggero e delicato ma al tempo stesso complesso e leggermente fruttato. Difficile ricondurlo ad un singolo piccolo frutto, ma piuttosto ad un bouquet di more e mirtilli molto maturi. Al palato, il gusto è quello tipico di una Grappa potente, gradevole e quasi morbida, notevole la sua persistenza.



50 CL

Grappa di Sangiovese Invecchiata

MATERIA PRIMA

Vinaccia fresca di uva Sangiovese

DISTILLAZIONE

Dopo alcuni giorni di riposo per consentire un'ulteriore maturazione della vinaccia, la distillazione avviene in alambicco discontinuo, in caldaiette di rame a bagnomaria, per poter estrarre tutti i profumi leggeri e delicati e la complessità aromatica di cui il Sangiovese è generoso.

AFFINAMENTO

Un anno in serbatoio di acciaio e oltre cinque anni in carati di rovere francese utilizzati precedentemente per la maturazione del vino bianco.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista un bel colore luminoso e ambrato. Al naso, il suo profumo è particolarmente complesso in quanto fonde il fruttato iniziale con il profumo di vaniglia e di leggero cacao tipico del legno di quercia francese. Al palato, il gusto è molto complesso e particolarmente ricco, ma anche molto delicato. Ottimo il suo retrogusto di bella persistenza che lascia un gusto gradevole ricco di ulteriori sfumature.



Olio Extravergine di Oliva Biologico

CULTIVAR

Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino.

PRODUZIONE

Le olive sono tradizionalmente raccolte a mano al giusto grado di maturazione tra novembre e dicembre. Per preservare il più possibile la freschezza del frutto sono frantumate e pressate a freddo entro poche ore dalla raccolta. Cafaggio è un olio extra vergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive, unicamente mediante procedimenti meccanici ed ha un contenuto in acidità inferiore allo 0,8%.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista si presenta di colore giallo dorato intenso con caldi riflessi verdi. Al naso, è ricco e complesso con note di erba falciata ed evidenti sentori di salvia e mentuccia. Al gusto è ampio e morbido con toni di carciofo, cardo selvatico e mandorla dolce.



50 CL



Poggio Antico

Montalcino

Fondata nel 1976, Poggio Antico è da sempre dedita alla produzione di vini di alta qualità, con produzioni limitate e standard produttivi molto elevati. Nel 2017, il cambio di proprietà avvia la rinascita aziendale che passa attraverso una combinazione tra la riscoperta della tradizione, e un nuovo approccio scientifico innovativo. Supportata da una squadra di professionisti e da prestigiose collaborazioni, l'azienda ha intrapreso il suo percorso verso il futuro.



POGGIO ANTICO



Sulla collina più alta di Montalcino, Poggio Antico si estende su 200 ettari tra i 500 ed i 620 m sul livello del mare di cui 37 di vigneto e 150 di bosco. L'azienda gestita con pratiche sostenibili che promuovono la salute del suolo e la biodiversità, è caratterizzata da suoli antichi, ricchi di galestro, calcare e scheletro. Le vigne sono suddivise in 15 unità di suolo ed ogni parcella viene raccolta, vinificata e affinata separatamente per preservare le caratteristiche uniche e l'autentica identità dei diversi terroir. La diversità dei suoli, le altitudini elevate, i venti costanti e le esposizioni diverse creano un'armonia attentamente monitorata, inseguendo una filosofia aziendale che si basa su eleganza, freschezza, longevità e identità territoriale, con vendemmie selettive mirate a produrre vini che incarnano l'essenza del territorio.



TOSCANA
Montalcino



75 CL

Rosso di Montalcino

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Sangiovese grosso 100%

ZONA DI PRODUZIONE

I suoli sono profondi e argillosi, caratterizzati da una buona ritenzione idrica. L'altitudine varia dai 480 ai 520 metri s.l.m., con allevamenti a cordone speronato e Guyot, che producono rese medie di 55 quintali per ettaro. Le esposizioni sono a sud, sud-ovest e sud-est, provenienti dalle parcelle più basse, dove si accumula un maggior quantitativo di acqua. Questi vigneti, giovani, garantiscono una maturazione veloce.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La raccolta avviene manualmente in cassette da

10 Kg, seguita da cernita e diraspatura senza pigiatura. La seconda cernita avviene tramite un selettore ottico, con riempimento delle vasche in acciaio inox per gravità. La vinificazione dura circa 10 giorni, con macerazioni delicate che si protraggono per ulteriori 5 giorni. L'affinamento avviene in botti grandi di rovere francese per un periodo di circa 9-12 mesi, seguito da un assemblaggio e un ulteriore affinamento in cemento prima dell'imbottigliamento. Il vino non viene filtrato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso rubino intenso, al naso si presenta fresco, con note di ciliegie rosse, lamponi e spezie dolci. Al palato, l'acidità ben armonizzata si sposa con tannini morbidi. La struttura è snella, rendendolo un vino immediato, piacevole e con una piacevole croccantezza.

75 CL
150 CL - 300 CL

Brunello di Montalcino

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNO

Sangiovese grosso 100%

ZONA DI PRODUZIONE

I suoli sono poco profondi, con limitata fertilità e una elevata presenza di galestro, scheletro e calcare. L'altitudine varia da 480 a 570 m s.l.m., con pratiche di allevamento a cordone speronato e Guyot, che consentono rese medie di 45 quintali per ettaro. Le esposizioni sono prevalentemente sud e sud-ovest, provenienti da parcelle ben equilibrate, sebbene caratterizzate da una forte presenza di galestro.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La raccolta avviene manualmente in cassette da 10 kg, seguita da cernita e diraspatura senza

pigiatura. Un'ulteriore cernita avviene tramite selettore ottico, dopo di che il mosto viene trasferito in vasche troncoconiche in acciaio inox tramite gravità. La fermentazione dura circa 10 giorni, accompagnata da delicate macerazioni di 15 giorni. L'affinamento avviene in grandi botti di rovere di Slavonia da 25 e 40 hl, per un periodo di circa 28-30 mesi. Infine, si procede all'assemblaggio e all'affinamento in cemento prima dell'imbottigliamento. Il vino non viene filtrato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rubino intenso. Al naso si rivelano aromi complessi di ciliegie nere, accompagnati da note balsamiche e un lieve accenno di spezie. Al palato, si presenta robusto e ben strutturato, con un'acidità che infonde freschezza e tannini morbidi che arricchiscono la profondità. Il finale è lungo e persistente, con una percezione salina ben definita.

Riserva Brunello di Montalcino

Denominazione di Origine Controllata e Garanzia

VITIGNO

Sangiovese grosso 100%

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti insistono su un altipiano orientato a sud, caratterizzato da una significativa presenza di rocce e galestro nel terreno. Con un'altitudine di 500 metri s.l.m., sono gestiti con il metodo del cordone speronato e producono rese medie di 40 quintali per ettaro.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La raccolta avviene manualmente in cassette da 10 kg, seguita da un'attenta cernita e da una diraspatura senza pigiatura. Una seconda cernita è effettuata tramite un selettore ottico, e le uve vengono poi trasferite in vasche in cemento Tulip attraverso il processo di gravità.

Si procede con una macerazione a freddo pre-fermentativa della durata di tre giorni, seguita da una fermentazione che dura circa due settimane, con ulteriori 15 giorni di macerazione sulle bucce. L'affinamento avviene in botti di rovere francese da 25 hl, seguito dall'assemblaggio e da un ulteriore affinamento in cemento prima dell'imbottigliamento. Il vino non viene filtrato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso granato intenso, al naso si percepiscono sentori di frutti di bosco, cioccolato fondente e spezie dolci. Al palato, l'acidità vivace si armonizza con tannini robusti, culminando in un finale che evoca note di tabacco e sottobosco. La sua complessità e struttura conferiscono a questo vino un'eleganza straordinaria e una notevole longevità.



75 CL
150 CL - 300 CL

Vigna I Poggi Brunello di Montalcino

Denominazione di Origine Controllata e Garanzia

VITIGNO

Sangiovese grosso 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto di 2,5 ettari composto da cinque tipologie di suolo distintive. I terreni sono altamente calcarei, con galestro e caratterizzati da un buon drenaggio, presentando uno scheletro superiore al 35%. Si trova ad un'altitudine compresa tra 550 e 570 metri s.l.m., con un sistema di allevamento a cordone speronato e rese medie di 45 quintali per ettaro. L'esposizione è a sud-ovest e le maturazioni sono tardive. Il vigneto è stato impiantato nel 2005.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La raccolta avviene manualmente in cassette da 10 kg, seguita da un processo di cernita e diraspatura senza pigiatura.

Una seconda selezione è effettuata tramite un selettore ottico, e le uve vengono poi trasferite in vasche di cemento Tulip da 60 hl per gravità. La vinificazione dura circa 15 giorni, accompagnata da una leggera macerazione di circa quattro settimane. L'affinamento avviene in botti grandi di rovere austriaco da 25 hl per un periodo di circa 30 mesi, seguito dall'assemblaggio e un ulteriore affinamento in cemento per circa sei mesi prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosso rubino brillante e intenso, al naso si caratterizza per note di ciliegie essiccate, ribes rosso, fragole e scorza d'arancia, impreziosito da sfumature di pepe bianco e finocchietto selvatico. Al palato, si presenta energico e vibrante, con una struttura robusta sorretta da un'acidità vivace che dona freschezza e lunghezza al finale, attraversando tannini densi e avvolgenti. L'influenza del suolo ricco di galestro e calcare si esprime in una complessità minerale che arricchisce ulteriormente il profilo complessivo del vino.



75 CL
150 CL - 300 CL



D O N N A O L I M P I A 1 8 9 8
B O L G H E R I

Donna Olimpia 1898 è nata da un'intuizione di Guido Folonari, erede di una delle storiche famiglie del vino italiane, che nei primi mesi del 2001 decide di sviluppare questo progetto enologico ambizioso. L'azienda, che reca il nome di Donna Olimpia 1898 in onore di Olimpia Alliata, Principessa di Biserno e sposa di Gherardo della Gherardesca, che diede il nome alla Tenuta nel 1898 in occasione del 25° anniversario del loro matrimonio, ha una superficie di circa 60 ettari tutti situati nella Doc Bolgheri e copre una fascia di territorio che va dal Km 167,8 della statale Aurelia verso l'interno per circa 1,2 km.



DONNA OLIMPIA 1898



Posta nel cuore del territorio di Bolgheri, sulla fascia costiera del Mare Tirreno in provincia di Livorno, i suoi 45 ettari di vigneti sono adagiati su un terreno sabbioso limoso formatosi in ambiente continentale, colico, colluviale di esondazione. Un terroir unico al mondo che conferisce grande forza e potenzialità ai vitigni storici del Bolgherese: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot e Vermentino. Testimoni di un territorio unico, i vini di Donna Olimpia 1898 si caratterizzano per la loro gradevole e sapida mineralità, la struttura armonica e l'intrinseca eleganza.

La Tenuta vanta di una moderna cantina di 5000 mq, pensata in un'ottica di alto risparmio energetico e minimo impatto ambientale. È dotata della produttiva disponibile, l'affinamento in legno avviene in barriques di rovere francese. La barriera è certamente l'ambiente più importante e suggestivo dell'intera tenuta vinicola.



TOSCANA
Bolgheri



75 CL

Obizzo Toscana Vermentino

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO

Vermentino 100%

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 8.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 70%, per una resa in vino di 60 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nel mese di settembre. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo la pressatura il mosto ottenuto viene decantato staticamente a temperatura di 10 °C e fatto fermentare con lieviti selezionati alla temperatura di 18-20 °C. Ultimata la fermentazione alcolica ed effettuata la sfeccatura il vino rimane ad affinare "sur lie" per 5 mesi in vasi vinari di acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo paglierino tenue. Olfatto netto, ampio con note di agrumi, fiori bianchi e miele. Gusto armonico pieno e sapido con un retrogusto persistente e gradevole.



Tageto Toscana Rosso

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO

Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot - Cabernet Franc.

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 8.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 70%, per una resa in vino di 60 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nel mese di settembre. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di ottobre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 4-6 mesi in carati di rovere francese (50% nuovi, 50% di un anno) e di 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore granato rubino intenso con evidenti riflessi violacei; olfatto netto ampio con note di piccoli frutti rossi, peperone, cioccolato. Gusto molto armonico di buona struttura con un finale molto persistente e dolce.



75 CL





75 CL

Donna Olimpia 1898 Bolgheri Rosato

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Merlot - Cabernet Franc.

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 8.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 70%, per una resa in vino di 56 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nel mese di settembre. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo la diraspa-pigiatura, le uve raffreddate a 18°C vengono trasferite in pressa e sottoposte a una pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene chiarificato e successivamente inoculato con lieviti selezionati al fine di avviare la fermentazione alcolica; ultimata la fermentazione viene fatta una prima sfeccatura per poi lasciare ad affinare "sur lie" il vino per almeno 5 mesi prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore brillante, rosa salmone tenue con lievi riflessi violacci. Olfatto netto ampio con note di rosa, ciliegia, caramella e piccoli frutti. Gusto medio corpo, sapido con finale gradevolmente asciutto e floreale.



75 CL - 300 CL

Donna Olimpia 1898 Bolgheri Bianco

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Vermentino - Viognier - Petit Manseng.

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 8.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 70%, per una resa in vino di 56 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nel mese di settembre. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo la pressatura e la decantazione, avviene la fermentazione alcolica in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, ultimata questa, si effettua una prima sfeccatura, dopo di che il vino sosta sulle fecce fini (lieviti) per 14 mesi subendo ripetuti rimescolamenti (battonages) al fine di sospendere i lieviti depositati sul fondo. Ultimato questo lungo periodo di affinamento il vino viene stabilizzato a freddo ed imbottigliato. Questa tecnica rende il prodotto più gradevole al gusto e molto longevo.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo paglierino brillante e vivo di media intensità. Olfatto netto e ampio con note minerali, di agrumi, fiori bianchi, caramella e miele. Gusto sapido, pieno, caldo con finale persistente e gradevole.

Donna Olimpia 1898 Bolgheri Rosso

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot - Cabernet Franc.

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 8.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 70%, per una resa in vino di 60 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nel mese di settembre. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 12-14 mesi in carati di rovere francese (50% nuovi, 50% di un anno) e di 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore granato rubino intenso con evidenti riflessi violacei; olfatto netto ampio con note di cannella, mora, mirtillo, peperone e cacao. Gusto molto armonico di buona struttura con un finale persistente e gradevole con note di confettura.



37,5 CL - 75 CL
150 CL - 600 CL

Campo alla Giostra Bolgheri Rosso

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Cabernet Sauvignon 100%

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 70%, per una resa in vino di 50 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione a fine settembre per favorire al massimo il potenziale fruttato dell'uva. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

ORIGINE DEL NOME

Il nome Campo alla Giostra "dei cavalli" è in onore del 20° genetiaco di Varenne, nato nel 1995, che fu allevato da Dubois nelle scuderie della Tenuta.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, a cappello emerso con rimontaggi giornalieri, per poi proseguire a cappello sommerso così da favorire l'estrazione del colore e degli aromi, prolungando la macerazione per una decina di giorni. La fermentazione malolattica si svolge immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 18 mesi in carati di rovere francese (50% nuovi, 50% di un anno) e di 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rubino molto intenso e vivo con evidenti riflessi violacei. Olfatto netto e ampio con note di mora, ribes, leggero peperone maturo, cacao. Gusto pieno, armonico, caldo e al contempo sapido, con finale persistente e leggere note di confettura di frutti rossi.



75 CL - 150 CL
300 CL



75 CL - 150 CL
300 CL

Millepassi Bolgheri Superiore

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Cabernet Sauvignon - Petit Verdot - Merlot.

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 70%, per una resa in vino di 50 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nei mesi di settembre e ottobre. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

ORIGINE DEL NOME

Millepassi: il nome trae origine da milium, misura itineraria romana, corrispondente a mille passi (m. 1.480), ed era stato attribuito al podere, perché veniva attraversato da un'antica via romana.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 24 mesi in carati di rovere francese (50% nuovi, 50% di un anno) e di 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore brillante rosso granato molto intenso con lievi riflessi violacei. Olfatto netto, intenso, ampio con note di piccoli frutti (mirtillo, mora), spezie (cannella, pepe) e cacao. Gusto pieno, armonico, caldo con finale persistente e speziato.



Orizzonte Toscana Petit Verdot

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO

Petit Verdot 100%

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 6.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 70%, per una resa in vino di 40 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione a metà settembre per favorire al massimo il potenziale fruttato dell'uva. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, a cappello emerso con rimontaggi giornalieri, per poi proseguire a cappello sommerso così da favorire l'estrazione del colore e degli aromi, prolungando la macerazione per qualche giorno. La fermentazione malolattica si svolge immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 24 mesi in carati di rovere francese (50% nuovi, 50% di un anno) e di 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore brillante rosso granato molto intenso con lievi riflessi violacei. Olfatto netto, intenso, ampio con note di piccoli frutti rossi mirtillo, amarena, ribes, floreale viola e speziato pepe nero. Gusto pieno, caldo, leggermente asciutto con finale fruttato di mora e prugna.

75 CL - 150 CL
300 CL



50 CL

Grappa di Bolgheri Millepassi

VITIGNO

Cabernet Sauvignon - Petit Verdot - Merlot.

DISTILLAZIONE

Ottenuta da vinacce selezionate, conferite freschissime in distilleria e subito distillate nel periodo della vendemmia. La distillazione avviene con apparecchio discontinuo a bagnomaria, che permette di cogliere le diverse e spiccatissime caratteristiche della materia prima utilizzata.

AFFINAMENTO IN LEGNO

La grappa è lasciata riposare 3 anni in piccoli fusti di rovere utilizzati precedentemente per il Bolgheri Superiore Millepassi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Grappa austera, ricca di corpo, giustamente alcolica, ricca di profumi ed esteri acquisiti con l'affinamento; dal legno ha assorbito un lieve colore ed una nota tostata che ne amplifica il bouquet. È grappa di alto spessore ed armoniosa.





Donna Olimpia 1898 Olio Extravergine di Oliva

Indicazione Geografica Protetta Bolgheri

CULTIVAR

Moraiolo, Frantoiano, Leccino, Pendolino.

PRODUZIONE PER PIANTA

In media 20 kg di olive.

RESA DELLE OLIVE IN OLIO

Circa del 16%.

DESCRIZIONE

Dalle varietà di olivi Moraiolo, Frantoiano, Leccino, e Pendolino si ottiene un olio extravergine di oliva dalle elevate qualità nutrizionali. Le olive sono raccolte interamente a mano, quando il frutto non è ancora maturo, per conferire al prodotto il tipico gusto fruttato. La

frangitura viene effettuata entro 24 ore dalla raccolta, onde ottenere un olio dalle caratteristiche organolettiche perfette e persistenti nel tempo.

È disponibile in bottiglie da 50 cl, la produzione è variabile e dipende dalle vicende climatiche e stagionali ed è quindi un prodotto raro e prezioso da consumare a crudo.

Come tutti gli oli genuini soffre l'esposizione alla luce e gli sbalzi termici; consigliamo quindi di conservarlo nella sua bottiglia in un ambiente chiuso fino al momento del consumo.



50 CL



ANTONELLA CORDA

di madre in vigna

Amare la terra significa prima di tutto rispettarla come una madre. Antonella Corda si riconosce in questo valore e crede nella coltura sostenibile come strumento per integrare l'operato umano con le caratteristiche del territorio, per restituirlo intatto alle future generazioni. Questa consapevolezza si sposa con l'esperienza di Antonella nella gestione del sistema vitivinicolo, e si traduce nella scelta di concimazioni organiche e di azioni di lotta biologica, nonché di sistemi di irrigazione sostenibili e di energia rinnovabile.



SARDEGNA





Vermentino di Sardegna

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Vermentino 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le viti crescono su un terreno marnoso calcareo. La forma di allevamento a Guyot e la media densità di impianto fanno sì che le uve possano maturare lentamente, beneficiando del vento e del clima mediterraneo, riuscendo ad attingere alle scarse riserve idriche e raggiungendo quindi una maturazione ottimale.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve vengono selezionate in vigneto e raccolte manualmente, in cassette, l'ultima decade di settembre. Dopo la pressatura soffice i mosti fermentano in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino così ottenuto affina per circa 6 mesi in acciaio sui propri lieviti.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo paglierino brillante. Al naso risulta intenso e fragrante con i tipici profumi che si ritrovano nei giardini mediterranei, fiori d'arancio, pompelmo, limone, salvia e capperi. In bocca la sua acidità vibrante contrasta alla perfezione con note calde e morbide rendendolo pieno persistente e al contempo fresco.



75 CL

55



75 CL

Nuragus di Cagliari

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Nuragus 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Questa varietà autoctona sarda cresce su un terreno marnoso calcareo. La forma di allevamento a Guyot e la media densità di impianto fanno sì che le uve possano maturare completamente, beneficiando del vento e del clima mediterraneo fino all'autunno.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve vengono selezionate in vigneto e raccolte manualmente, in cassette, la prima metà del mese di ottobre. Dopo la pressatura soffice i mosti fermentano in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino così ottenuto affina per circa 6 mesi in acciaio sui propri lieviti.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo paglierino. Al naso spiccano la frutta d'autunno come la pera e la mela, accompagnati da una nota di salsedine marina. In bocca è fresco ed equilibrato e si contraddistingue per la caratteristica sapidità che lo rende fresco e piacevole.



75 CL

Ziru Isola dei Nuraghi

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO

Vitigni autoctoni 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Queste varietà autoctone sarde crescono su un terreno marnoso calcareo. La forma di allevamento a Guyot e la media densità di impianto fanno sì che le uve possano maturare completamente, beneficiando del vento e del clima mediterraneo fino a fine estate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve vengono selezionate in vigneto e raccolte manualmente, in cassette, la prima decade di settembre. Dopo la pressatura soffice i mosti fermentano in anfora e in vasche di acciaio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso presenta un complesso bouquet floreale, supportato da una spiccata nota fruttata e minerale. In bocca rivela un corpo inteso; il tannino levigato dalla terracotta e l'acidità decisa si contendono la scena ad ogni sorso.

ORIGINE DEL NOME

Antonella Corda ha voluto realizzare un grande vino da uve autoctone in grado di svelare tutti i profumi e la forza nascosti di ogni singolo acino d'uva. Ziru è l'antico nome delle anfore utilizzate per conservare l'olio ed il vino. Le anfore, le lunghe macerazioni e tanta pazienza hanno plasmato questo vino inteso e senza tempo. Naturalmente non filtrato.

Cannonau di Sardegna

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Cannonau 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Questa varietà autoctona sarda cresce su un terreno ciottoloso. La forma di allevamento ad albercello e la media densità di impianto fanno sì che le uve possano maturare completamente, con grappoli ben protetti dalle foglie, beneficiando del vento e del clima mediterraneo fino all'inizio dell'autunno.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve vengono selezionate in vigneto e raccolte manualmente, in cassette, l'ultima decade di settembre. I mosti vengono fermentati in vasche di acciaio a temperatura controllata con macerazioni delicate. Il vino viene successivamente affinato in barriques di rovere francese non tostato, per non alterare la finezza degli aromi varietali.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosso rubino con unghia violacea. Al naso troviamo ciliegia, lampone, mora, rosa e una delicata nota speziata di pepe bianco. In bocca la freschezza decisa si armonizza con le note calde e l'eccezionale morbidezza dei tannini.



75 CL - 150 CL

Cannonau di Sardegna

Denominazione di Origine Controllata

Riserva

VITIGNO

Cannonau 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Questa varietà autoctona sarda cresce su un terreno ciottoloso. La forma di allevamento ad albercello e la media densità di impianto fanno sì che le uve possano maturare completamente, con grappoli ben protetti dalle foglie, beneficiando del vento e del clima mediterraneo fino all'inizio dell'autunno.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve vengono selezionate in vigneto e raccolte manualmente, in cassette, l'ultima decade di settembre. I mosti vengono fermentati in vasche di acciaio a temperatura controllata con macerazioni delicate. Il vino viene successivamente affinato almeno 6 mesi in barriques e tonneau di rovere francese lievemente tostato e per circa 18 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosso cupo dai riflessi violacei impenetrabili. Al naso note di confettura di more, piccoli frutti rossi si sposano meravigliosamente con le note intense di cuoio e spezie. In bocca il tannino si avverte nella sua eleganza. Un vino strutturato, di corpo e dalla lunga persistenza.



75 CL



Perla enologica incastonata nell'entroterra laziale, Colle di Maggio rappresenta un "unicum" in grado di regalare un sogno che travalica i confini regionali per sostenere una filosofia che abbraccia tre concetti che costituiscono la spina dorsale di tutta la sua produzione: la Qualità, il Bello e l'Arte. Colle di Maggio è situata a Velletri, nei Colli Albani, una città considerata da sempre "la campagna di Roma", in quella che una volta veniva chiamata "Contrada Prato di Maggio", da cui prende il nome l'azienda. La cantina affonda le sue radici negli anni Sessanta, quando fu fondata da Domenico Tulino, un avvocato appassionato d'arte che spesso ospitava illustri artisti come Mario Schifano e Giorgio de Chirico. Oggi, la nuova proprietà, guidata da uno spirito familiare e una forte passione per la sperimentazione, lavora instancabilmente per valorizzare questo patrimonio vitivinicolo di oltre cinquant'anni.



LAZIO
Colli Albani



Sirio Lazio Bianco

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO

Chardonnay, Bombino

ZONA DI PRODUZIONE

L'azienda è incastonata all'interno di un paesaggio collinare con i vigneti che si assestano tra i 150 ed i 300 m s.l.m. e le cui radici affondano su un antico territorio originato dal complesso vulcanico dei Colli Albani. La natura del terreno è di tipo limoso, argilloso con prevalenza di sabbia. I vigneti godono di una buona esposizione e della vicinanza al litorale laziale che genera un microclima dolce, tipicamente mediterraneo, ideale per la coltivazione della vite.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve, dopo una attenta selezione nel vigneto, vengono raccolte a mano ai primi di settembre. Dopo una breve sosta a freddo, vengono diraspate e pressate sofficientemente, il mosto ottenuto fermenta in contenitori di acciaio a temperatura controllata. Terminata la fermentazione i vini vengono lasciati sulle fecce "nobili" per almeno 8 mesi. L'affinamento continua per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso, impatto di freschi sentori di fiori bianchi e sfumature di mela golden e banana. In bocca, fresche note iniziali lasciano spazio ad equilibrate sensazioni sapide sorrette da una buona acidità.



75 CL

Orione Lazio Rosso

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO

Merlot, Syrah

ZONA DI PRODUZIONE

L'azienda è incastonata all'interno di un paesaggio collinare con i vigneti che si assestano tra i 150 ed i 300 m s.l.m. e le cui radici affondano su un antico territorio originato dal complesso vulcanico dei Colli Albani. La natura del terreno è di tipo limoso, argilloso con prevalenza di sabbia. I vigneti godono di una buona esposizione e della vicinanza al litorale laziale che genera un microclima dolce, tipicamente mediterraneo, ideale per la coltivazione della vite.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve, dopo una attenta selezione nel vigneto, vengono raccolte a mano a metà settembre. Dopo una breve sosta a freddo, vengono diraspate e mandate a fermentare in contenitori di acciaio a temperatura controllata. Terminata la fermentazione i vini vengono travasati in botti di cemento lasciati sulle fecce fini per almeno 12 mesi. L'affinamento continua per ulteriori 4 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosso rubino intenso alla vista con unghia violacea. Al naso impatto fresco e vinoso di frutta rossa croccante, speziatura con note di chiodi di garofano, fragoline di Nemi e lampone che chiudono in un finale con delicata presenza ematica. Buon equilibrio in bocca con tannino perfettamente integrato, buona mineralità e giusta sapidità.



75 CL



75 CL

Velia Lazio Bianco

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO

Chardonnay, Fiano

ZONA DI PRODUZIONE

L'azienda è incastonata all'interno di un paesaggio collinare con i vigneti che si assestano tra i 150 ed i 300 m s.l.m. e le cui radici affondano su un antico territorio originato dal complesso vulcanico dei Colli Albani.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve, dopo una attenta selezione nel vigneto, vengono raccolte a mano tra la fine di agosto e i primi di settembre. Dopo una breve sosta a freddo, vengono diraspate e pressate sofficemente, il mosto ottenuto fermenta in contenitori di acciaio a temperatura controllata.

Terminata la fermentazione i vini vengono travasati in tonneau di rovere francese lasciati sulle fecce "nobili" per almeno 8 mesi. L'affinamento continua per ulteriori 16 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e si conclude con altri 10 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista colore giallo paglierino con luminosi riflessi dorati. Al naso risulta pieno con accenni tropicali di frutta gialla leggermente matura, melone e ananas, che anticipano una nota di agrume candito in armonia con tratti di mimosa, burro e miele. In bocca buona la cremosità e persistenza che regala un finale sapido molto ben integrato.

ORIGINE DEL NOME

Velia simboleggia l'elemento acqua. Il nome in latino significa "palude": la parola Velletri origina da Velia, in quanto la città fu fondata in una zona paludosa quindi ricca d'acqua.



75 CL

Èstia Lazio Rosso

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO

Merlot, Cabernet Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE

L'azienda è incastonata all'interno di un paesaggio collinare con i vigneti che si assestano tra i 150 ed i 300 m s.l.m. e le cui radici affondano su un antico territorio originato dal complesso vulcanico dei Colli Albani.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve, dopo una attenta selezione nel vigneto, vengono raccolte a mano nella seconda metà di settembre. Dopo una breve sosta a freddo, vengono diraspate e mandate a fermentare in contenitori di acciaio a temperatura controllata.

Terminata la fermentazione i vini vengono travasati in botti grandi di rovere di Slavonia lasciati sulle fecce fini per almeno 20 mesi. L'affinamento continua per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Si presenta con un color rosso rubino carico con riflessi granati. Al naso emerge un'aromaticità che spazia da note di more di rovo mature, a delicate sfumature boisè. Il suo assaggio, coadiuvato da un'interessante, piena e succosa spalla acida, rivela un importante tratto tannico elegantemente equilibrato.

ORIGINE DEL NOME

Èstia simboleggia l'elemento fuoco: il nome richiama la dea romana protettrice del fuoco.

Lunapigra Lazio Bianco Integrale

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO

Chardonnay, Fiano

ZONA DI PRODUZIONE

L'azienda è incastonata all'interno di un paesaggio collinare con i vigneti che si assestano tra i 150 ed i 300 m s.l.m. e le cui radici affondano su un antico territorio originato dal complesso vulcanico dei Colli Albani.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve, dopo una attenta selezione nel vigneto, vengono raccolte a mano tra la fine di agosto e i primi di settembre. Dopo una breve sosta a freddo, vengono diraspate e subito fermentate "integre" in barriques di rovere francese. Qui fermentano a basse temperature per un lungo periodo al termine del quale vengono

pressate sofficientemente, il vino ottenuto ritorna, per un ulteriore affinamento, in barriques per 12 mesi. Trascorso questo primo periodo continua l'affinamento per ulteriori 16 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e si conclude con altri 10 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista giallo paglierino con riflessi che rimandano all'oro antico. Al naso emergono note di frutta tropicale abbastanza matura come ananas e papaya che si alternano a sfumature cremose e di fiori gialli come la camomilla. Pieno ed avvolgente in bocca, rilascia una cremosità persistente e perfettamente integrata con note sapide ed accenni delicatamente agrumati.

ORIGINE DEL NOME

Lunapigra è un mito che racconta la storia di Luna, una giovane donna che emerge da uno specchio di luna. Nonostante le sue forme femminili siano ben definite, rimane incompleta. La pigrizia di Luna è un elemento temporaneo, che caratterizza una fase del suo sviluppo.



75 CL

Neroparadiso Lazio Rosso Anfora

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO

Syrah 100%

ZONA DI PRODUZIONE

L'azienda è incastonata all'interno di un paesaggio collinare con i vigneti che si assestano tra i 150 ed i 300 m s.l.m. e le cui radici affondano su un antico territorio originato dal complesso vulcanico dei Colli Albani.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve, dopo una attenta selezione nel vigneto, vengono raccolte a mano a metà settembre. Dopo una breve sosta a freddo, vengono diraspate solo in parte e fermentate in 3 tipi anfore: clinker, cocciopesto e ceramica. Terminata la fermentazione le uve vengono

pressate a mano e il vino travasato di nuovo nelle anfore. Qui rimane per tutto il periodo dell'affinamento che dura normalmente 12 mesi. L'affinamento continua per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

La vista si perde in un rosso rubino profondo con unghia porpora. Al naso, buona la mineralità con impatto di ciliegia, frutti di bosco scuri, fiori rossi freschi e arancia amara candita, che confluiscono in note speziate di chiodi di garofano e pepe nero. Sorso pulito ed elegante con tannini freschi e note di agrume amaro, pepe nero e frutta a bacca rossa.

ORIGINE DEL NOME

Neroparadiso è un concetto che nasce da un ossimoro, rappresentando un paradiso che contrasta con l'idea di pace e serenità tradizionalmente associata. Ispirato all'opera "angelo caduto" di Cabanel, rappresenta lucifero dopo la sua cacciata dal paradiso.



75 CL



Laura De Vito e suo marito Carmine De Maria, conducono l'azienda con grande entusiasmo, coltivando dieci ettari di proprietà in cui hanno impiantato Fiano di Avellino, nel comune di Lapio (Avellino). Oltre al Fiano di Avellino Docg Elle vengono prodotte in tiratura limitata i cru: Li Sauruni, Arianic' e Verzare. Laura, insegnante con un passato da imprenditrice nel settore della moda, vive la sua azienda di famiglia guardando al futuro e ancorandosi al passato, generando così un connubio intenso tra ricordi, emozioni e nuovi progetti chiaramente percepibile nei suoi vini. L'incontro con l'enologo Vincenzo Mercurio, profondo conoscitore delle sfumature che sono racchiuse nei suoli dell'Irpinia, ha dato luogo all'inizio del progetto di zonazione aziendale da cui sono nati i tre Cru. Il motto di Laura: "essere prima di apparire".





L'Irpinia è un distretto storico-geografico corrispondente al territorio della provincia di Avellino. Il paesaggio è variegato e spazia dalle contenute pianure alle tondeggianti colline che arrivano a superare i 1800 m. Un territorio non semplice da coltivare ma che sa donare grandi soddisfazioni a chi con amore, dedizione e rispetto per la tradizione, cerca di interpretarlo. L'andamento climatico di quest'area è fortemente influenzato dai grandi boschi che ricoprono i monti circostanti. I vigneti, trovandosi ad un'altitudine che arriva a sfiorare i 600 m, godono di pronunciate escursioni termiche che conferiscono alle uve acidità e freschezza, mentre i venti impediscono alle muffe di attecchire. Inoltre, l'elevato contenuto di argilla presente nei terreni influenza positivamente la qualità delle produzioni, soprattutto durante i periodi di siccità estiva, mantenendo le riserve idriche del terreno. Altrettanto positiva è la ricchezza di componenti minerali che conferisce ai vini intensità di profumi, buona struttura ed equilibrio.



CAMPANIA
Irpinia



75 CL

Elle Fiano di Avellino

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNO

Fiano di Avellino 100%

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 60%.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene manualmente, a piena maturazione, a partire dalla seconda settimana di ottobre.

ORIGINE DEL NOME

Il nome Elle deriva dalla lettera "L" iniziale di Lapiro, in quanto frutto della vinificazione delle uve provenienti dalle tre vigne dell'azienda, tutte ubicate a Lapiro.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo una pigiatura soffice, la fermentazione avviene in vasi vinari di acciaio, a temperatura controllata. A fine fermentazione, dopo la sfeccatura, il vino rimane in affinamento sulle fecce fini per circa 9 mesi, dopo questo periodo il vino viene imbottigliato per continuare l'affinamento per altri 15 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Paglierino dai riflessi dorati. Registro olfattivo incentrato su note di pompelmo, gelso bianco, anice stellato, melone invernale, mandorla, foglia di basilico e spiccata mineralità ad incorniciare il tutto. Sorso di buon equilibrio, piacevole freschezza e puntellante sapidità, durevole la persistenza agrumata.



75 CL

Verzare Fiano di Avellino

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNO

Fiano di Avellino 100%

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 60%.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene manualmente, a piena maturazione, a partire dalla seconda settimana di ottobre.

ORIGINE DEL NOME

Il nome Verzare deriva dal nome della contrada (Verzare) che ospita la vigna dalle cui uve nasce questo cru.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo una pigiatura soffice, la fermentazione avviene in vasi vinari di acciaio, a temperatura controllata. A fine fermentazione, dopo la sfeccatura, il vino rimane in affinamento sulle fecce fini per circa 9 mesi, dopo questo periodo il vino viene imbottigliato per continuare l'affinamento per altri 20 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Paglierino brillante con vivi riflessi paglierino. L'olfatto apre con un intreccio di sensazioni vegetali di malva, timo e coriandolo, per poi proseguire con note di pera abate, mela golden, albicocca, mandorla, magnolia, cedro e soffiati toni minerali. In bocca si rivela vellutato, scattante per sapidità, persistente nelle sensazioni vegetali.

Arianiè Fiano di Avellino

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNO

Fiano di Avellino 100%

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 60%.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene manualmente, a piena maturazione, a partire dalla seconda settimana di ottobre.

