



I TESORI DI
VILLA
SOSTAGA

L'OSSESSIONE PER
L'ECCELLENZA

SPUMANTI

- ❖ “Lago di Garda” - 4

SPUMANTI METODO CLASSICO

- ❖ Trentino - 5,6,7
- ❖ Alto Adige - 7
- ❖ Valle d’Aosta - 8
- ❖ Lombardia - Franciacorta - 9,10,11,12
- ❖ Lombardia - L’oltre Po’ Pavese - 12
- ❖ Friuli-Venezia Giulia - 13
- ❖ Piemonte - 13
- ❖ Toscana - 14
- ❖ Puglia - 14

SPUMANTI METODO MARTINOTTI-CHARMAT

- ❖ Veneto - 15
- ❖ Campania - 15

CHAMPAGNE

- ❖ Petit Vignerons - 16,17,18,19
- ❖ Industriali - 20

BIANCHI

- | | |
|--|------------------------|
| ❖ “I Lugana - Lago di Garda” Lombardia - 21,22 | Francia |
| ❖ “Lago di Garda” Lombardia - 23 | ❖ Bourgogne - 47,48,49 |
| ❖ “Oltrepò Pavese” Lombardia - 23 | ❖ Bordeaux - 50 |
| ❖ “Lago di Garda” Veneto - 24 | ❖ Alsace - 51 |
| ❖ Veneto - 25 | ❖ Occitanie - 52 |
| ❖ Trentino - 26,27,28 | ❖ Loire - 53 |
| ❖ Alto Adige - 29,30 | |
| ❖ Friuli-Venezia Giulia - 31,32,33 | |
| ❖ Valle d’Aosta - 34 | |
| ❖ Piemonte - 35,36 | |
| ❖ Liguria - 37 | |
| ❖ Toscana - 38 | |
| ❖ Marche - 39 | |
| ❖ Abruzzo - 40 | |
| ❖ Umbria - 41 | |
| ❖ Campania - 42,43 | |
| ❖ Puglia - 44 | |
| ❖ Sardegna - 45 | |
| ❖ Sicilia - 46 | |

ROSE'

- ❖ “Lago di Garda - Valtènesi” Lombardia - 54
- ❖ “Botticino” Lombardia - 54
- ❖ Trentino - 54

ROSSI

- ❖ “Lago di Garda” Lombardia - 55,56
- ❖ “Botticino” Lombardia - 57
- ❖ “Oltrepò Pavese” Lombardia - 57
- ❖ “La Valtellina” Lombardia - 58,59
- ❖ “Lago di Garda” Veneto - 60
- ❖ Veneto - 60
- ❖ “La Valpolicella” Veneto - 61,62,63,64,65
- ❖ Trentino - 66,67,68
- ❖ Alto Adige - 69,70
- ❖ Friuli-Venezia Giulia - 71
- ❖ Valle d’Aosta - 72

Piemonte:

- ❖ Le Langhe - 73,74,75,76,77,78,79,80
- ❖ Roero - 81
- ❖ Alto Piemonte - 82,83
- ❖ Monferrato - 84

- ❖ Liguria - 85
- ❖ Emilia - 86

Toscana:

- ❖ IGT - 87,88,89,90
- ❖ Doc Bolgheri - 91,92,93,94
- ❖ Doc Bolgheri Sassicaia - 95
- ❖ Doc Chianti - 96,97,98
- ❖ Doc Montalcino - 99,100,101,102
- ❖ Doc Montecucco - 103
- ❖ Doc Montepulciano - 104,105
- ❖ Doc Scansano - 106

- ❖ Marche - 107
- ❖ Umbria - 108
- ❖ Abruzzo - 109
- ❖ Molise - 110
- ❖ Campania - 111,112
- ❖ Basilicata - 113
- ❖ Puglia - 114
- ❖ Calabria - 115
- ❖ Sicilia - 116
- ❖ Sardegna - 117

Francia

- ❖ Bordeaux - 118,119
- ❖ Bourgogne - 120
- ❖ Côtes de Provence - 121
- ❖ Vallée du Rhône - 122
- ❖ Languedoc-Roussillon – 123

BOTTIGLIE PICCOLE 0,375cc

- ❖ Champagne - 124
- ❖ Bianchi - 124
- ❖ Rossi - 125

VINI DA DESSERT

- ❖ Passiti - 126,127

SPUMANTI - "LAGO DI GARDA" LOMBARDIA - "VALTÈNESI"

METODO CLASSICO

CA' LOJERA

Rovizza di Sirmione (BS)

❖ **1 - Lugana Tur Blanc "Belle" Pas Dosè 48 mesi, 2016 - 12,5%**

€ 45,00

Turbiana di Lugana 100%

Ubicazione del vigneto a Sirmione (BS), numero di piante per vigneto: 4000. Terreno: argille bianche di Lugana. Fermentazione: in bottiglia - metodo classico dosaggio zero.

MONTE CICOGNA

Moniga del Garda (BS)

❖ **2 - Brut "60 Mesi" - 12%**

€ 49,00

Chardonnay 100%

Pressatura soffice e vinificazione a temperatura controllata senza eccessi per garantire l'autenticità del vino. Maturazione sui lieviti per almeno 60 mesi prima della sboccatura.

TREVISANI

Soprazocco, Gavardo (BS)

❖ **3 - "Galuzzo" Talento Brut - 12,5%**

€ 39,00

Chardonnay 100%

Anno di Impianto delle vigne 1990, allevamento a guyot, resa per ettaro di 60/70 quintali/Ha. Geologia del terreno: moreno. Vendemmia manuale in cassetta con selezione in vigna. Vinificazione: pressatura soffice decantazione in acciaio. Maturazione e affinamento: presa di spuma e maturazione per almeno 15 mesi.

METODO MARTINOTTI-CHARMAT

CONTI THUN

Puegnago del Garda (BS)

❖ **4 - Brut Rosè "Bolle di Micaela" - 12%**

€ 35,00

Groppello Gentile 100%

Geologia del terreno: morenico. Allevamento a guyot, anno di impianto 2005, resa per ettaro di 80 q/ha. Vendemmia manuale. Vinificazione: prima pressatura del groppello, proveniente da parcelle di vigneto vendemmiate anticipatamente alla maturazione necessaria per i vini rosati fermi e rossi (vendemmia anticipata). No diraspa-pigiatura e contatto con le bucce, pressatura soffice in pressa a polmone, fuoriuscita di mosto rosa. Fermentazione controllata in acciaio inox, rifermentazione in autoclave con metodo Martinotti. Maturazione e affinamento in botti di acciaio inox.

LEALI DI MONTEACUTO

Puegnago del Garda (BS)

❖ **5 - Brut Rosè "Turmalino" - 12%**

€ 30,00

Groppello Gentile 70%, Marzemino 10%, Sangiovese 10%, Barbera 10%

Vendemmia manuale. Fermentazione a temperatura di 18 gradi, con lieviti selezionati. Maturazione ed affinamento della base in serbatoi inox, durante l'inverno. Presa di spuma nella primavera successiva.

SPUMANTI METODO CLASSICO

TRENTINO

BALDESSARI



Località Povo (TN)

❖ **6 - “Pfaife” - Biologico - Blanc de Blanc Dosaggio Zero - 36 mesi - 13%**

€ 42,00

Chardonnay 100%

Nasce da uve Chardonnay in purezza coltivate a circa 700 metri di altitudine nel vitigno in Celva, solitario su un terreno di origine morenica ad elevata pendenza e dominatore della vallata, uno dei più vecchi dell'azienda. L'impianto è a Guyot, su un terreno ad elevata pendenza. I grappoli di queste uve sono piccoli, e gli acini sodi, compatti e croccanti, sono perfetti specchi di sole da cui ottenere la base di potenza dalla bella acidità e dai brillanti profumi. Dopo il “tiraggio”, le bottiglie vengono accatastate in cantina a rifermentare. L'affinamento sulle scorze di lievito dura almeno 24 mesi, trascorsi i quali si passa al remuage delle bottiglie sulle pupitres, ed infine alla sboccatura, che avviene con semplice rabbocco - senza aggiunta di liqueur de expedition - e alla successiva tappatura.

❖ **7 - “Pfaife” - Biologico - Rosé Dosaggio Zero - 48 mesi - 13%**

€ 49,00

Pinot Nero 100%

Vigneto di provenienza: Borino, esposizione Ovest, altitudine 500m/slm, superficie 8.000mq, 6.500 ceppi/ha, sesto impianto 2x0,70

CASTEL NOARNA

Noarna di Nogaredo (TN)

❖ **8 - Extra Brut Blanc de Blancs Trento DOC - 12,5%**

€ 49,00

Chardonnay 100%

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve intere, resa uva/mosto del 55%. Fermentazione spontanea con lieviti autoctoni, nessun utilizzo di coadiuvante di fermentazione. Non viene utilizzata SO₂ sull'uva o nel mosto. La fermentazione e l'affinamento avvengono in acciaio. Fermentazione malolattica: non viene controllata, normalmente viene svolta completamente. Materiale delle vasche di fermentazione: acciaio e botti di legno. Modalità e durata affinamento: 30 mesi sui lieviti.

CESCONI



Pressano (TN)

❖ **9 - Extra Brut “Blauwal” Trento DOC - 12,5%**

€ 47,00

Chardonnay

Vinificazione: le uve raccolte a mano preservandone l'integrità vengono sottoposte a pressatura soffice in assenza di ossigeno ottenendo una resa del 55%. Il mosto così ottenuto fermenta in serbatoi di acciaio inox e barriques usate. Alla fermentazione segue la fermentazione malolattica e un affinamento sul lievito di 8 mesi. Al termine di questo periodo il vino dell'annata va a costituire assieme al vino di annate precedenti la Cuvée destinata al tiraggio. Rifermentazione / Maturazione: la rifermentazione avviene in bottiglia previa aggiunta di 24 g/l di zucchero che sviluppano una sovra-pressione di 6 atm. Dopo un affinamento a contatto dei lieviti di 40 mesi le bottiglie sono spostate sulle pupitres dove avviene il remuage che consiste nello spostamento nella zona del tappo del lievito che verrà poi eliminato con la sboccatura. Con quest'ultima operazione, inoltre, il tappo a corona viene sostituito dal tappo a fungo. Dosaggio: subisce un rabbocco con il vino base di partenza aggiunto di una piccola quantità di zucchero di canna.

FERRARI

Ravina (TN)

❖ **10 - “Perlè Nero Riserva” Trento DOC, 2013 - 12,5%**

€ 115,00

Pinot nero 100%

Accurata selezione di sole uve Pinot Nero, raccolte con vendemmia manuale a metà settembre. Maturazione di almeno 6 anni sui lieviti selezionati in proprie colture. Zona di produzione Vigneti di proprietà della famiglia Lunelli coltivati nelle zone più alte all'interno delle aziende agricole di Villa Margon, Maso Orsi e Maso Valli, a oltre 400 metri.

❖ **11 - Giulio Ferrari “Riserva del Fondatore” Trento DOC, 2008 - 12,5%**

€ 350,00

❖ **12 - Giulio Ferrari “Riserva del Fondatore” Trento DOC, 2011 - 12,5%**

€ 265,00

Chardonnay 100%

Ottenuto con selezionatissime uve raccolte a mano a metà settembre. Durata della maturazione decennale, sui lieviti selezionati.

NICOLODI ALFIO

Cembra (TN)

❖ **13 - Brut “Cimbrus” 750-820 m/slm Trento DOC, 2018 - 13%**

€ 59,00

Lagarino Bianco

Vigneto di provenienza: Questo spumante fa parte del progetto di recupero dei vitigni storici trentini prefilossera. Vigneto di provenienza: Comune di Faver superficie vitata 0,16 ha, ceppi/ha 3000, altitudine 750m/slm-esposizione sud, allevamento a pergola trentina. Anno di impianto, 1966 per il vecchio vigneto, 2000 per il nuovo. Terreno ghiaioso leggero. Vendemmia manuale in cassetta con selezione in vigna. Vinificazione: macerazione sulle bucce per 48 ore, pressatura e fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni. Maturazione in serbatoi inox per 9 mesi. Presa di spuma a fine giugno dell'anno successivo alla vendemmia. Permanenza sui lieviti 56/62 mesi. Maturazione dopo la sboccatura per altri 6 mesi.

SPUMANTI METODO CLASSICO

TRENTINO

PIFFER

Collezione Neno produttori d'Élite

Lavis (TN)

❖ **14 - Talento Brut “Diamicton”, 2014 - 12,5%**

€ 55,00

Chardonnay, Pinot nero e Pinot Meunier

Per la produzione di questo vino riveste grande importanza, oltre alle caratteristiche geomorfologiche, micro-climatiche, l'attenta cura delle vigne e l'ideale alloggiamento per la produzione di vino spumante, soprattutto alla grande complessità della composizione geologica dei terreni originati dai movimenti dei ghiacciai nei millenni. In essi le vigne affondano le proprie radici e trasferiscono alle uve parte di questa complessità e ricchezza. Allevamento delle vigne, con oltre 15 anni di età a gujot e cordone speronato basso. Il terreno è costituito da depositi glaciali e colluviali massivi, caratterizzati da miscugli eterogenei di ghiaia, sabbia e sedimenti fini poligenici. Resa per ettaro di circa 5.500 litri di vino base spumante. La vendemmia è effettuata con raccolta a mano dopo assaggio organolettico. Vinificazione: pressatura soffice dell'uva intera a temperatura inferiore ai 15°, con resa massima in mosto del 55% vol./peso. Maturazione della base spumante in acciaio inox. Affinamento sur lie per minimo 36 mesi.

❖ **15 - Talento Brut “Neno 992” 276 mesi (23 anni!) - 12,5%**

€ 240,00

Chardonnay e Pinot Nero

Allevamento a pergola trentina semplice, anno di impianto: primi anni '80. Terreno: Costiöla composto da deposito glaciale con ciottoli poligenici sub-arrotondati in abbondante matrice limo-argillosa rossastra (Till di alloggiamento). Pressano, dolomia del Serla. Resa per ettaro: ca. 4.500 litri di vino base spumante. Vendemmia: l'uva di Chardonnay è raccolta a mano dopo assaggio organolettico; l'uva di Pinot Nero è raccolta alla sua massima maturazione. l'uva di Chardonnay è stata raccolta da un unico vigneto in località “Costiöla” a Mosana di Giovo in Valle di Cembra. Il vigneto ha un sesto d'impianto (200 cm x 50 cm) che permette una densità d'impianto di ben 10.000 ceppi ad ettaro, sull'esempio dei vigneti della Champagne. Vinificazione: pressatura soffice dell'uva intera a temperatura inferiore ai 15°C con resa massima in mosto del 55% vol./peso per lo Chardonnay e del 45 % vol./peso per il Pinot Nero. Maturazione in acciaio inox, della base spumante. Affinamento: sur lie per lunghissimo tempo, nella cantina scavata nel porfido sotto la casa di famiglia a Mosana di Giovo, sepolte nella sabbia di porfido. Il tempo gioca un ruolo fondamentale nell'evoluzione di questo speciale spumante e ogni bottiglia ha una sua diversa complessità. Fin dalla spuma evanescente, il perlage finissimo, delicato ed estremamente abbracciato al vino e dal colore giallo carico a volte ambrato, si capisce che ci troviamo di fronte ad uno spumante unico nel suo genere. Volutamente invecchiato, sprigiona odori che ricordano vini passiti e riesling evoluti, pietra focaia e frutta ben matura, complessati da sentori di crosta di pane, liquirizia e zenzero. Al gusto la finissima anidride carbonica solletica e rende più reattive le papille gustative, donando al gusto un'estrema freschezza e vivacità, incredibili i sapori che si avvertono, che arrivano quasi a ricordare i Whisky scozzesi, con note tostate di rovere e tabacco; infine, il retrogusto lunghissimo, leggermente amaro e fresco che ti invita a riassaporare alla ricerca di nuove sensazioni. Con questo spumante gli appassionati possono comprendere quanto sia complessa ed incredibile l'uva, il vino e soprattutto l'arte spumantistica.

❖ **16 - Talento Pas Dosè “Vulcanite”, 2015 - 12,5%**

€ 55,00

Chardonnay 100%

La scelta dei vigneti di produzione scaturisce da un'attenta cura delle vigne e valutazione delle caratteristiche ambientali ideali per la produzione di vino spumante, con particolare riferimento all'origine geologica, alla morfologia ed alle condizioni microclimatiche delle aree di coltivazione. Allevamento delle vigne, con oltre 15 anni: pergola, gujot e cordone speronato basso. Il terreno è formato da depositi originati dalla disgregazione e alterazione di prevalenti rocce vulcaniche effusive a carattere compositivo subalcalino (andasiti e riolaciti generate da magmi ibridi di derivazione mantellica e crostale, comunemente indicati come Porfidi quarziferi dal tipico colore rosso - violaceo. Resa per ettaro di circa 5.500 litri di vino base spumante. La vendemmia è effettuata con raccolta a mano dopo assaggio organolettico. Vinificazione: pressatura soffice dell'uva intera a temperatura inferiore ai 15°, con resa massima in mosto del 55% vol./peso. Maturazione della base spumante in acciaio inox. Affinamento sur lie per minimo 36 mesi.

❖ **17 - Talento Pas Dosè “Vulcanite Riserva 10 anni - edizione limitata”, 2012 - 12,5%**

€ 135,00

Chardonnay 100%

Vigneto di provenienza: l'uva di Chardonnay è stata raccolta da un unico vigneto in località “Costiöla” a Mosana di Giovo in Valle di Cembra. Il vigneto, piantato nei primi anni '80 con Chardonnay per la produzione di un grande vino, ha un sesto d'impianto (200 cm x 50 cm) che permette una densità d'impianto di ben 10.000 ceppi ad ettaro, sull'esempio dei vigneti della Champagne. Sono stati utilizzati cloni francesi ed un portinnesto molto debole (41B) al fine di limitarne la produzione, garantirne l'equilibrio vegetativo e resistere ad importanti stress idrici. La vite è allevata con la classica pergola trentina semplice. Unico anche il terreno di coltivazione, composto da deposito glaciale con ciottoli poligenici sub-arrotondati in abbondante matrice limo-argillosa rossastra (Till di alloggiamento). Allevamento a pergola trentina semplice, anno di impianto: primi anni '80. Terreno: Costiöla composto da deposito glaciale con ciottoli poligenici sub-arrotondati in abbondante matrice limo-argillosa rossastra (Till di alloggiamento), resa per ettaro: ca. 6.500 litri di vino base spumante. Vendemmia: l'uva di Chardonnay è raccolta a mano dopo assaggio organolettico. Vinificazione: pressatura soffice dell'uva intera a temperatura inferiore ai 18°C con resa massima in mosto del 55% vol./peso per lo Chardonnay. Maturazione: in acciaio inox, della base spumante. Affinamento: sur lie per 114 mesi, nella cantina interrata con escursioni termiche stagionali da 12° C a 20° C.

SPUMANTI METODO CLASSICO

TRENTINO

ZENI

San Michele all'Adige (TN)

❖ **18 - “Maso Nero” Dosaggio Zero 60 Mesi Trento Doc, 2017 - 12,5%**

€ 95,00

Pinot Bianco 100%

L'azienda Agricola Zeni vanta la prima spumantizzazione nel 1986 evolvendo la propria tecnica di trasformazione delle uve Chardonnay e Pinot Nero, ottenendo ad oggi il Maso Nero Riserva ed il Maso Nero Rosé. Nella vendemmia 2010 è nata l'idea di ottenere un metodo classico con una varietà dal grande potenziale aromatico e di longevità: il Pinot Bianco. Il vigneto è posto a 450 m s.l.m. ed allevato a spalliera, garanzia di un'uva dalle caratteristiche ideali per la creazione di una base spumante a regola d'arte. La vinificazione in cantina avviene completamente in legno partendo dalla fermentazione con un lungo affinamento nelle stesse barrique e arrivando fino al momento del tiraggio. Seguono quindi 60 mesi di sosta in bottiglia che permetteranno alla base spumante di completare la sua seconda fermentazione ed allo stesso tempo affinare le proprie caratteristiche. La sua grande potenza ha suggerito di lasciare inalterate le sue caratteristiche ottenendo così un Dosaggio Zero di grande mineralità, eleganza e piacevolezza. Acidità fissa 6,1 g/l, estratto 30 g/l

ALTO ADIGE

HADERBURG

Salorno (BZ)

❖ **19 - Brut Alto Adige DOC - 12,5%**

€ 48,00

Chardonnay 85%, Pinot nero 15%

Uve selezionate, fermentate ed affinate in botti di acciaio. Dopo l'imbottigliamento (la primavera successiva alla vendemmia). Seconda fermentazione in bottiglia, min. 24 mesi di maturazione sui lieviti, remuage tradizionale sui pupitres, dégorgeement e periodo di affinamento prima della messa in vendita. Acidità totale 6.3 g/L. Valore zuccherino 4.5 g/L.

❖ **20 - Pas Dosé Alto Adige DOC, 2017 - 12,5%**

€ 69,00

Chardonnay 85%, Pinot nero 15%

Età media delle viti 22 - 37 anni, forma d'allevamento Pergola modificata e Guyot con resa per ettaro 60 hl/Ha. Periodo di raccolta ad inizio settembre. Vinificazione: uve selezionate, fermentate ed affinate in botti d'acciaio (70%) e botti di rovere (30%). Dopo l'imbottigliamento (la primavera successiva alla vendemmia) seconda fermentazione in bottiglia, min.36 mesi di maturazione sui lieviti, remuage tradizionale sui pupitres, dégorgeement e periodo di affinamento prima della messa in vendita. Acidità totale 6.8 g/L. Valore zuccherino 0.5 g/L.

❖ **21 - Brut Riserva “Hausmannhof” Alto Adige DOC, 2011 - 12,5%**

€ 115,00

Chardonnay 100%

Uve selezionate, fermentate con i lieviti indigeni ed affinate in piccole botti di rovere per un anno. Dopo l'imbottigliamento, fermentazione in bottiglia ed affinamento di maturazione sui lieviti (minimo 8 anni), emuage tradizionale sui pupitres, dégorgeement e breve periodo di affinamento prima della messa in vendita. Acidità totale 3.2 g/L. Valore zuccherino 4.2 g/L.

SPUMANTI METODO CLASSICO

VALLE D'AOSTA

CAVE MONTBLANC DE MORGEX ET LA SALLE

La Ruine - Morgex (AO)

❖ **22 - "X.T." Extra Brut Blanc de Morgex et de La Salle Vallée d'Aoste DOC, 2019 - 12%** € 45,00

100% Prié Blanc biotipo Blanc de Morgex

Il vino base svolge la prima fermentazione secondo il Protocollo Estremi. Tradizionale rifermentazione in bottiglia. Dégorgement non prima di 24 mesi.

❖ **23 - "Cuvée du Prince" Brut Nature Blanc de Morgex et de La Salle Vallée d'Aoste DOC, 2015 - 12%**

€ 85,00

100% Prié Blanc biotipo Blanc de Morgex

Il vino base svolge la prima fermentazione in legno grande (larice- rovere) e in acciaio inox. Tradizionale rifermentazione in bottiglia. Dégorgement non prima di 72 mesi

❖ **24 - "Cuvée des Guides" Brut Nature Blanc de Morgex et de La Salle Vallée d'Aoste DOC - 12%**

Spumantizzato a 2173 m/slm del Pavillon du Mont Fréty

€ 165,00

100% Prié Blanc biotipo Blanc de Morgex (non riportato in etichetta)

Il vino base svolge la fermentazione in acciaio inox. Tradizionale rifermentazione in bottiglia. L'intera spumantizzazione si svolge a 2173 m. dove le caratteristiche influenzano e determinano la qualità del perlage. Dégorgement non prima di 36 mesi.

SPUMANTI METODO CLASSICO

LOMBARDIA - FRANCIACORTA

BELLAVISTA

Erbusco (BS)

❖ **25 - Brut “Alma Gran Cuvée” Franciacorta DOCG - 12,5%** € 78,00

Chardonnay 77%, Pinot Nero 22%, Pinot Bianco 1%

La selezione operata nel vigneto trova piena espressione in cantina dove ogni singola parcella viene vendemmiata a parte per mantenere integro e puro il patrimonio di biodiversità ricercato in vigna. Sono 120 le variabili di vendemmia di cui dispone ogni anno Bellavista e a queste si aggiungono almeno 20 selezioni ricavate da vendemmie storiche: in tutto 140 variabili da cui attingere per l'elaborazione di una cuvée. All'interno di questo ventaglio espressivo, i “vini di riserva” rappresentano il più grande tesoro dal quale attingere per definire e far perdurare nel tempo il profilo sensoriale che contraddistingue lo stile Bellavista. Un altro fattore distintivo che aggiunge valore ed unicità a questa Gran Cuvée è la fermentazione e l'elevazione di almeno il 35% dei vini che la compongono in piccole botti di rovere bianco di oltre 35 anni di età. Il periodo di affinamento di Alma Gran Cuvée è di almeno 40 mesi a partire dalla vendemmia.

❖ **26 - Satèn Franciacorta DOCG, 2017 - 12,5%** € 95,00

Chardonnay 100%

Le uve che la compongono provengono solo da vigne di alta collina, situate nel cuore delle migliori esposizioni rivolte al mattino. Cura e dedizione alla selezione delle uve, alla loro maturazione in piccole botti di rovere. Si eleva in cantina per almeno 5 anni, a partire dalla vendemmia.

CA' DEL BOSCO

Erbusco (BS)

❖ **27 - Dosaggio Zero Cuvée Riserva “Annamaria Clementi” DOCG, 2010 - 12,5%** € 245,00

Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%

L'Annamaria Clementi è il frutto della ricerca dell'eccellenza, sia in vigna che in cantina. I vini base si ottengono esclusivamente da mosti di primissima spremitura. La fermentazione alcolica avviene esclusivamente in piccole botti di rovere, ottenute da legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. Qui il vino rimane sui propri lieviti per altri 6 mesi, durante i quali svolge la fermentazione malolattica. Nessun compromesso, nessuna concessione: solo il vino delle migliori botti, dei 29 vini base di origine, viene spillato per dare origine all'Annamaria Clementi. Una coppia di serbatoi volanti lo trasferisce per gravità, dalle botti al serbatoio di assemblaggio. Un lunghissimo affinamento a contatto con i lieviti, che si protrae per più di 8 anni, ne determina il pro lo unico. Il dégorgement avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Questo evita shock ossidativi e ulteriori aggiunte di solfiti, rendendo i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Infine, ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità. Affinamento sui lieviti: durata media 9 anni. Dosaggio alla sboccatura: nessuna aggiunta di liqueur - Dosage Zéro.

CASTELVEDER

Rodengo Saiano (BS)

❖ **28 - Brut Blanc de Blanc Franciacorta DOCG - 12,5%** € 48,00

Chardonnay 100%

Zona vigneto: Monticelli Brusati con esposizione Sud - Sud est, composizione del suolo: tessitura franco limosa argillosa, scheletro comune, drenaggio buono. Età media dei vigneti 22 anni, forma di allevamento a guyot, resa per ettaro di 80 quintali. Epoca di raccolta: ultima decade di agosto e prima decade di settembre. Vinificazione: raccolta a mano, pressatura soffice del grappolo intero, prima fermentazione in vasche d'acciaio termocondizionate. Tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia, affinamento sui lieviti di oltre 24 mesi. Dosaggio: 3,5 g/l.

❖ **29 - Brut Millesimato 63 mesi Franciacorta DOCG, 2016 - 12,5%** € 85,00

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

Zona vigneto: Monticelli Brusati con esposizione Sud - Sud Est, composizione del suolo: tessitura franco limosa argillosa, scheletro abbondante, drenaggio ottimo. Età media dei vigneti 25 anni, forma di allevamento a guyot, resa per ettaro di 75 quintali. Epoca di raccolta: ultima decade di agosto e prima decade di settembre. Vinificazione: raccolta a mano, pressatura soffice del grappolo intero, prima fermentazione in vasche d'acciaio termocondizionate. Tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia, affinamento sui lieviti: 63 mesi. Dosaggio: 3,5 g/l.

❖ **30 - Pas Dosé Blanc de Blanc Franciacorta DOCG, - 12,5%** € 58,00

Chardonnay 100%

Zona vigneto: Monticelli Brusati con esposizione Sud - Sud est, composizione del suolo: profondo, tessitura franco argillosa, scheletro comune, drenaggio buono. Età media. Età media dei vigneti 20 anni, forma di allevamento a guyot, resa per ettaro di 80 quintali. Epoca di raccolta: ultima decade di agosto. Vinificazione: raccolta a mano, pressatura soffice del grappolo intero, prima fermentazione in vasche d'acciaio termocondizionate. Tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia, affinamento sui lieviti di oltre 30 mesi. Dosaggio: 0 g/l.

❖ **31 - Brut Rosé Franciacorta DOCG, - 12,5%** € 55,00

Pinot Nero 100%

Zona vigneto: Monticelli Brusati con esposizione Est, composizione del suolo: tessitura franco limosa argillosa, scheletro comune, drenaggio buono. Età media dei vigneti 22 anni, forma di allevamento a guyot, resa per ettaro di 80 quintali. Epoca di raccolta: ultima decade di agosto e prima decade di settembre. Vinificazione: raccolta a mano, pressatura soffice del grappolo intero, rapida macerazione in pressa, prima fermentazione in vasche d'acciaio termocondizionate. Tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia, affinamento sui lieviti: oltre 36 mesi. Dosaggio: 2,5 g/l

SPUMANTI METODO CLASSICO

LOMBARDIA - FRANCIACORTA

LA VALLE

Rodengo Saiano (BS)

- ❖ **32 - Extra Brut “Naturalis” Millesimato Franciacorta DCG, 2011 - 12,5%** **€ 55,00**
Chardonnay 75%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 5%
36 mesi sui lieviti. Vigneto di provenienza: La Valle e Roccolo per il Pinot Nero, Tesa per lo Chardonnay e Bredina per il Pinot Bianco superficie 3 ha - sesto impianto 2,50x0,90 - altitudine 250 m/slm - ceppi/Ha 5.000 - esposizione sud. Zuccheri: 3 gr/l.
- ❖ **33 - Extra Brut Blanc de Noirs Millesimato Franciacorta DCG, 2014 - 12,5%** **€ 62,00**
Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%, Pinot Bianco 5%
36 mesi sui lieviti. Vigneto di provenienza: vigneto Roccolo, esposizione Sud, altitudine 210 m/slm, superficie 2.400 mq, 5.000 ceppi/ha, sesto impianto 80x230. Zuccheri: 4 gr/l.
- ❖ **34 - Dosaggio Zero Riserva “Zerum” Millesimato Franciacorta DCG, 2004 - 12,5%** **€ 120,00**
Chardonnay 100%
90 mesi sui lieviti. Vigneto di provenienza: altitudine 200m/slm; 5.000 ceppi/ha. Zuccheri: residuo naturale del vino

LE MARCHESINE

Passirano (BS)

- ❖ **35 - Brut Blanc de Blancs “Esus” Millesimato Franciacorta DCG, 2013 - 13%** **€ 65,00**
Chardonnay
Vendemmia a mano in piccole casse, pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi. Fermentazione controllata in purezza a 17° - 19° con lieviti indigeni onde mantenere integro il sapore e i profumi della Franciacorta. Maturazione in vasche d'acciaio inox. Nei mesi di marzo e aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma. Le bottiglie vengono accatastate in locali di affinamento a temperature controllate (12° - 14°) per almeno 36 mesi. Si passa poi alla fase finale di remuage e dégorgement.
Zuccheri: 7 gr/l.
- ❖ **36 - Brut Rosé “Artio” Millesimato Franciacorta DCG, 2018 - 13%** **€ 50,00**
Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%
Nasce da selezioni clonali di uve Chardonnay e Pinot nero. Deve il suo colore delicato e costante alla maturazione delle bucce "a cappello sommerso". La fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata con lieviti indigeni. Nei mesi di marzo e aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma. Le bottiglie vengono accatastate per almeno 36 mesi, quando hanno luogo remuage e dégorgement. Zuccheri: 7 gr/l.
- ❖ **37 - Brut Satèn Millesimato Franciacorta DCG, 2016 - 13%** **€ 50,00**
Chardonnay
Nasce da selezioni clonali di uve Chardonnay. Vendemmia a mano in piccole casse, pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi. Fermentazione e affinamento in piccole botticelle di quercia di Allier. Nei mesi di marzo e aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma. Le bottiglie vengono accatastate in locali di affinamento a temperatura controllata (12° - 14°) per almeno 36 mesi. Zuccheri: 9 gr/l.
- ❖ **38 - Brut “Secolo Novo” Millesimato Franciacorta DCG, 2013 - 13%** **€ 89,00**
Chardonnay
Da un vigneto sul colle La Santissima di Gussago, altezza m. 270 circa, produzione ettaro ql. 40 di uva. Il Franciacorta Brut Secolo Novo Millesimato nasce da selezioni clonali di uve Chardonnay. Vendemmia a mano in piccole casse, pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi. Fermentazione controllata in purezza a 17° - 19° con lieviti indigeni onde mantenere integro il sapore e i profumi della Franciacorta. Maturazione in vasche d'acciaio inox. Nei mesi di marzo e aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma. Le bottiglie vengono accatastate in locali di affinamento a temperature controllate (12° - 14°) per almeno 36 mesi. Trascorso tale periodo il Franciacorta Brut Secolo Novo Millesimato assume le sue caratteristiche di profumo e sapore e un finissimo perlage. Si passa poi alla fase finale di remuage, dégorgement e abbigliamento per la spedizione. Zuccheri: 7 gr/l.

SPUMANTI METODO CLASSICO

LOMBARDIA - FRANCIACORTA

LO SPARVIERE

Monticelli Brusati (BS)

❖ **39 - Brut “Cuvée Nr°7” Franciacorta D.O.C.G. - 12,5%** € 45,00

Chardonnay 100%

Vendemmia manuale con rigorosa cernita dell'uva in vigna tra l'ultima decade di agosto e la prima di settembre. Vinificazione: dalla vigna le cassetine di chardonnay vengono poste in cella frigo per una notte, i grappoli interi vengono quindi spremuti con una resa del 60 %. il mosto fiore riposa per 24 ore a bassa temperatura favorendo un illimpidimento naturale ed una lisi degli aromi varietali. La fermentazione è condotta in maniera lenta a 16°c per trattenere tutti i profumi. La maturazione del vino base sui lieviti dura circa 7 mesi in vasche di acciaio inox ed il tiraggio per la presa di spuma si fa nel mese di maggio. Affinamento in bottiglia sui lieviti: 30 mesi. Dati analitici: acidità totale: 6,0 - 6,5 gr/l - ph: 3,10 - 3,15 - zuccheri: 9 gr/l.

❖ **40 - Brut Millesimato Franciacorta D.O.C.G., 2014 - 12,5%** € 59,00

Chardonnay 100%

Vendemmia manuale in piccole casse con selezione dell'uva in vigna tra l'ultima decade di agosto e la prima di settembre. Vinificazione: la pressatura soffice dei grappoli interi prevede l'utilizzo del 60% del mosto fiore, la decantazione a freddo dura dalle 24 alle 36 ore a una temperatura di 10°c per estrarre e valorizzare al meglio gli aromi varietali. La fermentazione avviene a temperatura oscillante attorno ai 16°c. la maturazione sulle fecce fini dura circa 6 mesi ed è effettuata in vasche d'acciaio inox, una parte dei vini base che andranno a formare la cuvée di tiraggio svolge la fermentazione malolattica a seconda delle annate. Affinamento in bottiglia sui lieviti: 48 mesi. Dati analitici: acidità totale: 6,0 - 6,50 gr/l - ph: 3,15 - zuccheri: 8 gr/l.

❖ **41 - Extra Brut Millesimato Franciacorta D.O.C.G., 2012 - 13%** € 85,00

Chardonnay 100%

Vendemmia manuale in piccole casse con selezione dell'uva in vigna nella terza decade di agosto. Vinificazione: effettuata la pressatura soffice dei grappoli interi per estrarre non più del 50% di mosto fiore, la fermentazione controllata attorno ai 18°, avviene per il 60% in vasche d'acciaio inox e per il restante 40% in barriques e tonneaux, nei recipienti di fermentazione il mosto matura e svolge in parte la fermentazione malolattica. Nella cuvée concorrono piccole percentuali di vini di due o tre annate precedenti. Affinamento in bottiglia sui lieviti: 60 mesi. Dati analitici: acidità totale: 6 gr/l - ph: 3,18 - zuccheri: 3 gr/l.

TERRADONATA

Erbusco (BS)

❖ **42 - Blanc de Noir Dosaggio Zero Franciacorta D.O.C.G. - 12,5%** € 45,00

Pinot Nero 100%

Metodo di allevamento Sylvoz, età dei vigneti da 10 a 25 anni, altitudine 220 metri sul livello del mare, densità 3.000 piante/ha, resa per ettaro 100 a.li. Terreno di vocazione a depositi fini con esposizione dei vigneti Nord-Sud. Vinificazione: decantazione statica a freddo, senza chiarifiche, fermentazione alcolica in acciaio separata per ogni Cru, tartarica a freddo. Affinamento sui lieviti per minimo 30 mesi in bottiglia. Liqueur d'expédition: selezione di solo vino. Ci troviamo ad Erbusco, in piena Franciacorta. Azienda decisamente a conduzione familiare, gestita da Maurizio Vezzoli e dalla Mamma Donata, produce poco più di 5000 bottiglie. Il loro motto è Viticoltura per passione. Prodotte solo 794 bottiglie del nuovo dosaggio zero di Maurizio, pensato affinché il Pinot Nero possa manifestarsi, seppur in maniera leggiadra, con il suo carattere incisivo e profondo. Pochissima solforosa aggiunta dopo la sboccatura, 65mg/l.

SPUMANTI METODO CLASSICO

LOMBARDIA - FRANCIACORTA

VIGNA DORATA

Calino (BS)

❖ 43 - Brut Franciacorta DOCG - 12,5%

€ 38,00

Chardonnay 80% Pinot Nero 20%

Vendemmia: fine agosto, primi di settembre; la raccolta avviene a mano nelle ore fresche del mattino. Vinificazione: spremitura rigorosa di uva intera con separazione frazionata dei mosti. Prima fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e con lieviti selezionati. Presa di spuma: a Cuvée, unione delle basi vinificate ottenute dai vigneti di proprietà, viene realizzata poco prima del tiraggio, che di solito avviene nei mesi di aprile e maggio. Sboccatura: generalmente dopo 24 mesi quando la maturazione del Brut ha raggiunto i caratteri voluti si provvede alla sboccatura con l'aggiunta della "Liqueur d'expédition" arrivando a 5-6 g/l di residuo zuccherino. Dopo una sosta di circa tre mesi in cantina per l'affinamento, il Franciacorta Brut DOCG viene abbigliato ed è pronto per la spedizione. Periodo di sosta sui lieviti: 24 mesi.

❖ 44 - Brut Rosé Franciacorta DOCG - 12,5%

€ 43,00

Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

La vendemmia avviene manualmente con trasporto delle uve in piccole casse, il periodo vendemmiale non supera mai la fine del mese di agosto. Vinificazione: Il Rosé Vigna Dorata proviene da uve Pinot Nero; le stesse vengono vinificate in vasche di acciaio con macerazione a cappello sommerso per un periodo di pochissime ore che varia in base all'annata; si ottiene così un colore originale, delicato ed elegante. Il mosto viene poi separato dalle vinacce per completare la fermentazione a temperatura controllata. Presa di spuma: Il tiraggio viene effettuato nei mesi di aprile e maggio. La presa di spuma e la maturazione in cataste può variare dai 24 ai 36 mesi in base all'annata nelle nostre sale di affinamento a temperatura controllata. Sboccatura: quando la maturazione del Rosé ha raggiunto i caratteri voluti si provvede alla sboccatura con l'aggiunta dell'opportuna "Liqueur d'expédition". Questo prodotto è presentato nella versione "brut" e dosato fra i 6-7 g/l di residuo zuccherino. Dopo una sosta di circa tre mesi in cantina per l'affinamento, il Franciacorta Rosé DOCG viene abbigliato ed è pronto per la spedizione. Periodo di sosta sui lieviti: 30/36 mesi.

❖ 45 - Brut Satèn Franciacorta DOCG - 12,5%

€ 43,00

Chardonnay 100%

Data di vendemmia: fine agosto, la raccolta avviene a mano nelle ore fresche del mattino. Vinificazione: spremitura soffice di uva rigorosamente intera con separazione frazionata dei mosti. Prima fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio sino a primavera inoltrata con frequenti batonnage. Presa di spuma: La Cuvée, unione delle basi vinificate, viene realizzata poco prima del tiraggio, che di solito avviene nei mesi di aprile e maggio. La presa di spuma e la maturazione in cataste può variare da un minimo di 24 mesi dalla presa di spuma fino ai 36 mesi in funzione dell'annata. Sboccatura: quando la maturazione del Satèn ha raggiunto i caratteri voluti si provvede alla sboccatura con l'aggiunta dell'opportuna "Liqueur d'expédition", preparata con vini aziendali. Questo prodotto è presentato nella versione "brut" e dosato fra i 6-7 g/l di residuo di zuccherino. Dopo una sosta di circa tre mesi in cantina per l'affinamento, il Franciacorta Satèn DOCG viene abbigliato ed è pronto per la spedizione. Periodo di sosta sui lieviti: 30/36 mesi.

LOMBARDIA - OLTREPÒ PAVESE

TENUTA ISIMBARDA

Santa Giuletta (PV)

❖ 46 - "Sniper" Pinot Nero Pas Dosè Oltrepò Pavese DOCG - 12%

€ 48,00

Pinot Nero 100%

Zona di produzione: vigneti di proprietà che si estendono per circa 3 ettari nel Comune di Santa Giuletta. Altitudine: 350 metri s.l.m. Esposizione: ovest. Caratteristiche del terreno: terreno limoso argilloso calcareo. Sistema di allevamento: cordone speronato/guyot. Densità di impianto: 6.000 ceppi per ettaro. Tecnica di produzione: la vendemmia è a mano in cassette da 30kg. La vinificazione in bianco, con il metodo della spremitura soffice, è seguita dalla fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Segue nella primavera successiva alla raccolta il tiraggio della cuvée. Si passa quindi all'affinamento di oltre 42 mesi con un residuo zuccherino inferiore a 3g/l.