ORIGINE DEL NOME

Il nome Arianiè deriva dal nome della contrada (Arianiello) che ospita la vigna dalle cui uve nasce questo cru.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo una pigiatura soffice, la fermentazione avviene in vasi vinari di acciaio, a temperatura controllata. A fine fermentazione, dopo la sfeccatura, il vino rimane in affinamento sulle fecce fini per circa 9 mesi, dopo questo periodo il vino viene imbottigliato per continuare l'affinamento per altri 20 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Paglierino con timidi riflessi verdolini. Intensi all'olfatto i sentori di scorzetta di pompelmo, timo, coriandolo, finocchietto selvatico, ortica e mentuccia, seguiti da sambuco e delicati sentori di frutta secca. Al palato è ricco, avvolgente, di buona carica sapida che lascia una scia minerale e persiste nelle sensazioni agrumate.



75 CL

Li Sauruni Fiano di Avellino

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNO

Fiano di Avellino 100%

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 60%.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene manualmente, a piena maturazione, a partire dalla seconda settimana di ottobre.

ORIGINE DEL NOME

Il nome Li Sauruni deriva dal nome della contrada (Sauroni) che ospita la vigna dalle cui uve nasce questo cru. E' stato battezzato con il nome in

dialetto locale, quindi da Sauroni è diventato Li Sauruni, ricordando i contadini di un tempo, che quando si recavano in questa contrada per coltivare i campi e gli si chiedeva dove stessero andando, essi rispondevano : -a Li Sauruni.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo una pigiatura soffice, la fermentazione avviene in vasi vinari di acciaio, a temperatura controllata. A fine fermentazione, dopo la sfeccatura, il vino rimane in affinamento sulle fecce fini per circa 9 mesi, dopo questo periodo il vino viene imbottigliato per continuare l'affinamento per altri 20 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Paglierino brillante dagli intarsi verdolini. Ventaglio olfattivo disposto su sensazioni di lime, bergamotto, malva, nocciola fresca, biancospino, fresia, basilico, mentuccia e sbuffi minerali. Al palato è ben teso, fresco, di buon supporto sapido e finale minerale delicato.



75 CL



TENUTE BALLASANTI

Tenute Ballasanti è una realtà vinicola decisamente unica in Sicilia, situata sui pendii dell'Etna. È proprio qui nella terra di famiglia, sul declivio dell'Etna che guarda l'alba sul mare che Manuela Seminara ritorna. Ed è qui che Manuela e Fabio Gualandris, hanno fatto dell'intesa perfetta tra di loro e del comune amore per la terra, il punto di forza dell'azienda.

Da questa speciale sinergia determinata a produrre vini dritti e dirompenti all'insegna dell'eccellenza, Manuela vuol far rivivere attraverso i suoi vini la forza dell'Etna, "A muntagna" e l'assoluto rispetto della natura e dei suoi tempi: perché sentire e comprendere la terra significa per lei cogliere il senso della vita.





Tutto alle Tenute Ballasanti racconta una storia, dai sentieri che si snodano tra i vigneti, al muro a secco eretto da Don Lorenzo, il bisnonno, ai due pini marittimi che facevano ombra a donna Mara, la moglie, quando, nei giorni di Grecale, diceva che lì Ballavano anche i Santi, tanto il vento soffiava. Alla presenza silenziosa e potente di Don Angelo, il nonno, che con il suo lavoro e il suo esempio fa affondare le radici affettive di Manuela e poi di Fabio. L'amore per questa terra ha portato la coppia a recuperare l'antica tenuta e a far rivivere la bellezza d'un tempo.

Tenute Ballasanti con loro cresce e si rinnova ma resta una testimonianza della bellezza e dell'unicità di un territorio che non ha eguali. Montano e mediterraneo insieme. Impreziosito da eruzioni vulcaniche che danno vita ad un terroir che custodisce nelle sue viscere il segreto di fuoco dell'Etna e le sue sostanze benefiche. Molto permeabile, ricco di potassio assimilabile e povero di azoto e fosforo, è generoso, ricco ed esplosivo: in un certo senso, da domare.

Tra le vigne ecco l'argento degli uliveti, il profumo dei frutteti, l'incanto dei giardini di succulente, bonsai, erbe aromatiche e gelsomini. È la magia di Sicilia che risuona nell'amore di Manuela per la sua terra e che prende forma nella costante ricerca di gusto, bellezza e armonia.





75 CL

Etna Rosato

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Nerello Mascalese 100%

ZONA

Pendii dell'Etna in contrada Chiusitti, Mascali.

ALTITUDINE

Circa 600 metri.

TERRENO

Vulcanico, permeabile, ricco di potassio e ferro, povero di azoto e fosforo assimilabile.

ALLEVAMENTO

Da un vigneto centenario con viti allevate ad alberello singolo a tre branche.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione

nell'ultima decade di settembre con raccolta a mano in ceste. Le uve, selezionate in vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspapigiante e 1/3 viene posto in vasca a grappolo intero. La macerazione carbonica delle uve garantisce un'elevata produzione di aromi. Il mosto, raggiunto il giusto grado di colore, viene estratto dalla vasca tramite salasso, chiarificato, travasato e fermentato per due settimane a bassa temperatura, per esaltare i caratteri fruttati della macerazione. Il vino matura sui suoi lieviti grazie a bâtonnage costanti fino a marzo. La fermentazione malolattica viene svolta parzialmente.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Ha un colore rosa pallido simile alla buccia di cipolla. Al naso è spiccatamente floreale con note di fragola e lampone. Al gusto si presenta fresco, equilibrato, persistente e con una tipica nota sapida nel finale.



75 CL

Etna Bianco

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Carricante 100%

ZONA

Pendii dell'Etna in contrada Chiusitti, Mascali.

ALTITUDINE

Circa 800 metri.

TERRENO

Vulcanico, permeabile, ricco di potassio e ferro, povero di azoto e fosforo assimilabile.

ALLEVAMENTO

Goujot semplice.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nell'ultima decade di ottobre con raccolta a mano in ceste. Le uve, selezionate in vigneto,

vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura gli acini vengono trasferiti in pressa e sottoposti a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene trasferito in serbatoi termocondizionati e fermentato alla temperatura di 13/15° C. Il vino affina sur lie per circa 60 - 90 giorni dopo il termine della fermentazione, con bâtonnage settimanali. Durante l'inverno il vino si stabilizza e si illimpidisce grazie alla sedimentazione spontanea. Viene travasato a fine inverno e imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Ha un colore paglierino con brillanti riflessi verdi. Al naso è delicatamente balsamico con note floreali e fieno fresco, un finale ferroso e minerale. Al gusto si presenta generoso, sapido e avvolgente si apre in frutta fresca e termina con una nota tipicamente minerale.

Etna Rosso

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Nerello Mascalese 100%

ZONA

Pendii dell'Etna in contrada San Basilio a Piedimonte Etneo.

ALTITUDINE

Circa 600 metri.

TERRENO

Vulcanico, permeabile, ricco di potassio e ferro, povero di azoto e fosforo assimilabile.

ALLEVAMENTO

Da un vigneto centenario con viti allevate ad alberello singolo a tre branche.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nell'ultima decade di settembre con raccolta a mano in ceste. Le uve, selezionate in vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge subito dopo la fermentazione alcolica, in carati di legno. L'affinamento è parte in recipienti di ceramica e parte in tonneau di rovere francese e di almeno 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Ha un colore brillante e profondo dalle sfumature granate. Al naso è delicato con profumi di ribes e pepe nero su uno sfondo vanigliato e lievemente rugginoso. Al gusto si presenta accattivante e con un importante nerbo tannico.



75 CL

Nerello Mascalese Sicilia

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Nerello Mascalese 100%

ZONA

Pendii dell'Etna in contrada Ricciari Ciappari San Giovanni Montebello, Giarre.

ALTITUDINE

Circa 400 metri.

TERRENO

Vulcanico, permeabile, ricco di potassio e ferro, povero di azoto e fosforo assimilabile.

ALLEVAMENTO

Ad alberello singolo a tre branche.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nell'ultima decade di settembre con raccolta a mano in ceste. Le uve, selezionate in vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge subito dopo la fermentazione alcolica, in carati di legno. L'affinamento è in acciaio e barrique e di almeno 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Ha un colore rubino-cerasuolo con lievi riflessi granati. Al naso è intenso con spiccate note balsamiche su sfondo floreale e di frutta fresca, rugginoso. Al gusto si presenta succoso e armonico supportato da notevole nota tannica e minerale.



75 CL

A decorative pattern of overlapping circles, resembling a honeycomb or cellular structure, is located in the top-left corner of the page. The circles are arranged in a grid-like fashion, with some overlapping others, creating a textured effect. The pattern is light gray and fades out towards the center of the page.

Vini esteri



PICHLER-KRUTZLER

Wachau

Elisabeth Pichler è originaria della Wachau ed Erich Krutzler dal Burgenland. Insieme nel 2006 fondarono la loro azienda vinicola nella regione della Wachau. Entrambi provengono da famiglie storicamente vocate alla produzione di vino. Insieme creano vini unici e dall'animo nobile, basandosi sul rispetto della natura, attraverso una viticoltura sostenibile.





I vini Pichler-Krutzler sono puri, autentici e di qualità, senza alcun compromesso. Ogni vino riflette il territorio da cui proviene, è vendemmiato, affinato e imbottigliato senza alcun assemblaggio. Dal momento che non c'è alcuna aggiunta di zucchero, nessuna concentrazione, chiarifica o additivo di ogni sorta, tutti i vini riflettono le loro origini. Lavorati a mano con cura, senza seguire alcun trend di fantasia.

I vigneti, principalmente a Grüner Veltliner e Riesling, si estendono nelle vallate e risalgono le rive del fiume, su terrazzamenti in pietra, possono essere coltivati solo faticosamente a mano.

È qui che il fronte Atlantico incontra le miti influenze della Pannonia dell'Est e insieme ai venti freddi che soffiano giù per vallate, si crea uno specifico microclima.

La sabbia del Danubio, il loess e strati di roccia superficiali danno ai vini unicità e identità. La Wachau è riconosciuta per essere una delle migliori regioni produttrici di vino al mondo.

AUSTRIA
Wachau





75 CL

Grüner Veltliner Dürnstein

Wachau DAC

VITIGNO

Grüner Veltliner 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le viti di Grüner Veltliner, di età compresa tra i 15 e i 30 anni, crescono su terreni sedimentari lungo le rive del Danubio. Il terreno è costituito prevalentemente da sabbia e ghiaia, che conferiscono al vino un connotato aromatico che emana un'eleganza senza tempo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vendemmiate a mano vengono delicatamente pressate intere e poi macerate a contatto con le bucce per due ore. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio, seguita da un affinamento sui lieviti per circa cinque mesi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Si presenta di colore giallo citrino e al naso ha un sottile connubio di frutta e pepe, con un retrogusto rinfrescante e sapido. Questo vino è secco e va consumato preferibilmente giovane.



75 CL

Grüner Veltliner Ried Supperin

Wachau DAC

VITIGNO

Grüner Veltliner 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Al di fuori delle vecchie mura della città di Dürnstein, questo sito vanta una posizione unica, come una veranda che si affaccia sul fiume Danubio. Il vigneto, con viti di età compresa tra i 45 e i 90 anni, insieme al terreno contenente sedimenti di roccia primaria e una miscela di gneiss e sedimenti di ghiaia fine, produce un'espressione distintiva di Grüner Veltliner.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano vengono pressate delicatamente e macerate a contatto con le bucce per circa 7 ore. La fermentazione avviene in tini di rovere della capacità di 9 hl e vasche d'acciaio, seguita da un affinamento sui lieviti per circa 9 mesi sia in carati di legno che d'acciaio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino ha un colore giallo caratteristico con riflessi verdognoli, e al naso è insolitamente speziato con sfumature di tabacco dolce. Al palato è teso e sapido, con note di tostatura e vaniglia che si fondono perfettamente e, con l'evolversi del vino nel vetro, si trasformano per liberare la dolcezza della frutta disidratata. Il vino è sempre ben bilanciato da una delicata acidità ed è sicuramente un vino che saprà evolversi perfettamente nel tempo.

Grüner Veltliner Ried Loibenberg

Wachau DAC

VITIGNO

Grüner Veltliner 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto Ried Loibenberg si colloca tra i migliori vigneti di tutta la regione della Wachau. Situato su terrazze di pietra esposte a sud che si ergono sopra il fiume Danubio, in un bacino arricchito da sedimenti di Loess, le viti di quasi 60 anni permettono di ottenere uno splendido vino che cattura l'essenza di questo terroir peculiare. La vendemmia tempestiva del vigneto Loibenberg dà luogo a un prodotto caratteristico e sobrio, che enfatizza la purezza e la sostanza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano vengono pressate delicatamente e macerate a contatto con le bucce per circa 5 ore. La fermentazione avviene in tini di rovere della capacità di 12 hl e vasche d'acciaio, seguita da un affinamento sui lieviti per circa 8 mesi sia in carati di legno che d'acciaio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino si presenta con una classica tonalità gialla con riflessi verdi, con un'ampia gamma di aromi freschi ed erbe aromatiche al naso. Le delicate note di pepe bianco e pesca gialla matura, accompagnate da fiori d'acacia in fiore, diventano ancora più evidenti con l'affinamento in bottiglia, che conferisce un'esperienza succosa e corposa. Il finale sapido ne garantisce la giovinezza per molti anni.



75 CL

Grüner Veltliner Ried Kellerberg

Wachau DAC

VITIGNO

Grüner Veltliner 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le terrazze esposte a sud, realizzate con pietre naturali, sostengono le viti di Grüner Veltliner vecchie di 30-40 anni che crescono su terreni di Gneiss maturo e strati di Loess alla base del pendio. Il flusso di aria fresca durante la notte induce un lungo periodo di vegetazione, che determina una vendemmia tardiva. Questo microclima specifico produce vini distinti che fondono perfettamente raffinatezza e vigore.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano vengono pressate delicatamente e macerate a contatto con le bucce per circa 9 ore. La fermentazione avviene in tini di rovere della capacità di 15 hl e vasche d'acciaio, seguita da un affinamento sui lieviti per circa 9 mesi sia in botti di legno che d'acciaio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere il vino si presenta con un classico colore giallo con riflessi verdognoli, sprigionando un bouquet leggermente mentolato con note di timo. Al palato si presenta generoso, ampio e corposo, sostenuto da frutta gialla matura con una mineralità unica, una concentrazione eccezionale e un'eccellente lunghezza. È un'esperienza davvero sorprendente assaggiarlo dopo qualche anno di affinamento in bottiglia.



75 CL



75 CL

Riesling Loiben

Wachau DAC

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

La regione di Loiben comprende i vigneti dei villaggi di Ober e Unterloiben, situati all'ingresso orientale della Wachau. I terreni di questa regione sono definiti da una leggera pendenza e sono composti principalmente da ghiaia mescolata a sedimenti sabbiosi. Di notte, l'aria fresca proveniente dalla vicina valle di Menthalgraben scende nel bacino di Loibner, creando condizioni uniche che danno vita a vini di eccezionale purezza e vigore, caratterizzati da un'acidità elevata ma matura.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vendemmiate a mano vengono delicatamente pressate intere e poi macerate a contatto con le bucce per due ore. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio, seguita da un affinamento sui lieviti per circa cinque mesi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo Riesling si presenta di colore giallo brillante con riflessi verdognoli e al naso sprigiona una cornucopia accattivante di frutta a nocciolo. È perfettamente equilibrato, succoso, con una sottile acidità, una grande lunghezza e una deliziosa mineralità.



75 CL

Riesling Ried Pfaffenberg

Kremstal DAC

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto Ried Pfaffenberg è situato nella regione vinicola di Kremstal, nelle vicinanze della città di Krems/Stein, e confina con la Wachau ad est. Questo vigneto, caratterizzato da lievi pendenze su roccia scoscesa ed un altopiano esposto da sud a sud-ovest, gode di terrazze panoramiche sul bacino di Loibner. Il terreno sottostante è composto da gneiss e

micascisti di Gföhler di origine cristallina. Il Pfaffenberg è considerato uno dei migliori luoghi di tutta l'Austria per la coltivazione del Riesling, producendo vini di grande purezza e con un notevole potenziale di invecchiamento.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vendemmiate a mano vengono delicatamente pressate intere e poi macerate a contatto con le bucce per tre ore. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox, seguita da un affinamento sui lieviti per circa cinque mesi, sempre in acciaio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo brillante con riflessi verdognoli, nel calice si presenta speziato minerale e con una albicocca predominante. La spalla acida consente lunghi affinamenti in bottiglia.

Riesling In Der Wand

Wachau Dac

VITIGNO
Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

La notazione "In der Wand" si riferisce a tre parcelle specifiche situate nella zona di Kummersthal, a ovest di Dürnstein, e risale al 1314. Questo sito, accessibile solo attraverso circa cento gradini di pietra, è unico nel suo genere in quanto è terrazzato e inclinato, e viene lavorato a mano. Le condizioni del terreno, caratterizzato dalla presenza di Orthogneiss e da una bassa profondità del suolo, insieme all'orientamento verso ovest, causano grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte. Queste caratteristiche consentono a

questo sito di produrre vini particolarmente minerali e longevi. Le due parcelle principali si trovano su una ripida parete rocciosa che guarda direttamente al fiume Danubio. Grazie alle fresche mattine e ai caldi pomeriggi, unite al terreno roccioso, i vini prodotti qui hanno una tensione che può persistere nel tempo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vendemmiate a mano vengono delicatamente pressate intere e poi macerate a contatto con le bucce per cinque ore. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio, seguita da un affinamento sui lieviti per circa sei mesi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Giallo paglierino nel calice, si presenta con spiccate note di pesca bianca all'olfatto. Al palato è delicato e vigoroso al tempo stesso, con un gusto deciso e un finale lungo e persistente, ricco di note minerali e sapide con sentori di susine, pesche bianche e albicocca.



75 CL

Riesling Ried Kellerberg

Wachau Dac

VITIGNO
Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il Ried Kellerberg è un vigneto di alto livello situato nella regione vinicola della Wachau, in Austria. Le viti crescono su terrazze esposte prevalentemente a sud-est, composte da pietre naturali e terreni di gneiss Gföhler con feldspato, quarzo e rocce primarie esposte agli agenti atmosferici. Il terreno è anche composto da Paragneiss e sedimenti di Loess. Grazie alle correnti d'aria fredde provenienti dalla Flickental durante la notte, le viti beneficiano di un lungo periodo di vegetazione, che

permette una vendemmia molto tardiva, generalmente alla fine di ottobre. Queste particolari condizioni microclimatiche conferiscono ai vini del Ried Kellerberg una combinazione unica di raffinatezza e potenza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vendemmiate a mano vengono delicatamente pressate intere e poi macerate a contatto con le bucce per tre ore. La fermentazione avviene in carati di rovere da 9 hl, seguita da un affinamento sui lieviti per circa cinque mesi, sempre in legno.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo Riesling Ried Kellerberg, si presenta come un vino dal colore giallo-verde, con aromi di albicocca e spezie, una mineralità fine, un'eleganza senza compromessi e un retrogusto denso e molto persistente.



75 CL



La cantina Tement si trova a Berghausen nella regione della Stiria meridionale (Steiermark), il “cuore verde dell’Austria”, al confine con la Slovenia. Posta sulle incantevoli alture tra vigne arrampicate in mezzo a boschi e pascoli, sovrasta il vigneto Zieregg; da qui si può apprezzare il panorama mozzafiato verso la Slovenia e la parte orientale della Stiria. All’età di 19 anni, nel 1972, Manfred Tement ereditò dal padre due ettari e mezzo di vigna. Oggi la proprietà si estende su 85 ettari e la gestione è affidata ad Armin e Stefan Tement che rappresentano la terza generazione e che hanno saputo creare un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione.



WEINGUT TEMENT



La moderna cantina, costruita nel 2001, sorge in una posizione spettacolare e domina dall'alto circa 50 ettari vitati sul versante sloveno con esposizioni da sud-est a sud-ovest, coltivate in regime biologico ed ecosostenibile con rese che non superano i 45 ettolitri per ettaro. Le uve sono raccolte a mano in più passaggi per ottenerle pienamente mature e perfettamente sane, prima che compaia la botrytis cinerea, data la predilezione per bianchi di grande finezza. I terreni, calcarei con sedimenti marini, danno vini eleganti e minerali. La varietà più diffusa è il Sauvignon Blanc, che rappresenta il 60% dell'intera proprietà. Le altre varietà sono Gelber Muskateller, Morillon, Weissburgunder e Gewurztraminer. I vini bianchi rappresentano il 96% della produzione totale: Gebietsweine, vini secchi, piacevolmente aromatici, limpidi e freschi; Ortsweine, vini provenienti dai migliori vigneti di una ristretta zona vinicola e di quel particolare terroir ne sono ambasciatori; Riedenweine, vini ottenuti da singoli vigneti e affinano un minimo di 8 a un massimo di 48 mesi in barrique di rovere. I vini rossi (Blauer Zweigelt e Pinot Nero) rappresentano il 3% e i vini dolci l'1%.

AUSTRIA
Stiria





75 CL

Sauvignon Blanc Kalk & Kreide

Südsteiermark DAC

VITIGNO

Sauvignon Blanc 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le viti hanno un'età compresa tra i 15 e i 55 anni e crescono su terreni costituiti da calcare corallino, calcare e marna calcarea argillosa.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono rigorosamente vendemmiate a mano e fermentate in serbatoi di acciaio inox con fermentazione naturale e spontanea. Questo vino viene successivamente affinato sulle sue fecce fini sia in vasche di acciaio che in botti di rovere.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo vino incarna l'essenza della Stiria meridionale con la sua peculiare commistione di note agrumate rinfrescanti, frutta gialla di provenienza locale, fiori di sambuco e ribes nero. La nota minerale crea un palato netto e deciso. Può inoltre affinare in modo straordinario fino a 10 anni in bottiglia. Vino da agricoltura biodinamica certificata.



75 CL

Sauvignon Blanc Ehrenhausen Korallenkalk

Südsteiermark DAC

VITIGNO

Sauvignon Blanc 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le viti hanno un'età compresa tra i 15 e i 35 anni e crescono su terreni costituiti da calcare corallino. Le viti coltivate su terreni korallenkalk conferiscono ai vini prodotti una nota distintiva che riflette questo contesto geologico unico.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono rigorosamente vendemmiate a mano e fermentate in serbatoi di acciaio inox con fermentazione naturale e spontanea. Questo vino viene successivamente affinato sulle sue fecce fini sia in vasche di acciaio che in botti di rovere non tostato per 18 mesi. Il vino viene imbottigliato non filtrato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo Sauvignon Blanc è entusiasmante. La sapidità dovuta ai terreni calcarei è spiccata ed è perfettamente integrata agli agrumi, come la clementina, lo yuzu e il pompelmo rosa, ed arricchita da note di ribes nero. Può inoltre affinare in modo straordinario fino a 10 anni in bottiglia. Vino da agricoltura biologica certificata.

Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg Riff

STK® Premier Cru

VITIGNO

Sauvignon Blanc 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Situato in un'appartata conca montana a un'altitudine di 300 - 420 m s.l.m. con un orientamento sud-sud-est, il vigneto è rinomato per il suo terreno calcareo corallino sabbioso-limoso. Questo tipo di terreno è un'eredità dell'oceano Paratethys. La posizione unica del vigneto crea notti particolarmente fredde, che svolgono un ruolo cruciale nella creazione di vini eleganti con una nota erbacea-minerale distintiva e una salinità piccante. Le viti di questo Premier Cru hanno un'età di 35 anni.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono rigorosamente vendemmiate a mano e fermentate in serbatoi di acciaio inox con fermentazione naturale e spontanea. Questo vino viene successivamente affinato sulle sue fecce fini in botti di rovere per 24 mesi. Il vino viene imbottigliato non filtrato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo Sauvignon si distingue per i suoi profondi aromi minerali e agrumati, uniti alla salinità del capper e una punta di Ribes nero. Ricco di aromi minerali derivanti dal calcare, che si traducono in una lunga persistenza. Anche se può essere gustato giovane, si consiglia un ulteriore affinamento tra i 3 e i 5 anni per apprezzarne appieno il potenziale. Può inoltre affinare in modo straordinario fino a 20 anni in bottiglia. Vino da agricoltura biologica certificata.



75 CL

Sauvignon Blanc B.A.T

Edelsitz® Beerenauslese

VITIGNO

Sauvignon Blanc 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Südsteiermark è una regione vinicola situata nel sud-est dell'Austria, nella Stiria. Beerenauslese è un tipo di vino e significa letteralmente "selezione di bacche". Le uve per il Beerenauslese Südsteiermark sono coltivate su terreni collinari peculiari e caratterizzati da un clima favorevole alla formazione di muffa nobile (*Botrytis cinerea*), un fungo che disidrata le uve, aumentando la concentrazione di zuccheri e aromi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La produzione del Beerenauslese richiede un processo di vendemmia molto selettivo, in cui solo le uve più mature e concentrate vengono raccolte manualmente e fermentate in serbatoi di acciaio inox con fermentazione naturale e spontanea.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

B.A.T è un elegante Sauvignon Blanc Beerenauslese che fonde la finezza con una ricca gamma di sapori di frutta fresca, tra cui pompelmo, fiori di sambuco, agrumi dolci e menta. L'acidità croccante si fonde meravigliosamente con la dolcezza residua per creare un palato coinvolgente abbinato a un lungo finale. Ha la capacità di affinare in bottiglia per più di due decenni. Vino da agricoltura biologica certificata.



37,5 CL



GÜNTHER STEINMETZ

La Famiglia Steinmetz non è originaria della regione ed arriva a Brauneberg nel 1930 dove aveva diverse attività economiche. Nel 1950 Gunther, dopo la morte del padre, decide di vendere tutto ad eccezione della cantina vinicola. Stefan Steinmetz, nasce nel 1978 e a 21 anni riprende l'azienda partendo dall'idea seguita dal padre, lo stile trocken è tradizione, ma apporta un approccio naturale alla viticoltura e alle vinificazioni. Oggi l'azienda conta 13 ha in Mosella Centrale, su 60 parcelle distinte, il 94% degli ha sono posizionati su versanti scoscesi, lavorabili solo a mano. Stefan nella sua visione parla molto di terroir, è quasi un'ossessione, ed afferma: "non produco vini che debbano piacere a tutti, devono essere solo se stessi".





Arrivare a Brauneberg in Mosella è come arrivare a Santiago di Compostela per un pellegrino, siamo nel cuore, nel santuario del Riesling. Ovunque ci giriamo vediamo vigneti ed esposizioni rinomate, pensiamo a Brauneberg Juffer, Wehlen Sonnenuhr, che piombano a capofitto sul fiume tedesco più conosciuto per il vino, der Mosel. Dagli anni '50 Gunther Steimetz si dedica a produrre vini classici a base Riesling, vini provenienti da uve al giusto punto di maturazione, secchi o demi sec, al contrario dunque di quello che tutti stavano promuovendo come stile della regione i vini con residui zuccherini. Le vendemmie in Mosella erano sempre particolarmente tardive, le uve entravano in cantina fredde nel mese di novembre e i mosti estratti altrettanto, per questo le fermentazioni spontanee erano particolarmente lunghe e questo dava già origine a vini che nel tempo trovavano la loro grande essenza. Tutte le vinificazioni sono spontanee e svolgono la malolattica. Leggere un terroir per Stefan è fondamentale: l'austerità e la tensione dello scisto blu deve essere accompagnato in botte, mentre invece lo scisto grigio più ampio ed opulento ha bisogno dell'acciaio.

GERMANIA
Mosella





75 CL

Sekt Brut Riesling Alte Reben Trocken

QbA Mosel

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Questo spumante nasce da vecchie vigne, di circa 70 anni, a piede franco, meticolosamente selezionate all'interno dei migliori appezzamenti della cantina. Le pendenze sono molto rilevanti, e variano dai 45° ai 65° rendendo quindi impossibile la meccanizzazione della vigna. L'esposizione dei terreni sono Est-Sud Est, Sud, Sud-Sud Ovest, e il suolo è prevalentemente composto da Ardesia blu intenso con molto quarzo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve Riesling utilizzate per il Sekt Brut vengono raccolte a mano ad inizio settembre, da

vecchi vigneti (Alte Reben) e pressate delicatamente, senza estrarre eccessive quantità di tannini dalla buccia e dai raspi. Il mosto ottenuto viene sottoposto a fermentazione spontanea in serbatoi di acciaio inox. Il vino base viene successivamente affinato in una botte di rovere da 1.000 litri ed imbottigliato. La presa di spuma segue il Methode Champenoise. Dopo 10 mesi di affinamento sui lieviti le bottiglie sono pronte per il dosaggio e la sboccatura.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il perlage è persistente e delicato. Al naso la frutta è abbondante, con note di mela, ananas e agrumi maturi, oltre a note di fumo e brioche. In bocca è succoso e coerente con il naso, il finale è lungo, con un'acidità marmorea e una mineralità salata e influenzata dall'ardesia. Questo vino presenta una miscela distintiva di freschezza e succosità, ma anche un'elegante complessità.



75 CL

Brauneberger Riesling Trocken

QbA Mosel Brauneberger

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve utilizzate per produrre questo Riesling crescono su ripidi pendii orientati a Sud con suoli sciolti ricchi di ardesia blu mista a quarzo e molto ferro e ardesia grigio-marrone, con depositi di sabbia e ciottoli. Le vigne hanno dai 10 ai 55 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano a metà settembre, e pressate delicatamente, senza estrarre eccessive quantità di tannini dalla buccia e dai raspi. Il mosto ottenuto viene sottoposto a fermentazione spontanea e successivamente affinato 5 mesi sui suoi lieviti.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel calice si presenta giallo dorato brillante e al naso vanta un'abbondanza di profumi di nettarina e agrumi dolci, mantenendo un profilo elegante. L'elegante struttura si svela anche al sorso, ricco di mineralità scistosa che culmina in un finale lungo e delicato, sottolineato da una delicata carbonazione naturale.

Piesporter Domherr Riesling Kabinett

QmP Mosel Piesporter Domherr

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Questo imponente pendio, che si apre come un anfiteatro da sud-ovest a sud fino a sud-est, era già coltivato in epoca celtica. Le uve utilizzate per produrre questo Riesling crescono su pendii che raggiungono i 55°, orientati unicamente a Sud. Il suolo qui è ricco di ardesia grigio-argenteo, molto esposto alle intemperie. Le vigne hanno 30 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano la seconda decade di settembre, diraspate e pressate delicatamente. Il mosto viene chiarificato a

freddo per una notte e sottoposto a fermentazione spontanea. Quando viene raggiunto il residuo zuccherino desiderato, la fermentazione viene interrotta. Il vino viene poi affinato 5 mesi prima di essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo Riesling Kabinett è un vino eccezionale, con una sinergia impressionante tra la dolcezza della frutta a nocciolo, la fresca mineralità e la leggerezza che contraddistingue il Riesling della Mosella. Al sorso è sorprendente, con un perfetto equilibrio tra l'intensità della pesca bianca e l'ampiezza del petricore.



75 CL

Piesporter Goldtröpfchen Riesling Kabinett

QmP Mosel Piesporter

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Questo imponente pendio, che si apre come un anfiteatro da sud-ovest a sud fino a sud-est, era già coltivato in epoca celtica. Le uve utilizzate per produrre questo Riesling crescono su pendii che raggiungono i 55°, orientati unicamente a Sud. Il suolo qui è ricco di ardesia grigio-argenteo, molto esposto alle intemperie. Le vigne hanno 30 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano la seconda decade di settembre, diraspate e pressate delicatamente. Il mosto viene chiarificato a freddo per una notte e sottoposto a fermentazione spontanea. Quando viene raggiunto il residuo zuccherino desiderato, la fermentazione viene interrotta. Il vino viene poi affinato 5 mesi prima di essere messo imbottigliato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso ritroviamo pompelmo, pomelo e bergamotto, uniti ad un inconfondibile idrocarburo associato ad una nota di smalto. Al sorso è esotico e rinfrescante allo stesso tempo, con un delicato equilibrio di sapore d'uva dolce ed elegante acidità.



75 CL



75 CL

Wintricher Geierslay Riesling "Sur lie" Trocken

QbA Mosel Wintricher Geierslay

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve utilizzate per produrre questo Riesling crescono su pendii che raggiungono i 55°, orientati a Sud. Il suolo qui è ricco di ardesia di colore viola fortemente intervallato da quarzite e ferro. Le vigne hanno 65 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano la seconda settimana di ottobre, diraspate e pressate delicatamente. Il mosto viene chiarificato a freddo per una notte e sottoposto a fermentazione spontanea. Il vino viene poi affinato 11 mesi sui suoi lieviti.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Giovane fresco energico e dritto, questo Riesling secco della Mosella è davvero eccezionale. Al naso vanta un'abbondanza di erbe selvatiche e note floreali, splendidamente integrate ad un palato concentrato e compatto di medio corpo. Il finale è lungo e addolcito da persistenti note di zagara.



75 CL

Piesporter Goldtröpfchen Riesling "GP" Trocken

QbA Mosel Piesporter

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Questo imponente pendio, che si apre come un anfiteatro da sud-ovest a sud fino a sud-est, era già coltivato in epoca celtica. Le uve utilizzate per produrre questo Riesling crescono su pendii che raggiungono i 55°, orientati unicamente a Sud. Il suolo qui è ricco di ardesia grigio-argentea, è protetto dai venti freddi orientali. Le vigne hanno 35 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano la seconda settimana di ottobre, diraspate e pressate delicatamente. Il mosto viene chiarificato a freddo per una notte e sottoposto a fermentazione spontanea. Il vino viene poi affinato 8 mesi sui suoi lieviti.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo Riesling secco della Mosella ha una rara potenza e un intenso carattere di pietra focaia. Il vino risulta di corpo medio ma al palato è molto concentrato, con un carattere succoso di frutti bianchi, che viene bilanciato da una forte mineralità affumicata. Un finale lungo e persistente è foriero di una grande longevità.

Piesporter Treppchen Riesling "am Fels" Trocken

QbA Mosel Piesporter Treppchen

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto esposto da sud a sud-ovest si trova ad un'altitudine compresa tra 110 e 195 metri sul livello del mare. Il terreno prevalentemente di ardesia blu trattiene il calore durante il giorno e bilancia la temperatura nelle notti più fredde, garantendo la maturazione delle uve anche nelle annate più fresche. La Mosella riflette anche la luce del sole sulle viti e trasporta a valle il vento freddo. Le vigne hanno 60 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano la terza settimana di ottobre, molto mature ma senza traccia di Botrytis. Portate in cantina vengono diraspate e pressate delicatamente. Il mosto viene chiarificato a freddo per una notte e sottoposto a fermentazione spontanea. Il vino viene poi affinato 8 mesi sui suoi lieviti.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Al naso presenta un'affascinante combinazione di arancia, mandarino, fumo e pietra focaia, con aromi di frutta a nocciolo che diventano più evidenti roteando il calice. Al sorso risulta concentrato ed eccezionalmente pulito, con un finale strettamente strutturato e dominato da aromi di ardesia.



75 CL

Neumagener Rosengärtchen Riesling "vdT" Trocken

QbA Mosel Neumagener Rosengärtchen

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto esposto da sud a sud-ovest si trova ad un'altitudine compresa tra 110 e 195 metri sul livello del mare. Il terreno prevalentemente di ardesia blu trattiene il calore durante il giorno e bilancia la temperatura nelle notti più fredde, garantendo la maturazione delle uve anche nelle annate più fresche. La Mosella riflette anche la luce del sole sulle viti e trasporta a valle il vento freddo. Le vigne hanno 55 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano la seconda settimana di ottobre, ad un elevato livello di maturazione. Portate in cantina perfettamente sane, vengono diraspate e pressate delicatamente. Il mosto viene chiarificato a freddo per una notte e sottoposto a fermentazione spontanea. Il vino viene poi affinato 8 mesi sui suoi lieviti.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Al naso mostra una combinazione assolutamente sorprendente di pesca matura, basilico fresco e melone, con un sottile tocco di ardesia. Al sorso risulta molto concentrato con una finezza eccezionale, con un finale straordinariamente lungo.



75 CL



WEINGUT

ROBERT WEIL

Weingut Robert Weil è una storica tenuta vitivinicola del Rheingau (Germania), fondata nel 1875 da Robert Weil, e guidata oggi da Wilhelm Weil, suo diretto discendente di quarta generazione. Robert Weil comprò i suoi primi vigneti nella zona del Kiedricher Berg nel 1867, quando era ancora professore di tedesco alla Sorbona di Parigi. Con l'avvento della guerra franco-prussiana del 1870-71, fu costretto a lasciare la Francia e si trasferì a Wiesbaden, dove iniziò a lavorare come giornalista, dedicandosi al tempo stesso all'acquisizione di nuovi vigneti nelle zone più vocate del Kiedricher Berg.



ROBERT WEIL



Grazie a una visione lungimirante e a un impegno costante nella direzione di una viticoltura di assoluta qualità, i vini di Robert Weil si sono ben presto affermati a livello internazionale, anche sulle tavole delle case reali europee. Nel corso della storia della tenuta, si sono sempre adottate pratiche volte a garantire un'altissima qualità, tanto in vigna quanto in cantina, come potature severe per il controllo delle rese, vendemmia manuale, rigorosa selezione dei grappoli, pressature soffici. Una grande attenzione è data anche alla sostenibilità ambientale, attraverso l'utilizzo di fertilizzanti organici, l'abolizione di diserbanti, e il mantenimento dell'inerbimento nel vigneto. Oggi Weingut Robert Weil conta un totale di 90 ettari di proprietà, tutti coltivati a Riesling. Questa dedizione assoluta a un'unica varietà, dal 1875 ad oggi, ha fatto sì che Robert Weil divenisse agli occhi di numerosi osservatori ed esperti internazionali il simbolo per antonomasia del Riesling tedesco.

GERMANIA
Rheingau





75 CL

Riesling Trocken

VDP.Gutswein

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve che compongono questo Gutsriesling sono raccolte nelle aree più vocate del Kiedrich Gräfenberg. I terreni, da medi a profondi, sono composti da filladi pietrose e frammentate, punteggiate da loess e terriccio. Inoltre, i vigneti, esposti a sud-ovest, hanno pendenze fino al 60%.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva raccolta a mano viene diraspata e pigiata per estrarre il mosto. La pressatura delicata

viene condotta con attenzione e scrupolosità per ridurre al minimo l'estrazione di tannini e composti fenolici. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inossidabile fino a completo esaurimento degli zuccheri. Il Riesling Trocken è affinato sui suoi lieviti per migliorare la complessità e la consistenza.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Delicato ed elegante, questo Riesling rappresenta una sintesi perfetta tra frutta fine con acidità matura e un corpo di lunga persistenza. Ricco, seducente, colpisce per eleganza e profumi di frutta esotica. Fiori primaverili, pesca bianca e limone di Amalfi con un tocco di freschezza erbacea. Elegante e scattante, tannini fini e un finale molto fresco.



75 CL

Riesling Tradition

VDP.Gutswein

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve che compongono questo Gutsriesling sono raccolte nelle aree più vocate del Kiedrich Gräfenberg. I terreni, da medi a profondi, sono composti da filladi pietrose e frammentate, punteggiate da loess e terriccio. Inoltre, i vigneti, esposti a sud-ovest, hanno pendenze fino al 60%.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva raccolta a mano viene diraspata e pigiata per estrarre il mosto. La pressatura delicata

viene condotta con attenzione e scrupolosità per ridurre al minimo l'estrazione di tannini e composti fenolici. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inossidabile. Per il Riesling Tradition, la fermentazione viene interrotta prima che tutti gli zuccheri vengano svolti, ottenendo così un vino con una piccola dolcezza residua.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

La seducente dolcezza residua e i delicati aromi di frutta creano una perfetta combinazione di deliziosa dolcezza e acidità croccante. Ricco di pesche bianche e fiori primaverili, questo Riesling tradizionale ha una meravigliosa succosità, grazie all'interazione tra acidità vigorosa e un tocco di dolcezza dei mosti. Freschezza primaverile e buon carattere di pietra bagnata al palato. Finale molto pulito. Questo vino è un perfetto accompagnamento a piatti caldi e speziati.

Riesling Kabinett

VDP.Gutswein

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve che vengono utilizzate per vinificare questo Gutsriesling provengono dalle aree confinanti con i vigneti altamente vocati del Kiedrich Gräfenberg. I terreni, da medi a profondi, sono costituiti da filladi pietrose e frantumate, intrecciate con loess e terriccio. Inoltre, i vigneti sono situati su ripidi pendii esposti a sud-ovest con pendenze fino al 60%.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva raccolta a mano viene diraspata e pigiata per estrarre il mosto. La pressatura delicata

viene condotta con attenzione e scrupolosità per ridurre al minimo l'estrazione di tannini e composti fenolici. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inossidabile. Per il Riesling Kabinett, la fermentazione viene interrotta prima che tutti gli zuccheri vengano svolti, ottenendo così un vino con una notevole dolcezza residua.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Elegante e raffinato, questo Riesling presenta un equilibrio armonioso tra una vibrante acidità e una delicata dolcezza naturale. Il suo profilo aromatico è carico di opulente note di frutta tropicale, che lo rendono un accompagnamento impeccabile per piatti piccanti o dal sapore robusto.



75 CL

Kiedrich Klosterberg Riesling Trocken

VDP. Erste Lage

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto Klosterberg confina con il Kiedrich Turnberg e il Kiedrich Gräfenberg e rappresenta il terzo vigneto Berg di Kiedrich. Il nome Klosterberg deriva dall'antico sentiero, noto come Klosterweg, che attraversa i vigneti, collegando Kloster Eberbach a Kiedrich. Il terreno sulle terrazze esposte a sud-ovest è composto da rocce del Devoniano (ardesia colorata) e del Pre-Devoniano (fillite e gneiss), intervallate da loess ghiaioso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva raccolta a mano viene diraspata e pigiata per estrarre il mosto. La pressatura delicata viene condotta con attenzione e scrupolosità per ridurre al minimo l'estrazione di tannini e composti fenolici. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inossidabile fino a completamente esaurimento degli zuccheri. Il Riesling Trocken è affinato sui suoi lieviti per migliorare la complessità e la consistenza.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Riesling secco e complesso con notevole eleganza e mineralità, plasmato dai terreni rocciosi e friabili del celebre vigneto Klosterberg.



75 CL



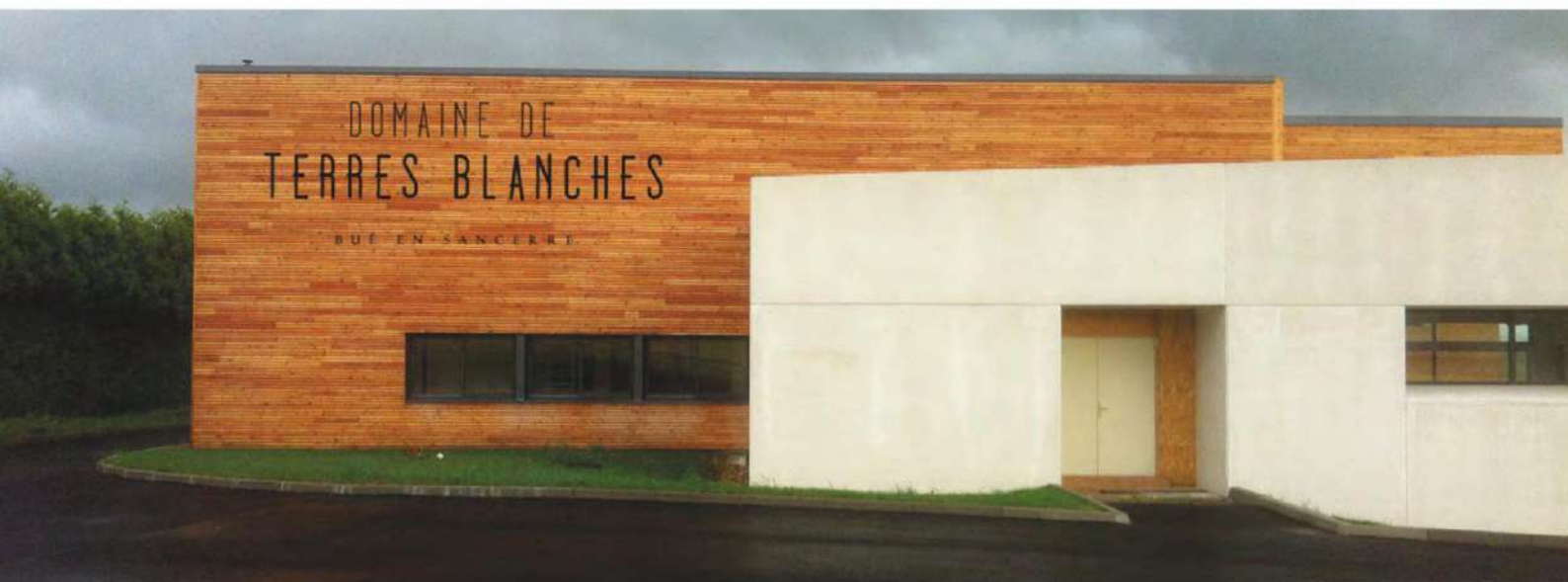
DOMAINE DE TERRES BLANCHES

ROUTE EN SANCERRE

Nel 1998, Jean-Louis Saget decide di acquistare Domaine de Terres Blanches, attratto dalle sue straordinarie peculiarità. Nato in una famiglia con una lunga storia a Pouilly-sur-Loire, Jean-Louis riconobbe immediatamente il grande potenziale del Sauvignon Blanc nelle prestigiose denominazioni Sancerre e Pouilly Fumé. Nel 2010 Arnaud e Laurent Saget sono entrati, accanto al padre, nell'azienda di famiglia e si sono concentrati sulla valorizzazione del terroir e dei vini prodotti.



DOMAINE DE TERRES BLANCHES



Domaine de Terres Blanches è costituito da un mosaico di terroir eccezionali, gli ettari di proprietà sono 15 nella denominazione Sancerre, nei comuni di Bué en Sancerre e Amigny, di cui 13,5 ettari coltivati a Sauvignon Blanc e 1,5 ettari a Pinot Noir. Ulteriori 2 ettari di Sauvignon Blanc piantati nella denominazione Pouilly-Fumé completano i vigneti di proprietà della tenuta. L'identità di Domaine de Terres Blanches è il frutto dei terroir da cui provengono le uve. Il suolo è la madre dei vini, per questo i terroir vengono rispettati, affinché possano esprimere tutti i loro segreti, permettendo a ciascun prodotto di esprimere la sua specificità. Le vinificazioni rispettano con cura le qualità specifiche delle uve ed ogni parcella viene vinificata separatamente. L'amore per la terra, per i vigneti, e il desiderio di permettere al terroir di esprimere il suo carattere unico sono i valori di questo Domaine.

FRANCIA
Valle della Loira





75 CL

Pouilly-Fumé

AOC Pouilly-Fumé

VITIGNO

Sauvignon 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il terroir del Pouilly-Fumé comprende i sette comuni di Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain e Tracy-sur-Loire. I due ettari di proprietà in cui è prodotto questo vino insistono su un terreno composto da marne argillo-calcaree del kimmeridgiano.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia delle uve a piena maturazione avviene manualmente, dopo un'attenta cernita in campo. Dopo una iniziale decantazione a freddo, la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox termoregolate per circa venti giorni. Il vino viene poi affinato sui suoi lieviti per 8 mesi, prima di essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo Pouilly Fumé ha un colore dorato con riflessi verdi. Il naso è sottile, con aromi di menta, oro e acacia. Il palato è ben equilibrato, con un bel finale fresco.



75 CL

Sancerre Blanc

AOC Sancerre

VITIGNO

Sauvignon 100%

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti di proprietà di 13,5 ettari coltivati a Sancerre Blanc sono frazionati in parcelle situate nei comuni di Bué en Sancerre, Sancerre e Amigny. Il suolo della zona, prevalentemente calcareo, è composto da caillottes, il calcare duro tipico della regione di Sancerre, e da Terres Blanches.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia delle uve a piena maturazione avviene manualmente, dopo un'attenta cernita in campo. Dopo un'accurata decantazione a freddo, il mosto limpido fermenta in tini a temperatura controllata per 20 giorni. Il vino viene poi affinato in vasche di acciaio sui suoi lieviti per 8 mesi, prima di essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Gli aromi esprimono note floreali e sentori di agrumi. Questo Sancerre Blanc, fresco e morbido, ha un finale lungo e fruttato.

Sancerre Rouge

AOC Sancerre

VITIGNO

Pinot Nero 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Questo piccolo vigneto di 1,5 ettari di Pinot Noir si trova nel comune di Bué en Sancerre ed ha un suolo, prevalentemente calcareo, composto da caillottes, il calcare duro tipico della regione di Sancerre, e da Terres Blanches.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la raccolta a mano a piena maturazione, le uve vengono completamente diraspate e

selezionate una seconda volta su un nastro prima di essere messe nei tini. La fermentazione inizia dopo una macerazione a freddo. L'estrazione avviene per follatura e rimontaggio, con un breve periodo di permanenza in vasca di 15 giorni. Dopo la svinatura, metà del vino viene affinato in vasche di acciaio e l'altra metà in barriques.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Al naso rivela aromi di frutta rossa. Il palato è deciso e lungo, con tannini leggeri e morbidi che danno al vino la possibilità di invecchiare per diversi anni.



75 CL

Sancerre Blanc Le Vallon

AOC Sancerre

VITIGNO

Sauvignon 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Questo vino proviene da un singolo vigneto di quasi 3 ettari denominato Le Vallon. L'età media delle viti, piantate è di 25 anni. Il suolo è prevalentemente calcareo, composto da caillottes, il calcare duro tipico della regione di Sancerre, e da Terres Blanches.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia delle uve a piena maturazione avviene manualmente, dopo un'attenta cernita in campo. Dopo una pressatura soffice, la fermentazione è in tini di acciaio inox a temperatura controllata per circa venti giorni. Il vino viene affinato in vasche di acciaio per 10 mesi sui suoi lieviti per conferirgli rotondità e finezza, prima di essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo vino intensamente aromatico presenta profumi di agrumi e pesche bianche. Al palato, Le Vallon è corposo, ricco e franco, con note minerali e una buona lunghezza.



75 CL

GRANDS VINS D'ALSACE

Gustave Lorentz

à Bergheim depuis 1836

FRANCE

Gustave Lorentz è situata nel caratteristico villaggio di Bergheim in Alsazia, ed è una delle cantine più antiche della regione, con una storia che parte dal 1836. Fondata dalla famiglia Lorentz, l'azienda si dedica da sempre alla produzione di vini di alta qualità, avendo tramandato la passione per il vino per sei generazioni. Attualmente, Georges Lorentz conduce la cantina, supportato dalle sue tre figlie, pronte a continuare la tradizione familiare. La filosofia della cantina si basa sulla convinzione che il vino derivi da un'interazione profonda tra varietà d'uva, terroir e clima. Gustave Lorentz è particolarmente apprezzata per la produzione di vini biologici, certificati dal 2012 su un'estensione di 35 ettari all'interno di un totale di 45 ettari vitati.



GUSTAVE LORENTZ



Ogni varietà è coltivata con attenzione, ciascuna adattandosi al proprio terroir, garantendo vini con caratteristiche uniche. Un elemento distintivo della cantina è il Grand Cru Altenberg de Bergheim, di cui Gustave Lorentz è il principale proprietario con 12 ettari, di cui 10 dedicati al Riesling e al Gewurztraminer. I vigneti hanno esposizione sud e presentano suoli argilloso-calcarei. I vini provenienti da questo Grand Cru, affinati per almeno cinque anni, si distinguono per la loro eleganza e per un perfetto equilibrio tra corpo potente e carattere fine e sottile. La cantina è stata completamente rinnovata nel 2015, rendendola una delle più moderne d'Alsazia.

FRANCIA
Alsazia





75 CL

Pinot Noir Réserve

Appellation d'origine contrôlée

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diverse colline intorno al piccolo villaggio di Bergheim con una predominanza di terreni pesanti composti da argilla e calcare.

VINIFICAZIONE

Le uve sane vengono raccolte a mano, diraspate e messe in tini per dieci giorni di macerazione. Durante questo periodo, viene effettuata una follatura del cappello due volte al giorno per estrarre colore e aromi. Successivamente, il mosto viene pressato e

messo in tini di acciaio inox per terminare la fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica che si conclude alla fine dell'inverno. Il vino viene affinato 2 anni prima di essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere si presenta di colore rosso rubino chiaro con riflessi brillanti. Al naso è caratterizzato da note di frutti rossi come il lampone delicato o la ciliegia carnosa. In bocca ha un attacco franco; seduce con il suo fruttato setoso con sottili note di frutti rossi, si avverte un tannino ben integrato con una grande freschezza che si estende fino alla fine.



75 CL - 150 CL

Riesling Réserve

Appellation d'origine contrôlée

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diverse colline intorno al piccolo villaggio di Bergheim con una predominanza di terreni pesanti composti da argilla e calcare.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte durante la vendemmia quando hanno raggiunto la maturità ottimale. Vengono poi diraspate per separare i grappoli dalle parti vegetali; quindi, vengono pressate per estrarre il mosto da esse. Il mosto viene trasferito serbatoi di

acciaio inossidabile, dove avviene la fermentazione. Durante questo processo, i lieviti naturali o selezionati trasformano gli zuccheri presenti nel mosto in alcol. Dopo la fermentazione, il vino viene lasciato a maturare sulle fecce per un certo periodo di tempo. Durante questa fase, il vino sviluppa profondità, complessità e carattere.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere ha un colore giallo paglierino. Al naso è espressivo, raffinato, con aromi di agrumi e fiori bianchi. In bocca ha un attacco vivace, con un'acidità rinfrescante, note di lime, mela Granny Smith con una grande struttura, fruttato con un finale pulito e asciutto. Un Riesling tipico dell'Alsazia, secco e gastronomico.

Pinot Gris Réserve

Appellation d'origine contrôlée

VITIGNO

Pinot Gris 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diverse colline intorno al piccolo villaggio di Bergheim con una predominanza di terreni pesanti composti da argilla e calcare.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte durante la vendemmia quando hanno raggiunto la maturità ottimale. Vengono poi diraspate per separare i grappoli dalle parti vegetali; quindi, vengono pressate per estrarre il mosto da esse. Il mosto viene trasferito serbatoi di

acciaio inossidabile, dove avviene la fermentazione. Durante questo processo, i lieviti naturali o selezionati trasformano gli zuccheri presenti nel mosto in alcol. Dopo la fermentazione, il vino viene lasciato a maturare sulle fecce per un certo periodo di tempo. Durante questa fase, il vino sviluppa profondità, complessità e carattere.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel calice si presenta giallo chiaro, brillante e limpido. Al naso è piuttosto riservato a causa della sua giovinezza, chiaramente caratterizzato da aromi fruttati, aperti e pieni di finezza, con aromi di frutta bianca, pesca tabacchiera e pera. In bocca è ben equilibrato, asciutto, con un'ottima lunghezza. Vino gastronomico, leggero al palato, con una freschezza fruttata e speziata che persiste.



75 CL

Gewurztraminer Réserve

Appellation d'origine contrôlée

VITIGNO

Gewurztraminer 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diverse colline intorno al piccolo villaggio di Bergheim con una predominanza di terreni pesanti composti da argilla e calcare.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte durante la vendemmia quando hanno raggiunto la maturità ottimale. Vengono poi diraspate per separare i grappoli dalle parti vegetali; quindi, vengono pressate per estrarre il mosto da esse. Il mosto viene trasferito serbatoi di

acciaio inossidabile, dove avviene la fermentazione. Durante questo processo, i lieviti naturali o selezionati trasformano gli zuccheri presenti nel mosto in alcol. Dopo la fermentazione, il vino viene lasciato a maturare sulle fecce per un certo periodo di tempo. Durante questa fase, il vino sviluppa profondità, complessità e carattere.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista si presenta oro chiaro e brillante. Al naso è espressivo, con sottili sentori di rosa, litchi e spezie fini. In bocca, l'attacco è ricco, setoso e carnoso, morbido e deliziosamente profumato. Vino preciso e persistente, molto piacevole.



75 CL - 150 CL



75 CL

Le Rosé Pinot Noir

Appellation d'origine contrôlée

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diverse colline intorno al piccolo villaggio di Bergheim con una predominanza di terreni pesanti composti da argilla e calcare.

VINIFICAZIONE

Le uve utilizzate per produrre il vino rosato vengono raccolte quando hanno raggiunto il grado di maturazione desiderato. Dopo la raccolta, le uve vengono pressate delicatamente per estrarre il mosto, che viene poi trasferito in serbatoi di fermentazione,

dove i lieviti naturali presenti nell'uva avviano il processo di fermentazione. A differenza della vinificazione del vino bianco, la vinificazione del vino rosato prevede una breve macerazione delle bucce con il mosto per conferire al vino il suo caratteristico colore rosato. Una volta terminata la fermentazione e la macerazione, il vino viene lasciato a maturare in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere si presenta di colore rosato chiaro. Al naso è espressivo con aromi fruttati di frutti rossi, fragola e lampone. Al palato è gustoso, con una bella freschezza; vino secco che vibra per la sua espressione aromatica e la sua vivacità. Rinfrescante e delizioso con tannini delicati ed eleganti.



75 CL - 150 CL
300 CL

Crémant d'Alsace Brut

Appellation d'origine contrôlée

VITIGNO

Chardonnay, Pinot bianco, Pinot Nero, Pinot Grigio.

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diverse colline intorno al piccolo villaggio di Bergheim con una predominanza di terreni pesanti composti da argilla e calcare.

VINIFICAZIONE

La produzione del Crémant d'Alsace richiede condizioni di produzione rigorose e una cura continua per ottenere questo risultato. Le uve vengono vendemmiate con cura, assicurandosi che siano sane e senza tracce di marciume. Vengono poi poste delicatamente nella pressa, seguendo le medesime regole del Méthode Champenoise. Dopo il tradizionale processo di fermentazione in vasca, la seconda fermentazione, detta anche Prise de mousse,

che avviene in cantine fresche, all'interno della bottiglia stessa. Questo evento naturale richiede una cura meticolosa e paziente per ogni bottiglia. Dopo il processo di invecchiamento Sur lattes, le bottiglie vengono ruotate gradualmente dalla posizione orizzontale a quella verticale nell'arco di quattro giorni. Questo per consentire al deposito di lievito di accumularsi nel collo della bottiglia. Durante il dégorgeement, il collo della bottiglia viene congelato per racchiudere tutto il sedimento nel ghiaccio. In seguito, la pressione naturale espelle il sedimento e la bottiglia viene tappata e chiusa, con l'aggiunta di una liqueur d'expédition.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore giallo pallido e limpido di questo spumante è accompagnato da un perlage sottile e persistente. Al naso si percepiscono delicati aromi di mele verdi a fette, limoni, mandorle scottate e crosta di pane. Al palato è brillante e croccante, con un attacco franco e un corpo medio. Le bollicine sono fini e il vino è piacevolmente secco e biscottato.

Crémant d'Alsace Rosé

Appellation d'origine contrôlée

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diverse colline intorno al piccolo villaggio di Bergheim con una predominanza di terreni pesanti composti da argilla e calcare.

VINIFICAZIONE

La produzione del Crémant d'Alsace richiede condizioni di produzione rigorose e una cura continua per ottenere questo risultato. Le uve vengono vendemmiate con cura, assicurandosi che siano sane e senza tracce di marciume. Vengono poi poste delicatamente nella pressa, seguendo le medesime regole del Méthode Champenoise. Dopo il tradizionale processo di fermentazione in vasca, la seconda fermentazione, detta anche Prise de mousse, che

avviene in cantine fresche, all'interno della bottiglia stessa. Questo evento naturale richiede una cura meticolosa e paziente per ogni bottiglia. Dopo il processo di invecchiamento Sur lattes, le bottiglie vengono ruotate gradualmente dalla posizione orizzontale a quella verticale nell'arco di quattro giorni. Questo per consentire al deposito di lievito di accumularsi nel collo della bottiglia. Durante il dégorgement, il collo della bottiglia viene congelato per racchiudere tutto il sedimento nel ghiaccio. In seguito, la pressione naturale espelle il sedimento e la bottiglia viene tappata e chiusa, con l'aggiunta di una liqueur d'expédition.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo Crémant è prodotto esclusivamente con uve Pinot Nero, note per il loro fascino e la loro eleganza. Il Crémant Rosé presenta un perlage consistente e fine e mostra riflessi rosa ramati quando viene versato nel bicchiere. Il suo profumo delicato e fresco evoca note di frutti rossi discreti, come ribes o ribes nero. Questo spumante vivace ed equilibrato è caratterizzato da un finale rinfrescante, morbido, pulito e asciutto.



75 CL - 150 CL

ALSAZIA · GUSTAVE LORENTZ

Crémant d'Alsace Zéro Dosage

Appellation d'origine contrôlée

VITIGNO

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio.

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diverse colline intorno al piccolo villaggio di Bergheim con una predominanza di terreni pesanti composti da argilla e calcare.

VINIFICAZIONE

La produzione del Crémant d'Alsace richiede condizioni di produzione rigorose e una cura continua per ottenere questo risultato. Le uve vengono vendemmiate con cura, assicurandosi che siano sane e senza tracce di marciume. Vengono poi poste delicatamente nella pressa, seguendo le medesime regole del Méthode Champenoise. Dopo il tradizionale processo di fermentazione in vasca, la seconda fermentazione, detta anche Prise de mousse, che avviene in cantine fresche, all'interno della bottiglia stessa. Questo evento naturale richiede una cura meticolosa e paziente per ogni bottiglia.

Dopo il processo di invecchiamento Sur lattes, le bottiglie vengono ruotate gradualmente dalla posizione orizzontale a quella verticale nell'arco di quattro giorni. Questo per consentire al deposito di lievito di accumularsi nel collo della bottiglia. Durante il dégorgement, il collo della bottiglia viene congelato per racchiudere tutto il sedimento nel ghiaccio. In seguito, la pressione naturale espelle il sedimento e la bottiglia viene tappata e chiusa, con l'aggiunta di una liqueur d'expédition non zuccherata.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino presenta una tonalità giallo pallido e un aspetto limpido, con un perlage delicato e persistente. Il profumo è inizialmente deciso con note di prugna Mirabelle e nocciola, seguite poi da fragranze fruttate di mela matura e agrumi, come la scorza d'arancia. Quando lo si beve, il vino ha una consistenza morbida e ampia grazie alle sue bollicine fini e persistenti. La sua rotondità è controbilanciata da un'acidità matura che evidenzia aromi di mela rossa, pera e agrumi. Per finire, sono presenti note di brioche e speziati di cannella. Il palato beneficia di una grande freschezza e finezza. Certificato biologico.



75 CL

www.gustavelorentz.com



75 CL

Riesling Grand Cru Altenberg De Bergheim

Appellation d'origine contrôlée

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Questo vino è prodotto da uve provenienti dal prestigioso Grand Cru Altenberg di Bergheim. Il terreno è argilloso e calcareo e le viti sono molto vecchie, tra i 30 e 50 anni. Orgoglio dei viticoltori di Bergheim, l'Altenberg è rinomato per i suoi vini pregiati già dalla fine del XIII secolo.

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari in acciaio inox a temperatura controllata. Vino raffinato, dotato di forza espressiva e particolare autenticità.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere si osserva un colore giallo dorato intenso e brillante. Al naso si apre subito con notevole intensità, mostrando aromi di pompelmo e bergamotto, oltre a note di pietra focaia e pepe bianco. All'assaggio vanta un corpo ampio e concentrato ma raffinato, con una complessità strutturale che colpisce tanto quanto gli aromi di limone di Amalfi, dragoncello e salvia. Il finale è lungo e notevolmente strutturato, indicando un eccellente potenziale di invecchiamento.



75 CL

Pinot Gris Grand Cru Altenberg De Bergheim

Appellation d'origine contrôlée

VITIGNO

Pinot Gris 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Questo vino è prodotto da uve provenienti dal prestigioso Grand Cru Altenberg di Bergheim. Il terreno è argilloso e calcareo e le viti sono molto vecchie, tra i 30 e 50 anni. Orgoglio dei viticoltori di Bergheim, l'Altenberg è rinomato per i suoi vini pregiati già dalla fine del XIII secolo.

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari in acciaio inox a temperatura controllata. Vino raffinato, dotato di forza espressiva e particolare autenticità.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo Pinot Gris Grand Cru si presenta nel bicchiere di colore oro antico intenso. Ha un bouquet intenso con aromi di pesca bianca, legno di sandalo, vaniglia e spezie dolci. Al palato questo vino è ricco, denso, caldo e dolce, il che contribuisce al suo fascino. Ben strutturato e concentrato, rivela la sua generosità e indulgenza, culminando in un lungo finale con piacevoli note di marzapane.

Gewurztraminer Grand Cru Altenberg De Bergheim

Appellation d'origine contrôlée

VITIGNO

Gewurztraminer 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Questo vino è prodotto da uve provenienti dal prestigioso Grand Cru Altenberg di Bergheim. Il terreno è argilloso e calcareo e le viti sono molto vecchie, tra i 30 e 50 anni. Orgoglio dei viticoltori di Bergheim, l'Altenberg è rinomato per i suoi vini pregiati già dalla fine del XIII secolo.

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari in acciaio inox a temperatura controllata. Vino raffinato, dotato di forza espressiva e particolare autenticità.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere il colore giallo oro intenso cattura gli occhi. Al naso è sorprendentemente complesso, con ricchezza e languidezza che evocano i vortici lenti e sognanti della crema di curcuma al miele, la fragranza dello zafferano e la luce dorata della sera. Ci sono note di pepe bianco che si combinano con il litchi, oltre a semi di cumino, olio di rosa e grani di pepe rosa. Al sorso, questo vino vanta intense note agrumate come quelle delle arance di Siviglia, dei kumquat e una dolcezza da incanto. Il volume è distribuito in piani e angoli smussati, con un gusto dolce e puro e un finale lungo e maturo.



75 CL



Domaine **MICHAUT** *Frères*

Domaine Michaut Frères si trova a Beine, nel cuore della regione della Chablis, e i vigneti di proprietà si estendono per 53 ettari, suddivisi tra le denominazioni di Petit Chablis, Chablis e Chablis 1er Cru. La storia della famiglia Michaut nella Chablis inizia negli anni '60 quando Henri Michaut ha iniziato con un piccolo vigneto di 2 ettari. I suoi tre figli –Jean, Bernard e Christian– si unirono a lui negli anni successivi.



DOMAINE MICHAUT FRÈRES



Oggi, Adrien Michaut, terza generazione della famiglia, è al timone del Domaine e continua a espandere i propri vigneti. Dal suo arrivo nel 2010, ha sempre lavorato con rigore e passione, implementando metodi di vinificazione innovativi che enfatizzano la qualità del vino, inclusa l'adozione di tecniche moderne per la fermentazione e l'affinamento. La sua visione mira a risvegliare i sensi e a produrre vini che esprimano lo spirito del Domaine: puri, dinamici e autentici. In questo contesto, il Domaine Michaut Frères rappresenta una tradizione familiare che si è evoluta attraverso tre generazioni di viticoltori, tutti dediti a produrre vini che riflettono l'eccezionale simbiosi tra i terroirs Kimmeridgiano e Portlandiano e il vitigno Chardonnay creando combinazioni uniche.

FRANCIA
Chablis





75 CL

Petit Chablis

AOC Petit Chablis

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti, con un'età media di 15 anni, si estendono per una superficie di 12,7 ettari sulla riva sinistra del fiume Serein, nel Villaggio di Beine, con una bella esposizione sia a nord che a sud. I suoli sono composti principalmente da sedimenti argillosi e calcarei (Portlandiano).

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione segue metodi tradizionali, la fermentazione avviene a una temperatura controllata di 18° C. Il processo di maturazione

dei vini avviene in due fasi: per un periodo di circa 8 mesi, il vino viene affinato su fecce fini in vasche inox e in barriques di rovere da 228 litri. Prima dell'imbottigliamento, si effettua l'assemblaggio che consiste nel 95% di vino proveniente dalle vasche inox e nel 5% dalle barriques.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino presenta un bellissimo colore giallo paglierino chiaro. Al naso si rivela espressivo e intenso, con delicate note di fiori bianchi come l'acacia e il biancospino, accompagnate da aromi agrumati di pompelmo e pesca bianca. In bocca, il vino si mostra dinamico e fruttato, caratterizzato da un ottimo equilibrio e una mineralità che si conclude con un leggero tocco di iodio.



75 CL

Chablis

AOC Chablis

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti si estendono per una superficie di 20 ettari sulla riva sinistra del fiume Serein, nel Villaggio di Beine, con una bella esposizione sia a nord che a sud. I suoli sono composti principalmente da argilla e calcare, tipici del Kimmérgiano, arricchite da piccole ostriche fossili, che conferiscono caratteristiche uniche ai vini prodotti.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione segue metodi tradizionali, la fermentazione avviene a una temperatura

controllata di 18° C. Il processo di maturazione dei vini avviene in due fasi: per un periodo di circa 8 mesi, il vino viene affinato su fecce fini in vasche inox e in barriques di rovere da 228 litri. Prima dell'imbottigliamento, si effettua l'assemblaggio che consiste nel 90% di vino proveniente dalle vasche inox e nel 10% dalle barriques.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino presenta un bellissimo colore giallo paglierino chiaro. Al naso si rivela espressivo e intenso, dominato da fiori primaverili e aromi agrumati arricchiti da sottili note speziate e un accenno di mandorle zuccherate. In bocca, il vino è fresco e vivace, con una buona lunghezza e una mineralità che si conclude con rinfrescanti note di scorza d'arancia.

Chablis Vieilles Vignes

AOC Chablis

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti si estendono per una superficie di 9,3 ettari sulla riva sinistra del fiume Serein, nel Villaggio di Beine, su un versante sud che include le zone di Vau de Longue e Vau Giraud. L'età media delle viti varia tra i 35 e i 50 anni, il che contribuisce a una maggiore complessità e profondità nei vini prodotti. I suoli sono composti principalmente da argilla e calcare, tipici del Kimmérgiano, arricchite da piccole ostriche fossili, che conferiscono caratteristiche uniche ai vini prodotti.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione segue metodi tradizionali, la fermentazione avviene a una temperatura controllata di 18° C. Il processo di maturazione

dei vini avviene in due fasi: per un periodo di circa 12 mesi, il vino viene affinato su fecce fini in vasche inox e in barriques di rovere da 228 litri. Prima dell'imbottigliamento, si effettua l'assemblaggio che consiste nel 65% di vino proveniente dalle vasche inox e nel 35% dalle barriques.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro. Al naso, offre aromi complessi e raffinati. Si possono percepire note di frutta bianca, come la mela e la pera, accompagnate da sentori minerali tipici della regione, come la pietra focaia e il calcare. Le note floreali e agrumate, come il bergamotto e la verbena di limone, aggiungono ulteriore complessità. In bocca, è caratterizzato da una freschezza vivace e un'acidità ben bilanciata. La mineralità si fa sentire con note di scorza di limone, mentre un leggero accenno di salinità rende il vino estremamente rinfrescante. La struttura è elegante, e di buona persistenza.



75 CL

Chablis 1er Cru Vau-Ligneau

AOC Chablis 1er Cru

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti si estendono per una superficie di 5 ettari sulla riva sinistra del fiume Serein, nel Villaggio di Beine, con una bella esposizione su un versante sud e sud-ovest. L'età media delle viti è di 50 anni, il che contribuisce a una maggiore complessità e profondità nei vini prodotti. I suoli sono composti principalmente da argilla e calcare, tipici del Kimmérgiano, arricchite da piccole ostriche fossili, che conferiscono caratteristiche uniche ai vini prodotti.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione segue metodi tradizionali, la fermentazione avviene a una temperatura controllata di 18° C. Il processo di maturazione

dei vini avviene in due fasi: per un periodo di circa 12 mesi, il vino viene affinato su fecce fini in vasche inox e in barriques di rovere da 228 litri. Prima dell'imbottigliamento, si effettua l'assemblaggio che consiste nel 65% di vino proveniente dalle vasche inox e nel 35% dalle barriques.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino presenta un bellissimo colore giallo paglierino chiaro. Al naso, si rivela espressivo e complesso, con delicate note di fiori bianchi come l'acacia e aromi agrumati di limone e lime, arricchiti da note di legno e profumi di prodotti da forno come mandorle, miele e angelica. In bocca, il vino è intenso e teso, esprimendo una notevole freschezza con sentori agrumati di limone, verbena di limone, bergamotto e un tocco di menta.



75 CL

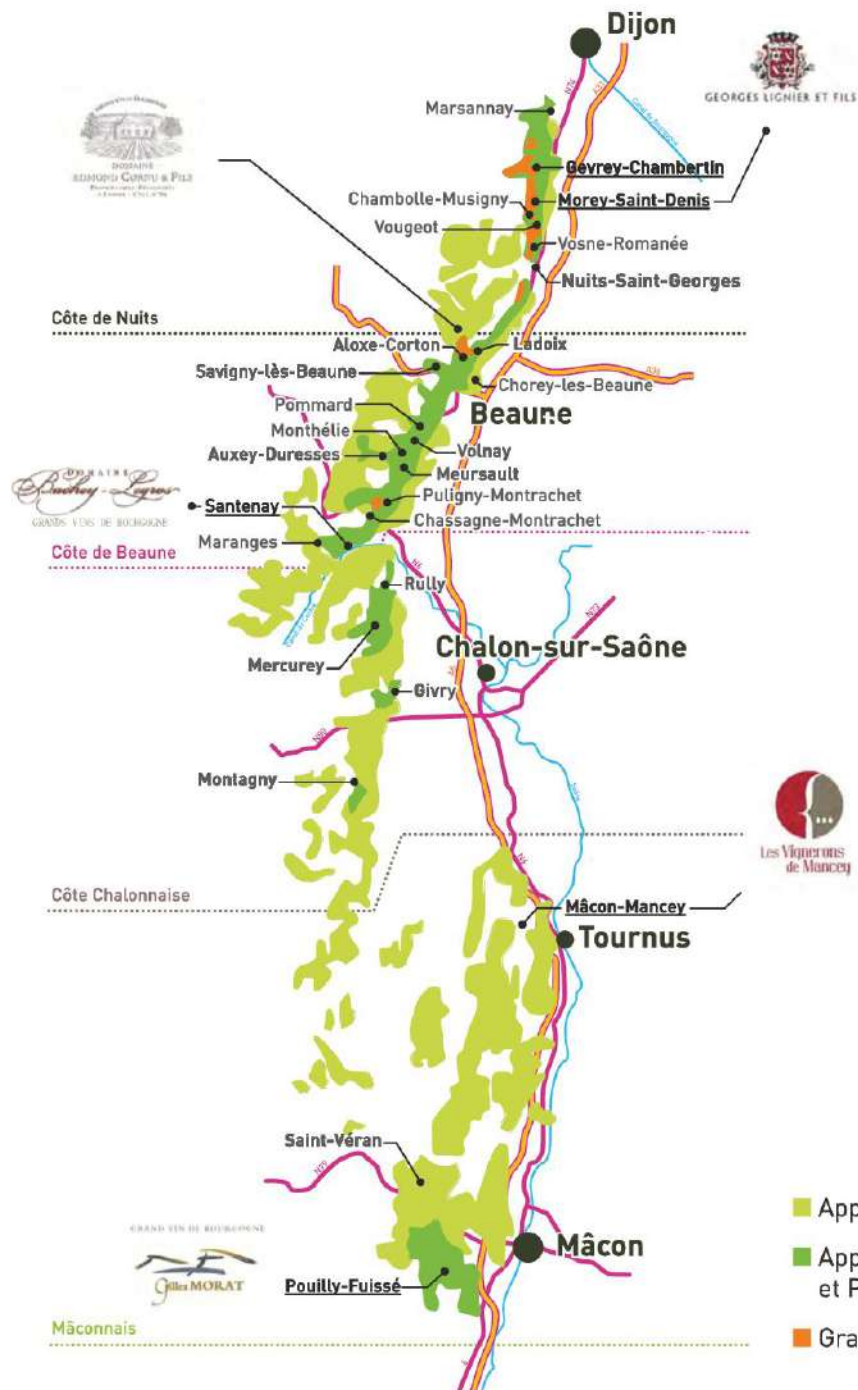


Il Consorzio Bourgogne de Vigne en Verre, noto anche come BVV, è stato creato più di 40 anni fa, nel 1981. I fondatori avevano constatato come fosse estremamente arduo essere performanti sul piano tecnico e allo stesso tempo essere un buon commerciante. Decisero allora di concentrarsi su quello che amavano fare, lavorare nel loro vigneto, nella loro cantina e di delegare ad altri la parte commerciale. Oggi il consorzio, che raggruppa circa trentacinque produttori, che si susseguono di padre in figlio, risponde perfettamente ai bisogni dei professionisti del mondo del vino.