SPUMANTI METODO CLASSICO

FRIULI - VENEZIA GIULIA

ALBINO ARMANI

Sequals (PN)

❖ **47 - Brut “Sequals” Ribolla Gialla V.S.Q. - 12%**

€ 39,00

Ribolla Gialla 100%

Zona di produzione: Alpi Carniche dell'alta Grave Friulana. Composizione del suolo: Terreni sciolti e aerati, molto ricchi di pietra calcarea della Grave (il caratteristico sasso di colore bianco “claps”), portato dalle esondazioni del torrente Meduna. Sistema di allevamento: Guyot, con potature invernali rigorose e precisi interventi sulla vegetazione per il controllo della produzione e della chioma. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata, maggiormente rispettosa dell'ambiente. Vendemmia: Manuale, indicativamente nella seconda metà di settembre. Vinificazione: Ottenuta la base spumante, a dicembre si procede al tiraggio, quando, in seguito all'aggiunta di lievito e zuccheri, il vino rifermenta in bottiglia creando una bollicina finissima. Le bottiglie riposano per almeno 10 mesi sulle pupitres, in seguito viene svolto un remuage manuale prima della sboccatura.

PIEMONTE

LA SCOLCA

Gavi (AL)

❖ **48 - Brut “Soldati La Scolca” V.S.Q. - 12,5%**

€ 46,00

Cortese 100%

Zona di produzione collinare, nel territorio di produzione del Gavi D.O.C.G. Tecnica di spumantizzazione: fermentazione classica in bottiglia, maturazione sui lieviti per oltre 24 mesi.

❖ **49 - Brut “Soldati La Scolca” Millesimato 2010 V.S.Q. 2010 - 12,5%**

€ 64,00

Cortese 100%

Zona di produzione collinare, nel territorio di produzione del Gavi D.O.C.G., vino prodotto con uve atte alla produzione del Gavi D.O.C.G. Tecnica di spumantizzazione: fermentazione classica in bottiglia, maturazione sui lieviti per oltre 72 mesi.

❖ **50 - Brut Millesimato d'Antan “Soldati La Scolca” Millesimato V.S.Q. 2008 - 12,5%**

€ 120,00

Cortese 100%

Zona di produzione collinare, nel territorio di produzione del Gavi D.O.C.G., vino prodotto con uve atte alla produzione del Gavi D.O.C.G. Tecnica di spumantizzazione: fermentazione classica in bottiglia, maturazione sui lieviti per circa 10 anni.

❖ **51 - Pas Dosè “Soldati La Scolca” V.S.Q. - 12,5%**

€ 48,00

Cortese 100%

Zona di produzione collinare, nel territorio di produzione del Gavi D.O.C.G. Tecnica di spumantizzazione: fermentazione classica in bottiglia, maturazione sui lieviti per oltre 24 mesi.

TOSCANA

Marchesi Frescobaldi
CASTELLO POMINO
Località Pomino, Rufina (FI)

❖ **52 - “Leonia” Brut Millesimato Pomino Spumante Bianco DOC, 2017 - 12,5%**

€ 59,00

Chardonnay, Pinot Nero (in piccola percentuale)

La vendemmia avviene a mano in cassette da 15kg nelle ore più fresche della giornata. Una volta arrivate in cantinale uve vengono sottoposte ad una lenta e delicata pressatura che permette un'estrazione del mosto dal cuore della bacca. Una volta ottenuta la cuvée, si procede ad una chiarifica di 12 ore a freddo che permette l'illimpidimento determinante nella creazione di un'armonia qualitativa tipica di Leonia. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura costante e controllata; una parte viene fermentata in legno. Nel marzo successivo alla vendemmia avviene l'assemblaggio delle diverse cuvée di Chardonnay e Pinot nero, cui segue il tirage (aggiunta della liqueur de tirage) e rifermentazione in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti per 36 mesi. L'operazione si conclude con remuage e dégorgement cui è seguito un ulteriore affinamento in bottiglia.

PUGLIA

D'ARAPRÌ
San Severo (FG)

❖ **53 - Brut “RN” Daunia Bombino bianco IGP, 2016 - 12,5%**

€ 38,00

Bombino bianco 100%

È il prodotto più tipico, ottenuto esclusivamente da uve Bombino Bianco, vitigno autoctono che la Casa d'Araprì ha sperimentato con successo come vino base atto ad essere spumantizzato con il metodo classico. La tecnica della prima fermentazione in legno dona alla RN un colore oro scintillante, un profumo ricco di frutta matura e sentore di vaniglia. Le sensazioni gustative sono sapide, piene e complesse. Zona di produzione: San Severo, Vigna: Contrada San Biase e Contrada San Matteo - ettari 1/2 + 12, tipologia del terreno: argilloso-calcareo in leggero pendio, esposizione e altimetria: Sud Sud-Ovest, 80-100 mt. slm. Sistema di allevamento e densità di impianto: Spalliera - 3500 piante per ettaro, Pergola pugliese - 2000 piante per ettaro. Resa per ettaro: 100-120 q.li per ettaro, circa 3-4 kg per ceppo. Epoca di vendemmia: fine settembre, con raccolta e selezione manuale delle uve. Affinamento e permanenza sui lieviti: ogni bottiglia riposa minimo 36 mesi al riparo della luce e delle correnti d'aria e degli urti, ad una temperatura di 13° C, nei sotterranei della nostra antica Cantina. Sboccatura (dégorgement): a la glace manualmente, con aggiunta dello sciroppo di dosaggio, circa due mesi prima della commercializzazione.

VENETO

BOTTEGA

Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)

- ❖ **54 - Spumante Brut Millesimato “Pronol”, 2023 - 11%** € 20,00
Glera (non riportato in etichetta)

MASOTTINA

Conegliano (TV)

- ❖ **55 - Prosecco Superiore “Contrada Granda” Extra Dry Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. - 11,5%** € 30,00

Glera 100%

Vendemmia a fine agosto - inizio settembre. Vinificazione sfruttando la gravità, in assenza di bucce, quindi in bianco, alla temperatura controllata di 15° - 18° gradi C; le prese di spuma e l'affinamento sui lieviti, che generalmente durano un mese, avvengono in autoclave ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 13° - 14° gradi C. Affina circa 1 mese prima di essere messo in commercio. Residuo zuccherino 14 g/l.

- ❖ **56 - Prosecco Dry Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G. - 11%** € 49,00
Glera

- ❖ **57 - “Viaventi” Prosecco Rosè Milesimato Brut” Treviso D.O.C. - 11%** € 30,00

Glera 90%, Pinot Nero 10%

Le uve Glera sono vinificate in bianco ad una temperatura di 14° - 18°C. Le uve Pinot Nero compiono una breve macerazione pre-fermentativa di 24 - 36 ore alla temperatura di 8° - 10°C. I due vini base vengono poi assemblati prima della presa di spuma, la quale avviene ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 13° - 14°C per almeno 90 giorni. Affina in bottiglia un mese prima della commercializzazione.

CAMPANIA

I BORBONI

Lusciano (CE)

- ❖ **58 - Asprinio Brut - 12%** € 32,00
Asprinio 100%

Terreno prevalentemente sabbioso, con buona permeabilità superficiale, di genesi quasi esclusivamente vulcanica. Altitudine del vigneto ad 80 metri s.l.m. Sistema di allevamento: Alberata aversana su piede franco. Resa uva kg/ha: 9000. Raccolta: Prima decade di settembre, manuale in cassette. Vinificazione con fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni e successiva maturazione in acciaio per 6 mesi. Presa di spuma: 6 mesi in autoclave. Affinamento: 4 mesi in bottiglia.

CHAMPAGNE - “PETIT VIGNERONS”

VITICULTEUR RECOLTANT

ARLAUX

Vrigny

Vrigny è un villaggio classificato Premier cru non distante da Reims. I vigneti Arlaux presenti da più di 1000 anni, vengono acquistati nel 1176 tramite il signore dei tempi, dall'abbazia di Sant' Remi. Nel 1240 si acquistano due presse ed i vini prodotti vengono venduti nelle fiere. Il nome Arlaux compare verso la fine del 14° secolo. Nel 1629 Vincent Arlaux prende il posto del commerciante dei vini prodotti sotto il nome "Abbazia reale di Sant' Remi". Dopo la rivoluzione Jean e Nicolas Arlaux acquistano la proprietà che da molte generazioni è gestita dalla loro famiglia. Solo nel 1826 compaiono le prime bottiglie di Champagne, accanto a barriques colme di vini fermi. Dopo più di un secolo di guerre e distruzioni causate dalla phylloxera, il vigneto Arlaux tona a vivere tempi di pace. Nel 1920 Gaston Arlaux ricostruisce la casa e ricomincia la produzione di Champagne. Oggi il nome Arlaux può vantare 15 generazioni nel cuore di uno dei vigneti più antichi di Francia, classificato premier cru e coltivato senza pesticidi dal 1997. Christine Arlaux Marechal e suo fratello Philippe sono i custodi delle tradizioni ancestrali che hanno come valore l'amore per la terra ed il lavoro ben fatto. Lontano dalle mode e dalla distribuzione su larga scala gli champagne Arlaux incontrano i palati fini nei cinque continenti. Uno degli champagne presenti nei ristoranti stellati asiatici e non solo, divenuto nel tempo lo champagne della famiglia reale giapponese. Dal 1826, il solo valore ricercato è la qualità. Controllo maniacale di ogni passaggio, dalla vigna alla bottiglia, per ricavarne solo il meglio. Chardonnay, Pinot Noir e soprattutto Pinot Meunier solo le uve coltivate a Vrigny. Solo la prima spremitura, "tete de cuvée" viene utilizzata per tutte le cuvée. Affinamento minimo di 3 / 4 anni per i Brut non millesimati. Il tutto per presentare champagne certamente di caratura superiore, degni di palati fini innamorati dello champagne.

❖ 60 - Brut Grande Cuvée Premier Crù - 12,5%

60% Pinot Meunier, 30% Pinot Nero, 10% Chardonnay

Annata: base 2014 e il 20% di riserve. Dosaggio: 5g/l.

€ 95,00

ENCRÛ



Le Mesnil-sur-Oger

Le cuvée provengono da un territorio di vera eccellenza, nella Cote des Blancs, a Le Mesnil-sur-Oger villaggio Grand Cru. Le uve 100% Chardonnay vengono interamente elaborate dalla "propriétaire Recoltant", con l'uva proveniente dalle proprie vigne. Questa è garanzia di autenticità. Le vigne beneficiano di un lavoro tradizionale senza l'uso di trattamenti chimici per la salvaguardia del territorio e dell'ambiente.

❖ 61 - Brut Grand Crù Blanc de Blanc - 12%

Chardonnay 100%

Annata: base 2014 e il 20% di riserve. Dosaggio: 5g/l.

Questa Gran Cuvée di Champagne in coltivazione Biodinamica, proviene da un'accurata e rigorosa selezione fra le migliori parcelle di vigneti Grand Cru di Chardonnay, della côte des Blancs, vinificati e raccolti con la massima cura e attenzione e nel rispetto della più antica tradizione degli champenoise della zona di Mesnil-sur-Oger. Vinifica e compie la prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Non svolge malolattica, compie la seconda fermentazione con l'aggiunta di lieviti selezionati che riposano per 42 mesi surr lats. Remuage manuale "sur le pupitre" e sboccatura alla volée. Un Blanc de Blancs allo stesso momento tradizionale, perché espressione del suo territorio e moderno perché guarda al futuro scegliendo l'essenzialità. Le basse rese e la grande attenzione alla qualità offrono al mercato una piccola produzione di circa 18 mila bottiglie.

❖ 62 - Zéro Dosage Brut Grand Crù Blanc de Blanc - 12%

Pinot Nero 50%, Chardonnay 50%

Annata: base 2014 e il 20% di riserve. Dosaggio: <1g/l.

Champenoise della zona di Mesnil-sur-Oger, in coltivazione Biodinamica. Vinifica e compie la prima fermentazione in acciaio termo controllata. Non fa la malolattica, compie la seconda fermentazione con l'aggiunta di lieviti selezionati che riposano per 42 mesi. Remuage manuale "sur le pupitre" e sboccatura alla volée. Le basse rese e la grande attenzione alla qualità offrono al mercato una piccola produzione, praticamente una boutique nel mondo degli champagnes.

€ 100,00

€ 115,00

GEORGE VESSELLE

Bouzy

Ai piedi della Montagne di Reims, si trovano i 17 ettari di proprietà distribuiti per oltre la metà sulla collina intorno al villaggio. L'esposizione è perfetta e garantisce una qualità ottimale delle uve. Il vigneto vanta la denominazione Grand Cru. La cantina di famiglia esiste da diverse generazioni e oggi i figli di Georges Vesselle, stanno portando avanti il lavoro di loro padre mettendo in pratica tutta la passione che gli ha trasmesso. Il Pinot Nero rappresenta il 90% delle varietà di uva presenti nella tenuta ed è uno dei fondamenti dell'identità della casa. Si distingue per la sua finezza e il suo fruttato, produce vini dotati di grande eleganza, struttura, lunghezza e potenza.

❖ 63 - Brut Nature Grand Crù Millésimé 2013 - 12%

Pinot Nero 90%, Chardonnay 10%

❖ 64 - Brut Collection Millesimé, 2005 - 12%

Pinot Nero 90%, Chardonnay 10%

€ 135,00

€ 245,00

CHAMPAGNE - "PETIT VIGNERONS"

VITICULTEUR RECOLTANT

HENRIET-BAZIN

Villers-Marmery

Cantina familiare attiva da ormai 5 generazioni, lavorano 6 ettari di vigne di proprietà, suddivise in 37 parcelle in 3 villaggi: Verzy e Verzenay, classificati Grand Cru, e Villers-Marmery, Premier Cru. Dai primi due proviene soprattutto il Pinot Noir e dall'ultimo lo Chardonnay.

❖ **65 - Premier Crù “Carte or” Millésimé, 2011 - 12,5%** € 85,00

Pinot nero 60%, Chardonnay 40%

Terreno: Villers-Marmery Premier Cru. Verzenay Grand Cru. Verzy Grand Cru.
Raccolta manuale delle uve, invecchiamento di 6 anni. Dosaggio: 8g / l.

❖ **66 - Rosé Brut Grand Crù - 12,5%** € 95,00

Pinot Nero 50%, Chardonnay 50%

Terreno: Verzenay Grand Cru. Verzy Grand Cru.

Il 17% del Pinot Nero viene vinificato in rosso, utilizzando esclusivamente il vino ottenuto dalla macerazione. Selezione manuale delle uve, punzonatura manuale e lunga macerazione. Montaggio: vendemmia 2013 e vini di riserva, vendemmia a mano. Invecchiamento di 3 anni. Dosaggio: 8g/l.

❖ **67 - Premier Cru Brut Nature “Marie Amelie” Blanc de Blancs Millésimé, 2012 - 12,5%** € 125,00

Chardonnay 100%

Vigneti di oltre 50 anni su terreni di proprietà della famiglia dal 1890 sulla montagna di Reims nel villaggio di Villers Marmery. Terreno: gesso puro sotto forma di ghiaia e Limo fine con esposizione medio versante Est, Nord-Est. Lavorazione del suolo: inerbimento naturale e aratura. Vinificazione: 9 mesi sui lieviti in vasche smaltate, Maturazione in bottiglia sui lieviti nelle nostre cantine Invecchiamento di minimo 7 anni.

HENRI GIRAUD

Aÿ

❖ **68 - Grand Crù “MV17 Fut de Chene” Millésime 2017 - 12%** € 290,00

Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

Lo Champagne Henri Giraud Aÿ Grand Cru MV17 (precedentemente conosciuto con il nome di Fut de Chene MV17) è una cuvée di 80% Pinot Noir e 20% Chardonnay provenienti esclusivamente da vigneti Grand Cru di Aÿ. La base dello Champagne è il millesimo 2015, che compone il 70% della Cuvée. Il 2015 è stata un'ottima annata con un'estate secca e soleggiata, che ha prodotto grappoli maturati uniformemente e chicchi piccoli. Ideale per il Pinot Noir che ha dato vita a champagne ricchi e concentrati. Il restante 30% della cuvée è composta da vini delle riserve perpétuelle dall'annata 2000 al 2014. Il vino è fermentato esclusivamente in barriques di legno della foresta di Argonne, che grazie al terreno povero fa sì che le querce crescono lentamente, formando legni più densi, ideali per maturare i delicati vini di Champagne. MV15 è stato curato in tutto i dettagli da Sébastien Legolvet, genero di Claude Giraud, che oggi guida la Maison. È uno Champagne complesso con intriganti sentori floreali mescolate a spezie, mandorle, spunti minerali e una lieve sfumatura affumicata che pian piano lascia spazio a delicate note mentolate. Al palato è importante, ricco e caratterizzato dalla nota gesso-minerale del terroir di Aÿ. La barrique rimane in sottofondo, aiutando il vino senza mai essere evidente. Aÿ Grand Cru MV15 è uno champagne che continuerà ad evolvere per più di un decennio.

Dosaggio: 6g / l.

LARNAUDIE-HIRAULT

Trois-Puits

Con sede a Trois-Puits, un villaggio Premier Cru nella Montagne de Reims, l'azienda, a conduzione familiare, produce una gamma di Champagne espressivi. Grazie al know-how trasmesso dalle generazioni precedenti, ogni nuova generazione è stata in grado di lasciare il proprio segno, sia nel modo di lavorare la vite, sia nella padronanza del processo di vinificazione e nella conquista di nuovi mercati. Dopo aver ottenuto le certificazioni di Alto Valore Ambientale e Viticoltura Sostenibile in Champagne, è iniziata la conversione alla viticoltura biologica. Questo impegnativo metodo di coltivazione richiede un notevole investimento umano, nonché una perfetta conoscenza delle viti e un ascolto permanente dei segnali che la natura invia.

❖ **69 - Premier Cru Brut Nature - 12%** € 95,00

Pinot noir 33%, Chardonnay 33%, Pinot meunier 33%

Terroir: Montagne de Reims (Trois-Puits - Taissy) - Premier Cru. Dosaggio: 0 g/L

❖ **70 - Premier Cru Brut Millésime, 2014 - 12%** € 140,00

Pinot Nero 50%, Chardonnay 50%

Terroir: Montagne de Reims (Trois-Puits - Taissy) - Premier Cru. Vinificazione parziale in botti di rovere. Dosaggio: 3 g/L

CHAMPAGNE - “PETIT VIGNERONS”
VITICULTEUR RECOLTANT

Leclerc-Briant è un "domaine en biodynamie" certificato dal 2004 (i primi esperimenti erano partiti ancora ad inizio degli anni '50 del secolo scorso). Tutto ha origine nel 1872: Lucien Leclerc crea a Cumières il Domaine Leclerc con 2 ettari di vigneto. Nel 1955 Bertrand Leclerc con la moglie Jacqueline Briant fondano, a Epernay, la attuale Maison. L'azienda prospera per molti anni fino all'improvvisa morte di Lucien Leclerc nel 2010 quando la cantina è la più grande azienda biodinamica dello Champagne. Due anni più tardi una coppia di americani si innamora di questa storica cantina e si impegna in una rinascita che trova linfa e personalità proprio nelle origini biodinamiche e nel rispetto totale di territorio e prodotti. La guida della Maison è affidata a Frederick Zeimett, con lunga esperienza in Moët e Pommery e alla consulenza di Hervé Jestin, un vero maestro della biodinamica e a un lungo chef de cave di Duval-Leroy. I prodotti godono tutti di dosature molto basse (a parte il Demisec, naturalmente) ed il risultato sono vini croccanti, fini, purissimi ma di sorprendente beva: lontanissimi da certi improbabili biodinamici. Sempre legandosi a una tradizione propria di Leclerc-Briant, la nuova gestione si indirizza alla vinificazione per singolo vigneto ottenendo champagne di forte personalità: Les Selectiones Parceliaires.

❖ **71 - Brut Réserve - 12%****€ 120,00**

Pinot meunier 65%, Pinot noir 20%, Chardonnay 15%

Vinificazione: fermentazione e maturazione per 8 mesi in acciaio per l'ottanta per cento ed in barrique per il venti per cento. affinamento in bottiglia sui lieviti minimo venti mesi di permanenza. Acidità totale 4,8 gr/l - ph 3 - dosaggio: 2 gr/l.

MARGUET

Ambonnay

La famiglia Marguet è una storica famiglia di vignaioli, produttori di Champagne dal 1870 ad Ambonnay, celebre Grand Cru della Montagne de Reims. Marguet è oltre il biologico, è biodinamica pura, forse anche estrema, direi assoluta. E la cosa più importante è che Benoît non lo fa per seguire un filone potenzialmente di successo, men che meno per moda, assolutamente no per marketing, ma per convinzione. Benoît è biodinamico perché ci crede! Le vigne sono allevate con il cavallo e trattate esclusivamente con composti organici, tisane e infusi. In cantina, pompe e travasi sono accuratamente evitati e la fermentazione (con lieviti indigeni selezionati dallo stesso Marguet) è passata oggi interamente al legno; la malolattica è svolta per tenere al minimo la SO₂. Non basta: Benoît ha bandito la liqueur d'expédition, quindi tutti i suoi champagne sono assolutamente 'brut nature' e, dopo il dégorgement, il produttore è costretto a sacrificare alcune bottiglie per la rifinitura.

❖ **72 - "Shaman" Ambonnay Grand Crù Extra Brut Millésime, 2018 - 12,5%****€ 145,00**

Pinot Nero 69%, Chardonnay 31%

Da vigneti Grand Cru provenienti dai comuni di Ambonnay e Bouzy. Il numero riportato in etichetta identifica l'annata dominante della cuvée. 15% di vino di riserva, 36 mesi sui lieviti.