- *Autenticità:* tutti i vini sono vinificati, affinano e vengono imbottigliati nella proprietà medesima. Ogni azienda custodisce la propria filosofia produttiva, la cura dei vigneti e i segreti della vinificazione.
- *Identità:* i vini portano la firma dei produttori, nel rispetto dei territori.
- *Pluralità:* la gamma di BVV non ha uno stile ma 35 stili di vino, 35 filosofie differenti e complementari.
- *Qualità:* i vini sono frutto dell'esperienza e del savoir-faire dei vignaioli.
- *Una distribuzione controllata:* non si tratta di essere agenti o negozianti, ma piuttosto il prolungamento commerciale diretto delle aziende.
- *950.000 bottiglie distribuite nel mondo, 50% in Francia e 50% all'export*
- *35 proprietà*
- *300 ettari di vigneti*
- *90 DOC di Borgogna, da Chablis a Brouilly*

FRANCIA
Borgogna







Les Vignerons
de Mancey

Les Vignerons de Mancey è stata fondata nel 1929 ed è cresciuta fino a coprire 120 ettari di vigneti intorno a Mancey, a pochi chilometri da Tournus e dal fiume Saône. I vigneti e le cantine si trovano nel cuore di questa magnifica regione vinicola, nel punto più alto delle colline del Mâconnais, una regione vasta e aperta con vigneti piantati su dolci pendii collinari, tra i prati e boschi. Questa cooperativa riunisce la produzione di circa 50 viticoltori con la vinificazione dei tradizionali vitigni della Borgogna: Chardonnay, Pinot Noir, Aligoté e Gamay.



Les Essentielles Bourgogne Chardonnay

Aoc Bourgogne

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Tutte le uve utilizzate per la produzione di questo vino provengono dal villaggio di Chardonnay, situato a pochi chilometri a sud di Mancey. È un vero e proprio Chardonnay proveniente dal villaggio di Chardonnay. I vigneti giacciono su terreni calcarei con un'esposizione ottimale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Onde evitare l'ossidazione, le uve raccolte vengono trasportate rapidamente alla pressa. Dopo una delicata pressatura pneumatica, i

mosti vengono trasferiti in vasche di decantazione a bassa temperatura, dove vengono lasciati chiarificare per 24-36 ore. La fermentazione avviene con lieviti autoctoni a una temperatura controllata di 18-21°C per preservare gli aromi delicati. I vini rimangono sui lieviti fino al completamento della fermentazione malolattica, a quel punto vengono travasati e svinati. L'affinamento è di almeno 6 mesi in vasca prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Al naso il vino presenta un mix di frutta a polpa bianca, in particolare pere e pesche bianche, fuse con note minerali. La sua profondità e ricchezza creano un bouquet elegante e fresco al palato, completato dalla sua complessità e dai suoi sapori piacevolmente persistenti.



75 CL

BORCOGNA · MÂCONNAIS

Les Essentielles Bourgogne Pinot Noir

Aoc Bourgogne

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Les Essentielles Pinot Noir proviene esclusivamente da vecchie vigne situate in varie zone della regione con diversi suoli ed esposizioni. I vigneti richiedono una gestione meticolosa e un lavoro di precisione, per ottenere un prodotto di grandissima qualità.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono diraspate e messe in vasche di acciaio inox dove avviene una fase di pre-fermentazione a freddo, della durata di 4-5 giorni. Segue la fermentazione alcolica a

temperatura controllata. Le follature e i rimontaggi vengono effettuati con l'obiettivo di estrarre tutta la ricchezza dell'uva nel modo più equilibrato possibile. Dopo la fermentazione, il vino viene travasato e pressato. Dopo un parziale assemblaggio il vino viene lasciato in vasca a riposare per un breve lasso di tempo, dopodiché viene messo in barriques, di cui il 10% nuove, e affinato per circa un anno. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Dopo il processo di affinamento in legno viene effettuata un'accurata selezione delle barriques migliori per creare il blend definitivo.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Profondo, elegante e dal colore rosso rubino intenso e scuro, questo vino rivela aromi di frutta, ciliegie e more, con una nota speziata e di vaniglia. Il vino possiede un carattere robusto e strutturato, con un palato carnoso e una raffinata elevazione sul finale.



75 CL

www.lesvigneronsdemancey.fr



La tenuta vinicola si trova nel pittoresco villaggio di Vergisson, nella Borgogna meridionale, e si sviluppa su una superficie di 7 ettari. I proprietari, Gilles e Joëlle Morat, seguono un approccio artigianale nell'enologia, adottando metodi agricoli naturali e sostenibili per i loro vigneti. Prestano particolare attenzione al lavoro manuale, compresa la vendemmia, e utilizzano tecniche precise sia in vigna che in cantina per creare vini ricchi e puri che rispecchiano il terroir di Vergisson. A partire dalla vendemmia del 2022, la tenuta ha ottenuto la certificazione biologica. La tenuta produce vini di Pouilly-Fuissé e di Saint-Véran. La scelta di una superficie viticola più piccola è in linea con la filosofia artigianale della tenuta, che privilegia il lavoro manuale, la coltivazione stagionale del suolo e l'utilizzo di prodotti biologici minerali o vegetali.



Saint-Véran Roche Mer

Aoc Saint-Véran

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il vino è prodotto in due lieux-dits esposti a est: Les Châtaigniers, situata su un versante della Roche de Vergisson, e La Rapie situata sul versante opposto. Il terreno è composto da argilla e calcare. Il vino della Roche Mer proviene dai vigneti situati ai piedi delle creste calcaree del Vergisson.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano e immediatamente pressate prima della decantazione a freddo dei mosti. La

fermentazione alcolica e malolattica avvengono in vasche a temperatura controllata. Il vino evolve sui lieviti per 10 mesi, con periodici battonage fino all'agosto successivo. Una volta completata la fermentazione malolattica, il vino viene travasato, assemblato, leggermente filtrato e imbottigliato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Al naso il vino offre delicati accordi di limone e fieno essiccato al sole. Al palato presenta una combinazione ben bilanciata di freschezza e brillantezza e sottili note di frutta a nocciolo, con una freschezza essenziale che pervade tutto il vino. Il risultato è un vino molto intenso, sapido e saporito, davvero meraviglioso.



75 CL

Pouilly-Fuissé Terres du Menhir

Aoc Pouilly-Fuissé

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il Pouilly-Fuissé è prodotto esclusivamente con uve Chardonnay coltivate nei comuni di Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly e Vergisson. Questo vino proviene dalle uve delle parcelle appartenenti al domaine sul terroir di Vergisson. Le parcelle sono state scelte per la loro età e per la qualità dei suoli.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano e immediatamente pigiate. Dopo la decantazione, il 40% del succo viene

fermentato direttamente in barriques di rovere francese di età compresa tra i 3 e i 7 anni, mentre il restante 60% è fermentato in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino viene lasciato sui suoi lieviti fino al giugno successivo con periodici battonage dei lieviti. Al termine della fermentazione malolattica, il vino viene travasato, assemblato, leggermente filtrato e imbottigliato nel Domaine.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore oro chiaro, bello e brillante, con riflessi intensi. Al naso è piacevole, moderatamente intenso e fine, con una nota di rovere e notevoli aromi di agrumi, frutta esotica e fiori bianchi. Al palato il vino è potente, morbido e setoso. Questo Chardonnay possiede un bel corpo con aromi minerali e di fiori bianchi.



75 CL

Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche

Aoc Pouilly-Fuissé 1er Cru

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Sur la Roche è un vigneto premier cru di Pouilly-Fuissé situato nel comune di Vergisson. Si trova all'estremità orientale del pendio che sale verso ovest, sfociando nella Roche de Vergisson. Sur la Roche ha una pendenza dolce e un'esposizione sud-est. Questo vigneto ha caratteristiche molto minerali, il terreno è composto da calcare giurassico con una profondità limitata, ed è protetto dai venti freddi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano e pigiate prontamente. Il mosto viene poi fatto fermentare

in barriques di rovere francese, che hanno da 1 a 7 anni. Il vino rimane sui lieviti fino all'agosto successivo, con regolari battonage, e al termine della fermentazione malolattica viene travasato, assemblato, leggermente filtrato e imbottigliato nel Domaine.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo vino maturo presenta note di albicocca, un tocco di rovere e un accenno di vaniglia e un forte carattere minerale. Le note di tostatura continuano nel palato, che risulta ampio e spazioso, con un'acidità naturale e sfumature gessose che rinvigoriscono i sensi. Una sottile nota di resina di pino conferisce un profumo delicato, completando la sensazione di testa che culmina in un finale rinfrescante. La struttura del vino è liscia e arrotondata, mantenendo comunque una certa freschezza. In definitiva, il vino è semplicemente meraviglioso.



75 CL

DOMAINE *Bachey-Legros*

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

La tenuta Bachey-Legros è rinomata per i suoi antichi vigneti che producono uve di alta qualità grazie alla dedizione e all'attenzione della famiglia per secoli. I loro vini riflettono il carattere locale del terreno e sono una combinazione armoniosa di forza e finezza. L'eredità della famiglia è legata all'eccellenza e alla personalità dei loro vini, che rimangono una tradizione tramandata con cura e passione. Attualmente, Lénéa e Samuel sono i custodi di questa eredità. I vigneti della tenuta si estendono su 18 ettari e si trovano nelle migliori località di Santenay, Chassagne-Montrachet e Les Maranges. Le viti più preziose sono quelle coltivate tra il 1935 e il 1955. L'etica della tenuta si basa sul rispetto della vite, dell'ambiente e dei lavori dei loro antenati. Il dominio Bachey-Legros è noto per la sua identità come azienda di Vecchie Vigne.



Maranges Vieilles Vignes

Aoc Maranges Villages

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Maranges, situato nella regione viticola di Côte de Beaune, è famoso per la produzione di vini rossi a base di uve Pinot Nero. I terreni dei vigneti sono caratterizzati da una concentrazione di calcare e argilla. Nonostante sia situato nella Saône et Loire, Maranges è considerato parte della Côte de Beaune e, di conseguenza, della regione vinicola della Côte d'Or. Il vino è un assemblaggio di due parcelle di viti storiche, Les Aubuzes una parcella con vecchi cloni e un alto contenuto di argilla, ed En Crèvéche che presenta un terreno più umido con argilla e calcare con piccoli ciottoli.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La macerazione a freddo prima della fermentazione dura 5 giorni, seguita da 8 giorni di fermentazione alcolica e 5 giorni di macerazione post-fermentativa. Il vino è poi affinato per 14 mesi, 12 mesi in barriques sui lieviti senza travasi e poi 2 mesi in vasca. L'estrazione è stata delicata e misurata per enfatizzare il frutto.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo vino ha un palato elegante che combina i sapori dei frutti neri come le ciliegie di Burlat perfettamente mature e le more selvatiche. Il risultato è una dolcezza avvolgente e una consistenza ricca e vellutata.



75 CL

Santenay Les Charmes Vieilles Vignes

Aoc Santenay Villages

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Situata ai piedi della Côte de Beaune, Santenay è famosa per i suoi terreni calcarei. Il clima a Santenay è di tipo continentale, con estati calde e secche e inverni freschi e prolungati. Le uve che compongono questo vino sono state piantate nel 1950 e si trovano a Le Charmes, un vigneto con terreno fortemente calcareo che si trova nella parte sud-orientale del comune, vicino alla frazione di Santenay-le-Haut.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La macerazione a freddo prima della fermentazione è durata 5 giorni, seguita da 13 giorni di fermentazione alcolica e 10 giorni di macerazione post-fermentativa. Il vino è poi affinato per 14 mesi, 12 mesi in barriques sui lieviti senza travasi e poi 2 mesi in vasca. L'estrazione è stata delicata e misurata per enfatizzare il frutto.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Un vino seducente e morbido, con freschi aromi di ciliegia e note di spezie. La finezza e l'eleganza del frutto che si esprime in modo eccellente, insieme alla sua buona lunghezza al palato, sono affascinanti. Le vecchie vigne sono caratterizzate da tannini ricchi, morbidi e setosi che provengono dalle profondità del calcare.



75 CL



75 CL

Santenay 1er Cru La Comme Vieilles Vignes

Aoc Santenay 1er Cru

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

La Comme è un vigneto Premier Cru situato nel comune di Santenay, nella regione della Côte d'Or. La parcella si trova nell'area settentrionale di Santenay, al confine con Chassagne-Montrachet, ed è considerata la parte migliore del comune. Il terreno è marnoso e argilloso, e l'esposizione sud-est di La Comme garantisce molta luce solare alle viti piantate nel 1955. I vini di La Comme rappresentano fedelmente il terroir e offrono un'esperienza gustativa eccezionale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La macerazione a freddo prima della fermentazione dura 4 giorni, seguita da 12 giorni di fermentazione alcolica e 6 giorni di macerazione post-fermentativa. Il vino è poi affinato per 14 mesi, 12 mesi in barriques sui lieviti senza travasi e poi 2 mesi in vasca. L'estrazione è stata delicata e misurata per enfatizzare il frutto.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Minerale, ben strutturato, potente e concentrato, con un eccellente potenziale di invecchiamento. Il vino è ricco di aromi di frutta nera candita e ricca. Note di caffè tostato e torrefatto riempiono il naso, accompagnate da un sottile sottofondo terroso. Il sapore di moca avvolge anche il frutto di ciliegia, vibrante e piccante, che costituisce il cuore del vino.



75 CL

Meursault Les Chevalières

Aoc Meursault Villages

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Meursault è un villaggio situato nella sotto regione della Côte de Beaune. Arroccati sui pendii ricchi di calcare della Côte d'Or, i vigneti di Meursault giacciono sul terroir tipico della Borgogna, e si trovano all'imbocco della valle di Saint-Romain. Les Chevalières Meursault proviene da un terroir fresco con base calcarea situato a 250 metri, con esposizione a nord-est.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il vino svolge la fermentazione alcolica in barrique per una durata di 2 mesi. I bâtonnage vengono gestiti in maniera differente in base alle condizioni del vino ogni anno. Il vino è poi affinato per 14 mesi, 12 mesi in barriques sui lieviti senza travasi e poi 2 mesi in vasca. L'estrazione è stata delicata e misurata per enfatizzare il frutto.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Lo Chardonnay esalta la freschezza del terreno, dando vita a un vino vivace che esordisce con un ingresso croccante e acquista ricchezza e calore verso la parte centrale, culminando in un finale eccezionalmente ricco.

Puligny-Montrachet

Aoc Puligny-Montrachet Villages

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il villaggio era originariamente chiamato solo Puligny fino al 1879, quando fu aggiunta la sezione Montrachet in omaggio all'iconico Grand Cru Le Montrachet. Il terroir conferisce ai vini di Puligny-Montrachet una delicata differenza rispetto ai vini dei vicini Chassagne-Montrachet e Meursault. Questo vino nasce dal climat Les Reuchaux, con esposizione sud-est e terreni argillosi calcarei, situato vicino al confine con la denominazione Meursault, con viti piantate nel 1965.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il vino svolge la fermentazione alcolica in barrique per una durata di 2 mesi. I bâtonnage vengono gestiti in maniera differente in base alle condizioni del vino ogni anno. Il vino è poi affinato per 14 mesi, 12 mesi in barriques sui lieviti senza travasi e poi 2 mesi in vasca. L'estrazione è stata delicata e misurata per enfatizzare il frutto.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino è ben equilibrato, con una notevole complessità aromatica e uno stile distintamente elegante. È sofisticato, fine, perfettamente armonioso e vibrante. Ha una deliziosa gamma di aromi di frutta a nocciolo giallo. È solare, maturo, succoso e salato, con una piacevole morbidezza che ricorda il miele. La struttura è fresca e carnosa, il finale è persistente, con una significativa intensità minerale del terroir.



75 CL

Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Petits Clos Vieilles Vignes

Aoc Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Les Petits Clos è un famoso vigneto Premier Cru situato nella regione della Côte de Beaune. Questo vigneto si estende per oltre cinque ettari, di cui ben due sono di proprietà Bachey-Legros ed è situato nella denominazione Chassagne-Montrachet, vicino al confine con Santenay. Les Petits Clos è un'importante sottosezione del vigneto Morgeot. Questa parcella è estremamente ben esposta a est-ovest e ha un terreno ricco rosso argilloso-calcareo, con viti piantate nel 1950.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il vino svolge la fermentazione alcolica in barrique per una durata di 2 mesi. I bâtonnage vengono gestiti in maniera differente in base alle condizioni del vino ogni anno. Il vino è poi affinato per 14 mesi, 12 mesi in barriques sui lieviti senza travasi e poi 2 mesi in vasca. L'estrazione è stata delicata e misurata per enfatizzare il frutto.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino è meravigliosamente pieno e lungo, con note di fiori bianchi, frutta gialla un tocco di burro fresco, delle note di legno sostenute da una sapidità importante. Con il passare del tempo è ancora più sorprendente, subendo una vera e propria metamorfosi. Assume una tonalità dorata e ancora più corpo e sostanza.



75 CL



Il Domain Edmond Cornu è una tenuta vitivinicola a conduzione familiare situata nella Côte de Beaune. Copre una superficie di 16,25 ettari di vigneti prevalentemente rossi. La tenuta è gestita da Pierre e Edith, con l'aiuto del cugino Emmanuel e il prezioso supporto di Edmond, anche se ormai in pensione. Nel 2020, la figlia Lucie ha iniziato a lavorare nel Domaine di famiglia, dopo aver completato gli studi di viticoltura ed enologia e aver acquisito esperienze in diverse regioni vinicole del mondo. Nel corso degli anni, la tenuta si è adattata alle sfide economiche e ha investito in equipaggiamenti e infrastrutture commerciali. Si prendono cura del loro vigneto con metodi sostenibili, utilizzando la lotta integrata e hanno ottenuto diversi certificati ambientali, incluso il livello 3 HVE. La tenuta imbottiglia il suo vino al 100% in loco per garantire la qualità del prodotto finale.



Bourgogne Aligoté

Aoc Bourgogne

VITIGNO

Aligoté 100%

ZONA DI PRODUZIONE

L'Aligoté è noto come il terzo vitigno della Borgogna, strettamente imparentato con lo Chardonnay. L'Aligoté utilizzato per la produzione di questo vino cresce a Le Clos du Meix Gobillon. Il terreno in questa località è di colore marrone chiaro e scuro, con una parte di ghiaia. Il vigneto, piantato nel 1962, beneficia di un microclima unico, è situato lungo un piccolo ruscello a sud ed è circondato da un muro, il che si traduce in un'abbondanza di luce solare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono accuratamente raccolte a mano e pressate delicatamente per estrarre il succo. Il mosto viene poi trasferito in tini di acciaio inox, a temperatura controllata, per la decantazione e la fermentazione alcolica. Il vino viene affinato per 6-8 mesi in vasche di acciaio inox prima di essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere si presenta con una tonalità giallo pallido e brillante, con aromi floreali e agrumati ben presenti al naso. È un sorso affascinante, di corpo leggero, con note fruttate che combinano morbidezza e freschezza, che lascerà un'impressione persistente sul palato.



75 CL

Meursault

Aoc Meursault Villages

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Meursault è un importante villaggio della sotto regione della Côte de Beaune. Nella zona accanto ai premier cru, vi sono diversi vigneti Lieu-dit molto rinomati. I siti Lieu-dit sono aree che non hanno il titolo di premier cru ma sono rinomate per le uve di alta qualità. Le uve che compongono questo vino provengono da un vigneto di 40 anni, situato nel lieu-dit Les Corbins, dove le viti crescono su un terreno leggero e sassoso che poggia su uno degli affioramenti rocciosi accanto a Volnay Santenots.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano arrivano in cantina in piccole ceste. Subiscono una pressatura immediata, una decantazione senza zolfo e iniziano la fermentazione alcolica. A metà della fermentazione, il mosto viene trasferito in barriques - di cui circa il 20% nuove - dove la fermentazione continua fino al completamento. Infine, i vini vengono affinati sempre in barriques per 10-12 mesi prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere si presenta con una piacevole tonalità dorata. Al naso si percepiscono note di burro e fiori bianchi. All'assaggio il vino presenta un carattere complesso e note fruttate accompagnate da una buona sapidità.



75 CL



75 CL

Côte de Nuits-Villages

Aoc Côte de Nuits-Villages

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

La denominazione Côtes de Nuits-Villages ricomprende cinque comuni situati nella sotto regione della Côte de Nuits, Brochon, Fixin, Premeaux, Comblanchien e Corgoloin. La denominazione ricomprende vigneti di alta qualità, che non rientrano in altre denominazioni comunali nelle vicinanze. Il vigneto in cui viene prodotto questo vino è composto da viti sia giovani che di 60 anni ed è posizionato a metà del pendio del lieu-dit Creux de Sobron. Il terreno è calcareo leggermente argilloso, arricchito da numerosi piccoli ciottoli.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano arrivano in cantina in piccole ceste. Una parte delle uve dopo una pressatura soffice e una decantazione, effettua la fermentazione alcolica in vasi vinari che dura per 8-10 giorni. Un'altra parte delle uve viene immediatamente messa in barriques dove la vinificazione e poi l'affinamento dureranno tra i 12 e i 18 mesi. Prima dell'imbottigliamento vengono effettuati due o tre travasi, e se necessario una leggera filtrazione.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino presenta un'accattivante tonalità rosso rubino. L'aroma evoca note di frutti di bosco e al palato spiccano i sapori di marasca, mora e frutti di bosco, caratteristici dei vini della Côte de Nuits. Il palato rivela una struttura complessa con un finale aggraziato e discreto.



75 CL

Ladoix Les Carrières

Aoc Ladoix Villages

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Ladoix è una denominazione per i vini ottenuti da uve coltivate nel comune di Ladoix-Serrigny, situato all'estremità settentrionale della sotto regione della Côte de Beaune. Le uve che compongono questo vino crescono nella località Les Carrières, in un vigneto orientato da est a sud-est, posizionato ai margini del Corton e del Corton Charlemagne, su un terreno ghiaioso. Il microclima di questo vigneto è peculiare poiché si trova alla base di una vecchia cava che immagazzina il calore del sole nella roccia.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano arrivano in cantina in piccole ceste. Una parte delle uve dopo una

pressatura soffice e una decantazione, effettua la fermentazione alcolica in vasi vinari che dura per 8-10 giorni. Un'altra parte delle uve viene immediatamente messa in barriques dove la vinificazione e poi l'affinamento dureranno tra i 12 e i 18 mesi. Prima dell'imbottigliamento vengono effettuati due o tre travasi, e se necessario una leggera filtrazione.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Les Carrières è un vino rosso vibrante con aromi di frutta rossa. Il suo palato è corposo e presenta una struttura morbida, complessa e profonda. Il naso è elegante e aromatico, offrendo ricchezza e una leggera sensazione di untuosità. Il profilo gustativo è croccante, fruttato e minerale, con un equilibrio armonioso e una struttura elegante. Il vino offre una consistenza ricca e cremosa, e nel complesso, si tratta di un vino attraente e raffinato.

Aloxe-Corton Vieilles Vignes

Aoc Aloxe-Corton Villages

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Aloxe-Corton è un piccolo villaggio situato nella sotto regione della Côte de Beaune, posizionato alle pendici meridionali della Montagne de Corton, famosa per i suoi vigneti di Pinot Noir. Questo vino è prodotto con uve provenienti da due parcelle situate sulla collina all'ingresso del villaggio di Aloxe-Corton. La prima parcella è costituita da viti di 40 anni piantate su una terra marnosa calcarea, la seconda giace su un suolo composto da ghiaia e calcare argilloso permeabile.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano arrivano in cantina in piccole ceste. Una parte delle uve dopo una

pressatura soffice e una decantazione, effettua la fermentazione alcolica in vasi vinari che dura per 8-10 giorni. Un'altra parte delle uve viene immediatamente messa in barriques dove la vinificazione e poi l'affinamento dureranno tra i 12 e i 18 mesi. Prima dell'imbottigliamento vengono effettuati due o tre travasi, e se necessario una leggera filtrazione.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso, accompagnato da un bouquet potente e complesso di frutti di bosco e sentori vegetali di tabacco biondo e mousse. Al palato, questo vino mostra forza, compattezza e un corpo pieno, ma con una notevole finezza. È ideale per un affinamento prolungato grazie all'impeccabile equilibrio tra tannini e frutto.



75 CL

BORCOGNA · CÔTE DE BEAUNE

Aloxe-Corton 1er Cru Les Valozières

Aoc Aloxe-Corton 1er Cru

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Les Valozières è un vigneto Premier Cru di grande prestigio situato ad Aloxe-Corton, nella parte settentrionale della Côte de Beaune. Grazie alla sua posizione alla base della collina del Grand Cru Corton, questo vigneto, esposto a sud-est, è un luogo ideale per la coltivazione del Pinot Noir. Il clima caldo favorisce la maturazione delle uve, mentre le notti fresche mantengono una buona acidità. I terreni di Les Valozières sono ricchi di calcare, con uno strato superficiale di argilla che copre una base di ghiaia calcarea. Sono terre rosse ricche di ferro che attribuiscono spesso il carattere teso e minerale ai vini prodotti.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano arrivano in cantina in piccole ceste. Una parte delle uve dopo una pressatura soffice e una decantazione, effettua la fermentazione alcolica in vasi vinari che dura per 8-10 giorni. Un'altra parte delle uve viene immediatamente messa in barriques dove la vinificazione e poi l'affinamento dureranno tra i 12 e i 18 mesi. Prima dell'imbottigliamento vengono effettuati due o tre travasi, e se necessario una leggera filtrazione.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Di colore intenso e profondo, questo vino presenta al naso frutti freschi e saporiti come lamponi e ribes. La sua struttura abbondante è generosamente sostenuta dalla presenza di frutti rossi. Questo vino corposo e affumicato vanta complessi strati di affinamento in rovere e tannini che contribuiscono al suo carattere secco e strutturato. Le note di frutta scura e l'acidità equilibrata avvolgono il nucleo centrale, garantendo un eccellente potenziale di invecchiamento.



75 CL

www.bourgogne-vigne-verre.com



——— GEORGES LIGNIER ET FILS ———

Domaine George Lignier et Fils è da quattro generazioni a conduzione familiare. Benoit Stehly ha sempre saputo di essere destinato a diventare un vigneron. Terminati gli studi in viticoltura ed enologia, ha assunto la direzione del Domaine nel 2003 e da allora si è lasciato guidare dalla passione per la vite e il suo ecosistema, trasmettendo la propria identità a tutti i vini prodotti. Con uno straordinario terroir che copre 16 ettari divisi tra 50 diversi appezzamenti, Domaine Georges Lignier et Fils coltiva i propri vigneti che ricadono in 17 diverse denominazioni, di cui quattro grand crus, che ben rappresentano la diversità dei vini di Borgogna.



Morey-Saint-Denis

Aoc Morey-Saint-Denis Villages

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve che compongono questo vino sono coltivate in 5 appezzamenti, Les Crais, Les Bras, Les Cognées, Clos des Ormes e Clos Solon, situati alla base della collina a 240 metri sul livello del mare. Il terreno argilloso presenta sparsi affioramenti rocciosi e la superficie totale di questi vigneti è di 1,81 ettari.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve dopo essere state raccolte e selezionate a mano nella tenuta vengono sottoposte a una macerazione a freddo per 3-5 giorni prima della

fermentazione. La fermentazione alcolica dura 4-5 giorni durante il quale il mosto si trasforma in vino grazie all'utilizzo di lieviti autoctoni. Dopo la pressatura, il vino viene travasato in barriques di rovere da 228 litri, di cui il 25% nuove. La fermentazione malolattica viene completata in modo tradizionale con batteri autoctoni. L'affinamento dura 18 mesi sempre in barriques, durante il quale vengono effettuati i travasi per eliminare le fecce. Il vino viene poi imbottigliato in azienda, non filtrato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo vino ha un colore rosso intenso e un bouquet piuttosto complesso. All'inizio dominano gli aromi fruttati, seguiti da note boisé con il passare degli anni. Questo vino di Morey-St-Denis è un vino molto equilibrato.



75 CL

Gevrey-Chambertin

Aoc Gevrey-Chambertin Villages

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il villaggio di Gevrey era originariamente chiamato così, ma nel 1847 il consiglio parrocchiale aggiunse il titolo del vigneto più apprezzato della zona, Le Chambertin. Attualmente esistono 11 villaggi della Côte d'Or il cui nome fa riferimento al vigneto più prestigioso. Il vigneto di 2,28 ettari si trova all'ingresso meridionale di Gevrey-Chambertin, su pendii collinari esposti a sud. Il suolo è costituito prevalentemente da ghiaia su uno strato poco profondo di terra fertile, che assorbe rapidamente il calore.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve dopo essere state raccolte e selezionate a mano nella tenuta vengono sottoposte a una macerazione a freddo per 3-5 giorni prima della

fermentazione. La fermentazione alcolica dura 4-5 giorni durante il quale il mosto si trasforma in vino grazie all'utilizzo di lieviti autoctoni. Dopo la pressatura, il vino viene travasato in barriques di rovere da 228 litri, di cui il 25% nuove. La fermentazione malolattica viene completata in modo tradizionale con batteri autoctoni. L'affinamento dura 18 mesi sempre in barriques, durante il quale vengono effettuati i travasi per eliminare le fecce. Il vino viene poi imbottigliato in azienda, non filtrato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Ha un bel colore rosso rubino e un intenso aroma di ribes nero e piccoli frutti rossi e neri. Con il passare del tempo emergono sensazioni animali e muschiate. Il vino è robusto e ben strutturato, con una combinazione equilibrata di tannini decisi e morbidi sapori fruttati, oltre a un buon livello di acidità.



75 CL



75 CL

Chambolle-Musigny

Aoc Chambolle-Musigny Villages

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il nome Chambolle deriva da champ bouillant, e ricorda le inondazioni causate delle forti piogge che scendono dai pendii e fanno esondare il torrente Grone. I terreni coltivati in questa zona sono ricchi di ciottoli e ghiaia, che contribuiscono alla versatilità del vino, e contengono una notevole quantità di ferro. Il vigneto ha una superficie di 0,84 ettari e le viti sono coltivate utilizzando tecniche adatte al terreno e alla varietà specifica.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve dopo essere state raccolte e selezionate a mano nella tenuta vengono sottoposte a una macerazione a freddo per 3-5 giorni prima della

fermentazione. La fermentazione alcolica dura 4-5 giorni durante il quale il mosto si trasforma in vino grazie all'utilizzo di lieviti autoctoni. Dopo la pressatura, il vino viene travasato in barriques di rovere da 228 litri, di cui il 25% nuove. La fermentazione malolattica viene completata in modo tradizionale con batteri autoctoni. L'affinamento dura 18 mesi sempre in barriques, durante il quale vengono effettuati i travasi per eliminare le fecce. Il vino viene poi imbottigliato in azienda, non filtrato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo vino è caratterizzato da un colore rosso intenso. In gioventù, vanta aromi dominanti di lampone, con sentori di altri frutti; con la maturità, queste fragranze lasciano il posto a sentori più robusti e boisé e a note sapide.



75 CL

Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos des Ormes

Aoc Morey-Saint-Denis 1er Cru

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Originariamente piantate dai monaci dell'abbazia di Cîteaux, le vigne si trovano ai piedi del Clos de la Roche, nella zona del Grand Cru. L'appezzamento è stato formalmente certificato come parte della denominazione Morey-Saint-Denis 1er Cru e copre una superficie di 2 ettari. È curato meticolosamente per garantire una crescita ottimale delle viti ed il terreno è argilloso e presenta sparsi affioramenti rocciosi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve dopo essere state raccolte e selezionate a mano nella tenuta vengono sottoposte a una macerazione a freddo per 3-5 giorni prima della

fermentazione. La fermentazione alcolica dura 4-5 giorni durante il quale il mosto si trasforma in vino grazie all'utilizzo di lieviti autoctoni. Dopo la pressatura, il vino viene travasato in barriques di rovere da 228 litri, di cui il 25% nuove. La fermentazione malolattica viene completata in modo tradizionale con batteri autoctoni. L'affinamento dura 18 mesi sempre in barriques, durante il quale vengono effettuati i travasi per eliminare le fecce. Il vino viene poi imbottigliato in azienda, non filtrato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere si presenta con un colore rosso intenso. Il bouquet è incredibilmente complesso, con aromi prevalentemente fruttati nei primi anni, che gradualmente passano a toni più ricchi e boisé. Con il passare del tempo, emergono fragranze più speziate.

Clos-Saint-Denis Grand Cru

Aoc Grand Cru Clos Saint Denis

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Clos Saint-Denis è un rinomato vigneto di 6 ettari situato nella regione della Côte de Nuits di Morey-Saint-Denis. Classificato Grand Cru nel 1936, Clos Saint-Denis è diviso tra 15 proprietari; Domaine Georges Lignier possiede una superficie di 1,40 ettari. Le viti sono coltivate utilizzando metodi che tengono conto del terreno e del vitigno specifico. Il terreno è composto da calcare argilloso con uno strato superficiale di 30 centimetri adatto alla coltivazione della vite.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve dopo essere state raccolte e selezionate a mano nella tenuta vengono sottoposte a una macerazione a freddo per 3-5 giorni prima della

fermentazione. La fermentazione alcolica dura 4-5 giorni durante il quale il mosto si trasforma in vino grazie all'utilizzo di lieviti autoctoni. Dopo la pressatura, il vino viene travasato in barriques di rovere da 228 litri, di cui il 25% nuove. La fermentazione malolattica viene completata in modo tradizionale con batteri autoctoni. L'affinamento dura 18 mesi sempre in barriques, durante il quale vengono effettuati i travasi per eliminare le fecce. Il vino viene poi imbottigliato in azienda, non filtrato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino presenta un colore rosso consistente. Il bouquet mostra una notevole complessità, con un'apertura in bocca pronunciata e una dolcezza e un'acidità ben bilanciate. Questo Grand Cru esemplifica lo stile Morey e si distingue per la sua finezza.



75 CL

BORGOGNA · CÔTE DE NUITS

Clos de la Roche Grand Cru

Aoc Grand Cru Clos de la Roche

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Clos de la Roche è un vigneto grand cru situato a Morey-Saint-Denis, nella Côte d'Or. Questo vigneto si trova sulla Route des Grands Crus e ha una superficie totale di 16,9 ettari ed è diviso tra 30 proprietari. Domaine George Lignier coltiva 1,05 ettari di questo vigneto. Le uve vengono coltivate rispettando le caratteristiche del vitigno e del terreno, che è costituito da calcare argilloso con un basamento roccioso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve dopo essere state raccolte e selezionate a mano nella tenuta vengono sottoposte a una macerazione a freddo per 3-5 giorni prima della fermentazione. La fermentazione alcolica dura 4-5 giorni durante il quale il mosto si trasforma

in vino grazie all'utilizzo di lieviti autoctoni. Dopo la pressatura, il vino viene travasato in barriques di rovere da 228 litri, di cui il 25% nuove. La fermentazione malolattica viene completata in modo tradizionale con batteri autoctoni. L'affinamento dura 18 mesi sempre in barriques, durante il quale vengono effettuati i travasi per eliminare le fecce. Il vino viene poi imbottigliato in azienda, non filtrato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo vino vanta un colore rosso caratteristico. Il suo aroma fruttato accenna a note di noce e di violetta e ha un corpo pieno. Il bouquet evoca legno umido e ciliegie. Questo grand cru è rinomato come il vino più ricco prodotto nella zona della denominazione Morey-Saint-Denis, il che conferisce ai suoi tannini una qualità eccezionalmente rustica ed esalta il suo potenziale di invecchiamento.