❖ **73 - "Yuman" Premier Crù Brut Nature Millésime, 2019 - 12,5%****€ 128,00**

Chardonnay 100%

Terroir 1er Cru Villeneuve Renneville et Villers Marmery, montagne di Reims.

R. H. COUTIER

Ambonnay

Ambonnay è uno dei 17 villaggi classificati Gran Cru 100%. Anche chiamato "Le Gran Noir" per la quasi totale presenza di Pinot Noir (80%), e per la grande personalità delle stesse uve nere. Si trova nella parte Sud-Est della Montagna di Reims. Questo fa sì che le vigne siano generalmente riparate dalla Montagna, dai freddi venti atlantici. Tra i villaggi Gran Cru, è uno dei più estesi con 383 ettari vitati complessivi. Quasi tutte le grandi marche possiedono vigneti ad Ambonnay. La famiglia Coutier è presente e produce Champagne fin dal 1800. Proprietario di alcuni tra i migliori appezzamenti René Coutier commercializza annualmente circa 30.000 bottiglie. Suo padre fu il primo a piantare Chardonnay ad Ambonnay nel lontano 1946. Vini di struttura, minerali, dove il Pinot Noir si manifesta in una delle sue massime espressioni, con note fruttate spiccate.

❖ **74 - "Grands Vintages" Brut Ambonnay Grand Crù Millésime, 2012 - 12%****€ 98,00**

Pinot Nero 75%, Chardonnay 25%

Annata: base 2011 per il 60% e il 40% annate di riserva. Dosaggio: 4g/l. 78 mesi sui lieviti.

CHAMPAGNE - "PETIT VIGNERONS"
VITICULTEUR RECOLTANT

STEPHANE COQUILLETTE

Chouilly

Chouilly è un villaggio della Cote De Blanc classificato 100% gran Cru. Quasi la totalità dei 498 ettari è coltivata a Chardonnay, solo il 2% a Pinot Noir. La fama delle uve è tale che molte tra le grandi maison possiedono terreni a Chouilly. I vini che ne derivano sono caratterizzati da struttura e note tipiche floreali e in alcuni casi ammandorlate. Stephane Coquilletto rappresenta la quarta generazione di famiglia ad occuparsi attivamente di Champagne. Sono poco meno di 7 gli ettari vitati aziendali. Non solo proprietario di vigne a Chouilly, ma anche a Cuis e Mareuil Sur Ay (classificati 99%), e ad Ay, altro Grand Cru classè. In questi villaggi, alcune delle vigne più prestigiose appartengono a Coquilletto. Tra queste, le più rinomate per la qualità delle uve sono: Le Chemin d'Avize, Les Clès, Les Carelles, Le Mutry, Les Sorsous, Le Pouplot e altre ancora. Le uve di più di dieci parcelle differenti servono a far sì che si possa compiere la magia per ottenere lo champagne Coquilletto. La particolarità del terroir familiare è quella di lasciare esprimere gli aromi della frutta e di donare tutta la finezza possibile alle cuvèe. Il rispetto del terroir, della vegetazione e dell'ambiente sono essenziali per ottenere champagne di grande qualità. Circa 50.000 bottiglie annue di grande eleganza e finezza, dove aromi floreali e fruttati si inseguono a seconda della cuvèe e delle uve che la compongono.

- ❖ **75 - Brut Grand Cru "Cuvée Diane" Blanc de Blancs - 12%** **€ 95,00**
Chardonnay 100%
- ❖ **76 - Brut Grand Cru "Cuvée Les Clès" Blanc de Noirs - 12%** **€ 95,00**
Pinot Nero 100%

CHAMPAGNE - "INDUSTRIALI"
VITICULTEUR MANIPULANT

DEUTZ

Reims

❖ 77 - Brut Classic - 12%

€ 130,00

Pinot Nero 37%, Chardonnay 33%, Pinot Meunier 30%

Il Brut Classic è frutto della selezione di uve in massimo una quarantacinquina di Cru (tra cui Aÿ, Bouzy, Dizy, Ludes, Mareuil per il Pinot Noir, Avize, Cramant, Oger, Trépail per lo Chardonnay e Moussy, Pierry, Leuvrigny per il Meunier), la fermentazione avviene in acciaio con svolgimento della malolattica, l'assemblaggio vede un'insolitamente alta (ben il 52%) proporzione di vini di riserva di due annate precedenti alla base e che la maturazione sui lieviti si protrae per poco più di 2 anni. Il dosaggio è di 9 g/l e la liqueur è fatta con vini dell'assemblaggio del William Deutz.

KRUG

Reims

❖ 78 - Brut "Grande Cuvée" 167° Edition - 12%

€ 470,00

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

Si tratta di un assemblaggio di 191 vini di 13 anni diversi, il più giovane dei quali è del 2011, mentre il più vecchio risale al 1995. di cui il più giovane è del 2011, mentre il più vecchio risale al 1995. La composizione finale è 47% Pinot Noir, 36% Chardonnay e 17% Meunier. Una permanenza di circa sette anni nelle cantine di Krug conferisce Krug Grande Cuvée 167ème Édition la sua distinta espressione ed eleganza. Krug Grande Cuvée 167ème Édition è stato composto intorno alla vendemmia del 2011, un'annata atipica divisa in due parti. Le alte temperature elevate fino all'inizio di maggio hanno portato alla fioritura tre settimane di anticipo, seguite da un clima freddo e umido con poco sole. Si temeva che l'uva potesse essere troppo matura, ma un'ondata di calore di tre giorni ha fermato la maturazione, mentre le piogge successive l'hanno rinfrescata. Il clima insolito di quest'anno ha fatto sì che il raccolto fosse il secondo più precoce dal 1822. Alla fine, le uve erano sane e di sorprendente struttura. È stata un'annata per un Pinot Nero splendidamente equilibrato. In totale, i vini di riserva dell'ampia biblioteca della Maison hanno costituito il 42% dell'assemblaggio finale, apportando l'ampiezza e la rotondità così essenziali per ogni edizione di Krug Grande Cuvée.

RUINART

Reims

❖ 79 - Blanc de Blancs - 12,5%

€ 195,00

Chardonnay

Assemblaggio costituito al 100% di Chardonnay di diverse annate (dal 20 al 25% di vini di riserva delle due annate precedenti). Provenienza: una decisa predominanza di Premiers Crus della Côte des Blancs e della Montagne de Reims per la finezza aromatica, completati da vini dello Sézannais noti per la rotondità che sono capaci di apportare. Infine, alcuni vini del nord della valle della Vesle conferiscono un tocco di freschezza e leggerezza. Vinificazione: Vendemmia manuale, fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati, fermentazione malolattica svolta, dosaggio: 9 g/l.

DAL LAGO DI GARDA - "I LUGANA"

LOMBARDIA

CA' LOJERA

Rovizza di Sirmione (BS)

❖ **80 - Lugana “Riserva del Lupo” DOC, 2017 - 14%**

€ 39,00

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Tra fine ottobre e novembre terza vendemmia per il Lugana Riserva del Lupo. Si ottengono così acini con botrytis nobile ed è possibile estrarre tutta la mineralità dei terreni che erano un tempo fondale del lago. Due anni di affinamento in vasca di acciaio e minimo 6 mesi in bottiglia, in cantina interrata sotto il livello del lago, a temperatura costante.

CORTE SERMANA

San Benedetto di Lugana (VR)

❖ **81 - Lugana “Cromalgo” DOC, 2021 - 13%**

€ 25,00

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Vendemmia: terza decade settembre - inizio ottobre, manuale in cassette. Vinificazione: pressatura soffice, decantazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata. Maturazione: 6 mesi in acciaio sulle proprie fecce.

❖ **82 - Lugana Riserva DOC, 2017 - 13,5%**

€ 38,00

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Vendemmia: terza decade settembre - inizio ottobre, manuale in cassette. Vinificazione: pressatura soffice, decantazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata. Maturazione: il 15% delle uve matura botti Tonneaux usate il resto delle uve per 6 mesi in acciaio sulle proprie fecce, segue un affinamento minimo di 24 mesi.

MONTE CICOGNA

Moniga del Garda (BS)

❖ **83 - Lugana “Crù Santa Caterina” DOC, 2021 - 14%**

€ 39,00

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Pressatura soffice e vinificazione a temperatura controllata senza eccessi per garantire l'autenticità del vino.

MONTONALE

Desenzano del Garda (BS)

❖ **84 - Lugana “Montunal” DOC, 2021 - 13,5%**

€ 29,00

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Vengono selezionate le uve ideali per questo vino da tutti i vigneti aziendali nel borgo di Montonale, esposti a un'eccellente e costante ventilazione che permette la perfetta maturazione dei grappoli. Vinificazione: i grappoli sono selezionati e raffreddati prima della pressatura, in modo da preservare il più possibile i precursori aromatici. Avviene quindi una pressatura soffice in assenza di ossigeno, per evitare l'ossidazione dei componenti nobili dell'uva. Selezioniamo solo la frazione del mosto fiore, ottenuto a pressioni molto basse e delicate; lo lasciamo illimpidire per decantazione naturale e fermentare per circa 10 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino matura almeno 6 mesi sulle fecce nobili con costanti bâtonnage (rimessa in sospensione delle fecce fini). Segue un breve affinamento in bottiglia.

❖ **85 - Lugana “Orestilla” DOC, 2019 - 13,5%**

€ 59,00

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Le uve vengono selezionate esclusivamente dal vigneto Crù Orestilla, 2 ettari nel borgo di Montonale, con una fortunata esposizione a Sud e una ventilazione costante che permette la perfetta maturazione dei grappoli. Vinificazione: i grappoli sono selezionati e raffreddati prima della pressatura, in modo da preservare il più possibile i precursori aromatici. Avviene quindi una spremitura soffice in assenza di ossigeno, per evitare l'ossidazione dei componenti nobili dell'uva; si seleziona solo la frazione del mosto fiore, ottenuto a pressioni molto delicate. Il mosto è fatto illimpidire per decantazione naturale, e fermenta per circa 10 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino matura circa 8 mesi sulle fecce nobili con costanti bâtonnage (rimessa in sospensione delle fecce fini) e prosegue l'affinamento in bottiglia per almeno 10 mesi.

DAL LAGO DI GARDA - “I LUGANA”

LOMBARDIA

TENUTA ROVEGLIA

Pozzolengo (BS)

❖ **86 - Lugana “Limne” DOC, 2021 - 13%**

€ 25,00

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 60% di mosto fiore. Fermentazione in botti di acciaio. Affinamento 4/5 mesi in botti di acciaio.

❖ **87 - Lugana Riserva “Vigne di Catullo” DOC, 2018 - 13%**

€ 43,00

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 50% di mosto fiore. Fermentazione in botti di acciaio. Affinamento 10/12 mesi in botti di acciaio.

❖ **88 - Lugana - Vendemmia tardiva - “Filo di Arianna” DOC, 2018 - 13,5%**

€ 63,00

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 50% di mosto fiore. Fermentazione in botti di rovere da 30 Hl. Affinamento 12 / 14 mesi in botti di rovere da 30 Hl.

VINI BIANCHI - “DAL LAGO DI GARDA”
LOMBARDIA - “VALTÈNESI”

CANTINA

Bedizzole (BS)

❖ **89 - “Rinè” Benaco Bresciano IGT, 2020 - 13%** € 36,00

❖ **90 - “Rinè” Benaco Bresciano IGT, 2017 - 13%** € 54,00

Riesling 65%, Chardonnay 30%, Incrocio Manzoni 5%

Riesling e Incrocio Manzoni fermentati e maturati in vasche di acciaio inox sulle proprie fecce fini per 6 mesi, parte dello Chardonnay viene fatto fermentare in tonneaux di rovere francese per circa 5 mesi, segue adeguato affinamento in bottiglia.

CONTI THUN

Puegnago del Garda (BS)

❖ **91 - “Gioia” Riviera del Garda Classico, 2019 - 12,5%** € 35,00

Riesling Italico e Renano 85%, Incrocio Manzoni 15%

❖ **92 - Sauvignon Blanc “Contessa Lene” Südtirol DOC, 2021 - 12,5%** € 49,00

Sauvignon 100%

Sauvignon Blanc DOC Contessa Lene rappresenta l'anima vitivinicola altoatesina dei Conti Thun. Questo prodotto è frutto dell'attenta raccolta a mano dei grappoli posti sui nostri vigneti arrampicati sui terreni scoscesi a Terlano, nella patria del Sauvignon, a 400 m di altezza, dove il sole e gli sbalzi termici tra giorno e notte aiutano ad esaltare profumi e sapori. Le uve di proprietà, coltivate in Alto Adige, vengono vinificate presso l'azienda Conti Thun a Puegnago del Garda.

LEALI DI MONTEACUTO

Puegnago del Garda (BS)

❖ **93 - Riesling “Singli” Garda DOC, 2020 - 12%** € 25,00

Riesling 100%

Vendemmia a mano. Fermentazione a temperatura controllata, con lieviti selezionati. Maturazione ed affinamento in acciaio inox.

VINI BIANCHI

LOMBARDIA - OLTREPÒ PAVESE

TENUTA ISIMBARDA

Santa Giuletta (PV)

❖ **94 - Riesling Superiore “Le Fleur” Oltrepò Pavese DOC, 2019 - 13,5%** € 35,00

Riesling Renano 100%

Zona di produzione: vigneti di proprietà che si estendono per circa 3 ettari nel Comune di Mornico Losana. Altitudine: 400 metri s.l.m. Esposizione: sud. Caratteristiche del terreno: terreno limoso sabbioso, con forte pendenza, buona ventilazione e forti escursioni termiche giorno/notte. Sistema di allevamento: cordone speronato. Densità di impianto: 5.000 ceppi per ettaro. Tecnica di produzione: per la produzione è stata scelta una specifica parcella all'interno del vigneto denominato “Vigna Martina”, ovvero quella che si trova ad un'altitudine maggiore (circa 400 metri); questo al fine di ottenere uve con un potenziale aromatico molto elevato, mosti con un ottimo equilibrio acidico e vini con le caratteristiche da noi ricercate di sapidità, salinità e longevità. Solamente il mosto fiore derivante dal ciclo di pressatura viene utilizzato per la produzione di questo vino; la fermentazione avviene a basse temperature (16°C) e durante tutta la procedura di lavorazione è stato limitato al massimo il contatto con l'ossigeno, fino al momento dell'imbottigliamento; a conclusione di tale processo il vino è stato fatto affinare in bottiglia per 12 mesi.

VINI BIANCHI - “DAL LAGO DI GARDA”

VENETO

BATTISTELLE

Brognoligo Costalunga (VR)

❖ **95 - Soave classico "Le Battistelle" DOC, 2021 - 12,5%** € 25,00

Garganega 100%

Vendemmia manuale verso i primi di ottobre. Dopo la diraspatura segue pigiatura soffice con immediato raffreddamento del mosto e avvio alla fermentazione in cisterne di acciaio a temperatura controllata per circa 20 giorni. Il vino matura in cisterne d'acciaio sulle proprie fecce fini per circa 6-8 mesi con costanti batonnage.

CORTE GARDONI

Valeggio sul Mincio (VR)

❖ **96 - Bianco di Custoza "Mael" DOC, 2019 - 12,5%** € 25,00

Garganega 40%, Trebbiano Toscano 20%, Trebbianello 20%, Riesling 20%

MERONI

Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

❖ **97 - "3519" Garganega Verona Bianco IGT, 2019 - 13%** € 25,00

Garganega 100%

La Garganega uva autoctona locale, con buccia dura particolarmente gialla, quasi rossastra quando a piena maturazione, non appena vendemmiata viene immediatamente pressata sofficemente e velocemente con una pressa a polmone in maniera da non estrarre tannini ruvidi verdi e eventuali ossidazioni. Dopo la fermentazione naturale il vino verrà mantenuto in vasca dove verrà effettuata la tecnica del "batonnage", grazie alla quale il vino acquisisce un aumento della sensazione di corpo e un migliore sviluppo di alcuni aromi. Quest'operazione dura circa 8 mesi e consiste nel rimettere in sospensione le "fecce nobili" agitando il vino dopo la fermentazione alcolica e permette, oltre all'estrazione delle parti strutturali, l'eliminazione dell'aggiunta di solfiti facendone un prodotto estremamente naturale e con un livello degli stessi inferiore ai 60 gr/l.

PIEROPAN

Soave (VR)

❖ **98 - Soave Classico BIO DOC, 2021 - 12%** € 25,00



Garganega 85%, Trebbiano di Soave 15%

Età delle viti: impianti di età diverse, dai 6 ai 60 anni. Resa per ettaro 80 - 90 hl (2.5 kg per ceppo). Raccolta manuale a metà settembre per il trebbiano di Soave e dal mese di ottobre per l'uva garganega. Vinificazione: diraspatura e pressatura delle uve. Selezione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata (14°-18°C) in vasche di cemento vetrificato. Affinamento: maturazione del vino in vasche di cemento vetrificato a contatto con la feccia più fine e nobile per un periodo variabile. Nella primavera successiva alla vendemmia è previsto l'imbottigliamento e commercializzazione, previa sosta in bottiglia almeno per un mese.

❖ **99 - "Calvarino" Soave Classico DOC, 2020 - 12,5%** € 44,00

Garganega 70%, Trebbiano di Soave 30%

Età delle viti: impianti dai 30 ai 60 anni di vita. Resa per ettaro 60 hl (2 kg per ceppo). Raccolta manuale spesso con doppio passaggio, per selezionare l'uva più matura. La vendemmia inizia a metà settembre per il Trebbiano di Soave e in ottobre per l'uva garganega. Vinificazione: diraspatura e pressatura delle uve. Selezione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata (14°-18°C) in vasche di cemento vetrificato. Affinamento: maturazione del vino in vasche di cemento vetrificato per un anno. Nel corso della maturazione il vino rimane a contatto con la feccia fine per arricchirsi in struttura e complessità.

❖ **100 - "La Rocca" Soave Classico DOC, 2020 - 13%** € 58,00

Garganega 100%

Età delle viti: impianti da 3 a 50 anni. Resa per ettaro: 60 hl (2 kg per ceppo). Modalità di raccolta: raccolta manuale spesso con doppio passaggio per selezionare l'uva più matura a fine ottobre. Vinificazione: diraspatura e pressatura delle uve. Selezione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata (14°-18°C) in vasche di cemento vetrificato. Affinamento: al termine della fermentazione il vino viene travasato in fusti da 2000 e 500 litri. La maturazione in legno dura circa un anno. Durante questo periodo il vino a contatto con la feccia più nobile acquista complessità e un bouquet molto ricco.

❖ **101 - "La Rocca" Soave Classico DOC, 2010 - 13%** **Annata Storica** € 85,00

Garganega 100%

Età delle viti: impianti da 3 a 50 anni. Resa per ettaro: 60 hl (2 kg per ceppo). Modalità di raccolta: raccolta manuale spesso con doppio passaggio per selezionare l'uva più matura a fine ottobre. Vinificazione: diraspatura e pressatura delle uve. Selezione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata (14°-18°C) in vasche di cemento vetrificato. Affinamento: al termine della fermentazione il vino viene travasato in fusti da 2000 e 500 litri. La maturazione in legno dura circa un anno. Durante questo periodo il vino a contatto con la feccia più nobile acquista complessità e un bouquet molto ricco.

VINI BIANCHI "VENETO"

CASA BELFI

San Polo di Piave (TV)



❖ **102 - "Anfora" bianco delle Venezie IGT - 12% (non filtrato)** € 25,00

Incrocio Manzoni 6.0.13, Chardonnay

Vendemmia manuale nella prima decade di settembre. Vinificazione: l'uva viene diraspata e posta in serbatoi dove inizia a fermentare con lieviti indigeni. Maturazione: dopo aver effettuato 3 giorni di macerazione si procede con la pressatura e il mosto continua la fermentazione in acciaio inox e parte in anfora. Il vino rimane sempre in serbatoi colmi, senza subire alcun travaso fino al momento dell'imbottigliamento, tenendo sempre in sospensione i lieviti. Trascorre l'inverno in vasca all'esterno della cantina per favorire la stabilità tartarica con le basse temperature naturali. Il vino viene imbottigliato senza filtrazione. Tutte le lavorazioni in vigna e in cantina seguono le indicazioni del calendario biodinamico di Maria Thun.

LA FRASSINA

Località Marango - Caorle (VE)

❖ **103 - Chardonnay DOC, 2019 - 13%**

€ 22,00

Chardonnay

La vendemmia si svolge generalmente nella prima decade di settembre. La vinificazione avviene con un iniziale macerazione sulle bucce per 5-6 ore, seguita da una pressatura soffice con sgrondo statico. Il mosto fiore, inoculato con lieviti selezionati, fermenta in serbatoio di acciaio per 10-12 giorni a temperatura controllata (16-18°C). Maturazione: il vino riposa a contatto con le fecce fini per poter acquisire le specifiche caratteristiche varietali, in serbatoi di acciaio per circa 7 mesi.

❖ **104 - Friulano "Lison" Lison Pramaggiore DOCG, 2019 - 13%**

€ 22,00

Friulano (Tocai)

La vendemmia si svolge generalmente nella prima decade di settembre. Le uve vengono vinificate con un iniziale macerazione sulle bucce per 12 ore, seguita da una pressatura soffice e poi in serbatoio di acciaio per 12-15 giorni alla temperatura di 16-18°C. Maturazione: in serbatoi di acciaio per circa 7 mesi.