75 CL

www.bourgogne-vigne-verre.com

EN BOURGOGNE DEPUIS 1893



EDOUARD DELAUNAY

Nuits-Saint-Georges

La famiglia Delaunay è originaria della Francia occidentale e la sua storia è indissolubilmente legata al mondo del vino. Un documento in possesso della famiglia menziona Edme Delaunay che fu nominato mediatore di vino giurato con decreto reale già nel 1771. Fin dall'inizio, la ricerca dell'eccellenza e l'ambizione sono stati gli elementi che hanno determinato l'identità della Maison. Nel 1934 la famiglia Delaunay ha preso parte attiva nella creazione della famosa Confraternita dei Cavalieri del Tastevin.



EDOUARD DELAUNAY



Laurent Delaunay, oggi rappresenta la quinta generazione di una famiglia di viticoltori e négociants e si è riappropriato della storia della sua famiglia. Nonostante negli ultimi anni fosse progressivamente caduta nell'oblio, la Maison Edouard Delaunay ha una storia ricca e unica, ed è sempre stata strettamente legata alla Borgogna, e protagonista nell'epica espansione intercontinentale che questi vini hanno vissuto per tutto il XX secolo. Riacquistata nel 2017 da Laurent Delaunay, pronipote del fondatore, la Maison ha riconquistato il suo posto all'interno della cerchia dei grandi négociants di Borgogna grazie alla vinificazione e all'affinamento meticoloso e preciso di vini eccezionali provenienti dai migliori terroir di Borgogna.

FRANCIA
Borgogna





75 CL

Septembre Bourgogne Chardonnay

Aoc Bourgogne

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve di questo assemblaggio regionale provengono prevalentemente da due zone diverse. Alcune dalla Côte d'Or, in particolare dalla Côte de Beaune e dalle Hautes-Côtes de Nuits, scelte per la loro freschezza, eleganza e mineralità. Altre dalle zone più prestigiose del Mâconnais, scelte per il loro profilo aromatico fruttato e rotondo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I vini provenienti dalla Côte d'Or sono stati prodotti nello stile dei grandi Borgogna

bianchi, accuratamente maturati in barrique con bâtonnage periodici per esaltarne la profondità, la struttura e l'eleganza, mentre i vini provenienti dalla regione del Mâconnais sono stati sapientemente vinificati e affinati in vasche d'acciaio inox per conservarne la freschezza e le note fruttate.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere questo vino si presenta con una bella tonalità oro pallido. Aromi vibranti di agrumi, limone e fiori d'arancio con note di caramelle d'orzo e cioccolato bianco. Il palato è croccante e fresco con sapori di burro fuso, crema frangipane e nocciola.



75 CL

Septembre Bourgogne Pinot Noir

Aoc Bourgogne

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve di questo assemblaggio regionale provengono prevalentemente da due zone diverse. La maggior parte delle uve di questa cuvée proviene dalle Côtes de Beaune e dalle Côtes de Nuits. Il resto proviene dalla zona di Couchois (Côte Chalonnaise nord-occidentale), apprezzata per la sua freschezza. L'assemblaggio finale comprende anche un po' di Pinot Noir del Beaujolais per aggiungere colore e un tocco di frutta.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La maggior parte delle uve viene raccolta e selezionata a mano all'arrivo in cantina. Prima

della fermentazione viene effettuata una breve macerazione a freddo per esaltare gli aromi e i sapori della frutta fresca. Metà della cuvée viene affinata in barrique per aggiungere struttura e complessità. L'altra metà è affinata in vasche per garantire freschezza e carattere fruttato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Dal colore rosso intenso, al naso è espressivo, fresco e frizzante, con aromi di ciliegie e gelatina di ribes rosso, seguiti da note di crostata di mirtillo e marzapane. Il palato è straordinariamente fresco, rotondo e ben equilibrato. Bella struttura con buona lunghezza e sfumature di rovere e cumino molto ben integrate dal legno. Un grande esempio di tipicità del Pinot Nero con grande complessità e freschezza.



EDOUARD DELAUNAY

Nuits-Saint-Georges

LÉGENDE

- CÔTE DE NUITS
- CÔTE DE BEAUNE
- HAUTES CÔTES DE NUITS
- HAUTES CÔTES DE BEAUNE



Parcelle de Pinot Noir
dont est issue la cuvée



Parcelle de Chardonnay
dont est issue la cuvée



Limite Côte de Beaune -
Côte de Nuits



Lignes SNCF



0 kilomètres 10

LES VIGNOBLES
DE LA CÔTE D'OR



DIJON

Marsannay-la-Côte

Couchey

Côte de Nuits

Fixin

Brochon

Gevrey-Chambertin

Morey-Saint-Denis

Chambolle-Musigny

Vougeot

Flagey-Echézeaux



L'Étang-Vergy

Vosne-Romanée

Hautes

NUITS-SAINT-GEORGES

Côtes de Nuits

Prémieux

Comblanchien

Corgoloin

Ladoix-Serrigny

Pernand-Vergelesses

Aloxe-Corton

Savigny-lès-Beaune

Chorey-lès-Beaune

BEAUNE

*Hautes
Côtes
de Beaune*

Pommard

Volnay

Monthélie

Saint-Romain

Auxey-Duresses

Meursault

Blagny

Saint-Aubin

Chassagne-Montrachet

Puligny-Montrachet

Santenay

Dezize-lès-Maranges

Cheilly-lès-Maranges



75 CL

Côte de Nuits-Villages Les Combes

Aoc Côte de Nuits-Villages

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

La leggendaria Côte de Nuits, con la sua serie di prestigiose denominazioni che incantano il mondo, ha la meritata reputazione di produrre vini non accessibili a tutti. Tuttavia, la Côte de Nuits-Villages è la fortunata eccezione che conferma la regola. Questa cuvée proviene dalla zona di Vignotte, nel villaggio di Comblanchien, noto per le sue cave di marmo. I terreni argillo-calcarei conferiscono morbidezza e pienezza al vino.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano, selezionate in cantina, diraspate e fermentate. Durante la

fermentazione sono stati effettuati rimontaggi e follature. La macerazione dura 15 giorni, prima che il vino venga travasato e affinato per 14 mesi in botti di rovere, il 10% del quale nuovo.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel calice si mostra di una tonalità di rosso violaceo intenso e brillante. L'aroma è meravigliosamente fresco, e sofisticato, tipico dei vini della Côte de Nuits, con sentori di amarena e spezie. Al palato ha una notevole consistenza vellutata, corposo e ben bilanciato tra maturità e acidità. Mostra sapori di frutta nera, prugna selvatica, corteccia, nocciola e caffè che si fondono con note di spezie, incenso, cera d'api e cioccolato fondente. Anche se i tannini sono decisi, si ammorbidiranno, evolvendosi con il tempo.



75 CL

Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes Le Village

Aoc Nuits-Saint-Georges Villages

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il villaggio di Nuits-Saint-Georges, situato nella Côte de Nuits, è celebre per la produzione di una vasta gamma di vini. I vigneti a nord del villaggio, vicine a Vosne-Romanée, crescono su terreni argillosi e producono vini generosi e strutturati. I vigneti a sud sono coltivati su terreni sassosi che conferiscono ai vini un carattere vivace e audace, con note minerali. La dualità tra queste due caratteristiche è essenziale per un buon Nuits-Saint-Georges Villages, insieme al suo eccezionale potenziale di invecchiamento. Questa cuvée, composta da tre parcelle sia a nord che a sud del villaggio. Questa combinazione unica conferisce finezza, mineralità, potenza e ricchezza al vino.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano, selezionate in cantina, diraspate e fermentate. Durante la fermentazione sono stati effettuati rimontaggi e follature. La macerazione dura 15 giorni, prima che il vino venga travasato e affinato per 14 mesi in botti di rovere, il 10% del quale nuovo.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel calice si mostra di una tonalità di rosso violaceo intenso e brillante. L'aroma è meravigliosamente fresco, e sofisticato, tipico dei vini della Côte de Nuits, con sentori di amarena e spezie. Al palato ha una notevole consistenza vellutata, corposo e ben bilanciato tra maturità e acidità. Mostra sapori di frutta nera, prugna selvatica, corteccia, nocciola e caffè che si fondono con note di spezie, incenso, cera d'api e cioccolato fondente. Anche se i tannini sono decisi, si ammorbidiranno, evolvendosi con il tempo.

Meursault Le Village

Aoc Meursault Villages

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Meursault è il più grande dei tre villaggi della Côte de Beaune ed è famoso per i suoi eccezionali vini bianchi. Il terreno argilloso e calcareo di Meursault offre una varietà di sfumature, a seconda della posizione. Le uve utilizzate per questa cuvée di Meursault Village provengono da quattro parcelle diverse distribuite in tutto il villaggio. Grazie a questa varietà di provenienze, l'assemblaggio finale è complesso e rappresenta fedelmente l'intera denominazione di Meursault.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve di ogni parcella sono state fermentate separatamente per mantenere le caratteristiche uniche di ogni terroir. Sono state accuratamente pressate e i mosti sono stati lasciati sedimentare. La fermentazione è avvenuta esclusivamente in barrique, con l'aggiunta del 30% di rovere nuovo.

Una parte limitata della cuvée ha subito la fermentazione malolattica. Durante il periodo di affinamento, la struttura del vino si è arricchita e si sono aggiunte sottili note di brioche, ottenute grazie a un bâtonnage regolare e accurato. L'affinamento in barrique è proseguito per un periodo di 10 mesi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel calice si mostra di un bel colore giallo paglierino. All'inizio si percepiscono note di miele, lievito madre, nocciola e zucchero vanigliato. Si passa poi a profumi freschi e leggeri di verbena, coriandolo ed erbe aromatiche. Emergono sottili note di agrumi come limone e mandarino, con un tocco delicato di pesca tabacchiera. Questo vino ha sapori intensi e complessi che possono richiedere del tempo per svilupparsi. Il palato inizia in modo molto fluido con toni opulenti e un'acidità piacevole e vivace. Sono presenti note di vaniglia e zucchero di canna. Il finale ha un delizioso tocco di agrumi e toni salini. Il vino si distingue per l'equilibrio tra acidità e dolcezza che si completano a vicenda, e il suo potenziale di invecchiamento è notevole.



75 CL

Chambolle-Musigny Vieilles Vignes Le Village

Aoc Chambolle-Musigny Villages

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il piccolo villaggio di Chambolle incarna l'eleganza, la profondità, la complessità, la sottigliezza e la delicatezza che la Borgogna ha da offrire. Le uve di questa cuvée provengono da quattro parcelle - Les Chardannes, Les Herbues, Les Gamares e Aux Echanges - tutte situate nella parte nord-orientale della denominazione, ad un'altitudine compresa tra 250 e 300 metri. Il terreno argilloso calcareo è di notevole profondità in questa zona, situata ai margini della denominazione Morey-Saint-Denis. Il vino riflette la vicinanza a Morey-Saint-Denis, essendo più strutturato di molti Chambolles.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Queste uve Chambolle sono state raccolte nel

momento migliore da quattro parcelle. Sono state effettuate delicate follature e delicati rimontaggi per mantenere la finezza di questo vino e mettere in risalto il suo terroir unico. Il processo di maturazione in legno si è prolungato per 18 mesi. È stata impiegata una percentuale del 40% di botti nuove, realizzate con rovere proveniente da foreste regionali della Francia centrale.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino ha una tonalità quasi nera. È caratterizzato da un bouquet potente e complesso di aromi che mescolano rovere, frutti neri, lamponi, legno bruciato e note tostate intrecciate a fragranze speziate come la curcuma, l'eucalipto, la menta piperita e vegetali come la foglia di ribes nero e il tabacco fresco. Il palato, ricco e audace, esordisce con una deliziosa sensazione di dolcezza. Sentori di frutta selvatica, ciliegia matura, confettura di lamponi e arancia rossa sono accompagnati da sottili tocchi di pan di zenzero e cardamomo. Il finale è vigoroso, con tannini raffinati e decisi che assicurano l'eccezionale capacità di questo vino di maturare in cantina.



75 CL



75 CL

Les Épenotes Beaune 1er Cru

Aoc Beaune Premier Cru

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto Les Epenotes è situato all'estremità meridionale di Beaune, ai piedi del pendio e adiacente a Pommard-Epenots (Les Petits Epenots), e presenta un carattere eccezionale. Il terreno è composto da marne e ciottoli calcarei. Les Epenotes, viene prodotto in stretta osservanza delle norme dell'agricoltura biologica.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono state raccolte a mano, diraspate e pigiate. La vinificazione è avvenuta in modo naturale con lieviti indigeni e quattro delicate

folature. Il vino è stato affinato in barrique per 13 mesi, utilizzando botti di età compresa tra 1 e 3 anni.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino si presenta con uno splendido colore rosso ciliegia. Al naso si percepiscono deliziosi aromi di frutta selvatica come il lampone, l'amarena, la corniola, il ribes rosso, e di confettura ancora calda. Al palato si presenta con un ingresso superbo, mostrando un eccezionale equilibrio di rotondità, eleganza, finezza e purezza. Le delicate note di lievito e fiori sono il risultato dell'influenza dei lieviti autoctoni. Il frutto è croccante, con una densità e una profondità lussuose verso il finale, combinate con tannini pepati e una piacevole acidità. Certificato biologico.



75 CL

Clos Saint Jean Chassagne-Montrachet 1er Cru

Aoc Chassagne-Montrachet Premier Cru

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto è situato nel centro del Chassagne-Montrachet, ed il Clos Saint-Jean è uno dei Premier Cru più noti della zona. Le viti, di 40 anni, beneficiano di suolo profondo composto da marne calcaree, argilla gialla e rossa, detriti e ghiaia calcarea. Questo particolare terroir è noto per produrre vini ricchi e profondi che vantano un'incredibile opulenza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo aver sottoposto le uve a una pressatura delicata e aver lasciato illimpidire i mosti, il processo di vinificazione è avvenuto interamente in barrique a basse temperature

per favorire lo sviluppo di aromi freschi e minerali. Durante il processo di maturazione sono stati effettuati bâtonnage delicati e costanti per aumentare ulteriormente la rotondità e la ricchezza del vino. Il vino è stato affinato per 13 mesi in barrique di cui il 50% di rovere nuovo proveniente da foreste dell'Alta Borgogna, che gli hanno conferito un'elegante nota di rovere, grazie alla grana molto fine e tostatura molto leggera.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere si presenta con una splendida tonalità giallo oro. Al naso, le note iniziali di scorza d'arancia e mandarino sono seguite da un delizioso bouquet di fiori bianchi, erba fresca e note di colonia. Il palato è ricco, generoso e lunghissimo, con note dolci e lattiginose di vaniglia, panna cotta e frutta gialla, seguite da una delicata salinità. Questo vino è destinato a maturare splendidamente grazie alla sua complessità e freschezza.

Les Saint-Georges Nuit-Saint-Georges 1er Cru

Aoc Nuits-Saint-Georges Premier Cru

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto si trova a sud del villaggio e il terreno, composto da argilla marrone e ciottoli, conferisce ai vini una straordinaria profondità e maturità, mantenendo al contempo una mineralità costante. Il climat "Les Saint-Georges", considerato uno dei terroir più eccezionali di Nuits-Saint-Georges, è attualmente in esame per diventare un Grand Cru.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a maturazione ottimale vengono trasportate in cantina, dove sono state sottoposte a un'accurata cernita prima di essere diraspate. La fermentazione è naturale di alcuni giorni, favorita dai lieviti indigeni. La macerazione si è protratta per 2 settimane, con

minime follature e occasionali rimontaggi. Dopo la svinatura, il vino giovane è travasato in botti di rovere provenienti dalle migliori foreste della Francia centrale. Il vino è affinato per 8 mesi prima di essere travasato e poi lasciato per altri 12 mesi a continuare l'affinamento in barrique, con metà delle quali di rovere nuovo.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Splendido rosso scuro con sfumature bluastre. Il naso iniziale è molto intricato e concentrato, con fragranze di sottobosco e natura selvaggia come funghi, spugnole, muschio fresco, erica, timo, origano, pino, e sentori di frutta nera quali amarena, mirtillo, mora. Successivamente emergono sentori di fumo, caramello e incenso, seguiti da note di prodotti da forno quali vaniglia, lievito, torta moka. L'attacco in bocca è corposo, ampio e generoso. La bocca corrisponde al naso. Questo vino vanta un volume attraente e una lunghezza impressionante. La sua intensità ed espressività lo rendono un'ottima scelta per la conservazione in cantina a lungo termine.



75 CL

BORGOGNA · EDOUARD DELAUNAY

Les Fuées Chambolle-Musigny 1er Cru

Aoc Chambolle-Musigny Premier Cru

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Questo vino è ottenuto da un vigneto situato alla periferia di Chambolle-Musigny, sulla Route des Grands Crus, accanto al Grand Cru Bonnes-Mares. Il vigneto giace a metà del pendio, su un sottosuolo roccioso e moderatamente profondo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a maturazione ottimale vengono trasportate in cantina, dove sono state sottoposte a un'accurata cernita prima di essere diraspate. La vinificazione si è attenuta alle pratiche tradizionali. La fermentazione è naturale e si è protratta per 18 giorni, favorita dai

lieviti indigeni. Le follature sono state effettuate con delicatezza per preservare la finezza del terroir. L'affinamento è di 15 mesi in barriques di un anno, provenienti da foreste dell'Alta Borgogna.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore del vino è un'attraente tonalità di rosso. Al naso è raffinato, fresco e pieno, con sfumature sobrie e gentili di petali di rosa tipiche dei vini di Chambolle coltivati in terreni poco profondi, confettura di lamponi e violette. Al palato ha un profilo setoso, delicato e fresco, con tannini morbidi e buona acidità. Si notano note di cioccolato e ciliegia sotto spirito, marron glacé, tabacco, erica e timo. Il finale dà la sensazione di delicatezza e grande freschezza.



75 CL

www.edouard-delaunay.com



75 CL

Corton-Charlemagne Grand Cru

Aoc Corton-Charlemagne Grand Cru

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

È il più esteso dei Grand Cru di vini bianchi della Côte de Beaune e l'unico situato a nord della città di Beaune. La denominazione Corton-Charlemagne comprende la parte superiore del versante meridionale della collina di Corton. Questo vino è prodotto con uve provenienti dal climat En Charlemagne, che si estende su 17 ettari situati al confine tra Pernand-Vergelesses e Aloxe-Corton. L'esposizione è ottimale ovest-sud-ovest e le viti crescono su terreni ricchi di argilla e marna.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, sottoposte a una prima cernita nel vigneto, vengono poi pressate delicatamente.

La fermentazione è con lieviti indigeni naturalmente presenti nel mosto ed avviene in barrique. Vengono effettuati bâtonnage frequenti per tutti i primi sei mesi del processo di affinamento, seguiti poi da bâtonnage meno frequenti. Il vino è sottoposto a 14 mesi di maturazione in legno, utilizzando il 50% di rovere nuovo proveniente dalle foreste dei Vosgi e dell'Allier.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel calice, il colore è giallo dorato. L'aroma è elegante, intricato e opulento, con rovere elegante, note di pepe bianco fresco, brioche pralinata e mandorle tostate, seguite da sentori di frutta candita e panettone e da delicate sfumature floreali di rosa. Un inizio superbo, che mostra rotondità, profondità e dolcezza in equilibrio con una rinfrescante vena agrumata presente insieme a note che evocano l'anice e una sottile essenza di iodio. Il palato offre una piacevole pienezza e un volume, uniti a una deliziosa freschezza.



75 CL

Clos de Vougeot Grand Cru

Aoc Clos de Vougeot Grand Cru

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto Clos de Vougeot, piantato nel 1109 dai monaci dell'Abbazia di Cîteaux, è uno dei simboli della Borgogna ed è molto ambito. Conosciuto per il suo famoso Château, è il più grande Grand Cru della Côte de Nuits. La denominazione Clos de Vougeot è suddivisa tra 80 proprietari che coltivano circa 51 ettari di vigneto. Le uve usate per questo vino provengono da due parcelle, una a ovest "Les Petits Maupertuis" e l'altra a nord "Les Dix Journaux", caratterizzate da terreni calcarei poco profondi e terreni argillosi più profondi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono raccolte e selezionate a mano una prima volta in vigna e una seconda volta in cantina. La pigiatura avviene con una percentuale

significativa di grappoli interi (70%). La vinificazione si è attenuta alle pratiche tradizionali. Il vino viene affinato per 18 mesi con una percentuale del 40% di rovere nuovo proveniente dalle foreste della regione di Châtillon.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino si presenta con una splendida tonalità di rosso scuro. Il bouquet, potente ma aperto, evoca aromi decisi e maschili di rovere, muschio, legno di cedro, incenso, pepe e chiodi di garofano, intervallati da delicate note floreali di violetta e da sentori fruttati di ginepro e mirtillo, accentuati da una sottile nota di tabacco Amsterdamer e corteccia d'albero. Il palato esordisce con un'esplosione fresca e vigorosa, seguita da un profilo gustativo denso e robusto. Sottili sfumature terrose emergono insieme a sapori di frutta succosa e ciliegie, culminando in una rinfrescante nota di menta piperita. È un vino straordinariamente potente, che dimostra raffinatezza, finezza ed eccellente equilibrio. Il finale è ricco e infuso con una nota salata e sentori di scorza d'arancia e liquirizia.

Hospices de Beaune 1er Cru Cuvée Rousseau-Deslandes

Aoc Beaune Premier Cru

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Antoine Rousseau e Barbe Deslandes fondarono nel 1645 l'Ospedale di Sainte-Trinité che successivamente viene affiliato agli Hospices de Beaune durante la Rivoluzione Francese. Questo vino proviene da tre parcelle premier cru, di cui Les Cent Vignes (1,06ha) piantata tra il 1944 e il 1958 è la principale, Montrevenots (0,71ha), affacciata su Pommard, costituisce un terzo dell'assemblaggio con vecchie vigne risalenti a prima del 1966, mentre Les Mignottes (0,42ha) completa la cuvée.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Questo vino è sapientemente vinificato dalla carismatica enologa degli Hospices de Beaune,

Ludvine Griveau. Vendemmiate a mano a perfetta maturazione le uve sono sottoposte ad una scrupolosa selezione. La vinificazione si è attenuta alle pratiche tradizionali con una la macerazione di 17-19 giorni, con follature e periodici rimontaggi. L'affinamento di 18 mesi in barriques nuove prima di essere consegnato a Edouard Delaunay.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Bel colore rosso scuro nel bicchiere. Un bouquet elegante, potente e complesso che unisce note fruttate di fragola selvatica, coulis di frutta, lampone e ciliegia a note più speziate dovute all'affinamento in barrique, come cera d'api, torba, carbone, cedro e cioccolato. In bocca è ampio e maturo, caratterizzato da una certa dolcezza e da note di cioccolato, arancia amara, pepe di Szechuan e menta. Il vino ha una splendida struttura con un equilibrio eccezionale e una deliziosa acidità. È un vino molto complesso ed equilibrato che può essere gustato in giovane età ma ha un notevole potenziale di invecchiamento.



75 CL

Hospices de Beaune Meursault-Porusots 1er Cru Cuvée Jehan Humblot

Aoc Meursault-Porusots Premier Cru

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Jehan Humblot, avvocato e notaio reale di Beaune, nel 1600 fece una generosa donazione di una vasta tenuta all'Hospices de Beaune. Dal 2005, la Cuvée di Meursault è composta esclusivamente da Premier Cru "Les Porusots". Tutte le viti sono state piantate prima del 1974, alcune risalgono al 1936 e al 1953. La parcella si estende su 0,79 ettari.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Questo vino è stato sapientemente vinificato dalla carismatica enologa degli Hospices de Beaune, Ludvine Griveau. Vendemmiate a mano a perfetta maturazione, le uve sono state immediatamente pressate all'arrivo in cantina,

quindi messe in barrique e fatte fermentare con lieviti indigeni. A dicembre, il vino è stato trasferito nelle cantine Delaunay e affinato nelle barrique in cui era stato prodotto, per 17 mesi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere si presenta con una splendida tonalità giallo oro chiaro. Offre un bouquet floreale di fiori bianchi e acacia seguito da sfumature di pasticceria, nougatine e vaniglia. Al palato è di grande impatto, con un palato intenso e concentrato che riesce comunque a mantenere una notevole freschezza. I sapori di pasticceria, rum e uva passa sono ancora una volta visibili, combinati con un accenno di rovere nuovo. L'equilibrio e l'estensione al palato sono davvero eccezionali, e offrono pienezza e volume, pur conservando la freschezza e la tensione che sono qualità riconosciute degli eccezionali vini bianchi della Côte de Beaune.



75 CL



*les Domaines
du Mont*

VALLÉE DU RHÔNE

La storia di Les Domaines du Mont è fatta di passione, esplorazione e ricerca incessante dell'eccellenza. Nel 2000, quando si presentò l'opportunità di creare Les Fermés du Mont, Stéphane Vedeau colse al volo l'occasione e tutto ha avuto inizio con la Grenache, un'uva nota per la sua natura paradossale: audace e fresca al tempo stesso, capace di prosperare in climi e altitudini diverse. Nel 2016, Stéphane incontrò Jean-François, un'anima affine con cui condivideva la passione per l'arte della vinificazione e il rispetto per la bellezza dei vigneti. La loro connessione si approfondì rapidamente e nel 2018 decisero di unirsi formalmente in una partnership, intraprendendo insieme un viaggio alla scoperta delle zone vitivinicole più pregiate della regione. Nel 2022 si presentò un'opportunità straordinaria: l'acquisto di 12 ettari a Crozes-Hermitage, completi di cantina per la vinificazione. Il viaggio di Les Domaines du Monde è una storia di crescita armoniosa, guidata dall'impegno a rispettare la terra e a produrre vini eccezionali che riflettano i loro terroirs unici.



J. Boutin

Jeannine Boutin è un'azienda vitivinicola situata sulle colline di Gervans, nella Côte du Rhône, e offre una vista mozzafiato sul fiume Rodano e sulla collina dell'Hermitage. Con 12 ettari di vigneti, alcuni dei quali superano i 100 anni di vita, l'azienda beneficia di una varietà di suoli e di un clima favorevole, elementi che contribuiscono alla produzione di vini straordinari. L'approccio biodinamico, insieme a pratiche olistiche, fermentazioni spontanee, un sistema di trasferimento per gravità, l'uso di botti di rovere e uova in cemento, evitando chiarificazioni e filtrazioni, preserva e valorizza l'espressione autentica dei terroirs. Stéphane Vedeau, con orgoglio e umiltà, si dedica alla creazione di vini, unici per eleganza e autenticità. L'azienda prosegue una tradizione familiare, mantenendo un modello di gestione rispettoso dell'ambiente e a misura d'uomo.





75 CL

Crozes-Hermitage Les Hauts Granites

Aop Crozes-Hermitage

VITIGNO
Syrah 100%

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti situati nella Côte du Rhône settentrionale hanno un'età compresa tra i 40 e i 60 anni e sono allevati secondo il tradizionale stile en gobelet. Questo Crozes Hermitage è prodotto su due tipi di terreni: l'85% è una miscela di terreni calcarei e argillosi ricchi di ferro, con alcune aree ricoperte da pietre da puddinga, mentre il restante 15% è coltivato su granito e Loess.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano a piena maturazione

vengono poi diraspate e trasferite in tini di acciaio inox per la fermentazione a contatto con le bucce che ha una durata di 3-5 settimane a una temperatura di 22°C, con estrazioni delicate e regolari rimontaggi. Il vino viene poi affinato per 18 mesi di cui il 20% in botti di rovere e il restante 80% in serbatoio tradizionali.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino si presenta con una tonalità di rosso scuro. Rivela un bouquet piacevolmente fragrante di aromi di frutta rossa, evidenziato da un'esuberante frutta estremamente matura che conferisce sapori complessi e quasi una sensazione di bacche dolci. Al palato offre una mineralità ben equilibrata, completata da sottili note di rovere. I suoi tannini raffinati e vellutati portano a un finale morbido e fruttato. Il vino vanta un elevato potenziale, con potenza e struttura tali da permettergli di evolversi con grazia fino a un decennio.



75 CL

Saint-Joseph Parcelle de Jean

Aop Saint Joseph

VITIGNO
Syrah, Roussanne.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti situati nella Côte du Rhône settentrionale hanno un'età compresa tra i 40 e i 60 anni e sono allevati secondo il tradizionale stile en gobelet. Il terreno è composto da suoli granitici con alcune aree di scisto e calcare. Le terrazze in pietra a secco sono state costruite per ridurre al massimo l'erosione in questo vigneto di 1,85 ettari esposto a sud-sud-est.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono poi diraspate e trasferite in tini di acciaio inox per la fermentazione a contatto con

le bucce che ha una durata di 3-5 settimane a una temperatura di 22°C, con estrazioni delicate e regolari rimontaggi. Il vino matura poi per 14 mesi, di cui una piccola parte in botti di rovere da 500 litri e la parte restante è affinata tradizionalmente in tini di cemento.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Succulento, con molte note di amarena e spezie dolci, sostenuto da una solida struttura. Questo St Joseph possiede una qualità sapida estremamente gradevole, unita ad un bel frutto che gli conferisce un carattere carnoso. Offre un'abbondante ricchezza di profumi abbinata a un'acidità impeccabile e termina con un sottile sentore di rovere. Ha il potenziale per invecchiare fino a otto anni.

Hermitage Arenà Mica

Aop Hermitage

VITIGNO

Syrah 100%

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti situati nella Côte du Rhône settentrionale hanno un'età compresa tra i 40 e i 60 anni e sono allevati secondo il tradizionale stile en gobelet. Il terreno è una miscela di calcare e argilla ferruginosa, quarzo paleoproterozoico e ciottoli di diaspro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono poi diraspate e trasferite in tini di acciaio inox per la fermentazione a contatto con le bucce che ha una durata di 5-8

settimane a una temperatura di 22 °C, con estrazioni delicate e regolari rimontaggi. Affinamento di un anno in botti di rovere Tronçais da 300 l.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo Syrah vanta un colore profondo e un carattere complesso e sapido. Denso e concentrato, offre una moltitudine di sensazioni stratificate, da succosi frutti rossi e ricco cioccolato a note minerali e speziate, per finire con un finale che ricorda il cuoio. Ha grande potenziale di invecchiamento, infatti può essere conservato fino a 15 anni.



75 CL

RODANO · J. BOUTIN

Côte Rôtie Bonnevaux

Aop Côte Rôtie

VITIGNO

Syrah, Roussanne.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti situati nella Côte du Rhône settentrionale hanno un'età di 70 anni e sono allevati secondo il tradizionale stile en gobelet e crescono su terreni gessosi e silicei di gneiss e loess.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono poi diraspate e trasferite in tini di acciaio inox per la fermentazione a contatto con le bucce che ha una durata di 5-8 settimane a una temperatura di 22 °C, con estrazioni delicate e

frequenti rimontaggi. Il vino matura per 18 mesi in botti di rovere di Tronçais da 300 litri.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino presenta ricchi ed eleganti aromi di frutta rossa e mora, completati da eleganti note floreali, soprattutto di violetta. Ha un frutto persistente con tannini leggeri e rovere, e un carattere rotondo, setoso, fresco e voluttuoso. Vino di grande equilibrio e armonia. Di grande potenziale evolutivo, può essere conservato fino a 15 anni.



75 CL

www.domainesdumont.com

DOMAINE LA FERME DU MONT

La Ferme Du Mont rappresenta un esempio straordinario di come la diversità dei terroirs possa influenzare la produzione vitivinicola. L'azienda si trova in una delle zone vitivinicole più prestigiose, nella denominazione di Châteauneuf-du-Pape, nel cuore della Valle del Rodano meridionale. I vitigni classici della zona sono Grenache, Syrah, Mourvèdre e Cinsault per i rossi, e Grenache Blanc, Roussanne e Clairette per i bianchi. Questo mix di varietà consente di produrre vini che non solo riflettono il terroir locale, ma anche la visione artistica e innovativa del suo enologo. Stéphane Vedeau ha dedicato la sua carriera a decifrare e interpretare i diversi terroirs della regione. Ogni parcella di vigneto viene trattata in modo individuale per garantire che il momento della vendemmia avvenga quando il bilanciamento tra freschezza e maturazione è ottimale. Questo approccio meticoloso si traduce in vini che esprimono una combinazione senza pari di ricchezza e freschezza, dal palato fino al finale. La Ferme Du Mont adotta pratiche agricole biodinamiche che rispettano l'integrità dell'ecosistema circostante.



Côtes du Rhône Blanc La Truffière

Aop Côtes du Rhône

VITIGNO

Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne, Viognier, Clairette.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti situati nella Côtes du Rhône meridionale hanno un'età compresa tra i 35 e i 55 anni e sono coltivati su ghiaioni calcarei su pendii estremamente freschi e ombreggiati.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono state vendemmiate a diversi stadi di maturazione, alcune delle quali tardivamente, per creare un vino in grado di bilanciare un'ampia gamma di aromi. La fermentazione avviene in maniera spontanea e la temperatura viene mantenuta bassa per mantenere il più possibile la componente fruttata. L'affinamento sui lieviti dura circa 6

mesi, a temperatura controllata, e ne esalta le caratteristiche sensoriali aggiungendo profondità e complessità.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Una bella tonalità giada che sfuma in un biondo dorato, questo vino offre un bouquet floreale e minerale. L'aroma corposo e lussuoso prepara il terreno per un'esperienza gustativa ricca e complessa. I suoi strati complessi svelano una gamma di sapori: dalla dolce pasta di mele cotogne e dalla succulenta frutta a polpa gialla, alle spezie audaci, al fragrante miele d'acacia e alle pronunciate note minerali di calcare. Il palato è piacevolmente colpito dalla giustapposizione di morbidezza e raffinatezza. L'impressionante potenza e l'armonioso equilibrio di questo vino lo collocano esattamente a metà strada tra i sublimi vini bianchi della Valle del Rodano e quelli provenienti dalla regione meridionale della Borgogna.



75 CL

Côtes du Rhône Rouges Le Ponnant

Aop Côtes du Rhône Villages

VITIGNO

Grenache, Syrah.

ZONA DI PRODUZIONE

Le migliori zone della Côtes du Rhône meridionale situate nei villaggi di Courthézon, Gigondas e Rasteau. I vigneti sono prevalentemente su terreni rocciosi, il clima è caldo e arido influenzato dai potenti venti di maestrale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono poi diraspate e trasferite in tini di acciaio inox per la fermentazione a contatto con le bucce che ha una durata di 6-8 settimane a una

temperatura di 22/28°C, con estrazioni delicate e regolari rimontaggi. L'affinamento è minimo di 8 mesi in tini di cemento tradizionali. Il Syrah viene affinato in botti di rovere da 600 litri, per esaltarne i sapori di spezie e la mineralità dei terreni. Vino naturale non filtrato che può provocare il deposito di sedimenti.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore è rosso intenso con note di frutta estremamente matura, amarena, confere, olive e liquirizia nera. La tavolozza aromatica è completata da note di alloro e pepe. Al palato, la dolcezza del frutto e i tannini, uniti alla freschezza della regione, offrono finezza ed eleganza.



75 CL



75 CL

Vinsobres Rouge Saint Pierre

Aop Vinsobres

VITIGNO

Grenache, Syrah, Mourvèdre.

ZONA DI PRODUZIONE

Côtes du Rhône meridionale nel villaggio di Saint-Pierre. I vigneti di 4,5 ettari sono prevalentemente su terreni rocciosi, il clima è caldo e arido influenzato dai potenti venti di maestrale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono poi diraspate e trasferite in tini di acciaio inox per la fermentazione a contatto con le bucce che ha una durata di 7 settimane a una temperatura di 22/28°C, con estrazioni

delicate e regolari rimontaggi. L'affinamento in vasche di cemento dura circa 6 mesi per esaltarne le caratteristiche distintive di questo vino. Vino naturale non filtrato che può provocare il deposito di sedimenti.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo vino è in grado di soddisfare chi cerca frutta matura e vibrante con un retrogusto pepato persistente nel bicchiere e di incorporare una struttura vellutata a metà palato.



75 CL

Girondas Rouge Jugunda

Aop Gigondas

VITIGNO

Grenache, Syrah.

ZONA DI PRODUZIONE

Côtes du Rhône meridionale nella denominazione Gigondas, dove l'azienda possiede due terroir diversi e complementari fra loro. I vigneti di Grenache di oltre 60 anni, potati ad alberello, sono allevati su terrazze calcaree di argilla rossa nella parte occidentale della denominazione, mentre il Syrah allevato a cordone speronato è situato nelle splendide Dentelles de Montmirail, ad un'altitudine di 500 metri, dove il terreno presenta affioramenti calcarei e marnosi giurassici.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono poi diraspate e trasferite in tini di

acciaio inox per la fermentazione a contatto con le bucce che ha una durata di 5-7 settimane a una temperatura di 22/28°C, con estrazioni delicate e regolari rimontaggi. L'affinamento è tradizionale, principalmente in vasche di cemento e in alcune vecchie botti. Vino naturale non filtrato che può provocare il deposito di sedimenti.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Le profonde sfumature di carminio conferiscono un aspetto vigoroso. Al palato il primo assaggio è ricco, ma anche rinfrescante. Tannini fitti ma molto fini lo completano in modo elegante e lo rendono ancora più persistente senza mai perdere la sua freschezza. Il bouquet è complesso, con spezie tipiche delle regioni mediterranee e submediterranee, oltre a frutta rossa zuccherina e terra nera con humus. Il Gigondas è ideale per chi preferisce vini complessi e delicati.

Chateauneuf du Pape Vendange Rouge

Aop Chateauneuf-du-Pape

VITIGNO

Grenache, Syrah, Mourvèdre.

ZONA DI PRODUZIONE

Côtes du Rhône meridionale nella rinomata denominazione Chateauneuf-du-Pape. Il vigneto è situato su una piccola terrazza sul pendio nord-orientale della denominazione, il terreno è una combinazione di ciottoli, argilla, sabbia leggera e pietre minerali frantumate.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono poi diraspate e trasferite in tini di acciaio inox per la fermentazione a contatto con le bucce che ha una durata di 5-8 settimane a una temperatura di 22/30 °C, con estrazioni delicate e regolari rimontaggi.

L'obiettivo primario è quello di ottenere un prodotto dal gusto fresco, estraendo i tannini raffinati. Il vino viene poi affinato per 12 mesi con una piccola percentuale di legno (10%) mentre il restante affinamento avviene in vasche di cemento come da tradizione.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo vino è una fusione di piccoli frutti rossi e neri, caramello, liquirizia e spezie mediterranee. È caratterizzato da un colore rosso porpora intenso e da un palato morbido e robusto. La freschezza della struttura è sostenuta da tannini impercettibili e levigati. Le note aromatiche persistenti evocano un note balsamiche con una base minerale complessa. Il vino ha un preciso equilibrio che rende l'alcol quasi impercettibile. Il finale è caratterizzato da una piacevole dolcezza che si bilancia con la freschezza minerale.



75 CL

Chateauneuf du Pape Vendange Blanc

Aop Chateauneuf-du-Pape

VITIGNO

Grenache Blanc, Roussanne, Bourboulenc, Clairette.

ZONA DI PRODUZIONE

Côtes du Rhône meridionale nella rinomata denominazione Chateauneuf-du-Pape. Il vigneto è situato su una piccola terrazza sul pendio nord-orientale della denominazione, il terreno è una combinazione di ciottoli, argilla, sabbia leggera e pietre minerali frantumate.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte manualmente con un processo di selezione rigoroso e meticoloso. Le diverse epoche di maturazione delle varietà di uve che compongono questo vino rendono necessaria una raccolta scaglionata nel tempo. La Grenaches Blanc viene raccolta all'inizio di

settembre, il Roussane dopo 4 settimane. Le uve vengono sottoposte a pressatura prima della fermentazione che avviene in botti di legno proveniente dalla foresta di Tronçais.

L'affinamento dura circa 6 mesi in vasca a una temperatura controllata per esaltarne le caratteristiche sensoriali.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo vino si presenta con un bel colore giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso si percepisce un aroma estremamente complesso di mela cotogna, tartufo bianco e piccoli fiori. La lunghezza fragrante si distingue per la sua persistenza, attribuita a una resa molto modesta e a un sofisticato processo di affinamento. La maturazione in questo legno a grana fine e leggermente tostato conferisce un bouquet di castagno morbido e armonioso. Il palato è in armonia con le note olfattive, ed è perfettamente bilanciato. Il risultato finale è una combinazione di Borgogna meridionale e purezza della denominazione.



75 CL



ULTIMATE | PROVENCE

Ultimate Provence si trova a La Garde-Freinet, un antico villaggio provenzale, situato nel cuore del Massif des Maures, a due passi dal Golfo di Saint-Tropez. La tenuta, che si estende su 46 ettari, è situata nella Riserva Naturale Plaine des Maures, un luogo unico in Francia che racchiude un'eccezionale biodiversità nella regione mediterranea, nonché un paesaggio di grande valore. I vigneti, interamente sotto la denominazione AOP Côtes-de-Provence, dal 2021 hanno ottenuto la certificazione biologica. Estremamente suggestiva con il suo stile contemporaneo, la cantina di vinificazione è opera dell'agenzia di design Humbert & Poyet.



FRANCIA
Provenza

ULTIMATE PROVENCE



PROVENZA · UP ROSÉ

www.ultimateprovenca.com

UP Rosé de Provence

Aop Côtes de Provence

VITIGNO

Syrah, Cinsault, Grenache Noir, Rolle.

ZONA DI PRODUZIONE

I 46 ettari di vigneto della tenuta si trovano tra il Golfo di Saint-Tropez e la maestosa riserva naturale della Plaine des Maures. Il Cinsault è coltivato in collina, con un'esposizione eccezionale. Più in basso, prospera il Rolle (Vermentino). Il Syrah, invece, si sviluppa sull'altopiano all'interno della regione La Grande Pièce. Infine, nella parcella Perrono, che prende il nome dalla famiglia che ha piantato le prime viti a metà del XX secolo, i Grenaches bianchi e neri si sono aggiunti ai meravigliosi Syrah già esistenti. Tutti questi fattori contribuiscono a rendere Ultimate Provence un terroir viticolo unico nel suo genere.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia viene eseguita di notte, per preservare le uve dalla calura estiva. Una selezione meticolosa dei migliori mosti in pressa viene seguita dalla fermentazione a temperatura controllata, a circa 16-18 gradi. Dopo un breve periodo di affinamento sui lieviti, si procede all'assemblaggio finale e all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo Rosé di Provenza si presenta di un colore rosa pallido con riflessi ramati. Al naso ha un'intensa gamma di aromi, con note fresche di limone e frutta esotica perfettamente combinate con espressivi sentori floreali, che catturano lo spirito audace del vigneto. Al palato, questo rosé è sorprendentemente un'esplosione di freschezza e una nota di pepe bianco piccante. Il fascino di questo vino si estende dalla bottiglia al contenuto. Un vino capace di rievocare la bellezza senza paragoni delle coste della Provenza. Tenuta biologica certificata.

75 CL - 150 CL - 300 CL - 600 CL



H E S K E T H W I N E S

La famiglia Hesketh produce vino da tre generazioni. L'avversione per le convenzioni li ha sempre portati a seguire "il sentiero meno battuto" e a lavorare o vivere in diverse regioni viticole del mondo, tra cui la Borgogna, la Languedoc, la California, l'Australia e la Nuova Zelanda. Nel 2006 Jonathon e Trish sono tornati nella loro casa in South Australia per fondare Hesketh Wines e produrre vini che riflettono la storia della loro famiglia. L'influenza internazionale fa sì che i vini Hesketh siano noti per la loro tipicità territoriale, la pura espressione varietale e il sapore elegante. Lavorando solo uve provenienti dai vigneti di proprietà realizzano vini sofisticati che riflettono lo stile e l'etica enologica della famiglia.



AUSTRALIA
Sud Australia

Lobethal Chardonnay

Adelaide Hills

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

La regione vinicola delle Adelaide Hills è diversa da tutte le altre del South Australia in quanto produce vini di grande qualità tipici dei climi freschi grazie alla sua posizione nelle Mount Lofty Ranges. Il clima fresco e l'altitudine elevata delle Adelaide Hills conferiscono ai vini caratteristiche uniche rispetto agli altri prodotti nello stato. Adelaide Hills è famosa per la produzione di Chardonnay minerali e profumati, freschi e dritti ma con la struttura acida necessaria per evolvere bene nel tempo. Questi vini bianchi brillanti ed eleganti

rivalgono con i migliori, grazie all'intensità e alla complessità del frutto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono diraspate, pressate e trasferite per 30 giorni di fermentazione a bassa temperatura in barrique di rovere francese per arricchirsi del caratteristico colore dorato e dei profumi dolci dovuti al legno, prima di maturare in botte per 8 mesi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista, paglierino oro pallido. Al naso fresco con aromi di sorbetto al limone, di pesca bianca e melone con la classica pietra focaia e un accenno di riduzione. In bocca, finemente strutturato, elegante e delicato con note di brioche e panna, marcate da un'acidità naturale e pulita. Ben equilibrato e complesso.



75 CL

Ebenezer Shiraz

Barossa Valley

VITIGNO

Shiraz 100%

ZONA DI PRODUZIONE

La Barossa Valley nel South Australia è rinomata in tutto il mondo e si trova a solo un'ora d'auto a nord-est di Adelaide. Il clima caldo della sottozona di Ebenezer della Barossa Valley, con i suoi terreni sciolti e l'abbondanza di vecchie viti (alcune delle più antiche al mondo), offre il clima ideale per la coltivazione di uno Shiraz ricco, fruttato e accattivante.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono diraspate e trasferite in tini di acciaio inox per la fermentazione a contatto con le bucce per una durata di 3-5 settimane a una temperatura di 22°C, con estrazioni delicate e regolari rimontaggi. Il vino matura poi per 12 mesi, in barrique di rovere francese (20% nuove).

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista, un rosso intenso con riflessi violacei. Al naso, complesso con frutta matura e rovere ben integrato, rifinito da tocchi dolci di fragola, liquirizia rossa e frutti scuri. Al palato risulta pieno con una spina acida e pulita. La dolcezza a metà palato è supportata da tannini levigati e da note floreali e di rovere che lo rendono lungo e persistente.



75 CL



TIRAKI

MARLBOROUGH NEW ZEALAND

La famiglia Hammond, proprietaria di Tiraki Wines, vanta una lunga storia nella regione neozelandese di Marlborough. La loro tenuta di famiglia, Longfield Farm, è stata acquistata nel 1870 ed è stata gestita da sei generazioni della famiglia Hammond negli ultimi 150 anni. Inizialmente incentrata sull'agricoltura tradizionale, la tenuta si è evoluta in modo significativo e ora comprende estesi vigneti che producono uve pregiate come il Sauvignon Blanc e il Pinot Nero. Il nome "Tiraki" deriva dalla parola Maori per "schiarita del cielo", che riflette il nome locale Maori di Marlborough e simboleggia nuovi inizi e ottimismo. Questa eredità culturale e il legame con la terra sono al centro della filosofia e dell'approccio alla viticoltura della famiglia Hammond.



NUOVA ZELANDA
Marlborough



Sauvignon Blanc

Marlborough

VITIGNO

Sauvignon Blanc 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Marlborough, situata all'estremità settentrionale dell'Isola del Sud della Nuova Zelanda, è la regione vinicola più grande e più famosa del Paese. È rinomata in tutto il mondo, in particolare per il suo caratteristico Sauvignon Blanc. Il terroir di Marlborough, caratterizzato da una combinazione unica di clima, suolo e paesaggio, crea le condizioni ideali per produrre vini vibranti e aromatici.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia delle uve a piena maturazione avviene manualmente di prima mattina per

evitare il caldo. Dopo una iniziale decantazione a freddo, la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox termoregolate per circa venti giorni. Circa un 20% del vino è stato fermentato spontaneamente in un mix di fustelle di rovere e vasche di acciaio, contribuendo così ad aggiungere complessità, corpo e consistenza. Il vino viene poi affinato sui suoi lieviti per 5 mesi, prima di essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Al naso, frutto della passione, guaiava, pesca, aromi di pompelmo e melone rendono questo Sauvignon Blanc concentrato e di classe. Al palato note di frutta tropicale conferiscono al vino peso e struttura, aggiungendo complessità ad un finale lungo e persistente.



75 CL

MARLBOROUGH · TIRAKI

Pinot Noir

Marlborough

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Marlborough, situata all'estremità settentrionale dell'Isola del Sud della Nuova Zelanda, è la regione vinicola più grande e più famosa del Paese. È rinomata in tutto il mondo, in particolare per il suo caratteristico Pinot Noir. Il terroir di Marlborough, caratterizzato da una combinazione unica di clima, suolo e paesaggio, crea le condizioni ideali per produrre vini vibranti e aromatici.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono per la maggior parte diraspate e fermentate in frementini a cielo aperto da quattro tonnellate cadauno. Circa un 10% di grappoli interi viene aggiunto durante la fermentazione alcolica per dare freschezza e vivacità al vino. L'affinamento è in barrique di rovere francese per 11 mesi, di cui il 20% nuove.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Un Pinot Nero complesso e concentrato con aromi di ciliegia, spezie scure e violette. Al palato ciliegia nera e prugna doris si mescolano con un sottile rovere speziato e tannini setosi che conferiscono al vino struttura ed eleganza.

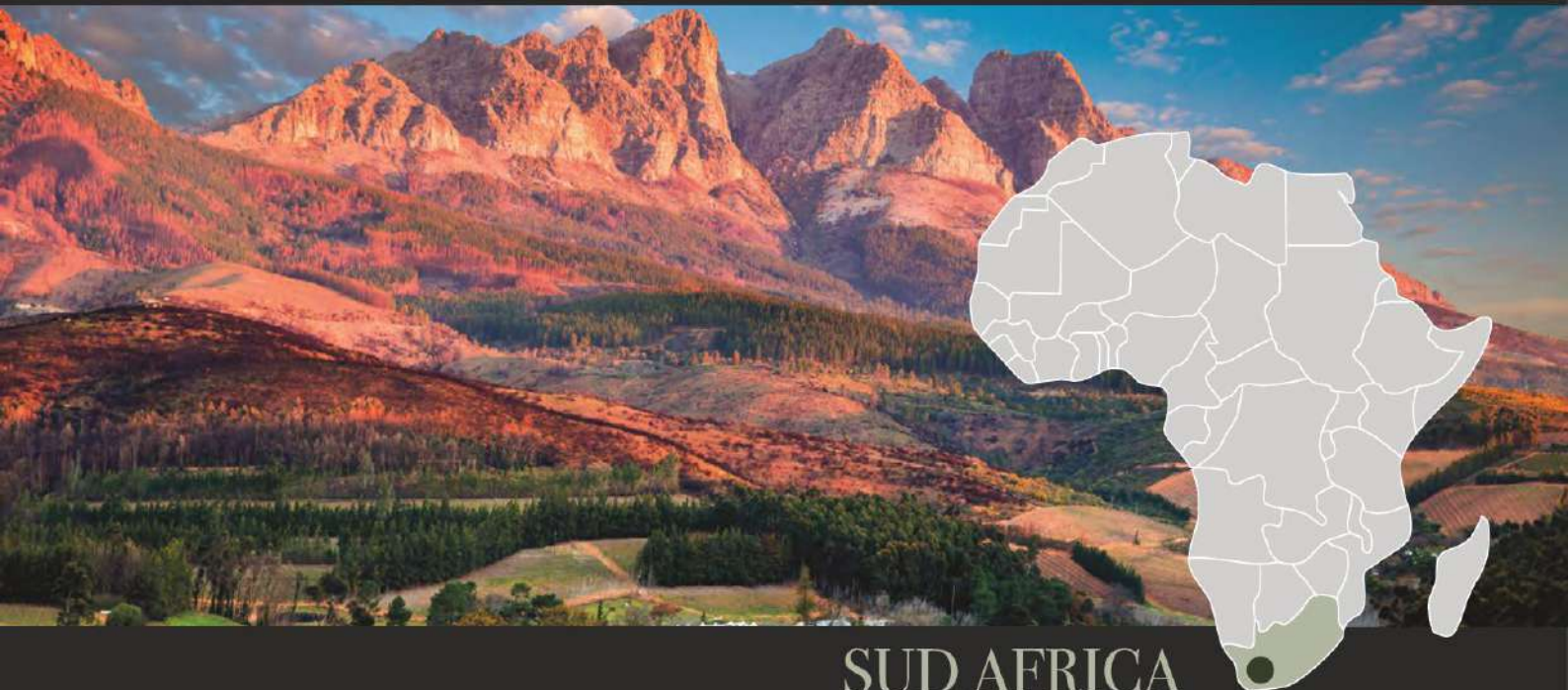


75 CL

www.tiraki.nz

LD
DOOLHOF
WINE ESTATE
LIMIETBERG, SOUTH AFRICA

Doolhof ha una superficie di circa 380 ettari e si trova in una lunga valle sotto il passo di Bains Kloof nella regione di Wellington a 60 chilometri da Città del Capo. Di questi 380 ettari, ottanta sono coltivati a vigneto mentre il resto rimane in condizioni incontaminate e aree completamente invase da specie esotiche. La fattoria è stata il gioiello della valle di Bovlei per tre secoli e ha avuto molti proprietari. Le viti di Doolhof sono state piantate nel 1995, e la cantina ha acquisito lo status di tenuta nel 2005. Il proprietario è Dennis Verrison, un appassionato di cricket oltre che di vino. L'enologo Frederick Kühne è arrivato a Doolhof nel 2008, dopo una lunga esperienza presso Jordan Winery in California e presso la rinomata tenuta Chateau Palmer a Margaux. Doolhof è un membro accreditato della Biodiversity in Wine Initiative, un progetto che coinvolge l'intero settore per promuovere la conservazione del fynbos "macchia fine".



SUD AFRICA
Wellington

Chenin Blanc Single Vineyard

Wellington

VITIGNO

Chenin Blanc 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Wellington è una zona vinicola del Western Cape del Sudafrica, a 60 chilometri da Città del Capo. Le dolci colline e le valli della zona offrono un'ampia gamma di siti che ben si adattano alla viticoltura, producendo raffinati ed eleganti esempi di Pinotage e Chenin Blanc. L'area dei vigneti che circonda Wellington si estende lungo il fondovalle e sulle pendici dei monti Limietberg e del monte Groenberg a est.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia delle uve a piena maturazione

avviene manualmente. Le uve vengono pressate e trasferite in serbatoi di acciaio inossidabile per un illimpidimento dei mosti di 48 ore. Il mosto pulito viene quindi travasato e fatto fermentare parzialmente in vecchie barriques di rovere francese e in acciaio inox per due settimane. Il vino viene poi affinato sui suoi lieviti per 3 mesi, prima di essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Una vera espressione del vigneto 19 piantato sulla riva del Krommerivier. Questo clone premium SN 24 è noto per produrre vini di altissima qualità con aromi distinti di frutta tropicale e, in questo caso, note di mele cotogne, albicocche e pere. Il palato è ricco e sapido, con una frutta elegante che arriva in un finale lungo e ben bilanciato, ben supportata da un'acidità brillante.



75 CL

Pinotage Single Vineyard

Wellington

VITIGNO

Pinotage 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Wellington è una zona vinicola del Western Cape del Sudafrica, a 60 chilometri da Città del Capo. Le dolci colline e le valli della zona offrono un'ampia gamma di siti che ben si adattano alla viticoltura, producendo raffinati ed eleganti esempi di Pinotage e Chenin Blanc. L'area dei vigneti che circonda Wellington si estende lungo il fondovalle e sulle pendici dei monti Limietberg e del monte Groenberg a est.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono portate in cantina in piccole cassette di legno.

La cernita dei grappoli e il raffreddamento delle uve sono stati eseguiti prima della pigiatura. L'uva pigiata è macerata a freddo per due giorni prima di iniziare la fermentazione.

Durante la fermentazione, vengono effettuati leggeri rimontaggi per un'estrazione delicata. Al termine della fermentazione, il vino viene svinato in pressa. La fermentazione malolattica ha luogo in serbatoi di acciaio inox. L'affinamento è in barriques di rovere francese da 300 litri, di cui il 40% nuove, per un periodo di 12 mesi, dopodiché viene imbottigliato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore cremisi intenso con aromi di chiodi di garofano, vaniglia, more e spezie dolci al naso. Il palato è succoso, ricco, pieno e vibrante, con tannini morbidi che persistono in un finale elegante e lungo.



75 CL



Champagne



FRANCK BONVILLE

CHAMPAGNE



Franck Bonville è un prestigioso Récoltant Manipulan situato nel cuore della Côte des Blancs, ad Avize. Fondata negli anni '30, l'azienda affonda le sue radici all'inizio del XX secolo, quando Alfred Bonville fece un importante investimento in vigneti colpiti dalla fillossera. Dopo la Seconda Guerra Mondiale il figlio Franck iniziò a commercializzare le cuvée omonime, continuando ad espandere l'area di proprietà. Oggi, l'azienda è guidata da Olivier Bonville, quarta generazione della famiglia, e si è specializzata nella produzione di Cuvées Blanc de Blancs Grand Cru, utilizzando esclusivamente uve Chardonnay provenienti da vigneti Grand Cru di proprietà che si estendono per una superficie vitata di 15 ettari suddivisi in 77 parcelle nei comuni di Avize, Oger e Le Mesnil-sur-Oger.





In cantina vengono utilizzate presse orizzontali per una lavorazione delicata dei mosti e 50 barrique per conservare i vini di riserva che daranno origine alla liqueur de tirage e vinificare Les Belles Voyes. L'affinamento avviene in storiche cantine, costruite nel XIX secolo, che mantengono temperatura e umidità costanti durante tutto l'anno, dove i vini maturano per un periodo che varia dai due ai sette anni, garantendo che ogni cuvée raggiunga il massimo della qualità. Gli Champagne di Franck Bonville sono noti per la loro finezza, eleganza e mineralità. Presentano note floreali, agrumate e una distintiva freschezza salina. Negli ultimi anni, l'azienda ha adottato pratiche viticole sostenibili per garantire l'originalità del terroir. Recentemente sono state introdotte nuove cuvée che riflettono l'evoluzione del gusto e delle tecniche enologiche moderne, mantenendo sempre un forte legame con il territorio.

FRANCIA
Champagne





75 CL - 150 CL

Brut Grand Cru Blanc de Blancs

CÉPAGE

Chardonnay 100%

TERROIR

Avize Grand Cru, Oger Grand Cru, Cramant

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio. L'assemblaggio prevede l'utilizzo di due annate complementari.

AFFINAMENTO

Almeno 30 mesi sur lie

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista giallo paglierino tenue con perlage elegante e delicato. Al naso è aggraziato, fresco e fragrante con note inizialmente di fiori bianchi e acacia. In seconda battuta emergono cenni agrumati di pompelmo, pesca e litchi. Al palato è fresco, dinamico e con grande sapidità.



75 CL - 150 CL

Unisson Brut Grand Cru Blanc de Blancs

CÉPAGE

Chardonnay 100%

TERROIR

Avize Grand Cru

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio. L'assemblaggio prevede l'utilizzo di due annate complementari.

AFFINAMENTO

Almeno 48 mesi sur lie

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista sfoggia un colore dorato e scintillante animato da bollicine sottili. Offre un naso di grande freschezza ed energia dove la nota agrumata è protagonista accanto alla mineralità data dalla craie. Nel finale un rimando di confetto che solletica l'assaggio. Al palato si trova equilibrio tra sapidità e dolcezza. La freschezza dello Chardonnay incontra le note ricche di pasticceria, degne dei migliori terroir della Cote des Blancs.

Rosé Brut Grand Cru

CÉPAGE

Chardonnay 90%, Pinot Noir 10%

TERROIR

Avize Grand Cru, Ambonnay Grand Cru

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio. L'assemblaggio prevede l'utilizzo di due annate complementari.

AFFINAMENTO

Almeno 60 mesi sur lie

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'esame visivo si presenta con un affascinante color rosa salmone. Il perlage è fine e persistente. Al naso troviamo note floreali, erbe aromatiche e aromi di piccoli frutti rossi. Si avvertono poi richiami piacevolissimi agli agrumi, alle spezie e, per finire, al pain brioche. Al palato è ricco, cremoso e picno con frutto maturo bilanciato da un'indimenticabile freschezza che invita a ulteriori assaggi.



75 CL - 150 CL

Extra Brut Millésimé Grand Cru Blanc de Blancs

CÉPAGE

Chardonnay 100%

TERROIR

Avize Grand Cru

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio per uve di un'unica annata.

AFFINAMENTO

Almeno 72 mesi sur lie

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'esame visivo si nota un vivace giallo paglierino e un perlage teso e persistente. Al naso le note sono setose ed aggraziate. Si coglie l'agrume in foglia accanto a un frutto tropicale quale il mango per finire poi con una scia di erbe aromatiche. Al palato è freschissimo, asciutto e con grande pulizia. L'agrume giallo predomina e, solo alla fine, si percepisce una squisita nota amaricante che rinfresca piacevolmente.



75 CL - 150 CL



75 CL

Pur Avize Extra Brut Millésimé Grand Cru Blanc de Blancs

CÉPAGE

Chardonnay 100%

TERROIR

Avize Grand Cru - vigneti Les Avats, Les Maladries e Les Chapelles

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio inox per uve di un'unica annata.

AFFINAMENTO

Almeno 84 mesi sur lie

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista giallo paglierino vivace con perlage di estrema finezza ed eleganza. Al naso emerge una nota minerale seguita da una punta di acidità tipica del lievito madre seguita da ricordi di sottobosco e sidro. Al palato emerge la forza di questo champagne, austero e nobile. Cremoso e persistente. Evidente la craie, profonda e netta.



75 CL

Pur Oger Extra Brut Millésimé Grand Cru Blanc de Blancs

CÉPAGE

Chardonnay 100%

TERROIR

Oger Grand Cru - vigneti Les Noyerots e Les Rumigny

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio inox per uve di un'unica annata.

AFFINAMENTO

Almeno 84 mesi sur lie

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista è giallo dorato acceso con riflessi vivaci. Il perlage è fine, elegantemente persistente. Al naso si ritrova la dolcezza della vaniglia, della crema pasticcera unita alla nocciola. Si accordano poi erbe aromatiche quali lemongrass e timo. Nel finale è evidente un piacevolissimo tocco salmastro. Al palato lo champagne è pieno, ricco e avvolgente.

Pur Mesnil Extra Brut Millésimé Grand Cru Blanc de Blancs

CÉPAGE

Chardonnay 100%

TERROIR

Le Mesnil sur Oger Grand Cru - vigneti Les Zailleux, Le Tillcul e Les Hautes Mottes

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio inox per uve di un'unica annata.

AFFINAMENTO

Almeno 84 mesi sur lie

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'esame visivo è giallo paglierino dorato. Perlage fine e molto elegante. Al naso è chiara la craie che si fonde con toni di agrumi, polvere di caffè e pepe bianco. Di grande carattere. Al palato è la ricca dolcezza agrumata la protagonista accanto al carattere asciutto della craie.



75 CL

Les Belles Voyes Extra Brut Millésimé Grand Cru Blanc de Blancs

CÉPAGE

Chardonnay 100%

TERROIR

Oger Grand Cru - vigneto Les Belles Voyes

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e malolattica in barrique per uve di un'unica annata.

AFFINAMENTO

Almeno 84 mesi sur lie

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista è giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Il perlage è elegante, fine e persistente. Al naso è complesso ed estremamente intrigante. Note di tabacco biondo si sposano con la morbidezza di una caramella mou per arrivare a richiami opulenti e festosi di panettone e a tocchi di ossidazione dolce. Al palato la bollicina è perfetta e rende l'assaggio pieno e appagante; rimandi al crème caramel senza dimenticare tuttavia una sempre viva freschezza e sapidità. Grande persistenza.



75 CL - 150 CL



CRUCIFIX PÈRE & FILS
VINS DE CHAMPAGNE

Champagne Crucifix Père et Fils, Maison fondata nel 1940 da André Gabriel a Avenay-Val-d'Or, sulla c.d. Montagna di Reims (Montagne de Reims) nonché cuore della Champagne. Il termine “montagna” è utilizzato per designare quella che di fatto è solo un'area di terreno collinare sotto i 300 metri sul livello del mare, che spicca in modo evidente in mezzo ad una zona pianeggiante. La Montagna di Reims è uno strabiliante tesoro geologico fatto di gesso, sabbia, argille e calcare. In alcune zone di questa area, il gesso copre oltre il 90% delle coltivazioni come a Bouzy e Ambonnay. Questa è la zona più prestigiosa della Champagne.



CRUCIFIX PÈRE & FILS



La Montagne De Reims è un promontorio boschivo con un'altezza che non supera i 300 m. Si estende tra le città di Reims ed Epernay ed è compreso tra i fiumi Marna e Vesle. Il terreno in questa zona è unico ed è caratterizzato dall'importante presenza del gesso in profondità che funge da serbatoio idrico. Il Re incontrastato di questa zona è il Pinot Noir. André Gabriel già negli anni 40 era uno dei pochi viticoltori che aveva intuito il grande potenziale delle uve che coltivava in questa zona e decise di fondare il proprio marchio di champagne. Nel 1960 la figlia di André ed il genero Pierre Crucifix rilevarono l'azienda di famiglia e sviluppano la propria etichetta: Champagne Pierre Crucifix. Nel 2005, con la quinta generazione di viticoltori, Sébastien Crucifix rinomina l'azienda Crucifix Père & Fils, insieme alla moglie Carole sviluppa le sue cuvée mantenendo le tradizioni dei suoi antenati e coltivando i suoi 5 ettari di Premier Cru senza diserbanti ed insetticidi da oltre 10 anni.

FRANCIA
Champagne





75 CL - 150 CL

La Grand Réserve Extra Brut Premier Cru

CÉPAGE

Pinot Noir 75%, Chardonnay 25%

TERROIR

Avenay Val d'Or Premier Cru

VINIFICAZIONE

I mosti vengono fermentati in vasche di acciaio. Segue un affinamento sur lie in acciaio. Viene utilizzato il vino di una sola annata, con l'aggiunta di minimo il 30% di vini di riserva.

AFFINAMENTO

Minimo 48 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Si presenta alla vista di un colore giallo paglierino tenue ed è caratterizzato da un perlage finissimo e persistente. Al naso la cuvée si caratterizza con note ampie di fiori bianchi, quali tiglio e frutta a polpa bianca, tra cui pesca croccante. In bocca è potente, vinoso e di grande impatto. Dopo la promessa del frutto maturo e della frutta secca, si rivelano note di marzapane fino alla componente più fresca e intima. Grandiosa la persistenza.



75 CL - 150 CL

Les Craies Extra Brut Blanc de Blancs Premier Cru

CÉPAGE

Chardonnay 100%

TERROIR

Avenay Val d'Or Premier Cru

VINIFICAZIONE

I mosti vengono fermentati in vasche di acciaio. Segue un affinamento sur lie in acciaio. Viene utilizzato il vino di una sola annata, con l'aggiunta di minimo il 30% di vini di riserva.

AFFINAMENTO

Minimo 48 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere questo Blanc de Blancs si presenta di un colore oro delicato con un perlage elegante, fine e persistente. Al naso colpisce subito il richiamo al pompelmo rosa seguito da dolci note di biancospino e fiori d'acacia. Al palato, la finezza delle sue bollicine color oro pallido permette l'espressione sfrenata degli aromi fragranti di pane, di brioche e di pasticceria, con alcuni dolci cenni di miele sul finale. Persistenza in bocca; cuvée generosa.

L'Incandescente Rosé Extra Brut Premier Cru

CÉPAGE

Pinot Noir 75% (di cui circa il 10% di Coteaux Champenois), Chardonnay 25%

TERROIR

Avenay Val d'Or Premier Cru

VINIFICAZIONE

I mosti vengono fermentati in vasche di acciaio. Segue un affinamento sur lie in acciaio. Viene utilizzato il vino di una sola annata, con l'aggiunta di minimo il 30% di vini di riserva.

AFFINAMENTO

Minimo 48 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

La grande struttura ed ampiezza deriva da una piccola quantità di vino Coteaux Champenois Rouge di Avenay, frutto di una rigorosa selezione di Pinot Nero, aggiunto al momento dell'assemblaggio. È un rosé generoso ed espressivo ricco di frutti rossi croccanti e freschi. All'esame olfattivo, infatti, troviamo la forza e la generosità degli aromi di frutti rossi, fragola, ribes. Interessante il tocco speziato sul finale. All'assaggio è ricco, carnoso e molto espressivo; con un'apertura di frutti rossi (ciliegia, amarena e fragola matura) e alcune note candite.



75 CL





75 CL - 300 CL

Cuvée Prestige Extra Brut Premier Cru

CÉPAGE

Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%

TERROIR

Avenay Val d'Or Premier Cru

VINIFICAZIONE

I mosti vengono fermentati in vasche di acciaio. Segue un affinamento sur lie in acciaio ad eccezione del 20% dello Chardonnay che invece affina in barriques di media tostatura. Viene utilizzato il vino di una sola annata.

AFFINAMENTO

Minimo 48 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Dopo quattro anni di affinamento sui lieviti, la Cuvée Prestige rivela un naso complesso e intenso con aromi dolci di fiori di acacia, pasticceria fino alla suntuosità dei croissant fragranti. Il palato strutturato e armonico è giocato sul fine equilibrio tra la freschezza dello Chardonnay e il fruttato e la forza del Pinot Nero. Questa cuvée è un piacere gourmet per ogni occasione.



75 CL

Signature Millésimé Extra Brut Premier Cru

CÉPAGE

Chardonnay 80%, Pinot Noir 20%

TERROIR

Avenay Val d'Or Premier Cru

VINIFICAZIONE

La Coeur de Cuvée di entrambe le uve viene fermentata in botti di rovere. Il vino viene successivamente maturato sia in botti che in barrique dalla tostatura media, con bâtonnage frequenti.

AFFINAMENTO

Minimo 84 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Uno champagne elegante, intenso e unico. Signature rappresenta la firma dell'azienda, la firma di Sébastien Crucifix. Il naso complesso e intenso rivela aromi di miele, mandorla tostata e nocciola. L'attacco schietto introduce una bocca ampia, cremosa, persistente, con aromi di frutta delicatamente cotta. Lievi note legnose e vanigliate rivelano la firma del maestro di cantina e ti portano alla scoperta di nuove sensazioni.

Épître Act Millésimé Blanc de Noirs Extra Brut Premier Cru

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

TERROIR

Avenay Val d'Or Premier Cru

VINIFICAZIONE

La Cœur de Cuvée viene fermentata in botti di rovere. Il vino viene successivamente maturato sia in botti che in barrique dalla tostatura media, con bâtonnage frequenti.

AFFINAMENTO

Minimo 84 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

La vendemmia manuale, l'utilizzo del solo mosto fiore, la fermentazione a temperatura molto bassa, il bâtonnage, l'affinamento in fusti di rovere a tostatura media e l'assenza di tagli sono tutti fattori che concorrono a creare uno champagne dal colore dorato, con un perlage fine e persistente. Al naso troviamo una spiccata mela gialla matura, note di pasticceria e mandorle. In bocca risulta succoso, fresco e leggermente sapido.



75 CL





CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

— A EPERNAY —

La Maison Collard-Picard, situata a Villers-sous-Châtillon nella Vallée de la Marne, è stata fondata nel 1996 da Olivier Collard e Caroline Picard. Olivier proviene da una famiglia di produttori di vino, nipote del compianto René, forse il più grande interprete del Pinot Meunier e antesignano della vera naturalità in vigna come in cantina, mentre Caroline è la discendente di una storica famiglia di viticoltori della Côte des Blancs. La Maison incarna una versione contemporanea dello Champagne, enfatizzando le tecniche tradizionali della zona. La cantina si trova su una collina che domina la Vallée. I vini prodotti qui non svolgono mai la fermentazione malolattica, il che ne aumenta la freschezza e la longevità. Questa pratica enologica non è comune in Champagne, ma è seguita dalla maison Collard-Picard per mantenere l'espressività dei vini a lungo termine. Gli champagne Collard-Picard sono rinomati per il loro forte legame con la terra e il carattere distinto dell'uva Pinot Meunier.





Gli champagne Collard-Picard acquisiscono la loro magnificenza grazie alla nobiltà e all'autenticità dei vigneti della Vallée de la Marne che, da parte loro, esprimono tutta la potenza e la complessità dei vitigni Pinot Noir e Pinot Meunier e al prestigioso terroir della Côte des Blancs (Le Mesnil-sur-Oger), dove lo Chardonnay regna sovrano. In vera sintonia con la natura, per comprenderla e sublimarla, Olivier e Caroline Collard-Picard la curano con interventi quotidiani e con un approccio il più possibile naturale (tiglio, manto erboso, ecc.). Ogni inverno, memoria, intuizione ed esperienza si fondono in un atto di creazione che si rinnova continuamente: l'assemblaggio. Al metodo ancestrale tramandato dai loro antenati (invecchiamento dei vini in botti di rovere e chiusura con tappo di sughero all'imbottigliamento), Olivier e Caroline hanno aggiunto il necessario tocco di modernità (termoregolazione dei tini e climatizzazione delle cantine). Fedele ai valori incarnati da Caroline e Olivier, la qualità è l'obiettivo assoluto della Maison Collard-Picard. La qualità è quindi la parola d'ordine, più che la quantità, per la gioia dei veri amanti dello champagne.

FRANCIA
Champagne





75 CL - 150 CL

Perpetuelle Extra Brut

CÉPAGE

Chardonnay 50%, Pinot Noir 25%, Pinot Meunier 25%

TERROIR

Lo Chardonnay proviene prevalentemente dai vigneti Grand Cru di Le Mesnil sur Oger e Oger. Il Pinot Nero e il Pinot Meunier sono invece coltivati sulla riva destra della valle della Marna, tra Epernay e Dormans.

VINIFICAZIONE

Principalmente ottenuto da uve Grand Cru e Premier Cru, questo assemblaggio è composto da Coeur de Cuvée e Cuvée. I mosti vengono decantati a bassa temperatura per 24 ore. Beneficia della vinificazione in grandi botti di rovere con lieviti autoctoni, senza svolgere la

fermentazione malolattica, e della maturazione sui lieviti in botti di rovere per una media di 12-15 mesi. Viene utilizzato un assemblaggio di dodici vendemmie diverse, con un minimo del 70% di vini di riserva.

AFFINAMENTO

Almeno quattro anni in cantina prima della commercializzazione. Il dosaggio del MCR (Concentrato di Succo d'Uva) è adattato al suo sviluppo. La data di sboccatura è sempre stampata sulla retro-etichetta.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Champagne di un bel giallo dorato con un delizioso naso di frutta pura, accompagnato da una nota di pasticceria. Il palato è seducentemente fresco, con una piacevole struttura e presenta aromi intensi, complessi e persistenti. Questo Champagne è assolutamente completo.



75 CL - 150 CL

Dom Picard Blanc De Blancs Extra Brut Grand Cru

CÉPAGE

Chardonnay 100%

TERROIR

Lo Chardonnay proviene dai vigneti di Le Mesnil sur Oger e Oger Grand-Cru.