MASOTTINA

Conegliano (TV)

❖ **105 - Chardonnay "Ai Palazzi" delle Venezie DOC, 2018 - 13%**

€ 28,00

Chardonnay

Vendemmia: agosto/settembre Macerazione: sosta del mosto a contatto con le bucce per circa 12 ore a bassa temperatura, successiva spremitura soffice Fermentazione: il mosto viene fatto fermentare in parte in barriques di Allier, in parte in serbatoi di acciaio Affinamento in bottiglia: 6 mesi circa.

❖ **106 - Pinot grigio "Ai Palazzi" delle Venezie DOC, 2019 - 13%**

€ 28,00

Pinot Grigio

Vendemmia: agosto/settembre Macerazione: sosta del mosto a contatto con le bucce per circa 12 ore a bassa temperatura, successiva spremitura soffice Fermentazione: il mosto viene fatto fermentare in parte in barriques di Allier, in parte in serbatoi di acciaio Affinamento in bottiglia: 6 mesi circa.

❖ **107 - "Rizzardo" Colli di Conegliano DOCG, 2018 - 13%**

€ 49,00

❖ **108 - "Rizzardo" Colli di Conegliano DOCG, 2012 - 13%**

€ 75,00

Incrocio Manzoni 6.0.13, Chardonnay e Pinot bianco, più una piccola percentuale di Sauvignon e Riesling Renano

Vendemmia: agosto/settembre. Macerazione: 12 ore a contatto con le bucce e successiva spremitura soffice. Fermentazione e affinamento: in parte in barriques di Allier, in parte in serbatoi di acciaio. Fermentazione malolattica: svolta. Affinamento in bottiglia: 12 mesi. Temperatura di servizio: 12 - 14 °C.

VINI BIANCHI "TRENTINO"

BORGO DEI POSSERI

Ala (TN)

❖ **109 - "Malusel", 2015 - 13,5%**

€ 39,00

Müller Thurgau, Chardonnay, Sauvignon bianco, Gewürztraminer

Vinificazione: pigiatura soffice con diraspatura, segue fermentazione del mosto in bianco a temperatura controllata. Maturazione in barriques per 18 mesi ed affinamento in bottiglia.

CALLIARI MARIA RITA

Romeno (TN)



❖ **110 - "XXV-X VenticinqueDieci" Vigneti delle Dolomiti IGT - 13%**

€ 38,00

Solaris 100% (vitigno naturalmente resistenti alle malattie fungine della vite e che non necessitano di alcun trattamento antiparassitario).

Il Solaris è una varietà ottenuta nel 1975 in Germania presso l'Istituto di Friburgo incrociando la varietà Merzling (Seyve Villard 5.276 x Riesling x Pinot Gris) con la varietà 6.493 Gm (Severa Zarya x Muscat Ottonel). Nominata inizialmente Fr 240-75. Varietà riconducibile, per alcuni aspetti, allo Chardonnay.

VenticinqueDieci nasce nel cuore dell'Alta Valle di Non, nel comune di Romeno (TN) a circa 980 m.s.l.m. Il terreno calcareo-argilloso e mediamente profondo, è caratterizzato da una bassa percentuale di scheletro ma la pendenza dei terreni garantisce comunque una gestione dell'acqua ottimale. Le prime barbatelle di Solaris della nostra azienda sono state messe a dimora nella primavera del 2016 con una densità di impianto di oltre 7000 piante/ha per limitare il carico di uva per ceppo e di conseguenza massimizzare la qualità. Raccolta: la varietà Solaris è solitamente caratterizzata da un'epoca di maturazione estremamente precoce ma, vista la quota a cui lo coltiviamo, il nostro solitamente non raggiunge la maturazione ottimale prima della seconda decade di settembre. La vendemmia, nel mese di settembre, avviene rigorosamente a mano e il trasporto dell'uva viene effettuato in piccole cassette di plastica per preservare al massimo l'integrità dei grappoli. Vinificazione: dopo una soffice pressatura pneumatica dell'uva diraspata il mosto è stato lasciato una notte a decantare prima di essere travasato e aggiunto di lieviti selezionati. La fermentazione in botti di acciaio inox avviene a temperatura controllata ed è durata circa 10 giorni. Finita la fermentazione il vino viene stato travasato e rimane fino a fine primavera ad affinarsi sempre in botti di acciaio inox prima di essere filtrato e imbottigliato.

CEMBRIANI D.O.C.

Cembra (TN)



❖ **111 - "708KM" Cembriani bianco Vigneti delle Dolomiti IGT, 2018 - 12,5%**

€ 26,00

Müller Thurgau 60%, Riesling 40%

Le uve raccolte per la produzione di questo blend fanno parte di più vigneti di proprietà dei consorziati dei Cembrani DOC. Ogni azienda ha selezionato una zona particolare, ne ha vinificato le uve e conferito il vino al Consorzio per la creazione di un blend eccezionale, di quanto di meglio si possa produrre. Vinificazione: pressatura soffice per vinificazione tradizionale in bianco a temperatura controllata. Maturazione: in acciaio inox. Affinamento: in acciaio.

CESCONI

Pressano (TN)

❖ **112 - Gewürztraminer Vigneti delle Dolomiti IGT, 2019 - 15,5%**

€ 35,00

Gewürztraminer

Le uve raccolte a mano sono pigiate e vengono macerate per circa 6-8 ore prima della pressatura. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox e il vino rimane successivamente a contatto dei lieviti fino alla primavera. La fermentazione viene bloccata su una piccola parte del volume totale, al fine di preservare il leggero residuo zuccherino naturale. Il vino viene imbottigliato alla fine dell'estate successiva alla vendemmia e commercializzato in autunno. Rese: La varietà Gewürztraminer è molto esigente in termini di terroir ed impone rese molto basse per il raggiungimento di un'ottimale maturazione delle uve. In questo vigneto si producono circa 50 q/ha di uva.

❖ **113 - "Olivar" Vigneti delle Dolomiti IGT, 2018 - 14%**

€ 54,00

Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Grigio

Le diverse varietà hanno tempi di maturazione leggermente diversi che impongono raccolte separate. Le uve raccolte a mano sono pigiate e macerate per qualche ora prima di venir pressate in assenza di ossigeno. Il mosto non subisce alcuna aggiunta e viene decantato per 12 ore prima di essere avviato alla fermentazione. Fermenta in botte grande di rovere ed in barriques dove sosta per dieci mesi circa; le diverse varietà vengono assemblate accuratamente dopo tale periodo e l'imbottigliamento cade solitamente dopo 18 mesi dalla vendemmia.

❖ **114 - Sauvignon "Blanc" Vigneti delle Dolomiti IGT, 2019 - 13,5%**

€ 46,00

Sauvignon

Le uve raccolte a mano sono pigiate e vengono macerate per circa 6-8 ore prima della pressatura. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox e il vino rimane successivamente a contatto dei lieviti fino alla primavera. La fermentazione viene bloccata su una piccola parte del volume totale, al fine di preservare il leggero residuo zuccherino naturale. Il vino viene imbottigliato alla fine dell'estate successiva alla vendemmia e commercializzato in autunno.

VINI BIANCHI "TRENTINO"

LA CADALORA

Santa Margherita di Ala (TN)

❖ **115 - Chardonnay "Selezione Cadalora" Vallagarina IGT, 2020 - 13%**

€ 35,00

Chardonnay

Superficie del vigneto: 0,5 ettari, tipo di terreno di conioide calcareo, di medio impasto con buona presenza di argilla e di scheletro con esposizione: Sud-Ovest. Vinificazione in bianco con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, 18-20 °C in barriques, stoccaggio in barriques per un anno, imbottigliamento a novembre e affinamento in bottiglia un altro anno.

❖ **116 - Pinot Grigio “Gazzi” Vallagarina IGT, 2020 - 13%**

€ 38,00

Pinot Grigio

Vinificazione in bianco con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, 18-20 °C, stoccaggio in barriques (30%) e acciaio per un anno, imbottigliamento a novembre, affinamento in bottiglia un altro anno.

MASO FURLI

Lavis, località Furli (TN)



❖ **117 - Chardonnay Trentino DOC, 2020 - 14%**

€ 35,00

Chardonnay

Vinificazione: pigiatura soffice con diraspatura. Maturazione: macerazione sulle bucce a freddo, segue fermentazione a temperatura controllata. Affinamento: in vetro.

NICOLODI ALFIO

Cembra (TN)

❖ **118 - Kerner “Cembriani d’Autore” Vigneti delle Dolomiti IGT, 2020 - 12,5%**

€ 30,00

Müller Thurgau

Vigneto di provenienza: Comune di Segonzano, zona Stedro superficie 0,2850 ha, sesto impianto 3,00x0,80 esposizione sud/ovest, altitudine 650 m/slm. Allevamento a Pergola Trentina 3500 ceppi/ha. Anno di impianto 2006, resa per ettaro di 100 q.li/ha. Terreno ghiaioso leggero di derivazione porfidrica. Vendemmia manuale in cassoni da 200 kg. Vinificazione: estrazione mosto fiore con pressatura soffice decantazione statica del mosto per 24 ore-inoculo lieviti selezionati fermentazione a temperatura controllata 14/16 gradi. Maturazione in serbatoi inox per 6 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi.

❖ **119 - Müller Thurgau “Cembriani d’Autore” Trentino DOC, 2020 - 12,5%**

€ 25,00

Müller Thurgau

Vigneto di provenienza: Comune di Cembra zona Valfraia superficie 1,50 ha- sesto impianto 3,00x0,80- esposizione sud/ovest- altitudine 550m/slm, Comune di Segonzano zona Stedro-superficie,0,4670 ha-sesto impianto 0,80x 2,00- esposizione est/sud/ovest- altitudine 750s/slm- 5500 ceppi/ha. Allevamento o cembra pergola trentina 3500 ceppi/ha Segonzano guyot 5500 ceppi/ha. Anno di impianto 1993/2002, resa per ettaro 110 q/ha. Terreno ghiaioso leggero di derivazione porfirica. Vendemmia manuale in cassoni da 200 kg. Vinificazione: estrazione mosto fiore con pressatura soffice, decantazione statica del mosto per 24 ore, inoculo lieviti selezionati, fermentazione a temperatura controllata 14/16 gradi. Maturazione in serbatoi inox per 6 mesi, affinamento in bottiglia per 2 mesi.

POJER & SANDRI

Vezzano (TN)

❖ **120 - “Faye” Vigneti delle Dolomiti IGT, 2017 - 12,5%**

€ 55,00

Chardonnay, Pinto Bianco

Fermentazione e invecchiamento in piccoli fusti di rovere per circa 6 mesi a contatto del proprio lievito, con l'effetto della “clessidra”. Affinamento in inox e bottiglia per un paio d'anni prima della messa in commercio.

❖ **121 - Müller Thurgau “Palai” Vigneti delle Dolomiti IGT, 2019 - 12%**

€ 28,00

Müller Thurgau

Per preservare i caratteri varietali (aromi e antiossidanti naturali) le uve sono lavorate in iper-riduzione (assenza di ossigeno) tecnica sviluppata e brevettata in azienda.

❖ **122 - Traminer aromatico Vigneti delle Dolomiti IGT, 2020 - 13,5%**

€ 35,00

Gewürztraminer (cloni di origine alsaziana).

Per preservare i caratteri varietali (aromi e antiossidanti naturali) le uve sono lavorate in iper-riduzione (assenza di ossigeno) tecnica sviluppata e brevettata in azienda.

VINI BIANCHI “TRENTINO”

POLI FRANCESCO

Vezzano (TN)



❖ **123 - “Naranis” Vigneti delle Dolomiti IGT, 2015 - 13%**

€ 36,00

Bronner, Solaris e altre varietà resistenti (vitigni naturalmente resistenti alle malattie fungine della vite e che non necessitano di alcun trattamento antiparassitario).

Vinificazione: pigiatura delle uve con leggera macerazione sulle bucce e successiva pressatura. Il mosto dopo una decantazione naturale viene posto a fermentare in botti di acciaio dove rimane per alcuni mesi sui lieviti.

❖ **124 - Nosiola “Majano” Vigneti delle Dolomiti IGT, 2019 - 13%** € 42,00

Nosiola

Vinificazione: raccolta delle uve al mattino nelle ore più fresche, pigiatura con macerazione sulle bucce per alcune ore e successiva soffice pressatura. Fermentazione del mosto e successiva maturazione sui lieviti fini in vasche di acciaio inox.

PRAVIS

Lasino (TN)

❖ **125 - Sauvignon “Teramara” Vigneti delle Dolomiti IGT, 2021 - 13%** € 30,00

Sauvignon Blanc

Vinificazione: dopo una macerazione a freddo di circa sei ore, le uve vengono gentilmente pressate. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Il vino matura in vasca per cinque mesi circa, e viene successivamente imbottigliato.

❖ **126 - “Stravino di Stravino” Vigneti delle Dolomiti IGT, 2019 - 13,5%** € 36,00

Chardonnay, Incrocio Manzoni, Riesling, Kerner, Sauvignon

Parte delle uve è surmaturata in piana, il resto appassite su apposti graticci; vinificate poi separatamente in legno ed in acciaio.

TENUTA SAN LEONARDO

Borgetto all'Adige Avio (TN)

❖ **127 - Riesling Vigneti delle Dolomiti IGT, 2018 - 13%** € 64,00

Riesling 100%

Vinificazione: 12 ore di macerazione a freddo, pressatura soffice e fermentazione per circa 20/25 giorni. Affinamento: 12 mesi sui propri lieviti in Tonneaux di rovere francese, di primo e secondo passaggio.

❖ **128 - Sauvignon Blanc “Vette” Vigneti delle Dolomiti IGT, 2021 - 12,5%** € 29,00

Sauvignon Blanc 100%

Vinificazione: 12 ore di macerazione a freddo, pressatura soffice e fermentazione per circa 20 giorni. Affinamento: 5 mesi sui lieviti esclusivamente in acciaio.

VALLAROM

Lavis (TN)



❖ **129 - “Vadum Casearis” Vallagarina IGT, 2017 - 12%** € 33,00

Pinot Bianco 50%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 10%, Riesling Renano 10%

Vinificazione in bianco. Modi e tempi di conservazione: in acciaio inox a temperatura controllata per 7 - 8 mesi e in bottiglia per circa sei mesi.

VINI BIANCHI “ALTO ADIGE”

ALOIS LAGEDER

Magré (BZ)



❖ **130 - Chardonnay “Löwengang” Alto Adige DOC, 2019 - 13%** € 125,00

Chardonnay 100%

Vinificazione: fermentazione spontanea del mosto principalmente in barriques e anche in botti di legno grandi. Contatto sulle fecce di fermentazione per un periodo massimo di un anno prima del taglio. Affinamento in bottiglia di un anno.

CASTELLO DI RAMETZ

Maia Alta, Merano (BZ)

❖ **131 - Chardonnay “Cèsuret” vigneti delle Dolomiti IGT, 2016 - 13,5%** € 56,00

Chardonnay 100%

Età media delle viti 30 anni. Raccolta manuale delle uve in data 25.09.2012. Pigiatura soffice dell'uva intera a 0,5 bar. Fermentazione alcolica in barrique di primo riempimento. Fermentazione malolattica svolta. Affinamento per 12 mesi in barriques.

ELENA WALCH

Termeno (BZ)

❖ **132 - “Beyond the Clouds” Grand Cuvèe Alto Adige DOC, 2020 - 13,5%** € 115,00

Chardonnay e altri vitigni a bacca bianca della zona

Lo Chardonnay fa da padrone in questo uvaggio. La data della raccolta delle diverse uve provenienti dai nostri due “single vineyards”, la cui percentuale può variare leggermente da anno in anno, viene determinata dalla maturazione ottimale dello Chardonnay. Essendo un uvaggio, la raccolta e la lavorazione di tutte le uve avviene insieme e nello stesso giorno. Dopo la fermentazione si esegue settimanalmente una “battonage” per 3 mesi. Il vino matura nelle barrique francesi per ca. 10 mesi e segue un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

❖ **133 - “Beyond the Clouds” ARGENTUM BONUM - SILBERSTOLLEN Grand Cuvèe Alto Adige DOC, 2014 - 13,5%**

€ 245,00

Chardonnay e altri vitigni a bacca bianca della zona

Lo Chardonnay fa da padrone in questo uvaggio. La data della raccolta delle diverse uve provenienti dai nostri due “single vineyard”, la cui percentuale può variare leggermente da anno in anno, viene determinata dalla maturazione ottimale dello Chardonnay. Essendo un uvaggio, la raccolta e la lavorazione di tutte le uve avviene insieme e nello stesso giorno. Dopo la fermentazione in barrique si esegue settimanalmente una “battonage” per 3 mesi. Il vino matura nelle barrique francesi per ca. 10 mesi, seguito da un affinamento in bottiglia per cinque anni in una miniera in disuso della Val Ridanna a 2000mt, in totale oscurità e completo isolamento. L'assoluta mancanza di luce, la temperatura di cava costante di 7°C ed un'umidità del 95% insieme alla pressione d'aria estremamente bassa influenzano positivamente il processo di maturazione di questo vino, donandogli giovinezza.

❖ **134 - Chardonnay Riserva “Vigna Castel Ringberg” Alto Adige DOC, 2018 - 13,5%** € 75,00

Chardonnay 100%

Pressatura soffice delle uve, con decantazione statica del mosto. La fermentazione avviene in Barrique di legno francese Allier. A fine fermentazione il vino viene lasciato sui propri lieviti (sur lie) e sottoposto settimanalmente alla “battonage” per 3 mesi. Il vino matura per 10 mesi nelle Barrique sui propri lieviti.

❖ **135 - Gewürztraminer “Vigna Kastelaz” Alto Adige DOC, 2019 - 14%** € 62,00

Gewürztraminer 100%

Prima della pressatura avviene un contatto sulle bucce di 6 ore. Pressatura soffice, decantazione del mosto in modo statico, tramite l'abbassamento della temperatura. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18°C. Dopo la fermentazione lungo affinamento sui propri lieviti („sur lie“).

GARLIDER

Velturmo (BZ)



La conduzione delle vigne è integralmente biologica dal 1999

❖ **136 - Sylvaner Alto Adige Valle Isarco IGT, 2017 - 12,5%** € 35,00

Sylvaner

Vinificazione in acciaio. Affinamento in botti grandi di rovere e acacia, una piccola parte del vino (5/10%) rimane a macerare con le bucce prima dell'assemblamento.

❖ **137 - Grüner Veltliner Alto Adige Valle Isarco DOC, 2019 - 13%** € 40,00

Veltliner

Vinificazione in acciaio. Affinamento in botti grandi di rovere e acacia, una piccola parte del vino (5/10%) rimane a macerare con le bucce prima dell'assemblamento.

VINI BIANCHI “ALTO ADIGE”

LAIMBURG

Ora (BZ)

❖ **138 - Pinot Bianco “Muisis” Alto Adige DOC, 2020 - 14%** € 29,00

Pinot Bianco 100%

Dal Vigneto Putznüttel nei pressi di Castel Tirolo, pendio occidentale a 500 m s.l.m., suolo porfirico e suolo morenico. Allevamento a spalliera. 5 mesi di affinamento sui lieviti ,80% in acciaio, 20% in botte.

❖ **139 - Incrocio Manzoni “Doà” Alto Adige IGT, 2017 - 13,5%** € 40,00

Incrocio Manzoni 100%

Dal Vigneto Piglon Laimburg nei pressi di Vadena a 250 m s.l.m., suolo porfirico. Allevamento a spalliera. Affinamento per 12 mesi in botti di rovere.

❖ **140 - Sauvignon Blanc Riserva “Oyèll” Alto Adige DOC, 2017 - 13,5%** € 38,00

Sauvignon Blanc 100%

Dal Vigneto Montefranco nei pressi di Merano, pendio sud-orientale a 450 m s.l.m., suolo porfirico. Allevamento a spalliera. Affinato per 6 mesi in acciaio sui lieviti e successivamente per altri 6 mesi in botti grandi di rovere.

STACHLBURG - BARON VON KRIPP 

Parcines (BZ)

❖ **141 - Pinot Bianco Alto Adige DOC, 2018 - 12%** € 35,00

Pinot Bianco 100%

Anno di impianto 2001, allevamento a guyot. Resa per ettaro di 60 quintali/ha. Geologia del terreno: suolo originato dalla alterazione delle rocce primitive. Vendemmia manuale in cassetta con selezione in vigna. Vinificazione con fermentazione in acciaio. Maturazione e affinamento per 6 mesi in acciaio. Note e curiosità: vino ottenuto con uve da agricoltura biologica certificato da Bioland.

TENUTA EICHENSTEIN - WALDENER JOSEF

Marling (BZ)

❖ **142 - “Gloria Dei” Dolomiti Bianco IGT, 2018 - 12,5%** € 28,00

Sauvignon Blanc 55%, Pinot Bianco 35%, Riesling 10%

Le viti con cui viene prodotto il Gloria Dei crescono nel vigneto "Widum" a Marleno, un paesino nei pressi di Merano. Questa zona è caratterizzata da terreni morenici leggermente sabbiosi e medio-pesanti che si riscaldano rapidamente in primavera. La zona si distingue inoltre per una forte escursione termica fra il giorno e la notte durante la fase di maturazione dell'uva. Questa peculiarità climatica conferisce ai vini un buon sapore fruttato e un'acidità fresca inconfondibile. La vendemmia viene fatta fra la metà e la fine di settembre. Grazie ad una pressatura delicata degli acini che al culmine della maturazione sono nel pieno della propria aromaticità otteniamo un mosto che viene fatto fermentare in taniche in 100% acciaio inossidabile. Dopo 8-10 mesi il vino viene imbottigliato e dopo altri 5-6 mesi il “Gloria Dei” acquista il suo particolare carattere minerale-speziato.