VINIFICAZIONE

Questo blend è composto esclusivamente dalla Coeur de Cuvée. I mosti vengono decantati a bassa temperatura per 24 ore. Beneficia della vinificazione in grandi botti di rovere con lieviti autoctoni, senza svolgere la fermentazione malolattica, e della maturazione sui lieviti in botti di rovere per una media di nove mesi. Non vengono utilizzati vini di riserva ma i vini di un'unica annata, anche se il millesimo non viene indicato in etichetta.

AFFINAMENTO

Almeno quattro anni in cantina prima della commercializzazione. Il dosaggio del MCR (Concentrato di Succo d'Uva) è adattato al suo sviluppo. La data di sboccatura è sempre stampata sulla retro-etichetta.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Un bel colore oro chiaro e brillante. Al naso è complesso, con ricche note di pasticceria accompagnate da un accenno di frutta secca. Il palato è intenso, ampio e ricco di freschezza. Champagne molto vigoroso che mostra anche una notevole armonia.



75 CL - 150 CL

Merveilles Saignée Rosé Extra Brut Premier Cru

CÉPAGE

Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%

TERROIR

Tutte le uve derivano da una singola parcella situata nel 1^{er} Cru Vertus, da un singolo vigneto denominato Les Terrates.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte delicatamente e completamente diraspate. Le due varietà di uve sono riunite in un'unica vasca e sono disposte in strati sovrapposti dove vengono lasciate macerare a freddo. La fermentazione alcolica con lieviti indigeni si svolge in grandi botti di rovere. Non viene svolta la fermentazione malolattica. Il vino viene lasciato maturare sui lieviti per 8 mesi in botti di rovere.

AFFINAMENTO

Affinato in bottiglia in cantina per 5 anni prima di essere messo in commercio. Il dosaggio con il concentrato di succo d'uva (MCR) è adattato all'evoluzione del vino. La data di sboccatura e il dosaggio sono stampati sul retro dell'etichetta. Vengono utilizzate solo le uve di una sola annata, anche se il millesimo non è indicato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Un rosso chiaro brillante, ben eseguito per lo stile Saignée Rosé, caratterizzato da un perlage delicato e persistente. Al naso si ritrova un bouquet intenso che evoca la Borgogna rossa, con note di lampone, prugna, pain d'épices e sottili note di rovere. Il palato è corposo, con densi sapori di frutta rossa, tannini dell'uva e di rovere integrati in modo impressionante.



75 CL - 150 CL

Racines Extra Brut

CÉPAGE

Pinot Meunier 100%

TERROIR

Il Pinot Meunier è coltivato sulla riva destra della valle della Marna, tra Epernay e Dormans.

VINIFICAZIONE

I mosti vengono decantati a bassa temperatura per 24 ore. Racines beneficia della vinificazione in grandi botti di rovere con lieviti autoctoni, senza svolgere la fermentazione malolattica, e della maturazione sui lieviti in botti di rovere per una media di 12-15 mesi. Viene utilizzato un assemblaggio di tre vendemmie diverse, con un minimo del 65% di vini di riserva.

AFFINAMENTO

Almeno sei anni in cantina prima della commercializzazione. Il dosaggio del MCR (Concentrato di Succo d'Uva) è adattato al suo sviluppo. La data di sboccatura è sempre stampata sulla retro-etichetta.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino si presenta di un bel colore dorato nel bicchiere. Al naso presenta frutti intensamente maturi con una nota acidula che ricorda le albicocche, i fichi e le mele cotogne. Il sorso combina opulenza, espressività e freschezza in modo estremamente efficace, incorniciato da una raffinata salinità. Uno Champagne davvero unico.



75 CL - 150 CL

Essentiel Millésimé Zero Dosage

CÉPAGE

Chardonnay 50%, Pinot Noir 25%, Pinot Meunier 25%

TERROIR

Lo Chardonnay proveniente dai vigneti Grand Cru di Le Mesnil sur Oger e Oger e dalla regione di Vitryat, mentre il Pinot Noir e il Pinot Meunier provengono dalla riva destra della valle della Marna, tra Epernay e Dormans.

VINIFICAZIONE

Composto esclusivamente dalla Coeur de Cuvée. I mosti vengono decantati a bassa temperatura per 24 ore e successivamente vinificati in grandi botti di rovere con lieviti autoctoni, senza svolgere la fermentazione malolattica.

Il vino matura sui lieviti in botti di rovere per una media di nove mesi.

AFFINAMENTO

Almeno otto anni in cantina prima della commercializzazione. Nessun dosaggio, ma viene rabboccato con lo stesso vino durante la sboccatura, la cui data è sempre indicata sulla retro-etichetta.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Si presenta con un colore oro intenso. Al naso è maturo e presenta una varietà di frutti ben maturi, biscotto e pane tostato. Il palato è ancora relativamente giovane e vanta sapori fruttati di pera. Il finale è pieno e persistente, con un ottimo supporto di freschezza e una notevole persistenza.



75 CL - 150 CL

Archives Millésimé Extra Brut

CÉPAGE

Chardonnay 80%, Pinot Noir 20%

TERROIR

Lo Chardonnay proviene dai vigneti Grand Cru di Le Mesnil sur Oger e Oger, mentre il Pinot Noir proviene dalla parcella Les Oies a Reuil dalla riva destra della valle della Marna, tra Epernay e Dormans.

VINIFICAZIONE

Assemblato esclusivamente con le Coeur de Cuvée. I mosti vengono vinificati in grandi botti di rovere utilizzando solo lieviti indigeni, e non svolge la fermentazione malolattica. Il vino matura sui lieviti in botti di rovere per circa trenta mesi. Il tiraggio viene eseguito con tappo in sughero e graffia in metallo.

AFFINAMENTO

Almeno nove anni in cantina prima della sboccatura, la cui data è sempre indicata sulla retro-etichetta. La cassetta in legno che racchiude la bottiglia è realizzata con le doghe delle botti di rovere, utilizzate precedentemente per l'affinamento.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Si presenta con un'attraente tonalità dorata. Al naso risulta delicato con note di mandorla, fiori bianchi e rovere fresco. Al palato mostra una buona corrispondenza aromatica al naso, corposo e complesso, con aromi di pasticceria molto persistenti. Il finale è ricco e persistente.





La Maison, fondata nel 1846 dai fratelli Jules e Auguste Devaux, per più di un secolo rimase di proprietà della famiglia fondatrice. Nel 1987, il discendente, Jean-Paul Auguste Devaux, non avendo figli decise di consegnare il futuro del brand a Laurent Gillet, presidente dell'Unione Aubeoise, creando così una gamma di champagne votati alla massima qualità, la cui eccellenza è rappresentata dalla Collection D. Attualmente la sede e il sito produttivo si trovano a Manoir de Villeneuve, in una dimora del XVIII secolo perfettamente restaurata e riportata all'originale splendore.



FRANCIA
Champagne





Quella dei Devaux è una storia di famiglia iniziata a metà del XIX secolo con i fratelli Jules e Auguste Devaux e proseguita con tre donne accomunate da un destino analogo e dalle spiccate capacità imprenditoriali. Madame Claude-Joseph Devaux, dopo essere rimasta vedova nel 1843 a 39 anni, prende in mano le redini della Maison Vve A. Devaux e la gestisce insieme al figlio François-Auguste. La seconda donna simbolo, Augusta-Maria Herbin, moglie di François-Auguste, dopo la morte del marito nel 1879, gestisce l'azienda fino 1895. Nel 1907 il figlio di Auguste scompare prematuramente ed è così che entra in scena l'ultima protagonista di questa particolare storia: Marguerite Marie-Louise, la terza vedova Devaux. Per più di un secolo, il marchio rimane di proprietà della famiglia fondatrice. Nel 1987 il discendente, Jean-Paul Auguste Devaux, non avendo figli, decide di consegnare il futuro del brand a Laurent Gillet, presidente dell'Union Aubeoise, oggi Groupe Vinicole Champagne Devaux. Attualmente la sede e il sito produttivo si trovano a Hameau de Villeneuve, in una dimora del XVIII secolo sulle rive della Senna perfettamente restaurata e riportata all'originale splendore. Gestione sostenibile dei vigneti, supporto tecnico e follow-up in ogni fase della stagione e pigiatura il più vicino possibile al vigneto sono i punti di forza degli Champagne Devaux. Questo approccio alla qualità si applica anche in cantina, dove l'affinamento dei vini di riserva avviene in tini principalmente di rovere. I vini di spremitura vengono scelti per i Classici e per la Collezione D, la punta di diamante della produzione. La produzione annua si attesta sulle 650.000 bottiglie complessive.



75 CL
150 CL - 300 CL

Cuvée D Brut

CÉPAGE

Pinot Noir 55 % e Chardonnay 45 %

TERROIR

La Côte des Bar si trova nel sud della denominazione Champagne (tra Bar-sur-Seine e Bar-sur-Aube) e rappresenta un quarto della produzione totale di Champagne. Lo splendido paesaggio collinare nasconde terreni ed esposizioni uniche, ideali per il Pinot Nero.

VINIFICAZIONE

La fermentazione delle Cœur de Cuvée viene svolta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione malolattica del vino base è parziale, per preservare la

freschezza e garantire la longevità della cuvée. Vengono utilizzati dal 35 al 40% di vini di riserva.

AFFINAMENTO

Matura sur lie almeno 5 anni prima della sboccatura. Per i magnum, il tempo di maturazione sui lieviti è più lungo, quindi di almeno 7 anni. Riposa almeno sei mesi dopo la sboccatura, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Un bel colore giallo oro con un perlage delicato e persistente. Fiore bianco e spezie delicate compaiono per prime al naso, addolcite da note tostate, brioche e vaniglia sul finale. La morbidezza del Pinot Nero e l'eleganza dello Chardonnay. Freschezza con note di mandarino e scorza d'arancia. Uno champagne deliziosamente fresco e cremoso di grande persistenza. Aromi chiave: brioche dalla crosta croccante, vaniglia, fiore bianco.



75 CL
150 CL - 300 CL

D Rosé Brut

CÉPAGE

Pinot Noir 55% (per un 10% vinificato in rosso) e Chardonnay 45%

TERROIR

La Côte des Bar si trova nel sud della denominazione Champagne (tra Bar-sur-Seine e Bar-sur-Aube) e rappresenta un quarto della produzione totale di Champagne. Lo splendido paesaggio collinare nasconde terreni ed esposizioni uniche, ideali per il Pinot Nero.

VINIFICAZIONE

La fermentazione delle Cœur de Cuvée viene svolta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione malolattica del vino base è parziale, per preservare la freschezza e garantire la longevità della cuvée.

AFFINAMENTO

Matura sur lie almeno 5 anni prima della sboccatura. Per i magnum, il tempo di maturazione sui lieviti è più lungo, quindi di almeno 7 anni. Riposa almeno sei mesi dopo la sboccatura, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Un bel colore rosa salmone albicocca con un elegante perlage e riflessi lucenti. Aromi freschi di piccoli frutti rossi al naso, che evolvono verso note floreali. Finezza del palato intensamente fruttato con delicate note di ribes, lampone e albicocca. Il finale è lungo con una bella tonicità. Aromi chiave: ribes, lampone, frutti bianchi.

Ultra D Extra Brut

CÉPAGE

Pinot Noir 55 % e Chardonnay 45 %

TERROIR

La Côte des Bar si trova nel sud della denominazione Champagne (tra Bar-sur-Seine e Bar-sur-Aube) e rappresenta un quarto della produzione totale di Champagne. Lo splendido paesaggio collinare nasconde terreni ed esposizioni uniche, ideali per il Pinot Nero.

VINIFICAZIONE

La fermentazione delle Coeur de Cuvée viene svolta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. 1/3 del mosto fiore viene fermentato in barrique.

La fermentazione malolattica del vino base è parziale, per preservare la freschezza e garantire la longevità della cuvée. Vengono utilizzati dal 35 al 40% di vini di riserva.

AFFINAMENTO

Matura sur lie almeno 5 anni prima della sboccatura. Per i magnum, il tempo di maturazione sui lieviti è più lungo, quindi di almeno 7 anni. Riposa almeno sei mesi dopo la sboccatura, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo oro. Perlage fine e con ottima trama. Aromi freschi e mineralità superba con un tocco di salinità croccante (note di iodio), passando al fiore bianco e note speziate. Vivacità meravigliosa e lunghezza eccellente al palato. Il basso dosaggio migliora la purezza, la freschezza e l'eleganza. Aromi chiave: mineralità, salinità, fiore bianco.



75 CL
150 CL

D Blanc de Blancs Brut

CÉPAGE

Chardonnay 100%

TERROIR

La Côte des Blancs e Montgueux sono due regioni viticole della Champagne famose per la produzione di champagne blanc de blancs. Entrambe le zone vantano terreni calcarei e gessosi che favoriscono la coltivazione del vitigno Chardonnay. I vigneti ben esposti al sole e il clima fresco contribuiscono alla maturazione delle uve, conferendo ai vini prodotti in queste regioni un'eleganza e complessità uniche.

VINIFICAZIONE

La fermentazione delle Coeur de Cuvée viene svolta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione malolattica del vino base è parziale, per preservare la freschezza e garantire la longevità della cuvée. Vengono utilizzati dal 25 al 35% di vini di riserva.

AFFINAMENTO

Matura sur lie almeno 5 anni prima della sboccatura. Per i magnum, il tempo di maturazione sui lieviti è più lungo, quindi di almeno 7 anni. Riposa almeno sei mesi dopo la sboccatura, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Si distingue per la sua veste cristallina che svela incantevoli aromi di pesca bianca e fiori di campo. Al palato, la sua sottile mineralità si fonde con la complessità fruttata, culminando in un finale di radiosa freschezza. Una cuvée elegante e ariosa, di rara purezza, che invita a un viaggio gustativo indimenticabile. Aromi chiave: pesca bianca, fiori bianchi.



75 CL

75 CL
150 CL

D Millésimé Brut

CÉPAGE

Pinot Noir 50 % e Chardonnay 50 %

TERROIR

La Côte des Bar si trova nel sud della denominazione Champagne (tra Bar-sur-Seine e Bar-sur-Aube) e rappresenta un quarto della produzione totale di Champagne. Lo splendido paesaggio collinare nasconde terreni ed esposizioni uniche, ideali per il Pinot Nero.

VINIFICAZIONE

La fermentazione delle Coeur de Cuvée viene svolta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

La fermentazione malolattica del vino base viene svolta solamente su un quarto della massa, per preservare la freschezza e garantire la longevità della cuvée.

AFFINAMENTO

Matura sur lie almeno 10 anni prima della sboccatura. Riposa almeno sei mesi dopo la sboccatura, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore oro intenso con riflessi paglierini. Aromi sottili ed eleganti di pesche bianche e scorza di agrumi, seguiti da leggere note di brioche. Fresco all'apertura, il palato si evolve elegantemente verso le note di agrumi, finendo su intense note di frutta secca e pasticceria. Un vino da gustare ora ma che può riposare in cantina per svilupparsi in complessità e intensità. Aromi chiave: pesca bianca, agrumi, pane caldo.

75 CL
150 CL

Sténopé Brut Millésimé

CÉPAGE

Pinot Noir 50% e Chardonnay 50%

ORIGINE

Sviluppato da Michel Chapoutier e Devaux, due nomi emblematici della Champagne e della Valle del Rodano, Sténopé è più di un incontro di menti. Questo champagne è il frutto di valori e passioni condivise, nonché il risultato di un desiderio comune di esprimere la magia di un terroir e di un'annata attraverso un vino eccezionale.

VINIFICAZIONE

La fermentazione viene svolta in barrique di rovere delle Ardenne della capacità di 300 l. La fermentazione malolattica del vino viene svolta in maniera parziale, per preservare la freschezza e garantire la longevità della cuvée.

AFFINAMENTO

Matura sur lie almeno 7 anni prima della sboccatura. Riposa almeno sei mesi dopo la sboccatura, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore oro intenso con riflessi paglierini. Aromi fini ed eleganti di frutta bianca, nocciola, vaniglia e pane tostato. Sul finale albicocca disidratata e confetti. Fresco all'apertura, il palato si evolve piacevolmente verso note di scorza di limone e frutta bianca. Ottima persistenza. Aromi chiave: pesca bianca, agrumi, pasticceria.

Coeur des Bar Blanc de Noirs

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

TERROIR

La Côte des Bar si trova nel sud della denominazione Champagne (tra Bar-sur-Seine e Bar-sur-Aube) e rappresenta un quarto della produzione totale di Champagne. Lo splendido paesaggio collinare nasconde terreni ed esposizioni uniche, ideali per il Pinot Nero.

VINIFICAZIONE

La fermentazione dei mosti della prima pressatura viene svolta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

La fermentazione malolattica del vino base è completa, per garantire una grande piacevolezza alla beva, per uno champagne abbastanza giovane. Vengono utilizzati dal 20 al 35% di vini di riserva affinati in legno.

AFFINAMENTO

Matura sur lie almeno 24 mesi prima della sboccatura. Riposa almeno tre mesi dopo la sboccatura, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore oro brillante e intenso. Un naso fresco, ricco e potente rivela aromi di frutti maturi. Al palato è succoso e ha una perfetta armonia tra le note espressive di frutti bianchi e rossi, con un finale raffinato e fresco. Una sensazione di carne, pienezza e profondità ricorda il radicamento delle viti nel terroir della Côte des Bar. Uno Champagne fruttato con finezza e struttura. Aromi chiave: pera, brioche.



75 CL

Coeur des Bar Rosé

CÉPAGE

Pinot Noir 80%, di cui 10% di vino rosso e 5% dal contatto con le bucce, Chardonnay 20%.

TERROIR

Pinot Noir della Côte des Bar e Chardonnay dalla Côte des Blancs.

VINIFICAZIONE

La fermentazione dei mosti viene svolta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione malolattica del vino base è completa, per garantire una grande piacevolezza alla beva, per uno champagne abbastanza giovane.

Vengono utilizzati dal 20 al 35% di vini di riserva affinati in legno.

AFFINAMENTO

Matura sur lie almeno 36 mesi prima della sboccatura. Riposa almeno tre mesi dopo la sboccatura, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosa salmone delicato con un elegante perlage. All'esame olfattivo risulta fresco e piacevolmente fruttato. Nette sono le note di piccoli frutti rossi succosi derivanti dai Pinot Nero del villaggio di Les Riceys della Côte des Bar. Al palato è ricco e persistente, con il frutto che si esprime pienamente. Si avverte chiara l'aromaticità dei frutti di bosco ma al tempo stesso l'estrema eleganza.



75 CL



75 CL

En Chaenzeux Coteaux Champenois Rouge

VITIGNO

Pinot Noir 100%

TERROIR

Vecchie vigne di Pinot Noir (70 anni) della parcella "En Chanzeux" nel famoso villaggio di Les Riceys (Côte des Bar), esposte a sud e in conversione biologica.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica si svolge in botti di rovere termoregolati. È caratterizzata da una lunga macerazione di almeno 2 settimane con il 20% di grappolo intero.

La fermentazione malolattica viene svolta in barrique di rovere delle Ardenne della capacità di 300 l. Dopo un travaso, il vino matura sempre in legno, per almeno 18 mesi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso rubino dalla profondità affascinante. Naso caratterizzato da note fresche di frutta rossa, con elementi floreali come la rosa e note aromatiche di conifere. In bocca è delicato, elegante e presenta una sensazione di frutta succosa armonizzando perfettamente amarena, fiori e tabacco. Il vino risulta elegante, fresco, succoso e di grande piacevolezza.



75 CL

Montgueux Coteaux Champenois Blanc

VITIGNO

Chardonnay 100%

TERROIR

Chardonnay proveniente dal Terroir Montgueux.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica, seguita dalla fermentazione malolattica, viene svolta in barrique di rovere delle Ardenne della capacità di 300 l. Il vino matura sui suoi lieviti, sempre in legno, per almeno 10 mesi, grazie a bâtonnage frequenti.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo dorato luminoso. Naso molto delicato caratterizzato da note fruttate mature di amarena e ribes rosso. Vi sono poi note tostate di vaniglia e tabacco leggero. In bocca risulta morbido con tannini eleganti e vellutati. Alla frutta succosa si affiancano note fresche. Il risultato è un finale setoso. Il vino è gustoso, intenso e di grande piacevolezza.

Rosé des Riceys Chanseux

VITIGNO

Pinot Noir 100%

TERROIR

Chanseux - Terroir des Riceys (Cote des Bar).

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I grappoli interi sono vinificati in vasche di legno con una macerazione semi carbonica. Il metodo usato in questa vinificazione è simile a quello utilizzato per la produzione del Beaujolais, in cui la fermentazione avviene, almeno per un certo arco temporale, all'interno dell'acino. La fermentazione malolattica è completa.

Il colore è tipico e molto particolare, di diverse tonalità più scuro rispetto ai vini rosati di Provenza. Viene affinato in cantina da 2 a 4 anni prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso ciliegia intenso tipico del Rosé des Riceys. Note molto caratteristiche di fragola matura abbinate alla liquirizia intensa. In bocca risulta fresco, fruttato e succoso. Il risultato è un vino secco, corposo, saporito e ricco di materia. Il vino è gustoso, intenso e di grande piacevolezza.



75 CL

CHAMPAGNE · CÔTE DES BAR



www.champagne-devaux.com



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1851

Charles Camille Heidsieck nasce nel 1822 da una nobile famiglia originaria della Westfalia. Nel 1851, a soli 29 anni, fonda la Maison Charles Heidsieck basandosi sulle sue lungimiranti iniziative e le fertili terre del cognato, nientemeno che un Henriot. Le ambizioni di Charles risuonano in un mondo in pieno fermento. Il XIX Secolo è l'epoca delle grandi scoperte e fin da subito si rivela come un uomo visionario, innovatore e dotato di grande intelligenza. Diventa ambasciatore della sua stessa Maison e, di riflesso, di tutta la Francia. Viaggia di continuo, spinto ad una curiosità ambiziosa e mai stanca, intrisa di un innegabile "savoir-faire" e spirito gentile, un vero dandy globetrotter. La Maison de Champagne Charles Heidsieck rimane, a più di 160 anni dalla sua creazione, una realtà familiare e mantiene lo spirito di intraprendenza, coraggio e ricerca dell'eccellenza del fondatore.





Gli Champagne Heidsieck godono di una firma inconfondibile. Il loro stile unico è caratterizzato da un'alta percentuale di vini di riserva che arricchisce le cuvée sans année della Maison, conferendo equilibrio raro e costante. I vini di riserva rappresentano la ricchezza e unicità degli champagne Charles Heidsieck, ma sono anche vini in costante evoluzione, che la maestria dello Chef de Caves assembla in una composizione armoniosa. Le uve selezionate conferiscono, insieme ai cru originari, complessità al finale. Vinificati cru per cru, vitigno per vitigno, permettono una selezione precisa di ciascun vino in cui l'uno porta il suo tocco di profondità, l'altro la sua parte di morbidezza. Ricche, diverse, le note ottenute da vinificazioni separate determinano una precisione e una grande raffinatezza nella costruzione dei sapori, oscillando delicatamente fra la complessità, la profondità e la morbidezza.

FRANCIA
Champagne





Brut Réserve

CÉPAGE

Chardonnay 40%, Pinot Noir 40% e Pinot Meunier 20%. Composto dal 50% di vini di riserva, con una media di circa 10 anni e affinati anche per 20 anni. Si tratta della più alta concentrazione di vini di riserva, proposta in una cuvée brut. Circa il 10% dei vini viene vinificato in barriques.

TERROIR

Questa cuvée emblematica è composta da oltre 60 cru di Champagne, che danno origine a circa 150 vini, generando la complessità essenziale per lo stile Brut Réserve. Lo Chardonnay della Côte des Blancs, apporta note carnose e generose. Il Pinot Noir della Montagne de Reims, è noto per la sua potenza, la sua struttura e le sue note fruttate. Il Meunier della Vallée

de la Marne, conferisce equilibrio e una morbida consistenza.

AFFINAMENTO

Almeno 48 mesi sur lie

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colpisce l'intensità e la varietà dei profumi: golosi di cacao e pasticceria, freschi ed aromatici di erbe appena colte, luminosi di frutta bianca con lievi ed espressive note minerali e di sottobosco. Perfetta la corrispondenza al palato, dove in un crescendo dinamico, si alternano tra croccantezza e morbidezza, note fruttate di pesca, mandorle, ananas e frutta candita, per evocare la sensazione di serena piacevolezza tipica di un tramonto autunnale. Il finale è fresco, la persistenza sorprendente. Uno champagne dove c'è sempre qualcosa da scoprire.



Blanc de Blancs Brut

CÉPAGE

Chardonnay 100%. Composto dal 30% di vini di riserva, con una media di circa 5 anni. Circa il 10% dei vini viene vinificato in barriques.

TERROIR

Ottenuto da 15 cru di uve Chardonnay, molto ricercate nella regione. La maggior parte delle uve proviene dalla Côte des Blancs, con Oger e Vertus che rappresentano il 50% dell'assemblaggio. Le restanti uve provengono dalla Montagne de Reims, dal Sézannais e dall'Aube, in particolare da Villers-Marmery, Trépail e Montgueux.

AFFINAMENTO

Almeno 48 mesi sur lie

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'esame visivo ha delicate tonalità dorate con alcuni riflessi tipici dello Chardonnay. Al naso troviamo gli aromi dello Chardonnay maturo, quali pesca e agrumi confit, perfettamente bilanciati con note di tiglio, caprifoglio e nocciola. Si avvertono poi sfumature agrumate quali mandarino e limone. In bocca avvertiamo freschezza e tensione; gusto netto, puro, con una leggera morbidezza, quasi inaspettata per un Blanc de Blancs. Il finale equilibrato sorprende per la sua mineralità e per la nota salina.

Rosé Réserve Brut

CÉPAGE

Pinot Noir 40%, Chardonnay 35% e Pinot Meunier 25%. Composto dal 25% da vini di riserva, con un affinamento medio di 5 anni. Circa il 10% dei vini viene vinificato in barriques. Il delicato colore rosa si ottiene unicamente da un 5% di Pinot Noir di Les Riceys vinificato in rosso.

TERROIR

La selezione delle uve di questo rosé riflette la diversità del terroir della champagne. Questa varietà di uve offre un equilibrio molto sottile, con alcuni cru che forniscono note fruttate, altri che danno un'impressione di forza e altri ancora di grande raffinatezza. In totale sono state utilizzate uve provenienti da 40 diversi cru.

AFFINAMENTO

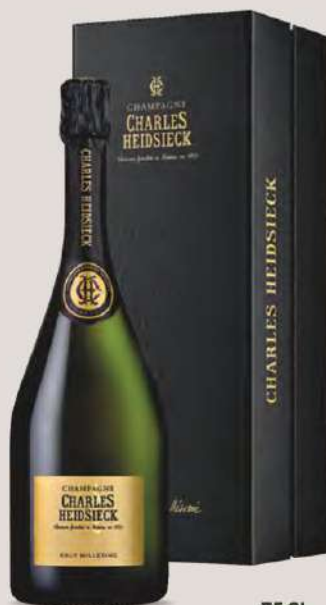
Almeno 48 mesi sur lie

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il raffinato colore rosa inglese si illumina di riflessi color ciliegia e oro chiaro, con un perlage fine e vivace. Al naso l'armonia è bucolica, la ricchezza dell'assemblaggio si esprime attraverso una prima leggera sensazione fruttata di fragoline di bosco e cedro, che va intensificandosi in note di tabacco e spezie delicate, come la cannella e la liquirizia. La nota finale ricorda bastoncini di vaniglia freschi e l'aroma della marmellata tiepida che si sprigiona durante la cottura. In bocca risulta fresco e delicato. Gli aromi evocano l'atmosfera del primo mattino col profumo del pane tostato, del burro e della marmellata di mora. L'equilibrio fra freschezza ed opulenza è sottile e armonioso.



75 CL
150 CL



75 CL
150 CL - 300 CL

Brut Vintage

CÉPAGE

Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%.

TERROIR

10 diversi Cru suddivisi tra Grand Cru e Premier Cru nei territori di Le Mesnil-sur-Oger, Aÿ, Vertus, Avize, Tauxières, Ambonnay, Avenay, Bouzy, Louvois, Oger.

AFFINAMENTO

Almeno 96 mesi sur lie

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'occhio risalta il colore oro, intenso e brillante. Il perlage è dinamico ed elegante. Al naso in prima battuta si percepiscono note tostate, affumicate con un tocco di liquirizia e toni terrosi. Facendo roteare il calice, emergono aromi fruttati di albicocca, prugnolo, mela cotogna, mirtillo e mandorle fresche. La concentrazione aromatica del vino è la sua nota distintiva. In bocca risulta minerale e teso con un'eccellente freschezza, con tocchi di mela cotogna e vaniglia, seguite da un finale croccante. Uno Champagne capace di evolversi nel tempo all'insegna della complessità.



75 CL
150 CL - 300 CL

Rosé Vintage

CÉPAGE

Pinot Noir 60% (di cui un 9% proveniente da Les Riceys vinificato in rosso), in prevalenza della Montagne de Reims, il 40% di Chardonnay dei migliori villaggi della Côte des Blancs.

TERROIR

11 diversi Cru suddivisi tra Grand Cru e Premier Cru nei territori di Oger, Vertus, Chouilly, Cuis, Verzy, Aÿ, Ludes, Ambonnay, Tauxières, Avenay, Les Riceys.

AFFINAMENTO

Almeno 120 mesi sur lie

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'esame visivo si presenta con un delicato color rosa tenue dall'elegante effervescenza. Al naso spicca la mineralità, sottolineata da note tostate e affumicate. Emergono poi tocchi agrumati, dal pompelmo rosa all'arancia rossa. Nel complesso le note fruttate si fanno via via più intense per svelarsi con il tempo: amarena, liquirizia e tè nero. In bocca è esuberante, persistente e con la tipica vivacità dell'annata. Al corpo pieno e cremoso, si affianca un finale lungo e dalla incredibile aromaticità.

Blanc Des Millénaires

CÉPAGE

Chardonnay 100%

TERROIR

5 diversi Cru suddivisi tra Grand Cru e Premier Cru della Côte des Blancs, selezionati per la loro capacità di svilupparsi ed esprimere pienamente la loro opulenza una volta maturati: Oger, Mesnil-sur-Oger, Avize, Cramant, Vertus.

AFFINAMENTO

Almeno 144 mesi sur lie

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il suo raffinato colore oro intenso è illuminato da tenui riflessi verdognoli. Il generoso perlage è amplificato dalla luminosità e vivacità della sua composizione. Al naso il suo bouquet è perfettamente bilanciato fra eleganza e ricchezza. L'eleganza è espressa da note floreali di viola e acacia seguite da più profondi sentori di arancia rossa, fico e dattero. Nel finale eleganti note erbacee e di tabacco. In bocca stupisce per la sua incredibile piacevolezza, freschezza e pienezza. Delicate note iniziali di agrumi lo rendono croccante; la consistenza è dinamica e il finale morbido e rotondo. La texture è ricca; la raffinata ed elegante effervescenza svela una mineralità ancora in evoluzione.



75 CL

Champagne Charlie

CÉPAGE

Chardonnay 52%, Pinot Noir 48%

STORIA

Champagne Charlie è stato creato per la prima volta nel 1979 dallo chef de cave Daniel Thibault e poi replicato solo nel 1981, 1982, 1983, 1985. La Maison ha deciso di riproporre questa leggendaria Cuvée 37 anni dopo la prima release. È un multi-vintage che assembla l'80% di vini di riserva, affinati sui lieviti fino a 25 anni, caratterizzato da un assemblaggio esclusivo di uve provenienti da vigneti Grand Cru.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'esame visivo si nota un elegante color giallo dorato con preziosi riflessi e un'effervescenza generosa e delicata. Note di pompelmo e ananas tostato sono ravvivate da note tostate e minerali. Dopo alcuni secondi, agli aromi di frutta fresca (albicocca e pesca) si susseguono a note persistenti e golose di pasticceria. La texture è l'anima di Charlie, dove ritroviamo quel contrasto tra la freschezza tipica della giovinezza e la setosità di un vino più maturo. Il tutto è esaltato dal delicato perlage caratterizzato da bollicine estremamente armoniose. Il finale rivela agrumi canditi e note del frutto della passione.



75 CL



Vini fortificati



“THINO” nasce dall’idea di due amici, Federico La Rosa e Angelo Giovannini, uniti da una grande passione per il Vermouth. Questo vino fortificato, concepito alla fine del Settecento come elisir e poi divenuto protagonista dell’aperitivo, viene da loro reinterpretato in chiave moderna. La filosofia produttiva si fonda sulla ricerca e la sperimentazione, selezionando accuratamente spezie, erbe e vini di alta qualità, elementi fondamentali per creare un vermouth unico. Ci sono voluti ben cinque anni per mettere a punto la “ricetta”, le tecniche di infusione ma, dopo tanto lavoro, il risultato finale è entusiasmante; quei caratteri opulenti ed esacerbati, tipici dei Vermouth classici, sono stati ben raffinati e resi complessivamente più eleganti. Grazie al costante impegno delle due famiglie, il Vermouth THINO continua ad innovare e sviluppare nuove varietà, sempre con dedizione e passione, per offrire un’esperienza sensoriale autentica e sorprendente.





Vermouth Bianco

INGREDIENTI

Vino, alcol, zucchero ed infusione di circa trenta tra erbe aromatiche e spezie. Il vino bianco base utilizzato è prodotto secondo precise indicazioni.

PRODUZIONE

Prodotto con cura attraverso un processo di infusione prolungata di erbe e spezie in tini di acciaio per 60 giorni, questo vermouth esprime un carattere complesso e sofisticato. Un bouquet aromatico ricco e invitante. Le note speziate di pepe, chiodi di garofano, noce moscata, cardamomo e anice stellato si fondono armoniosamente con le fresche sfumature agrumate di arancia e limone. Il tocco amaricante dell'Artemisia Vulgaris e di altre erbe

ufficinali completa un profilo aromatico capace di sorprendere e affascinare a ogni sorso. Un piacere versatile per ogni momento, perfetto come aperitivo per stuzzicare l'appetito, il Vermouth Thino si rivela anche un eccellente digestivo, grazie alla sua equilibrata complessità e alla capacità di accompagnare con eleganza la fine di un pasto.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere si presenta giallo dorato con caldi riflessi arancio. Al naso i fiori secchi, le note della camomilla, della genziana e dell'arancia dolce risultano particolarmente evidenti e si fondono nella parte finale con note tropicali del frutto della passione. Il palato è delicato e ampio, con una lunga persistenza delle note floreali. La dolcezza mitigata dalla parte amaricante danno a questo vermouth una grande bevibilità.



1000 CL



L'azienda fu fondata nel 1730 a Jerez de la Frontera. Pedro Domecq Lembeye, sviluppò l'impresa ereditata dallo zio nel 1794 in modo esemplare tramandando di generazione in generazione. Nel 1992 il gruppo Domecq diventa leader nel settore di Wine & Spirit in Spagna. Nel 2008 l'azienda Caballero acquista i brand di Sherry da Domecq. Il nuovo gruppo diventa proprietario quindi anche delle storiche cantine, contenenti 4.000 botti di Sherry, conservate ancora con i severi e tradizionali metodi di affinamento.





Lo Sherry è il vino più famoso in Spagna. È prodotto nella ristretta area geografica di Jerez, nella provincia di Cadice, nel sud-est dell'Andalusia. Non è rintracciabile la data precisa di inizio di produzione di questo vino nell'area di Jerez, ma si pensa siano oramai circa 3.000 anni che lo sherry viene prodotto. I Fenici o i Greci furono i primi ad avvicinarsi a questo vino, grazie ad una combinazione di fattori. Lo Sherry è poi divenuto famoso in Inghilterra con l'apertura dei porti mercantili al commercio di barili di alcolici. I fattori principali ed inscindibili che rendono lo Sherry un vino unico ed inimitabile sono:

- condizioni climatiche;
- condizioni geologiche;
- metodi di viticoltura;
- modalità di vinificazione;
- tradizionale metodo di invecchiamento.

SPAGNA
Andalusia





La Ina Sherry Fino

VITIGNO
Palomino 100%

ZONA DI PRODUZIONE
Jerez de la Frontera

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La Ina è un Fino eccezionale, proveniente da una Solera del 1919. È rinomato per essere uno dei Finos più aromatici e intensi. Utilizzando il tradizionale metodo "Solera y Criaderas", viene affinato in botti di rovere americano per 5 anni a Jerez de la Frontera. Affinato sotto uno strato di lievito specifico, noto come "flor", all'interno della Bodega. Il clima dell'entroterra di Jerez de la Frontera crea un vino più ricco e corposo.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore è giallo tenue. Al naso è pungente con accenni minerali. In bocca è asciutto, brioso e con finale rotondo che avvolge il palato. Indicato da consumare come aperitivo o per accompagnare piatti a base di pesce, oppure salmone affumicato, ostriche, sushi e sashimi. Servire ad una temperatura compresa fra 7° e 9° C.

75 CL



VIÑA 25 Sherry Pedro Ximénez

VITIGNO

Pedro Ximénez 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Jerez de la Frontera

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La solera di questo vino è stata istituita nel 1918 e deriva il suo nome dal vigneto Viña 25. Questo vigneto si trova sulla strada per Sanlúcar e si estende su 25 aranzadas, che equivalgono a 10 ettari. Il vigneto è dedicato alle uve Pedro Ximénez che, dopo la raccolta, vengono essiccate al sole fino a raggiungere uno stato simile all'uva passa. Successivamente, il processo di fermentazione inizia lentamente e viene interrotto per preservare tutti gli zuccheri naturali. Il vino ottenuto affina per almeno 12 anni a contatto con l'aria.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nonostante la significativa quantità di zucchero contenuto, Viña 25 non risulta eccessivamente dolce, questo grazie al tradizionale e meticoloso metodo di affinamento in botti di rovere americane. Il colore è mogano scuro, con bei riflessi ambrati. Al naso è profondo e sensuale, con un bilanciato aroma di uva passa e noci. In bocca risulta corposo, pieno, vellutato e generoso, con un retrogusto delicato ed una grande persistenza.