❖ **143 - Riesling “Athos” Alto Adige DOC, 2018 - 13,5%** € 35,00

Riesling 100%

Le viti da cui viene prodotto questo Riesling crescono a 550 metri sopra il livello del mare colline al di sopra di Merano. In questa zona l'uva matura in un microclima fresco dando origine ad acini corposi. I terreni si caratterizzano per la presenza di porfido e di granito ricco di minerali. Lavorazione: Le uve rimangono fino alla grande maturità sulla vite e vengono raccolte con la mano. Un lungo tempo per il mosto nella pressa estrae i tipici aromi del Riesling. La fermentazione avviene con 50% in acciaio e 50% in legno con una temperatura di 18 gradi. L'affinamento sui lieviti era per 16 mesi.

❖ **144 - Sauvignon “Stein” Alto Adige DOC, 2019 - 14%** € 35,00

Sauvignon Blanc 100%

Le uve per la nostra selezione Sauvignon Stein crescono su un'altitudine di 520 metri, sulla punta più al sud della tenuta. Qui possono crescere tra due grandi rocce, grazie a queste e al microclima, le uve ottengono grande mineralità. A causa della crescita nella semi-ombra e alla grande variazione di temperatura fra giorno e notte, le uve ricavano aromi esotici ma anche aromi verdastri con una lunga persistenza. Lavorazione: Il mosto rimane lungo tempo sulla pressa e poi viene sedimentato in acciaio. La fermentazione avviene in acciaio (80%) e in una piccola botte di legno (20%) con una temperatura di 18-20 gradi. L'affinamento sui lieviti era per 8 mesi.

VINI BIANCHI “FRIULI - VENEZIA GIULIA”

Marchesi Frescobaldi

ATTEMS

Capriva del Friuli (GO)

❖ **145 - Sauvignon Blanc “Cicinis” Venezia Giulia IGT, 2020 - 13%** € 53,00

Sauvignon Blanc 100%.

Cicinis è il colle terrazzato ai piedi del Monte Calvario (Podgora) nel Collio Goriziano. Tipologia del suolo: sabbie e limo originatesi dalla disgregazione delle rocce arenarie localmente chiamate "Ponca". Queste si formarono in epoca eocenica, sul preesistente fondale marino. Allevamento a Guyot, densità di impianto 6250 piante/ettaro, resa per ettari di 65 q.li. Vendemmia a mano, in cassetta. Vinificazione: l'uva, raccolta all'alba, viene pressata intera, con la massima delicatezza. Il mosto fiore che ne ricaviamo viene fatto illimpidire con una decantazione statica, per 48 ore. Segue quindi la fermentazione alcolica che avviene per il 45% nei nostri serbatoi in cemento a forma d'uovo, esclusivamente dedicati a questo vino, e per il 55% in barriques e tonneaux. Questi saranno i recipienti nei quali il Cicinis affinerà, arricchendosi grazie alla permanenza sulle fecce totali, fino alla preparazione del vino all'imbottigliamento. Durante questi 10 mesi, il vino è maturato a basse temperature, non svolgendo quindi la fermentazione malolattica.

BRANKO

Cormòns (GO)

❖ **146 - "Capo Branko" Venezia Giulia IGT, 2020 - 14,5%** **€ 49,00**

Malvasia 70%, Friulano 20%, Sauvignon Blanc 10%.

Bottiglie prodotte: 3.000 all'anno. Resa per ettaro: 60 quintali d'uva. Area di produzione: all'estremo lembo orientale della regione, in provincia di Gorizia e a ridosso del confine con la Slovenia, il Collio è una zona di produzione di pregiati vini ai quali, fra i primi in Italia, è stata riconosciuta fin dal 1968 la Denominazione d'origine Controllata Protetta dalle Alpe Giulie, vezzeggiata dalla brezza dell'Alto Adriatico, ripulita dalla bora che frequentemente arriva dall'Altopiano del Carso e che contribuisce non poco a frenare le avversità della vite, rappresenta un laboratorio unico e prezioso per la naturale vocazione enoica ben nota a livello mondiale. L'allevamento è sia in forma tradizionale capovolto si sistema francese Guyot, densità d'impianto di 6000 ceppi per ettaro. Vinificazione: fermentazione controllata in barrique, affinamento 90% acciaio, 10% tonneau a cui segue l'affinamento in bottiglia.

DAMIJAN PODVERSIC

Gorizia (GO)



❖ **147 - "Kaplja" Venezia Giulia IGT, 2014 - 14%** **€ 75,00**

Chardonnay 40%, Malvasia Istriana 30%, Jakot "30%"

La fermentazione avviene in presenza delle bucce in tini troncoconici di rovere per 60 - 90 giorni. Finita la macerazione, viene invecchiato in botti da 20 o 30 hl per 3 anni e affinato in bottiglia per 1 anno.

❖ **148 - "Kaplja" Venezia Giulia IGT, 2005 Annata Storica - 13,5%** **€ 98,00**

Chardonnay 40% Malvasia Istriana 30% Jakot 30%

La fermentazione avviene in presenza delle bucce in tini troncoconici di rovere per 60 - 90 giorni. Finita la macerazione, viene invecchiato in botti da 20 o 30 hl per 6 anni e affinato in bottiglia per 4 anni.

❖ **149 - Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT, 2014 - 14%** **€ 75,00**

Ribolla Gialla 100%

La fermentazione avviene in presenza delle bucce in tini troncoconici di rovere per 60 - 90 giorni. Finita la macerazione, viene invecchiato in botti da 20 o 30 hl per 3 anni e affinato in bottiglia per 1 anno.

❖ **150 - Ribolla Gialla Selezione Venezia Giulia IGT, 2005 Annata Storica - 13%** **€ 145,00**

Ribolla Gialla 100%

Selezione di uve completamente bottrizzate. La fermentazione avviene in presenza delle bucce in tini troncoconici di rovere per 60 - 90 giorni. Finita la macerazione, viene invecchiato in botti da 20 o 30 hl per 6 anni e affinato in bottiglia per 4 anni.

JERMANN

Dolegna del Collio (GO)

❖ **151 - Chardonnay Venezia Giulia IGT, 2021 - 13%** **€ 38,00**

Chardonnay

❖ **152 - Ribolla Gialla "Vinnac" Venezia Giulia IGT, 2021 - 12,5%** **€ 42,00**

Ribolla Gialla in maggior parte, Friulano (Tocai) e Riesling Renano

❖ **153 - "Vinatage Tunina" Venezia Giulia IGT, 2018 - 13%** **€ 95,00**

Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia, piccola percentuale di vino dolce autoctono

❖ **154 - "Were Dreams", Venezia Giulia IGT 2019 - 13%** **€ 98,00**

Chardonnay 97%, ? 3%

Affinamento: 11 mesi in botti piccole da 300 litri di rovere francese

VINI BIANCHI "FRIULI - VENEZIA GIULIA"

KOČJANČIČ RADO

Dolina (TS)

❖ **155 - Brežanka (da 15 varietà storiche in vigneto centenario), 2015 - 13%** **€ 78,00**

Da 25 varietà storiche in vigneto centenario (!)

Uvaggio di 15 varietà di uva a bacca bianca, provenienti da un vigneto centenario: 2/3 varietà autoctone triestine: malvasia istriana, vitovska e glera; 1/3 varietà dalle zone vinicole limitrofe: dal Collio (Tokaj, Riesling, Sauvignon, Pinot bianco e Ribolla), dalla valle del Vipava (Klarnca, Pinela e Poljsakica), presenti anche Malvasia del Chianti, Auxerrois e due varietà sconosciute, ancora a piede franco e non certificate nella banca mondiale del DNA. Coltivazione: forma di allevamento a cappuccina, con filari stretti (100 cm x 60 cm),

densità che non permette nessuna lavorazione meccanica, ma tutto strettamente manuale con una produzione di meno di un kg di uva per pianta. Vinificazione appresa dal bisnonno e comunemente presente nel nostro territorio fino agli anni 80. La vendemmia è interamente manuale e tardiva. L'uva viene delicatamente diraspata e pigiata. Senza l'aggiunta di solforosa e senza il controllo della temperatura, viene lasciata a macerare e a fermentare con i propri lieviti. Dopo cinque giorni e ripetute follature il mosto viene soffocemente pressato e travasato in botte grande di rovere di Slavonia con tostatura naturale, dove resta per l'intera fermentazione alcolica e affinamento fino alla vendemmia successiva. L'imbottigliamento avviene in luna calante l'estate successiva e dopo un altro anno in bottiglia è pronta per essere degustata. Tutte le fasi di produzione del vino, dalla vigna alla bottiglia, sono ispirate da principi di assoluta artigianalità e naturalità.

KLANJSCEK

Oslavia (GO)

❖ 156 - Ribolla Gialla IGT, 2017 - 12%

€ 49,00

Ribolla Gialla 100%

Tutti i vini bianchi Klanjscek fanno solo 5 giorni di macerazione sulle bucce per permettere di dosare al minimo la solforosa (2 g/hl a travaso) e avere un vino 'naturale', di grande equilibrio e genuinità.

❖ 157 - Riesling Italico Collio Venezia Giulia IGT, 2017 - 13%

€ 58,00

Riesling Italico 100% (Welschriesling)

Tutti i vini bianchi Klanjscek fanno solo 5 giorni di macerazione sulle bucce per permettere di dosare al minimo la solforosa (2 g/hl a travaso) e avere un vino 'naturale', di grande equilibrio e genuinità.

I CLIVI (Ferdinando Zanusso)

Località Gramogliano, Corno di Rosazzo (UD)



❖ 158 - "Clivi Galea" Colli Orientali del Friuli DOC, 2018 - 13,5%

€ 47,00

Friulano (Tocai) 100%

I grappoli raccolti a mano vengono spremuti interi (senza previa diraspatura) e a bassa pressione, in modo da estrarne solo il mosto fiore. Il mosto viene poi immediatamente passato in vasche di acciaio, dove le parti più solide decantano durante la notte. Alla mattina la parte più pulita del mosto viene separata dalla feccia grossa di decantazione e viene passata in un'altra vasca di acciaio, dove i lieviti naturali dell'uva cominciano a fermentare gli zuccheri. Questa fermentazione dura fino alla completa riduzione degli zuccheri, che alla fine hanno un tenore inferiore ai 2 gr/lit. Alla fine di questo processo il vino rimane a contatto con i propri depositi di fermentazione (feccia fine), che sono tenuti in sospensione per evitare fenomeni di riduzione e beneficiare delle proprietà stabilizzanti e anti-ossidative delle fecce stesse. La durata di questa maturazione sulle fecce è di 18 mesi, alla fine dei quali il vino viene imbottigliato con una leggera filtrazione, per eliminarne la torbidità, e con una piccola aggiunta di anidride solforosa, per un totale di circa 3 gr/HL.

❖ 159 - "Clivi Galea" Colli Orientali del Friuli DOC, 2006 - 14%

Annata Storica

€ 88,00

Friulano (Tocai) 100%

I grappoli raccolti a mano vengono spremuti interi (senza previa diraspatura) e a bassa pressione, in modo da estrarne solo il mosto fiore. Il mosto viene poi immediatamente passato in vasche di acciaio, dove le parti più solide decantano durante la notte. Alla mattina la parte più pulita del mosto viene separata dalla feccia grossa di decantazione e viene passata in un'altra vasca di acciaio, dove i lieviti naturali dell'uva cominciano a fermentare gli zuccheri. Questa fermentazione dura fino alla completa riduzione degli zuccheri, che alla fine hanno un tenore inferiore ai 2 gr/lit. Alla fine di questo processo il vino rimane a contatto con i propri depositi di fermentazione (feccia fine), che sono tenuti in sospensione per evitare fenomeni di riduzione e beneficiare delle proprietà stabilizzanti e anti-ossidative delle fecce stesse. La durata di questa maturazione sulle fecce è di 18 mesi, alla fine dei quali il vino viene imbottigliato con una leggera filtrazione, per eliminarne la torbidità, e con una piccola aggiunta di anidride solforosa, per un totale di circa 3 gr/HL.

❖ 160 - Ribolla Gialla "Atessa" Colli Orientali del Friuli DOC, 2020 - 12,5%

€ 32,00

Ribolla Gialla 100%

Sito del Vigneto: Vigna esposta a sud sulle colline di Gramogliano, a Corno di Rosazzo, Provincia di Udine, lungo il confine sloveno. Suolo Marna di origine Eocenica (flysch di Cormons). Vendemmia ad inizio ottobre. I grappoli vengono raccolti a mano e pressati interi, senza diraspatura, a bassa pressione (massimo 1.2 bar), in modo che solo la prima e più chiara parte del mosto venga estratta (mosto fiore). Il mosto viene poi pompato in vasche di acciaio inossidabile dove nella notte le parti più grossolane decantano per gravità. La mattina seguente il mosto viene separato dalla feccia grossa, risultato della decantazione, e dopo qualche ora inizia la fermentazione naturale, senza aggiunta di lieviti. Tale fermentazione dura fino alla completa la riduzione degli zuccheri in alcol, con un residuo inferiore ai 2 gr/lit. Alla fine del processo, il vino matura sui propri depositi di fermentazione (feccia fine) che vengono tenuti in sospensione per evitare fenomeni di riduzione e beneficiare delle proprietà naturalmente stabilizzanti della feccia. La durata di questa maturazione su fecce (sempre in acciaio) dura dai 6 agli 8 mesi a seconda dell'annata. Alla fine, il vino viene imbottigliato con una leggera filtrazione e solfitazione (aggiunta di circa 3 g/HL).

VINI BIANCHI "FRIULI - VENEZIA GIULIA"

LE DUE TERRE

Dolegna del Collio (GO)

❖ 161 - "Sacrisassi" Colli Orientali del Friuli DOC, 2019 - 13,5%

€ 70,00

Friulano (Tocai) 70%, Ribolla Gialla 30%

Il Sacrisassi Bianco della cantina Le Due Terre ha una storia tutta particolare che merita di essere raccontata. Innanzi tutto, il fascino che si porta in dote deriva dalla zona in cui viene prodotto, a Prepotto, uno dei territori climatologicamente e pedologicamente più eletti per la viticoltura: vigneti collinari, belle escursioni termiche, suoli calcarei poveri e drenanti e una decisa influenza marina. Insomma: condizioni "difficili" per le viti, che devono combattere contro diversi "nemici", ma che regalano a noi vini dal carattere

splendido. Un altro motivo di fascino è il nome della cantina: Le Due Terre, perché si trova proprio dove l'Italia e il Friuli lasciano spazio alla Slovenia, altra terra dalle grandi tradizioni vitivinicole. L'affinamento è effettuato per 22 mesi in barriques e tonneaux.

RONCO DEI TASSI

Cormòns (GO)

❖ **162 - "Fosarin" Collio DOP, 2019 - 13,5%** € 35,00

Friulano (Tocai) 30/40%, Malvasia 20%, Pinot Bianco 40/50%

Negli anni i vigneti di Ronco dei Tassi sono cresciuti nel territorio che va dal Monte Quarin al Monte Fosarin. Essendo raccolte dentro un parco si tratta di tante piccole parcelle delimitate da boschi, su terreni poverissimi ma ricchi di Sali minerali, con una viticoltura attenta e a basso impatto. Uno dei vigneti più vecchi di proprietà di Ronco dei Tassi è proprio quello che dà vita e nome a questo vino, il Fosarin: qui ci sono piante che raggiungono addirittura i sessant'anni d'età.

NORINA PEZ

Dolegna del Collio (GO)

❖ **163 - Chardonnay Collio DOP, 2019 - 14%** € 35,00

Chardonnay 100%

Tipo di terreno: arenarie e marne di origine eocenica, altitudine 100-120 metri s.l.m. Sistema di allevamento doppio capovolto. Resa uva 80 q/ha. Epoca della vendemmia: seconda decade di settembre. Vinificazione: le uve sono raccolte a mano e diraspate, Dopo la pressatura soffice, il mosto è inoculato con lieviti selezionati e la fermentazione viene mantenuta alla temperatura costante di 16°C per 20 giorni.

❖ **164 - Pinot Grigio Collio DOP, 2019 - 13,5%** € 35,00

Pinot Grigio 100%

Tipo di terreno: arenarie e marne di origine eocenica, altitudine 100 metri s.l.m. Sistema di allevamento doppio capovolto e guyot. Resa uva 70 q/ha. Epoca della vendemmia: prima decade di settembre. Vinificazione: l'uva raccolta a mano viene diraspata e velocemente pressata. Il mosto viene fatto fermentare con l'ausilio di lieviti selezionati alla temperatura di 18°C. Il vino ottenuto riposa in serbatoi d'acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

❖ **165 - Ribolla Gialla Collio DOP, 2020 - 13%** € 35,00

Ribolla Gialla 100%

Tipo di terreno: arenarie e marne di origine eocenica, altitudine 130-150 metri s.l.m. Sistema di allevamento guyot. Resa uva 70 q/ha. Epoca della vendemmia: ultima decade di settembre. Vinificazione: le uve sono raccolte a mano e velocemente diraspate. Il mosto da qui ottenuto è inoculato con lieviti selezionati e la fermentazione è mantenuta alla temperatura costante di 17°C.

ŠKERK

Duino-Aurisina (TS)

❖ **166 - "Ograde" Venezia Giulia IGT, 2019 - 13,5%** € 58,00

Vitovska, Malvasia, Sauvignon e Pinot grigio in percentuali decrescenti diverse.

Vigneto di provenienza: ceppi/ha 8500, allevamento guyot semplice e doppio. Anno di impianto: 1975/96. Resa per ettaro: 35-40 q/ha. Terreno: terra rossa ricca di silicati di ferro. Vendemmia manuale in cassetta con selezione in vigna delle migliori uve provenienti dalle zone più piccole e generose dei vigneti di proprietà. Vinificazione: dopo il diraspamento viene effettuata la macerazione a contatto con le bucce per un periodo di 15 giorni in tini di legno di media grandezza con immersione del cappello per 4-5 volte al giorno. Maturazione: dopo la fermentazione rimane sui sedimenti nobili per un periodo di 12 mesi in botti di legno.

VINI BIANCHI "VALLE D'AOSTA"

CAVE MONTBLANC DE MORGEX ET LA SALLE

La Ruine - Morgex (AO)

❖ **167 - "Affinato in Miniera" Blanc de Morgex et de La Salle Vallée d'Aoste DOC, 2020 - 11,5%** € 35,00

Prié Blanc biotipo Blanc de Morgex 100%

Affinato a 2000 metri, più precisamente a Cogne nelle vecchie miniere di Magnetite. Il vino affina per 12 mesi e ritorna a Morgex per essere confezionato. Risulta un vino molto più evoluto e complesso probabilmente dovuto alle temperature costanti 10 gradi tutto l'anno e elevate umidità.

❖ **168 - “La Piagne” Blanc de Morgex et de La Salle Vallée d’Aoste DOC, 2019 - 12%** € 49,00

Prié Blanc biotipo Blanc de Morgex 100%

Vitigno a piede franco. Macerazione pellicolare a basse temperature. Vinificazione tradizionale in bianco a temperatura controllata. Affinamento di 12 mesi sulle fecce fini per il 65% in barriques non tostate e per il 35% in acciaio.

❖ **169 - “Landeren” Blanc de Morgex et de La Salle Vallée d’Aoste D.O.C., 2017 - 12,5%** € 75,00

Prié Blanc biotipo Blanc de Morgex 100%

Vinificazione tradizionale in bianco a temperatura controllata. Fermentazione svolta da lieviti autoctoni.

LA VRILLE

Verrayes (AO)

❖ **170 - Chambave Muscat Vallée d’Aoste DOC, 2020 - 14%** € 39,00

Muscat Petit Grain 100%

Vigneti in esposizione sud-est nel comune di Verrayes a 650 m slm, Terreno Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza. Forma di allevamento Guyot. Vinificazione in acciaio, con macerazioni pellicolari pre-fermentative a freddo. Affinamento di 8 mesi in acciaio, conservando il vino sulle fecce fini di fermentazione con frequenti “bâtonnage”. Affinamento di 4 mesi in bottiglia

VINI BIANCHI “PIEMONTE”

CAVALLOTTO

Castiglione Falletto (CN)

❖ **171 - Chardonnay Crù Bricco Boschis Langhe DOC, 2019 - 12,5%** € 38,00

Chardonnay 100%, sulla collina tra i Cru di Bricco Boschis e Vignolo.

Vinificazione a bassa temperatura per 20-30 giorni con délestage sui lieviti per 9-12 mesi e bâtonnage giornaliero. Affinamento: in bottiglia per 3 mesi.

CLAUDIO MARIOTTO

Tortona (AL)

- ❖ **172 - Timorasso “Pitasso” Colli Tortonesi DOC, 2019 - 14,5%** € 67,00

Timorasso

Vendemmia: fine settembre/inizio ottobre, vendemmia a mano in piccole ceste di legno. Vinificazione: pressatura soffice, sfecciatura, fermentazione a temperatura controllata e affinamento sulle fecce nobili.

LA SCOLCA

Gavi (AL)

- ❖ **173 - Gavi dei Gavi “Etichetta Nera” DOCG, 2021 - 12%** € 54,00

Cortese 100%

I vigneti raggiungono i 60 anni di età. Vinificazione in bianco, a freddo, in parte macerato sulle bucce; lasciato, sino all’imbottigliamento, a contatto dei lieviti (autoctoni) di prima fermentazione ovvero “sur lie”.

- ❖ **174 - Gavi dei Gavi “D’Antan” DOCG, 2007 - 11,5%** € 115,00

Cortese 100%

Selezione delle migliori uve inizialmente destinate al Gavi dei Gavi “Etichetta Nera” e solo in grandi annate. Vinificazione in bianco, a freddo, in parte macerato sulle bucce; lasciato a contatto con dei lieviti, autoctoni, di prima fermentazione (“sur lie”) sino all’imbottigliamento. Imbottigliato limpido naturale, per decantare, senza filtrazione. L’affinamento può durare fino a dieci anni.

ODDERO

La Morra (CN)

- ❖ **175 - “Cascina Fiori” Moscato d’Asti DOCG, 2022 - 5%** € 30,00

Moscato Bianco 100%

Vigneto nel Comune di Trezzo Tinella Cascina Fiori, Foglio n. 6 Particelle n. 134,135,146,296, altitudine 400 m s.l.m., esposizione Sud-Est, sesto d’impianto 2,70x0,80m, densità 4700 ceppi/ha, allevamento a Guyot a contropalliera. Età del vigneto variabile, 20 anni per la parte più in quota, 15 anni per l’altra, ettari: 1 ha, resa/ha: 70q/ha. Epoca di raccolta: prima decade di settembre. I nostri vigneti si trovano abbastanza in quota, per cui la raccolta non è mai precocissima. I 400 m s.l.m. garantiscono una grande aromaticità naturale delle uve ed il nostro impegno è preservarla durante tutta la fase di maturazione in vigneto, calibrando il numero di foglie che ombreggiano i grappoli nella fase finale di maturazione, anno per anno. Vinificazione e affinamento: raccolta manuale in cassette, diraspa-pigiatura, crio-macerazione per 12 ore, pressatura del mosto e illimpidimento statico a circa 8°C per 48 ore. Fermentazione in acciaio inox e arresto della fermentazione tramite l’uso del freddo. Imbottigliamenti in novembre e fine febbraio, più un terzo (facoltativo) ad aprile.

MASSOLINO

Serralunga d’Alba (CN)

- ❖ **176 - Chardonnay Langhe DOC, 2020 - 13,5%** € 30,00

Chardonnay 100%

Tipologia del terreno: di medio impasto, tendente al calcareo. Prima annata di produzione: 1992. Vinificazione e invecchiamento: vino parzialmente vinificato ed invecchiato in barrique, botte e cemento; rimane sui lieviti di fermentazione per almeno 12 mesi, per poi essere travasato e terminare il suo affinamento; viene messo in commercio dopo almeno 6 mesi di bottiglia. Note: Grazie alle grandi cure in vigneto ed a una vinificazione molto particolare seguita in modo quasi ossessivo, si ottiene, anche in queste tradizionali “terre da rossi”, un bianco ricco e potente capace di invecchiare molti anni.

MONTE MALETTA

Carema (TO)

- ❖ **177 - Erbaluce di Caluso “Vecchie Tonneaux”, 2017 - 12,5%** € 48,00

Erbaluce 100%

Da un micro-apprezzamento a 400 metri di altitudine. Macerazione di 8 ore a grappolo non diraspato. Dopo la pressatura fermenta per 15 giorni prima di essere travasato in tonneau vecchie. Rimane in legno per 13 mesi.

VINI BIANCHI “PIEMONTE”

MORGASSI SUPERIORE

Gavi (AL)

- ❖ **178 - Gavi di Gavi “Tuffo” DOCG, 2021 - 13%** € 30,00

Cortese

Vendemmia manuale delle uve in cassetta. Vinificazione: Pressatura soffice di uve pigio diraspate raffreddate in cella per 12 ore, fermentazione e affinamento in acciaio.

PINSOGLIO

Canale (CN)

❖ **179 - Roero Arneis “Malinal” DCG, 2021 - 14%**

€ 25,00

Arneis 100%

Terreni con prevalenza di sabbie di origine marina e marne. Esposti a Est-Sud - Ovest, Altitudine di 250 m.s.l. Resa media di 90 quintali per ettaro. La raccolta delle uve avviene in settembre. Dopo la raccolta viene effettuata una pigiatura soffice ed il mosto viene fatto fermentare e maturare in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Il vino dopo la svinatura viene fatto riposare sempre in vasche d'acciaio fino a marzo aprile e di seguito imbottigliato.

TENUTE SELLA 1671

Lessona (BI)

❖ **180 - “Piandoro” Piemonte DOC, 2022 - 13,5%**

€ 28,00

Erbaluce, Riesling Renano

Zona di produzione: Alto Piemonte, dalle vigne di proprietà situate nel Comune di Brusnigo Età media delle viti in produzione di 15 anni. Giacitura a terrazzamenti con esposizione Sud-Ovest, altitudine di 250 - 300 metri s.l.m. Sistema di allevamento a guyot. Terreno: suoli sciolti di origine vulcanica con ph acido. Vendemmia ad inizio ottobre. Vinificazione: diraspa-pigiatura e pressatura in pressa pneumatica, pulizia statica del mosto inoculo e fermentazione in vasca in acciaio inox a 18°C, sosta e chiarifica in vasca in acciaio inox. Fermentazione malolattica non effettuata. Affinamento di 6 mesi in vasche in acciaio inox.

VIGNETI MASSA

Monleale (AL)

❖ **181 - Timorasso “Derthona Sterpi”, 2016 - 14%**

€ 95,00

Timorasso (non riportato in etichetta per scelta del produttore)

Vendemmia manuale in bigoncia con selezione in vigna; quando il picciolo è lignificato (giusto momento di maturazione segnalato dall'imbrunimento del picciolo fino all'internodo). Vinificazione: macerazione pellicolare a 8/12°C e successiva spremitura delle uve dopo 40/42 ore, fermentazione in bianco a 19/22°C con successivi periodici batonnage fino ad avvenuta retrogradazione dell'acido malico. Maturazione: su proprie fecce per almeno 10 mesi. Affinamento: minimo 6 mesi di bottiglia ma più evolve e più lo si apprezza nella sua complessità.

VINI BIANCHI “LIGURIA”

CA' DU FERRA'

Bonassola (SP)

❖ **182 - Vermentino “Luccicante” Colle di Levante DOP, 2019 - 13%**

€ 49,00

Vermentino 100%

Vigneti posti nelle aree più vocate delle colline di Bonassola, sulla costa ligure, terreni vari e caratteristici di composizione argillosa, a medio impasto, di origine vulcanica. Microclima piuttosto caldo, ventilato ed asciutto. Fermentazione: Dopo breve macerazione pellicolare, il mosto ottenuto dalla pressatura diretta delle uve viene opportunamente fatto decantare; quindi, la sola parte limpida fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione: al fine di cogliere tutte le inebrianti sfumature olfattive frutto delle caratteristiche

dell'uva e del processo fermentativo, il vino nuovo viene posto in bottiglia in tempi brevi, per poter essere immesso sul mercato prima delle feste pasquali dell'anno successivo alla vendemmia.

FORLINI CAPPELLINI

Manarola (SP)

❖ **183 - Cinqueterre DOC, 2020 - 13,5%**

€ 56,00

Vermentino, Bosco, Albarola

Vero e proprio simbolo della viticoltura eroica nelle Cinque Terre la cantina Forlini Cappellini è un'azienda storica e dallo stile tradizionale, Con poco più di 1 ettaro vitato a disposizione nel comune di Manarola. I vini realizzati sono fortemente legati alla tradizione agricola ligure, data la posizione inaccessibile dei terrazzamenti a strapiombo sul mare che impedisce qualsiasi meccanizzazione, e anche per la scelta della famiglia Cappellini, che preferisce il "normale e abituale" lavoro a mano. Altitudine dei vigneti da 100 a 350 m/slm, ceppi/Ha 8.000, allevamento a pergolo. Anno di impianto: 1945 per i ceppi storici, di recente nuovi impianti, resa per ettaro: 70 q/Ha. Vendemmia manuale in cassetta con selezione in vigna a settembre. Vinificazione in acciaio in bianco a temperatura controllata, maturazione in acciaio e affinamento di alcuni mesi in vetro.

LUNAE BOSONI

Mollicciara (SP)

❖ **184 - Vermentino "Etichetta Nera" Colli di Luni DOC, 2021 - 13%**

€ 36,00

Vermentino 100%

Età media delle viti in produzione 35 anni. Vendemmia a metà settembre con raccolta manuale in cassette. Fermentazione in vasche di acciaio inox, macerazione sulle bucce per 48 ore, dopo svinatura, fermentazione e vinificazione in vasche di acciaio.

VINI BIANCHI "TOSCANA"

CACCIA AL PIANO

Castagneto Carducci (LI)

❖ **185 - "Lungocosta" Bolgheri DOC, 2020 - 13%**

€ 49,00

Vermentino 70%, Sauvignon Blanc 30%

Vinificazione: le due varietà vengono vendemmiate a mano in piccole cassette da 15 Kg in epoche diverse al fine di raggiungere la maturazione fenologica desiderata in funzione dell'andamento stagionale. Per il vermentino viene eseguita una pressatura soffice delle uve intere mentre il Sauvignon Blanc viene diraspato e fatto macerare a freddo in ambiente inerte. I mosti vengono fatti fermentare lentamente a temperatura controllata a 15°C. Maturazione: le due varietà vengono affinate separatamente per 9 mesi in piccole botti da 10hl il Vermentino e barriques di rovere il Sauvignon Blanc, trascorso questo periodo viene eseguito l'assemblaggio e il Bolgheri Bianco riposa altri 3 mesi nei medesimi vasi vinari per poi essere imbottigliato e commercializzato in primavera.

DOMINI CASTELLARE DI CASTELLINA

Castellina in Chianti (SI)

❖ **186 - Chardonnay "Canonico" Toscana IGT, 2020 - 13,5%**

€ 35,00

Chardonnay 100%

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI), terreno calcareo e argilloso con altimetria dei vigneti di 350 - 400 mt. s.l.m. Sistema di allevamento: guyot capovolto, densità d'impianto: da 2.500 ceppi per ettaro. Resa per ettaro: 40 Ql. Epoca della vendemmia: fine settembre. Vinificazione in barriques, fermentazione malolattica svolta, affinamento in barriques di rovere francese e in bottiglia. Durata dell'affinamento in barrique: da 10 mesi, affinamento in bottiglia: 4 mesi.

❖ **187 - Sauvignon "Spartito" Toscana IGT, 2020 - 13,5%**

€ 35,00

Sauvignon Blanc 100%

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI), terreno calcareo, argilloso, ricco di scheletro con altimetria vigneti di 350-400 mt. s.l.m. Sistema di allevamento: guyot capovolto, densità d'impianto: 2.500 ceppi per ettaro. Resa per ettaro: 40 Ql. Epoca della vendemmia: fine di settembre. Vinificazione in acciaio con fermentazione malolattica svolta parzialmente, affinamento in barriques nuove. Durata dell'affinamento in barriques di rovere francese: 12 mesi, affinamento in bottiglia: 10 mesi

VINI BIANCHI "TOSCANA"

FONTUCCIA

Isola del Giglio - Giglio Porto (GR)

❖ **188 - "Caperrosso Senti Oh" Costa Toscana IGT, 2022 - 13,5%**

€ 87,00

Ansonica 100%

Nasce da un'attenta selezione dei grappoli migliori della vigna del Capel Rosso, piantata intorno al 1930, sui pendii scoscesi nella parte più a sud dell'isola da sempre considerata la più vocata per la coltivazione della vite. È un cru di limitata produzione, per chi ama le piccole e ricercate denominazioni italiane, storia e testimonianza dell'Isola del Giglio, che racchiude tra cielo e mare un patrimonio di biodiversità. Terreno granito sciolto, poco profondo. Resa molto ridotta, 500-700 grammi per pianta. Vendemmia nella prima decade di

settembre. Vinificazione: diraspatura delle uve, macerazione a freddo di 72 ore, pressatura delicata e decantazione statica del mosto. Fermentazione spontanea a temperatura controllata.

❖ **189 - "Da Giovacchino" Costa Toscana IGT, 2022 - 14%** € 125,00

Ansonica 100%

Terreno: granito sciolto. Resa ridotta, pari a 500 - 700 grammi per pianta. Periodo di vendemmia: settembre. Vinificazione: diraspatura delicata delle uve, macerazione a freddo per circa 72 ore, pressatura soffice, decantazione statica del mosto. Fermentazione spontanea a temperatura controllata. Affinamento: permanenza sulle fecce fini per almeno 6 mesi, in bottiglia per almeno 3 mesi.

MONTENIDOLI

San Gimignano (SI)

❖ **190 - Vernaccia di San Gimignano "Carato" DCG, 2017 - 13,5%** € 48,00

❖ **191 - Vernaccia di San Gimignano "Carato" DCG, 2013 - 13,5%** € 69,00

Vernaccia 100%

Vinificazione: è il mosto fiore dei vigneti migliori che fermenta e si affina sulle sue fecce per dodici mesi in barriques. Il legno lo arricchisce di complessità e di profumi secondari, dove leggeri sentori di legno si fondono, negli anni, in una pienezza di sapore e di gusto che ricorda gli agrumi e poi il miele.

MONTECIVOLI

Magliano in Toscana (GR)

❖ **192 - Vermentino Maremma Toscana DOC, 2020 - 14%** € 25,00

Vermentino 100%

Vendemmia manuale nella seconda metà di settembre. Non appena raccolta, l'uva viene raffreddata e immediatamente pressata. Il mosto ottenuto viene fatto poi decantare e quindi travasato. Una volta pulito è innescata la fermentazione che avviene a temperatura controllata. Il vino viene conservato in vasche di acciaio, sulle fecce fini, e imbottigliato entro 8 mesi dalla vendemmia.

PODERE FORTUNA

San Giusto A Fortuna (FI)

❖ **193 - "Greto alla Macchia" Chardonnay Toscana IGT, 2019 - 14%** € 49,00

Chardonnay 100%

Esposizione dei vigneti a Sud a 250 metri slm. Caratteristiche del suolo: sabbioso moderatamente calcareo. Vendemmia e fermentazione: le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette e accuratamente selezionate presso i nostri tavoli di cernita. La fermentazione avviene in barriques in rovere francese. Affinamento: dopo la fermentazione il vino viene lasciato in barriques di rovere francese per i successivi 6-8 mesi. Successivamente viene trasferito in vasche di cemento dove subisce un processo di depurazione naturale, evitando la necessità di filtrazione, infine il vino viene imbottigliato e lasciato riposare per altri 12 mesi.

VINI BIANCHI "MARCHE"

CASALIS DOUHET

Porto Potenza Picena (MC)

❖ **194 - "Coriolano" Vintage Ribona Colli Maceratesi DOP, 2019 - 13,5%** € 26,00

Maceratino 100%

La vinificazione avviene con diraspatura, pressatura soffice, chiarifica enzimatica e fermentazione in acciaio a 14°C. Bâtonnage sulle fecce fini in vasca per alcuni mesi. Un unico travaso fino all'imbottigliamento per preservare le caratteristiche aromatiche peculiari.

FATTORIA SAN LORENZO

Montecarotto (AN)

❖ **195 - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore “Campo delle Oche”, 2017 - 15%** € 42,00

Verdicchio 100%

Grappoli scelti a fine ottobre, fermentano spontaneamente in acciaio per circa un mese, seguono 18 mesi di evoluzione “sur lie” in cemento e sei mesi in bottiglia.

❖ **196 - Verdicchio Riserva Aziendale “Il San Lorenzo” Marche bianco IGT, 2009 - 15%** € 155,00

Verdicchio 100%

Grappoli scelti a fine ottobre, fermentano spontaneamente in cemento dove rimangono per un anno, seguono 110 mesi di evoluzione “sur lie” sempre in acciaio e cemento vetrificato e 10 mesi in bottiglia.

SANTA BARBARA

Ostra Vetere (AN)

❖ **197 - "Tardivo ma non Tardo" Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva DOCG, 2019 - 14%** € 79,00

Verdicchio 100%

Tipologia Terreno: argille verticali, esposizione Nord/Ovest su un'altitudine di 260 m slm, sistema di allevamento a cordone speronato. La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio. Segue affinamento su fecce fini.

VILLA BUCCI

Barbara (AN)

❖ **198 - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore, 2018 - 13,5%** € 68,00

Verdicchio 100%

❖ **199 - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore, 2021 - 13%** € 42,00

Verdicchio 100%

La vinificazione avviene con spremitura soffice, controllando la temperatura e rinfrescando la cantina. Viene imbottigliata solo la prima spremitura del vino.

VINI BIANCHI “ABRUZZO”

FRANCESCO CIRELLI

Atri (TE)



❖ **200 - Pecorino Colline Pescaresi IGT, 2018 - 13%** € 25,00

Pecorino 100%

L'uva viene diraspata e poi pigiata. Fermenta ed affina in acciaio dove rimane per 12 mesi prima di essere imbottigliato.

❖ **201 - Trebbiano d'Abruzzo DOC, 2017 - 13%** € 25,00

Trebbiano d'Abruzzo 100%

Vinificazione in vasche d'acciaio nelle quali sosta per quattro mesi a contatto con le fecce fini.

VINI BIANCHI “UMBRIA”

Marchesi Antinori

CASTELLO DELLA SALA

Ficulle (TR)

❖ **202 - “Bramito” Umbria IGT, 2020 - 12,5%**

€ 35,00

Chardonnay

All'arrivo in cantina i grappoli vengono diraspati e pigiati in modo soffice. Il mosto con le proprie bucce viene raffreddato a 10 °C per una breve macerazione di circa 2- 4 ore così da estrarre ed esaltare il profilo aromatico e gustativo delle uve. A seguito dell'illimpimento, avvenuto in tini di acciaio inox, i diversi lotti vengono trasferiti in parte in legno e in parte in acciaio dove ha luogo la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 16-18 °C; soltanto la quota in legno affronta poi la fermentazione malolattica. Il vino viene poi successivamente assemblato e imbottigliato.

❖ **203 - “Cervaro della Sala” Umbria IGT, 2019 - 13%**

€ 95,00

Chardonnay, Grechetto

La cantina di vinificazione è costruita per sfruttare appieno il principio della gravità e consente la gestione delle uve e la loro macerazione senza che queste subiscano interventi meccanici derivati da azione di pompaggi sulle stesse. La raccolta delle uve viene svolta nelle primissime ore del mattino in modo da far giungere in cantina frutti integri e non stressati dalle alte temperature del giorno. I mosti provenienti da macerazione pellicolare delle uve a 10 °C per circa quattro ore vengono trasferiti per caduta in serbatoi di decantazione dove illimpidiscono prima di essere trasferiti in barriques. È qui che avviene la fermentazione alcolica seguita da quella malolattica; quest'ultima determina i tempi di permanenza del vino in barriques. Solitamente dopo cinque mesi lo Chardonnay è pronto per essere trasferito di nuovo nei serbatoi ed assemblato con il Grechetto, che invece viene vinificato separatamente e in “assenza” di legno. Dopo l'imbottigliamento, il Cervaro della Sala rimane ad affinare in bottiglia per alcuni mesi nelle storiche cantine del Castello della Sala.

❖ **204 - “Conte della Vipera” Umbria IGT, 2020 - 12,5%**

€ 45,00

Sauvignon, Sémillon

I grappoli, raccolti manualmente vengono immediatamente trasferiti in cantina e raffreddati attraverso il passaggio in un convogliatore refrigerato che, abbassandone la temperatura prima della pressatura, ha preservato i caratteristici aromi varietali. Dopo la pressatura soffice i mosti, mantenuti per alcune ore a una temperatura di 10 °C così da consentirne il naturale illimpidimento, sono stati trasferiti in serbatoi di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 16 °C. Completata questa operazione, il vino è stato conservato a una temperatura di circa 10 °C per impedire lo svolgimento della fermentazione malolattica e conservare inalterate le caratteristiche organolettiche. Le due varietà sono state poi unite in modo che l'una potesse “completare” l'altra.

MEVANTE

Bevagna (PG)

❖ **205 - “Birbantéo Surlie” Umbria IGT, 2019 - 13,5%**

€ 35,00

Trebbiano Spoleantino 100%

Età dei vigneti 15 anni. Composizione del suolo: Argilla con formazioni calcaree, limo. Sistema di allevamento: Cordone speronato con densità di impianto di 5.200 ceppi/ha. Vendemmia: Manuale in cassetta a partire dalla prima settimana di ottobre. Vinificazione e affinamento: Vinificazione in acciaio e maturazione a contatto con le fecce fini per circa 6 mesi.