Particolarmente indicato per accompagnare macedonie di frutta, dessert o un sorbetto al frutto della passione. Va degustato alla temperatura di 10°-12° C. Conservare la bottiglia alla temperatura di 15°-17° C. in posizione verticale. Si consiglia la consumazione entro un mese dalla data di apertura.



75 CL

FERREIRA



PORTO

Ferreira fu fondata nel 1751 da una famiglia di viticoltori e commercianti portoghesi. Soprattutto Dona Antónia Adelaide Ferreira (1811-1896) che, nutrendo una grandissima passione, investì fortemente nella modernizzazione della regione, con fine ultimo di incrementare la qualità del vino Porto. L'altruismo e l'impegno sociale la resero celebre e benvolta. Lungimirante imprenditrice fu soprannominata "Ferririnha".





Dona Antónia valorizzò i valori dell'azienda Ferreira, consolidando la relazione tra la produzione di vino e le attività di vendita e legando il concetto di tradizione a quello di modernità. Introdusse nuove tecniche per la coltivazione delle vigne, nella produzione del vino e nell'imbottigliamento. Le tenute di proprietà Ferreira sono 4; Quinta do Seixo (che si estende per 100 ha), Quinta do Porto (estesa per 40 ha) e Quintado Caêdo (proprietà di 23 ha) che si trovano a Pinhão, Quinta da Leda, (estesa su 95 ha) che si trova a Foz Coa. Prodotto con enorme passione da più di 250 anni, Ferreira è riconosciuto come simbolo della miglior qualità dei vini di Porto.

PORTOGALLO
Douro





75 CL

Porto Branco

Denominação de Origem Controlada

VITIGNO

Malvasia Fina, Códèga, Rabigato, Gouveio.

PRODUZIONE

Questo Porto Bianco è vinificato utilizzando il tradizionale metodo Porto. Le uve selezionate e raccolte a mano vengono dolcemente pressate e, dopo essere state diraspate, si passa alla fermentazione. Questo processo viene effettuato sotto il monitoraggio costante di temperatura e densità del vino, fino all'aggiunta di alcol, fondamentale per interrompere la fermentazione e consentire al Porto di mantenere la sua tipica dolcezza. Questo momento varia in base alla tipologia di vino, allo stato della maturità e alla dolcezza richiesti.

AFFINAMENTO

Dopo la vendemmia, il vino rimane nella regione Douro, dove grazie al freddo inverno le fecce si stabilizzano. La primavera successiva il vino viene trasferito alla tradizionale cantina a V.N. Gaia, dove viene travasato in botti di rovere e nelle quali affinerà per alcuni anni. I vini selezionati per la miscela finale hanno un'età compresa tra i 2 e i 5 anni di affinamento, assicurando al prodotto finale ricchezza ed equilibrio, con una media di età di 3 anni.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il Porto Ferreira Branco ha un'accattivante tonalità giallo paglierino e un aroma fresco ma intenso, con interessanti toni floreali e fruttati. In bocca è morbido e molto ben bilanciato, un vino ricco e pieno, con un'aggiunta di complessità e nobiltà derivanti da un attento affinamento in legno.



75 CL

Porto Ruby

Denominação de Origem Controlada

VITIGNO

Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca, Touriga Nacional.

PRODUZIONE

Questo Porto Ruby è vinificato utilizzando il tradizionale metodo Porto. Le uve selezionate e raccolte a mano vengono dolcemente pressate e, dopo essere state diraspate, si prosegue con la fermentazione che favorisce l'estrazione delle migliori caratteristiche dalle bucce degli acini. Il processo, effettuato a temperatura controllata permette di stabilire il momento migliore per l'aggiunta di alcol, fondamentale per interrompere la fermentazione e consentire al Porto di mantenere la sua caratteristica dolcezza.

AFFINAMENTO

Dopo la vendemmia, il vino rimane nella regione Douro, dove grazie al freddo inverno le fecce si stabilizzano. La primavera successiva il vino viene trasferito alla tradizionale cantina a V.N. Gaia, dove viene travasato in botti di rovere e nelle quali affinerà per alcuni anni. Il porto Ruby è giovane, con maturazione di 3 anni in botte. Non evolve in bottiglia, è venduto per il pronto consumo. I vini selezionati per la miscela finale hanno un'età compresa tra i 2 e i 5 anni di affinamento, assicurando al prodotto finale ricchezza ed equilibrio, con una media di età di 3 anni.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

È un vino molto dolce dal colore rosso rubino (indi il termine Ruby), estremamente piacevole. L'aroma richiama la frutta matura. All'assaggio il corpo è pieno e ricco; mostra grande equilibrio fra la dolcezza e la sua struttura tannica, apportando caratteristiche uniche e un finale persistente.

Porto Dona Antónia Tawny Reserve

Denominação de Origem Controlada

VITIGNO

Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.

PRODUZIONE

Le uve, selezionate e raccolte a mano, vengono dolcemente pressate e vinificate secondo il tradizionale metodo Porto. L'intero processo avviene sotto stretto controllo della temperatura e della densità vino, per scegliere il momento ideale per l'aggiunta di alcool di vino, fondamentale per arrestare la fermentazione e mantenere la dolcezza naturale del Porto.

ORIGINE DEL NOME

Il Porto Ferreira Dona Antónia Reserva Tawny è un vino speciale, nato per celebrare Dona Antónia Adelaide Ferreira che nel XX sec. diede impulso alla Ferreira che, sotto la sua guida,

acquistò grande prestigio tra i più noti produttori portoghesi.

AFFINAMENTO

I vini selezionati per il Dona Antónia Reserva Tawny rimangono nella regione Douro dopo la vendemmia e vengono portati a V.N. Gaia la primavera successiva, dove inizieranno il periodo di affinamento in botti di rovere. La miscela finale è composta da vini di diverse età e provenienza per ottenere una coerenza di stile e qualità tipici di Porto Ferreira Dona Antónia Reserva. I vini selezionati di solito variano tra i 4 ei 12 anni di età, raggiungendo un'età media di circa 7 anni.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Bel colore rosso, con intense sfumature che rimandano alla lenta maturazione in legno. Il profumo è intenso e ricco con sentori di frutta molto matura (prugna e albicocca) unite a note floreali. Le note speziate si abbinano a cenni di nocciola derivanti dall'evoluzione in legno di rovere. In bocca è un vino corposo e ricco al gusto, molto ben equilibrato.



75 CL

Porto Late Bottled Vintage

Denominação de Origem Controlada

VITIGNO

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão.

PRODUZIONE

Le uve, colte a mano a livello ottimale di maturazione dalle parcelle di Quintas do Porto e Caêdo, vengono vinificate nella cantina di Quinta do Seixo, in linea con la più tradizionale modalità per il Porto. La fermentazione avviene in lagare di granito a temperatura controllata e viene interrotta con l'aggiunta di alcol d'uva. Si conferisce così al prodotto finale, naturalmente dolce e ricco, un bouquet splendidamente concentrato.

ORIGINE DEL NOME

Ferreira Late Bottled Vintage (o L.B.V.) è un Porto di alta qualità che combina le caratteristiche uniche dell'anno in cui è stato vendemmiato con la praticità

d'essere pronto per la degustazione poco dopo aver affinato in vetro. I Porto L.B.V. sono vini prodotti da una singola vendemmia e imbottigliati fra il 4° e il 6° anno successivi.

AFFINAMENTO

I vini selezionati per Ferreira Late Bottled Vintage affinano in botti di rovere in cantine con umidità e temperatura ideali. La graduale e bilanciata evoluzione di questo vino è costantemente monitorata dal team di enologi Ferreira. Il prodotto viene solitamente imbottigliato nel suo 4° anno, senza la stabilizzazione a freddo, ma in modo naturale. Per questo motivo può acquisire un deposito con il passare del tempo.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'occhio si presenta di un colore intenso, quasi opaco. Al naso esprime un bouquet complesso con prevalenza di note balsamiche, di resina, frutta a bacca rossa matura e un leggero accenno a note floreali di basilico. Al palato ha un'eccellente armonia e complessità. Eleganti aromi di note balsamiche, livello di acidità ben equilibrato. Un finale raffinato e persistente.



75 CL



75 CL

Porto Dona Antònia Tawny 10 Years Old

Denominação de Origem Controlada

VITIGNO

Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.

PRODUZIONE

Le uve, selezionate e colte a mano vengono dolcemente pressate e vinificate secondo il tradizionale metodo Porto. La fermentazione, costantemente monitorata, avviene in tini di acciaio inox ed è interrotta con l'aggiunta di alcol. Il risultato è un vino molto elegante e con un grande potenziale di affinamento in vetro.

ORIGINE DEL NOME

Storia del vino: Ferreira Quinta do Porto 10 Years Old è un vino speciale, un Porto Tawny firmato dalla preziosa cantina in cui ha affinato per 10 lunghi anni.

AFFINAMENTO

I vini selezionati per Ferreira Quinta do Porto 10 Years Old rimangono nella regione Douro dopo la vendemmia e vengono portati a V.N. Gaia la primavera successiva, dove inizierà il tradizionale periodo di affinamento in botti di rovere. La miscela finale è ottenuta da vini con età compresa tra gli 8 e i 15 anni.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'occhio si presenta di un colore fulvo molto intenso. Al naso il bouquet è caratterizzato da un eccellente equilibrio tra la qualità delle uve utilizzate (distinguibile nei sentori floreali e di frutta matura) e il suo tempo di affinamento in legno (che conferisce aroma di spezie e frutta secca). Al palato è notevole il sentore classico e fresco dello stile Ferreira, che raggiunge un equilibrio tra sensazioni del corpo di questo vino e il finale persistente in bocca.



75 CL

Porto Vintage

Denominação de Origem Controlada

VITIGNO

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousão.

VINIFICAZIONE

Vinificato con uve selezionate provenienti da Quinta do Caêdo e Quinta do Porto, le uve sono raccolte a mano nella fase ottimale di maturazione e vinificate secondo le pratiche tradizionali di Porto. La pigiatura delicata e la diraspatura parziale del frutto perfettamente maturo sono poi seguite dalla macerazione durante la fermentazione alcolica. Le uve sono state pressate nelle legare grandi tini di granito a temperatura controllata di 28 °C. Questa tecnica di pigiatura favorisce la qualità dell'estrazione durante la fermentazione. Dopo l'assemblaggio di ogni lotto, i vini già dimostrano una qualità eccezionale presagendo una grande annata. I vini affinano poi per 18 mesi in botti di rovere. Il lotto finale è stato ottenuto solo dopo una rigorosa

selezione dei vini, solo quelli di altissima qualità sono stati utilizzati.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo Vintage mostra un colore molto intenso, quasi cupo. L'aroma rivela una grande complessità e intensità con note di frutta nera essiccata, come prugne e fichi. Assai interessanti sono le note balsamiche di erica così come sentori di liquirizia, cacao e cioccolato derivanti dalla eccellente maturazione. Denso al palato, con grande volume, ha un'acidità bilanciata che incornicia note di cioccolato al latte amarena.

ORIGINE DEL NOME

Il Porto Ferreira Vintage è un vino unico ed eccezionale con oltre 250 anni di tradizione di eccellenza, Ferreira, una delle migliori cantine di tutto il Portogallo con vini che risalgono al 1815 rappresenta un vero e proprio punto di riferimento per gli appassionati. Equilibrio, finezza, eleganza, il Vintage si annuncia come uno dei più grandi Porto Vintage di Ferreira.



75 CL

Porto Dona Antónia 30 Years Old Tawny

Denominação de Origem Controlada

VITIGNO

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e la pigiatura, i mosti vengono pompati in tini di acciaio inox per la fermentazione alcolica. Durante questa fase avviene una macerazione soffice a temperatura controllata per estrarre i composti presenti nelle bucce. L'equilibrio e l'armonia, così come la struttura, sono ottenuti tramite la selezione delle uve e la scelta del momento in cui fermare la fermentazione, con l'aggiunta di acquavite d'uva. I vini fortificati sono invecchiati nelle cantine, a Vila Nova de Gaia, in botti di rovere da circa 640 litri. Durante questo periodo, sono spesso

soggetti a travasi, analisi e degustazioni, che permettono di seguirne l'evoluzione. Il taglio finale è solitamente ottenuto utilizzando vini di età compresa tra i 25 e i 40 anni, al fine di ottenere un'età media di 30 anni, la qualità e lo stile Ferreira. Pronto da bere, non trae beneficio da un prolungato invecchiamento in bottiglia, anche se questo sicuramente non lo danneggia. Non necessita di decantazione.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore di questo Porto Tawny 30 è dorato brillante, con sfumature aranciate. Al naso è intenso e di eccellente complessità, mette in evidenza le note di spezie come pepe, zenzero e noce moscata, cera balsamica e scatola di tabacco, ha inoltre leggere note di frutta rossa matura ed anice. Ottimo volume in bocca, con un'acidità vibrante, molte spezie ed in particolare pepe, confettura, con un finale estremamente elegante e lunghissimo. Va servito tra i 12 e i 14 °C.

ORIGINE DEL NOME

Il Porto Ferreira Dona Antónia Tawny 30 Years Old è un vino unico ed eccezionale. Con oltre 250 anni di tradizione di eccellenza, Ferreira, una delle migliori cantine di tutto il Portogallo con vini che risalgono al 1815, rappresenta un vero e proprio punto di riferimento per gli appassionati. Il Porto Ferreira Dona Antónia Tawny 30 anni è un vino di Porto unico nel suo genere, una dimostrazione dell'eccellenza del marchio Ferreira nella creazione di Old Tawny Port. È anche un tributo a Dona Antónia, la carismatica donna che ha dedicato la sua vita alla zona del Douro e alla città di Porto e che ha lasciato a Porto Ferreira un'eredità eccezionale.

*Distillati
Liquori*



*Domaine
à Lafitte*

Fondata nel 1945, Domaine à Lafitte è un'impresa a gestione familiare di 18 ettari che si trova a Sion, nella regione del Gers, nel cuore della terra dell'Armagnac. Viticoltori dal 1945, la famiglia Bachos realizza nella più pura tradizione un Bas Armagnac artigianale e autentico. Ricavato da un terroir esclusivo, l'Armagnac Domaine à Lafitte è caratterizzato da aromi sottili e un sapore altamente delicato. La caratteristica principale del terroir è data dai suoli sabbiosi e argillo-calcarei, che donano ai vini ottima acidità, condizione ideale per la distillazione. Domaine à Lafitte ha scelto di specializzarsi in Vintage Bas-Armagnac sin dal suo inizio. Nel mondo degli spiriti dove la maggior parte sono i prodotti a base di cereali o di altre materie prime distillate durante tutto l'anno, Armagnac è, al contrario, una naturale estensione della cultura della vite con i suoi cicli, i suoi anni e le sue annate. Perché un vintage è una prova di eccellenza e di lavoro meticoloso e duro del produttore.





Secondo Jean Philippe Bachos «Tre generazioni di maestri appassionati ci hanno trasmesso il loro savoir-faire, il loro amore per la vigna e i segreti della produzione di questa magnifica bevanda. Come loro, noi oggi continuiamo la ricerca dell'eccellenza, con l'obiettivo di conquistare gli amanti dell'Armagnac attraverso annate d'eccezione.»

Ogni millesimo ha una sua personalità che si ritrova nella degustazione dove si evincono sentori complessi quali aromi di pasticceria, di frutta secca, note più o meno dolci e potenza o leggerezza. I Bas-Armagnac millesimati sono prodotti della distillazione di vini ottenuti da uve Baco Blanc e Ugni Blanc. Il Baco Blanc, varietà particolarmente adatta alle sabbie rosse la zona, apporta all'acquavite equilibrio, soavità e aromi di frutti maturi dopo un lungo invecchiamento mentre l'Ugni Blanc è più adatto per Armagnac giovani, ma partecipa alla sua complessità. La tecnica di distillazione e il periodo di affinamento in legno, sono determinanti per la qualità e per aver una ottimale evoluzione aromatica del distillato.

FRANCIA
Bas Armagnac





70 CL

Bas Armagnac VSOP

Appellation Bas Armagnac Contrôlée

VITIGNO

Baco Blanc 100%

AFFINAMENTO

5 anni in carati di rovere

CARATTERISTICHE

Il Bas Armagnac VSOP con un invecchiamento di cinque anni, dimostra di aver effettuato nel migliore dei modi un percorso che lo ha portato verso la completa maturità e verso la perfezione del gusto. Ha un sapore ampio, morbido e di corpo. È versatile e può essere apprezzato dai palati più differenti. Si presenta di un colore oro ambrato brillante e delizia l'olfatto con sentori eleganti, fini e fruttati. In particolare, si percepiscono aromi vanigliati, fruttati e note aromatiche rotonde e gradevoli. Il gusto è ampio, morbido ed equilibrato.



70 CL

Bas Armagnac XO

Appellation Bas Armagnac Contrôlée

VITIGNO

Baco Blanc 100%

AFFINAMENTO

10 anni in carati di rovere

CARATTERISTICHE

Per il Bas Armagnac XO sono selezionate le più giovani tra le acquaviti della proprietà, per combinare i vitigni tipici del Bas Armagnac, maturando poi in legno di quercia per un minimo di 10 anni. Si presenta di un colore ambrato chiaro e luminoso. Il bouquet olfattivo è intenso, con aromi di pane caldo, note di frutta candita e di tostatura. In bocca è fresco e rotondo, morbido, connotato da sentori di vaniglia, cannella e liquirizia. Il finale è rigoglioso e lascia spazio al ritorno di profumi pieni di frutta secca e di tostato.

Bas Armagnac Millesimato

Appellation Bas Armagnac Contrôlée

CARATTERISTICHE

Domaine à Lafitte propone una gamma di Armagnac straordinaria e ricca. Scoprirete, attraverso queste diverse annate, tutte le sfumature di sapore che si sono sviluppate con il passare del tempo. Una variazione di note che rivela in bocca sentori di prugna, noce, cacao, fino ad arrivare al cuoio.

Gli Armagnac sono disponibili in confezione bottiglia e, per certe annate, in caraffa. La preparazione dei prodotti è eseguita a mano. Ciascuna bottiglia viene confezionata con il sigillo di cera del Domaine, il quale accresce il carattere unico e l'eleganza dell'Armagnac à Lafitte.

1963

1994

1978

1996

1986

1999

1989

2004

1993

2005

2008



70 CL



COGNAC MARQUIS de GENSAC

Dal 1702 Jacques Ferrand, capostipite della famiglia, distilla e invecchia i prodotti dei suoi vigneti. Ancora oggi i suoi eredi portano avanti la secolare tradizione di distillatori. Agli inizi degli anni 1970, Pierre Ferrand, fonda il proprio marchio e inizia a promuovere l'immagine dei cognac dei distillatori di cru in tutto il mondo. Dodici generazioni dopo, Pablo Ferrand, produce unicamente invecchiati e prestigiosi Cognac, elaborati come allora, a Segonzac, in Francia nel cuore della Grande Champagne, migliore cru della regione del Cognac. È proprio Pablo che si occupa di tutto a 360°: dalla vendemmia, allo stoccaggio delle uve raccolte fino alle nuove piantagioni.



FRANCIA
Cognac





Cognac VS Grande Champagne 1^{er} Cru

VITIGNO: Ugni Blanc 100%

DISTILLAZIONE: sur lie in alambicchi discontinui in rame da 18 e 25 hl.

AFFINAMENTO: in botti di rovere Limousin da 400 e da 500 l.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Cognac dal colore ambrato caldo caratterizzato da note di mandarino fresco e di vaniglia. All'assaggio è potente, con aromi complessi di agrumi che abbracciano eleganti note floreali e con sfumature di mandorla e legno di quercia. Finale lungo, morbido e piacevole dove troviamo aromi di frutta secca.

SUGGERIMENTI

Un ingrediente seducente per cocktail o long drink, per conservare il gusto del cognac senza sovrastare gli altri ingredienti. Gustato liscio oppure come long drink con tonica o ginger ale, diventa un aperitivo sorprendentemente rinfrescante.



70 CL



Cognac VSOP Grande Champagne 1^{er} Cru

VITIGNO: Ugni Blanc 100%

DISTILLAZIONE: sur lie in alambicchi discontinui in rame da 18 e 25 hl.

AFFINAMENTO: in botti di rovere Limousin da 400 e da 500 l.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Un cognac dall'intenso color rame che rivela profumi di frutta secca e miele. In bocca è dolce, opulento e piacevolmente rotondo. Il finale gustativo è dominato da note di spezie dolci e crème brûlée. I deliziosi aromi fruttati sono dati dalla sapiente realizzazione artigianale che regala grande persistenza. Inebriante e intenso.

SUGGERIMENTI

Da degustare liscio o con ghiaccio, per attenuarne l'intensità. Da servire come aperitivo o a fine pasto. Delizioso se accompagnato da una selezione di formaggi strutturati (Bleu d'Auvergne, Roquefort, Cheddar) nonché da salumi leggermente affumicati. Straordinario abbinamento con il prosciutto Pata Negra.

Cognac XO Single Cru Grande Champagne 1^{er} Cru

VITIGNO: Ugni Blanc 100%

DISTILLAZIONE: sur lie in alambicchi discontinui in rame da 18 e 25 hl.

AFFINAMENTO: in botti di rovere Limousin da 400 e da 500 l.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'esame visivo spicca il bellissimo color mogano intenso. Al naso si avvertono aromi di albicocca, cannelle e brioche. In bocca è rotondo e persistente. In questo cognac, prodotto unicamente con uve di un singolo vigneto, si ritrova un perfetto equilibrio tra le note tostate e i sentori di rancio tipici dei vecchi Cognac della Grande Champagne. Degni di nota sono gli aromi intensi di fico, albicocca, gelsomino, noci e mela cotogna. Nel finale di avverte la nota tostata del pane e del cioccolato.

SUGGERIMENTI

Cognac che ben si sposa con la pasticceria secca soprattutto quella caratterizzata da mandorle e vaniglia. Straordinario abbinamento con dolci a base di noci e caramello.



70 CL

MSL

Marquis de Saint-Loup

C. Drouin

I Calvados Marquis de Saint Loup sono prodotti nel cuore della zona della denominazione Pays d'Auge, nei pressi del paese Saint Pierre, in Normandia. Nel massimo rispetto della tradizione, soltanto le migliori mele prodotte da frutteti dall'alto gambo sono utilizzate per la produzione di questo particolare elisir. Raccolte tra settembre e novembre, le mele sono pressate nella caratteristica ed antica pressa verticale. Soltanto il succo puro, quello estratto nella prima pressatura, è utilizzato per elaborare il sidro. Il succo è successivamente messo in botti di rovere, dove avverrà la fermentazione naturale. Una volta terminata la fermentazione, il sidro è distillato due volte nell'alambicco a ripasso. L'acquavite viene quindi riposta in piccole botti di rovere per affinarsi. Nel corso degli anni passati in legno, l'aroma del calvados evolve da note di frutta fresca verso un bouquet di profumi più complessi, leggermente speziati, con accenni a frutta secca. La gamma dei Calvados Marquis de Saint Loup è costituita da una collezione di Calvados Aoc.



FRANCIA
Calvados





Calvados Sélection

Appellation Cavados Contrôlée

ZONA DI PRODUZIONE: Normandia

FRUTTA: mele 70%, pere 30%

PROCESSO PRODUTTIVO

Il Calvados è un'acquavite distillata dal sidro ottenuto da mele e pere coltivate nella regione della Normandia, sita sulla costa atlantica della Francia nord-occidentale. La produzione del Calvados si concentra principalmente in questa regione, anche se altre aree della Normandia, della Bretagna e dell'entroterra del Pays de la Loire possono produrre questa bevanda tradizionale. Esistono due varianti regionali del Calvados: il Calvados Pays d'Auge e il Calvados Domfrontais, che contiene una maggiore concentrazione di pere. Questo brandy di mele può essere prodotto utilizzando solo mele o una combinazione di mele e pere. La legge riconosce 177 diverse varietà di mele e pere che possono essere utilizzate per la produzione del Calvados, le quali hanno caratteristiche uniche con livelli elevati di composti fenolici e bassi livelli di acidità. La distillazione del succo avviene almeno quattro settimane dopo la spremitura dei frutti.

DISTILLAZIONE - CARATTERISTICHE SENSORIALI

È un liquore distillato da sidro ottenuto da mele e pere, che vengono raccolte in settembre. Viene affinato in botti di rovere, che conferiscono aromi più complessi. Le botti, utilizzate precedentemente per affinare lo sherry e il porto, contribuiscono a un colore più fine e una maggiore ricchezza aromatica. Il Calvados di Domfrontais può essere gustato giovane e viene proposto come entrée.



70 CL



70 CL

Calvados Réserve Pays d'Auge

Appellation Calvados Pays d'Auge Contrôlée

ZONA DI PRODUZIONE: Normandia

FRUTTA: mele 100%

PROCESSO PRODUTTIVO

Il Calvados è un'acquavite distillata dal sidro ottenuto da mele coltivate nella regione della Normandia, sita sulla costa atlantica della Francia nord-occidentale. La produzione del Calvados si concentra principalmente in questa regione, anche se altre aree della Normandia, della Bretagna e dell'entroterra del Pays de la Loire possono produrre questa bevanda tradizionale. Esistono due varianti regionali del Calvados: il Calvados Pays d'Auge, che è sottoposto a rigorose norme di produzione per garantire la qualità, e il Calvados Domfrontais. La distillazione del succo avviene almeno quattro settimane dopo la spremitura dei frutti. Le diverse varianti di Calvados utilizzano metodi di distillazione differenti, tra cui la singola distillazione in un alambicco a colonna o la doppia distillazione utilizzando alambicchi a repasse in stile Charentais.

DISTILLAZIONE - CARATTERISTICHE SENSORIALI

È un'acquavite prodotta nel cuore della denominazione Pays d'Auge. Le mele utilizzate per la produzione vengono pressate una sola volta, ottenendo un sidro di alta qualità. Dopo la fermentazione, il sidro matura in botti di rovere per alcuni mesi e viene distillato in due fasi. Il distillato matura poi per almeno altri 4 anni in botti di rovere selezionate. Questo Calvados Réserve combina gli aromi di mela con la rotondità del Pays d'Auge ed è consigliato come digestivo per gli amanti dei sapori fruttati. Inoltre, è adatto per la preparazione di cocktail che richiedono complessità aromatica.



70 CL

Calvados Vieille Réserve

Appellation Calvados Pays d'Auge Contrôlée

ZONA DI PRODUZIONE: Normandia

FRUTTA: mele 100%

PROCESSO PRODUTTIVO

Il Calvados è un'acquavite distillata dal sidro ottenuto da mele coltivate nella regione della Normandia, sita sulla costa atlantica della Francia nord-occidentale. La produzione del Calvados si concentra principalmente in questa regione, anche se altre aree della Normandia, della Bretagna e dell'entroterra del Pays de la Loire possono produrre questa bevanda tradizionale. Esistono due varianti regionali del Calvados: il Calvados Pays d'Auge, che è sottoposto a rigorose norme di produzione per garantire la qualità, e il Calvados Domfrontais. La distillazione del succo avviene almeno quattro settimane dopo la spremitura dei frutti. Le diverse varianti di Calvados utilizzano metodi di distillazione differenti, tra cui la singola distillazione in un alambicco a colonna o la doppia distillazione utilizzando alambicchi a repasse in stile Charentais.

DISTILLAZIONE - CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo Calvados è prodotto nel cuore della denominazione Pays d'Auge, in una tenuta del XVII secolo. Aroma delicata di sidro dolce, mele cotte, pan di zenzero, vaniglia e note di cannella con un finale di mandorla, cera d'api e miele. La Vieille Réserve è composta da diversi Calvados AOC Pays D'Auge, tutti maturati in vecchie botti di vino per almeno sei anni. Miscela perfetta di complessità e sapore, con un sorprendente aroma floreale e fruttato, reso possibile dalla doppia distillazione.

Calvados 15 Ans d'Age

Appellation Cavados Contrôlée

ZONA DI PRODUZIONE: Normandia

FRUTTA: mele 100%

PROCESSO PRODUTTIVO

Il Calvados è un'acquavite distillata dal sidro ottenuto da mele e pere coltivate nella regione della Normandia, sita sulla costa atlantica della Francia nord-occidentale. La produzione del Calvados si concentra principalmente in questa regione, anche se altre aree della Normandia, della Bretagna e dell'entroterra del Pays de la Loire possono produrre questa bevanda tradizionale. Esistono due varianti regionali del Calvados: il Calvados Pays d'Auge, che è sottoposto a rigorose norme di produzione per garantire la qualità, e il Calvados Domfrontais, che contiene una maggiore concentrazione di pere.

DISTILLAZIONE - CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel massimo rispetto della tradizione, soltanto le migliori mele vengono pressate nella caratteristica ed antica pressa verticale. Il succo è successivamente travasato in botti di rovere, dove avverrà la fermentazione naturale. Una volta terminata la fermentazione, il sidro viene affinato in tini o grosse botti da sidro. Dopo alcuni mesi, il sidro è pronto per essere distillato due volte nell'alambicco a ripasso. L'acquavite viene quindi riposta in piccole botti di rovere per affinarsi. Gli anni indicati in etichetta si riferiscono agli anni di invecchiamento del calvados più giovane che compone il prodotto. Di colore ambrato, rivela aromi di anacardi, mandorle e pere al naso. La bocca è cremosa, morbida, con una nota finale leggermente pepata. Un calvados equilibrato e di bella persistenza, fine e morbido. Si abbina magnificamente a un bel quadratino di cioccolato e a un bel sigaro.



70 CL





Blackwoods

SCOTLAND

Fondata nelle Shetland nel 2002, Blackwoods si è trasferita nella tenuta di Ardgowan, a 40 minuti da Glasgow, dove dispone di una sorgente naturale che produce un'acqua eccezionale di purezza e dolcezza superiori. La vicinanza al mare e l'influenza riscaldante della Corrente del Golfo creano l'ambiente ideale per creare distillati davvero eccezionali, che riflettono la sua credibilità marittima. I distillati di Blackwoods possiedono un caratteristico accento scozzese grazie all'incorporazione di botaniche autoctone, accompagnate da vivaci note agrumate.



SCOZIA
Inverkip





Blackwoods Premium Grain Vodka 40°

CARATTERISTICHE

La Blackwoods Premium Vodka è ottenuta da cereali attraverso ben cinque processi di distillazione. Nella vodka così ottenuta vengono poi messe in infusione selezionate botaniche provenienti dalla costa scozzese tra cui alga Kelp, olivello spinoso e menta d'acqua. Sono proprio le botaniche a infondere a questa vodka il suo aroma agrumato, speziato ma al contempo rotondo e morbido. La Blackwoods Premium Vodka è ideale tanto per essere bevuta liscia che per realizzare eccezionali cocktail.



70 CL

SCOZIA · BLACKWOODS

www.blackwoodsgin.co.uk



Blackwoods Classic Dry Vintage Gin 40°

CARATTERISTICHE

Le caratteristiche che rendono unico questo Gin sono l'utilizzo di botaniche di provenienza locale dalla costa scozzese, come l'alga Kelp, la menta d'acqua dolce e l'olivello spinoso raccolte a mano durante il medesimo anno e successivamente selezionate tenendo conto della stagione e del clima della raccolta. Ogni estate si decide quali erbe raccogliere per ottenere un prodotto sempre più raffinato. Distillato cristallino con splendide note di ginepro infuso con pompelmo e lime freschi, finocchio e un tocco di pepe nero. In bocca è deciso con un fresco richiamo agli agrumi e un pizzico di spezie. Questo Gin ha ottenuto la Medaglia d'Oro alla San Francisco World Spirit Competition 2013.

Blackwoods Navy Strenght Vintage Gin 60°

CARATTERISTICHE

Le caratteristiche che rendono unico questo Gin sono l'utilizzo di botaniche raccolte a mano durante il medesimo anno e successivamente selezionate tenendo conto della stagione e del clima della raccolta. Questo Gin è stato realizzato in collaborazione con il pluripremiato Master Distiller, Sion Edwards. Con una robusta base di ginepro, al naso possiede vibranti toni agrumati di pompelmo, lime, limone e arancia. Il finocchio e la liquirizia conferiscono dolcezza, mentre il pepe nero si contrappone a un pizzico di spezie che arrotonda il palato. Finale morbido. Da servire tra 8-14 °C.



70 CL



Storico liquore piemontese dalle origini leggendarie. Il Ratafià è un liquore dalla moderata gradazione alcolica che già nel 1600 veniva prodotto nel monastero di Santa Maria della Scala. La tradizione ultracentenaria è attestata da diverse fonti storiche e onorificenze. Originario del comune di Andorno Micca (Biella), viene prodotto dalla rinomata azienda Rapa Giovanni con il tradizionale metodo che vede frutta fresca, cannella, chiodi di garofano, zucchero di canna e noce moscata, a macerare insieme prima di passare un periodo di affinamento in contenitori di acciaio inox. Un'autentica leccornia per gli amanti dei liquori fruttati.





Amaro Walser di Erbe Alpine

Walser è un amaro di erbe alpine, che nasce là dove la natura ha donato all'uomo le vette ed i ghiacciai più alti d'Europa: il Massiccio del Monte Rosa. Nell'Alta Valle del Lys, in Valle d'Aosta, la Comunità Montana Walser, là insediata nel 1200, ricca di centenarie tradizioni, creò questa preziosa ricetta caratterizzata dai sapori naturali ottenuti dalle erbe alpine digestive, dall'assenzio gentile, dall'anice rilassante, dall'arancio amaro verde ricostituente, con le aromatiche e medicamentose, salvia,

menta piperita e lavanda. Giovanni Rapa, fondatore dell'omonimo liquorificio, ne raccolse la tradizione ed iniziò alla fine dell'800 la sua produzione. Oggi l'amaro Walser viene ancora prodotto seguendo fedelmente l'antica ricetta, con immutata arte e passione.





70 CL

Ratafia' di Andorno

LIQUORE DI CILIEGIE NERE

Preparato con succo di ciliegie nere selezionate, zucchero e aromi, è apprezzato per il suo gusto delicato e particolare. Si serve con ghiaccio, con seltz oppure liscio. Ingrediente eccellente nella preparazione di dolci, da aggiungere alla macedonia oppure al gelato. Gradazione: 26°.

LIQUORE DI ALBICOCCA

Preparato con succo di albicocche selezionate, zucchero e aromi, è particolarmente apprezzato per il suo sapore delicato. Servire con ghiaccio, seltz oppure liscio. Eccellente nella preparazione di dolci, con macedonia o gelato. Gradazione: 30°.

LIQUORE DI NOCI

Ricavato dall'infusione di noci ancora avvolte nel loro mallo, in alcol purissimo, con zucchero e spezie. Si serve liscio o con ghiaccio. Ottimo in abbinamento con pregiati formaggi, è eccellente nella preparazione di dolci e macedonia. Da provare sul gelato. Gradazione: 34°.



70 CL

LIQUORE DI CINEPRO

Ottenuto con bacche di ginepro selezionate e messe in infusione in alcol purissimo con spezie rare che conferiscono al liquore il suo caratteristico sapore aromatico. Servire liscio o con ghiaccio. Ottimo nella preparazione della selvaggina, per esaltarne i sapori. Gradazione: 34°.

LIQUORE DI LIMONI

Rapa Giovanni ha deciso di festeggiare i suoi 130 anni di storia con un raffinatissimo liquore di limoni. La grande tradizione produttiva del liquorificio incontra i migliori limoni della varietà "Femminello S. Teresa" di Sicilia, per conferire al Ratafia di Andorno Liquore di Limoni un sapore e una fragranza davvero unici e originali.



Birre

CERVEZA ELABORADA  CON AGUA DE MAR

ER BOQUERÓN

ALE BREWED WITH MEDITERRANEAN SEA WATER

Arriva dalla Spagna e profuma di Mediterraneo la birra Er Boquerón, birra artigianale prodotta con l'acqua di mare, Er Boquerón è una birra fresca, chiara e dalla grande bevibilità, non filtrata né pastorizzata, a doppia fermentazione. Nel rispetto della legge di purezza tedesca del 1516, sono quattro gli ingredienti di questa cerveza artesanal: acqua, malto d'orzo, lievito e luppolo. L'acqua di mare utilizzata è pura, ottenuta dalle zone più pulite e con miglior flora marina del Mediterraneo. La sua assoluta qualità è pienamente garantita da continue analisi del punto di estrazione e dal filtraggio dell'acqua. Questa birra, dai piacevoli aromi di malto, biscotto appena sfornato, zafferano e profumi iodati, è stata premiata nel 2014 a Bruxelles con due stelle d'oro ITQi (International Taste & Quality Institute) per il sapore eccezionale e l'assoluta qualità dalla giuria più esigente del mondo, ben 120 chef e sommelier provenienti dalle associazioni culinarie più importanti d'Europa.



SPAGNA
Costa Blanca

ER BOQUERÓN

SPAGNA · COSTA BLANCA

Er Boquerón La Clásica La Blanca La Roja

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, lievito, luppolo.
acqua di mare.

Er Boquerón è la birra artigianale prodotta con acqua di mare. L'acqua di mare utilizzata è pura, proveniente dalle zone più limpide e con miglior flora marina del Mar Mediterraneo. Er Boquerón è una birra non filtrata, né pastorizzata, a doppia fermentazione.



33 CL - 75 CL

www.erboqueron.com