PALAZZONE

Rocca Ripesena (TR)

❖ **206 - “Campo del Guardiano” Orvieto classico superiore DOC, 2019 - 13%**

€ 48,00

Procanico 50%, Grechetto 30%, Verdello, Malvasia 20%

Terreno di origine sedimentaria e argilloso con esposizione Est a 300 mt. s.l.m. Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere, fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni in acciaio inox. Dal più bell'appezzamento dei vigneti della Tenuta Palazzone, chiamato da generazioni di contadini “Campo del Guardiano”, nasce questa selezione di Orvieto Classico Superiore, che si affina per diversi mesi in bottiglie coricate in una cavità nel tufo sotto un bosco di castagni.

VINI BIANCHI “CAMPANIA”

BENITO FERRARA

Tufo (AV)

❖ **207 - Greco di Tufo “Vigna Cicogna” DOCG, 2017 - 13,5%**

€ 39,00

Greco di Tufo

Vinificazione: in bianco pressatura soffice e fermentazione controllata, tutto in acciaio inox aisi 316. Maturazione: 7 mesi in acciaio. Affinamento: 1 o 2 mesi in bottiglia.

CIRO PICARIELLO

Summonte (AV)

❖ **208 - Fiano di Avellino “Particella 906” DOP, 2019 - 13,5%**

€ 45,00

Fiano 100%

Unicamente da uve provenienti da Summonte, dalla prima vigna impiantata nel 1990. È l'ultima uva che viene vinificata in azienda. Lunga permanenza sulle fecce fini.

LA SIBILLA

Bacoli (NA)

❖ **209 - Falanghina “Crana de Lago” Campi Flegrei DOC, 2019 - 13%**

€ 49,00

Falanghina 100%

Colline di Baia e di Bacoli, nel cuore dei Campi Flegrei superficie 0,8 Ha - ceppi/ha da 3.000 a 4.000 - altitudine 350m/slm - esposizione sud-ovest. La Crana de Lago è tra le vigne più antiche coltivate dalla famiglia, in origine di forma ellittica come la crana di un ago, e grande poco più di un ettaro, su terreni di origine vulcanica. Piantata circa 65 anni fa con viti di Falanghina Campi Flegrei allevata con sistema a Guyolt bilaterale, chiamato anche ‘Spalliera puteolana’. Il vino, omonimo, è un cru della vigna stessa, il cui obiettivo è di esprimere al massimo le potenzialità del vitigno, del territorio e della tradizione e, contemporaneamente, sfidare il tempo. Il vino è ottenuto da uve Falanghina in purezza, raccolte unicamente a mano. Il mosto fermenta a temperatura controllata e affina in acciaio per 6 mesi sui propri lieviti.

LUNAROSSAVINI

Giffoni Valle Piana (SA)

❖ **210 - Fiano “Costacielo” Colli di Salerno IGT, 2018 - 13%**

€ 32,00

Fiano 100%

Viti di 20 anni su terreni argillosi calcarei siti a 180-250 mt- s.l.m., esposti a est/ovest. Resa per ettaro di 70 quintali. Coltivati in biologico. Vinificazione: Fermentazione spontanea in acciaio. Affinato in anfora per 6 mesi e, in parte, in barrique per 3 mesi.

MARISA CUOMO

Furore (SA)

❖ **211 - Ravello bianco DOC, 2021 - 13,5%**

€ 40,00

Falanghina 60%, Biancolella 40%

Le uve raccolte manualmente giungono in cantina integre, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto fiore previo illimpidimento statico a freddo e inoculo di lieviti selezionati, fermenta alla temperatura di 18°C per circa 20/30 giorni. Modalità e durata maturazione pre-imbottigliamento: stazionamento per 4 mesi in serbatoi di acciaio inox.

❖ **212 - Furore bianco “Fior d’uva” DOC, 2020 - 14%**

€ 160,00

Fenile 30%, Ginestra 30%, Ripoli 40%

Tecnica di vinificazione: le uve surmature vengono raccolte manualmente e giungono in cantina integre. Dopo pressatura soffice il mosto fiore, previo illimpidimento statico a freddo e inoculo di lieviti selezionati, fermenta alla temperatura di 12°C per circa tre mesi in barriques di rovere.

VINI BIANCHI “CAMPANIA”

MONTE DI GRAZIA

Tramonti (SA)



❖ **213 - “Spurtiglione” Bianco Campania IGT, 2018 - 10,5%**

€ 49,00

Ginestra, Pepella e Bianca Tenera

Le viti hanno dai 20 ai 40 anni e affondano le radici su terra mista, lapillo, turece ed argilla. Le uve sono vendemmiate all'inizio di ottobre e fermentano in acciaio con lieviti indigeni e una macerazione sulle bucce che nasce col desiderio di esplorare una diversa fisionomia del classico bianco aziendale. Spurtiglione indica in dialetto il pipistrello che ha fatto compagnia in azienda durante le ultime vendemmie.

SCALA FENICIA

Capri (NA)

❖ **214 - Capri bianco DOC, 2018 - 12%**

€ 48,00

❖ **215 - Capri bianco DOC, 2013 - 12%**

€ 65,00

Greco 50%, Biancolella 30%, Falanghina 20%

Il Capri di Scala Fenicia è un vino bianco DOC prodotto interamente sull'isola di Capri. Dopo la vendemmia esclusivamente manuale il mosto viene pressato pneumaticamente per trattare l'uva il più delicatamente possibile e poi conservato, dopo aver fermentato, in tini d'acciaio a temperatura controllata per salvaguardare i profumi. Il vino Scala Fenicia Capri Bianco è l'unico DOC prodotto ed imbottigliato sull'isola.

VINI BIANCHI "PUGLIA"

Marchesi Antinori



TOMARESCA

San Pietro Vernotivo (BR)

❖ **216 - "Pietrabilanca", 2019 - 12,5%**

€ 25,00

Chardonnay 90%, Fiano 10%

All'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto viene stato trasferito in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 14 °C per ottenere un illimpidimento naturale. Successivamente una parte dello Chardonnay viene trasferita in barrique nuove di rovere francese, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a temperatura controllata. In barrique è seguito l'affinamento sui propri lieviti e la fermentazione malolattica. Il Fiano, così come una parte dello Chardonnay, viene vinificato in acciaio ad una temperatura di 16-17 °C in modo da esaltarne la caratteristica freschezza. Nel mese di gennaio lo Chardonnay in barrique viene trasferito in acciaio,

assemblato al Fiano e all'altra parte dello Chardonnay, e imbottigliato. È seguito un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

VINI BIANCHI “SARDEGNA”

QUARTOMORO

Marrubiu (OR)

❖ **217 - “VRM” Vermentino di Sardegna, 2018 - 13%**

€ 35,00

Vermentino 100%

Vitigno tradizionale dell'isola. Vendemmia manuale. Vinificazione con pressatura soffice, decantazione statica, spillatura, fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni a 18-20°C. Maturazione: due anni in acciaio di cui il 5% in tonneaux di rovere. Affinamento: almeno quattro mesi in bottiglia.

VINI BIANCHI “SICILIA”

CANTINE FINA

Marsala (TP)

❖ **218 - Traminer Aromatico “Kikè” Terre Siciliane IGP, 2021 - 13%**

€ 25,00

Traminer aromatico 90%, Sauvignon Blanc 10%

Vendemmia a settembre. Affinamento in serbatoi di acciaio inox e 3 mesi in bottiglia

DONNA FUGATA

Marsala (TP)

❖ **219 - “Chiarandà” Chardonnay Contessa Entellina Sicilia DOC, 2018 - 13%**

€ 54,00

Chardonnay 100%

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina. Terreni e clima: altitudine da 200 a 300 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Vigneto: allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per pianta. Densità di 5.000 - 6.000 piante/ettaro, con rese di circa 50 -60 q.li/ha. Vendemmia: La raccolta manuale dello Chardonnay in cassette con attenta selezione delle uve in vigna è stato raccolto nella prima decade di agosto. Vinificazione: la fermentazione è svolta in acciaio alla temperatura di 16-17°C. Affinamento 8 mesi sul feccino nobile, parte in rovere (65%, barrique di primo e secondo passaggio) e parte in vasche di cemento (35%); infine in bottiglia per almeno 16 mesi.

ENÒ-TRIO

Randazzo (CT)

❖ **220 - Carricante “Iddu” Terre Siciliane IGT, 2020 - 12%**

€ 39,00

Carricante

Questo vino è prodotto da uve di una vigna sita in contrada Calde-rara nel comune di Randazzo. Il vitigno interessato è il Carricante e piccole quantità di varietà Grecanico, Malvasia, Inzolia, Minnella Bianca, vendemmiate in uvaggio. Il Carricante, in parte, è stato reinnestato solo nel 2013 su ceppi vecchi di nerello mascalese e altre varietà quali: “francisi”, Minnella acino grosso, l'altra parte è prodotta da vecchie viti prefillossera piede franco ad alberello e da viti giovane da noi impiantate. Il vigneto è situato nella parte nord del vulcano ad una altitudine di 650 metri slm. Il terreno è vulcanico, ricco di minerali e di scheletro. Vinificazione: l'uva, in “uvaggio”, viene raccolta manualmente a fine settembre. Arrivata in cantina, viene pigia-diraspata e condotta in serbatoio di acciaio dove, a contatto con le bucce per circa 2/3 giorni, inizia la fermentazione alcolica in maniera spontanea. Il macerato, dopo circa 3 giorni, viene torchiato e riposto in vasca di acciaio dove, ad una temperatura di circa 20/24 gradi, completa la fermentazione alcolica in maniera spontanea, senza aggiunta di lieviti selezionati. Finita la fermentazione alcolica, inizia la malolattica. Matura sul feccino nobile per 3 mesi dove si alternano dei bâtonnage. Il vino ottenuto, non chiarificato né filtrato, viene imbottigliato.

MARCO DE BARTOLI

Samperi, Marsala (TP)

❖ **221 - Grillo “Grappoli del Grillo” Terre Siciliane IGP, 2019 - 13%**

€ 42,00

Grillo 100%

Rigorosa selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice per ricavare un mosto che resta a decantare naturalmente a freddo per 48 ore. La parte limpida si avvia alla fermentazione, con lieviti indigeni, a temperatura controllata, inizialmente in vasche di acciaio, poi in fusti di rovere francese 12 mesi in fusti in presenza dei lieviti in sospensione (tecnica del bâtonnage) fino alla sua maturità. Affina bene in bottiglia.

❖ **222 - Zibibbo “Pietranera” Terre Siciliane IGP, 2020 - 11,5%**

€ 42,00

Zibibbo 100%

2.500 ceppi per ettaro, coltivati ad alberello pantesco, pratica agricola dichiarata dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità il 26 novembre 2014, con radici che hanno origini nel territorio di C. da Cufurà e C. da Ghirlanda, a Pantelleria. 50 q di resa per ettaro vendemmiate la prima settimana di settembre. Dopo una selezione dei grappoli manuale, l'uva viene diraspata e delicatamente pigiata per avviare una macerazione a freddo per circa 24 ore. Dopo la pressatura soffice, il mosto, a bassa temperatura, resta a decantare per 48 ore. La parte limpida si avvia alla fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata, a opera di lieviti indigeni. 6 mesi in vasca di acciaio

PORLA DEL VENTO

Camporeale (PA)



❖ **223 - Catarratto Terre Siciliane IGP, 2020 - 13%**

BIODINAMICO

€ 38,00

Catarratto 100%

Zona ubicazione vigneti: Camporeale, altitudine 600 m.s.l.m., esposizione delle viti • Nord-Sud. Tipo di suolo: sabbiosi con presenza di roccia arenaria. Allevamento a contropalliera, ceppi/ha • 4000 piante/ha, resa uva q.li/ha • 50 q.li. Epoca vendemmia: II° decade di settembre, raccolta manuale in cassette. Vinificazione: diraspatura delle uve previo raffreddamento a 80 C in cella, pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni. Affinamento in cemento sulle fecce nobili per 4 mesi e in bottiglia per 4 mesi.

VINI BIANCHI ESTERI **FRANCIA - “BOURGOGNE”**

AU PIED DU MONT CHAUVE

Chassagne-Montrachet

Domaine Au Pied du Mont Chauve nasce dalla carismatica Francine Picard, figlia di una delle più grandi famiglie viticole della Borgogna, che dopo diverse esperienze professionali decide di tornare alle origini e di riprendere la storica proprietà gestita da suo padre. Mont Chauve in dialetto locale significa Montrachet ed il Domaine è collocato nel meraviglioso Chateau de Chassagne-Montrachet, anche se non ne troverete il nome in etichetta perchè il loro vicino, Bader-Mimeur, aveva già registrato il nome prima che la famiglia acquistasse il castello. passione e meticolosa attenzione ai dettagli: con questi principi Francine segue i 35 ettari di vigne nei villaggi di Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Saint-Aubin e sulla collina di Corton. Tutte le vigne sono coltivate in agricoltura biologica, sebbene il Domaine non abbia interesse a dichiarare nessuna certificazione. Ogni grande vino nasce dalla vigna: è con questo approccio che Francine

ha pensato i vini di Au Pied du Mont Chauve. L'esaltazione delle diverse caratteristiche dei terroir è la priorità del Domaine, il quale produce vini minerali, precisi e che si avvertono specialmente nella parte frontale della bocca. I legni, seppur presenti, sono sempre molto poco percettibili e mai un elemento invasivo. Si va dal classico Corton-Charlemagne Gran Cru, alla variegata espressività dei Chassagne-Montrachet, En Pimont, Premier Cru Les Chevenottes, Premier Cru Clos Saint Jean, Premier Cru Les Caillerets, passando per il profilo fruttato di Saint-Aubin e per la decisa vena acido-sapida del Puligny-Montrachet: tutti grandi vini, destinati ad arricchire l'espressivo bouquet gusto-olfattivo con affinamenti decennali. Autentici, delicati, espressivi, i cru di Domaine Au Pied du Mont Chauve sono veri e propri gioielli di precisione il cui invecchiamento rivela al palato una densità, tutta giocata sulla freschezza.

❖ **224 - Chassagne-Montrachet Village "En Pimont", 2015 - 13,5%** € 135,00

Chardonnay

Età delle vigne 40 anni

❖ **225 - Chassagne-Montrachet 1er Cru "Les Caillerets", 2014 - 13%** € 185,00

Chardonnay

Età delle vigne 40 anni

❖ **226 - Saint-Aubin 1er Cru "En Remilly", 2016 - 13,5%** € 129,00

Chardonnay

Età delle vigne 40 anni

CHAUDE ECUELLE

Chemilly-sur-Serein - Bourgogne du sud

❖ **227 - Chablis Premier Cru "Montmais", 2017 - 13%** € 68,00

Chardonnay

Età media delle viti: 25 anni, produzione media / anno: 5.500 bottiglie. Suolo: marne di argilla-calcare Kimmeridgiano. Esposizione: riva sinistra del fiume Serein, pendii del SUD-EST. Raccolta manuale in cassette da 10 kg, uva rimasta intatta nella pressatura. Caratteristiche della denominazione: naso sottile che è sia minerale che floreale, attacco vivace che evoca gli agrumi e poi arrotondando sul finale con note di fiori di acacia e miele, sapore ampio e lungo.

DOMAINE CAMILLE PAQUET

Solutre Pouilly - Bourgogne du sud

❖ **228 - Pouilly-Fuissé "Le Crays", 2019 - 13%** € 78,00

Chardonnay

Affinamento in barrique (di cui il 20% nuove) per 12 mesi poi in tini per 6 mesi.

VINI BIANCHI ESTERI FRANCIA - "BOURGOGNE"

DOMAINE CHANSON

Savigny-lès-Beaune

❖ **229 - Chassagne Montrachet Premier Cru "Les Chenevottes", 2018 - 14%** € 190,00

Chardonnay

Terreno: argilla-calcare - sulla pietra di Chassagne. Ubicazione: Una parcella eccezionale di 2 ettari situata nelle immediate vicinanze del famoso Montrachet, un terreno di argilla e calcare, sulla famosa pietra di Chassagne. Esposta a est, alla fine della strada di Saint Aubin, beneficia di aria fresca che conferisce al vino grande purezza e freschezza aromatica. L'annata 2018: Dopo un inverno molto piovoso seguito da un periodo molto caldo in aprile, seguito da un periodo molto freddo in maggio, il caldo si è stabilizzato in modo duraturo sulla Borgogna a partire da giugno. È stato punteggiato da ondate di calore, che a volte hanno provocato una mancanza d'acqua,

che i terreni argillosi hanno compensato in molte parcelle. La vendemmia è iniziata negli ultimi giorni di agosto e le uve erano in ottime condizioni. Vinificazione: dopo una pressatura soffice, i vini vengono vinificati e affinati nelle nostre cantine del XV secolo per 12-14 mesi.

❖ **230 - Corton Vergennes Grand Cru, 2017 - 14%**

€ 295,00

Chardonnay

Terreno: molto sassoso e poco profondo, argillo-calcareo. Ubicazione: Chanson è il principale proprietario, insieme agli Hospices de Beaune, di questo piccolo vigneto situato su una collina esposta a est di Corton. Apparteneva al Comte de Vergennes, nativo di Digione e ministro del re Luigi XVI che co-firmò il trattato di alleanza franco-americana con Benjamin Franklin nel 1778, un trattato che fece della Francia il primo paese a riconoscere la nascente America. L'annata 2018: Dopo un inverno molto piovoso seguito da un periodo molto caldo in aprile, seguito da un periodo molto freddo in maggio, il caldo si è stabilizzato definitivamente in Borgogna a partire da giugno. È stato punteggiato da ondate di calore, che a volte hanno provocato una mancanza d'acqua, che i terreni argillosi hanno compensato in molte parcelle. La vendemmia è iniziata negli ultimi giorni di agosto e le uve erano in ottime condizioni. I vini bianchi sono freschi e tesi, con un buon frutto.

DOMAINE LAROCHE

Chablis - Bourgogne du nord

❖ **231 - Chablis "Les Blanchots" Grand Cru, 2018 - 12,5%**

€ 190,00

Chardonnay

Les Blanchots è un terroir unico, costituito da uno strato di argilla bianca su calcare Kimmeridgiano con ammoniti. Questa è la combinazione ideale per mantenere la giusta quantità di acqua per le radici. L'esposizione a sud-est consente una maturazione lenta e favorisce lo sviluppo degli aromi. Il Blanchots è delicato, setoso e mostra il suo fascino dopo 5 anni in bottiglia. Il suo apice si raggiunge dopo 10-12 anni.

❖ **232 - Chablis "Les Blanchots - Réserve de L'Obédience" Grand Cru, 2018 - 12,5%**

€ 295,00

Chardonnay

La versione definitiva del Grand Cru Les Blanchots. Dal 1991, la migliore cuvée del Domaine Laroche viene assemblata nelle antiche cantine dell'Obédiencerie. Le uve vengono raccolte a mano nel Grand Cru Les Blanchots del Domaine Laroche e raccolte in piccole casse per essere portate in cantina dove vengono selezionate. Poi, ogni parcella viene tenuta separata per poter svolgere l'intero processo di vinificazione separatamente. L'assemblaggio dei migliori vini del Grand Cru Les Blanchots avviene ogni anno all'inizio dell'estate. Vengono prelevati campioni da ogni tino, botte e barile, che vengono poi degustati e selezionati per la loro delicatezza e i loro contorni setosi. L'obiettivo è quello di esprimere nel bicchiere la tipicità del terroir nel modo più fedele possibile. Cerchiamo di avvicinarci al vino perfetto, se esiste: raffinato, intenso, minerale e capace di maturare per almeno vent'anni.

DOMAINE SEGUINOTE FILLES

Maligny - Bourgogne du sud

❖ **233 - Chablis Premier Cru "Fourchaume", 2017 - 13%**

€ 74,00

Chardonnay

La denominazione Chablis 1er Cru Fourchaume si trova sui pendii delle colline, la riva destra del fiume Serein, che le dona l'esposizione più favorevole per esprimere la sua personalità. La tenuta gestisce 4,00 ha. I terreni profondi del suolo Kimmeridgiano apportano un gusto fruttato, intenso, minerale e grasso. Può essere consumato dal secondo anno e può essere conservato tra 5 e 10 anni. Si beve a una temperatura di 12-13°C.

OLIVIER CHANZY

Meursault

❖ **234 - Meursault "Les Narvaux", 2017 - 13%**

€ 130,00

Chardonnay

VINI BIANCHI ESTERI
FRANCIA - "BOURGOGNE"

JEAN PHILIPPE FICHET

Meursault

Le uve di ogni appezzamento sono pressate con due "presse pneumatiche". Il succo scorre nel recipiente e viene conservato per 10-12 ore in un serbatoio per permettere ai sedimenti di depositarsi. L'azienda esegue test che vengono poi convalidati da un laboratorio accreditato. Il mosto chiarificato viene quindi trasferito in botti di rovere da 228, 350 o 600 litri: qui avviene la fermentazione e dove avviene la fermentazione malolattica. Le fecce fini vengono selezionate e spalmate su ogni pezzo. I vini sono "bâtonnés" (le fecce sono messe in sospensione nel vino con un bastone) o meno, secondo ogni annata. Il vino rimarrà in botte per 11 mesi prima di essere estratto e poi assemblato in tini dal luogo di origine per un periodo di circa 6 mesi in modo da conservare la freschezza del vino. Nel selezionare le botti viene prestata molta attenzione. Durante questo periodo, il vino viene posto in una seconda cantina dove la temperatura scende naturalmente a circa 5 gradi, favorendo sia la precipitazione tartarica che la chiarificazione dei vini. Dopo l'analisi, si possono usare o meno le chiarificazioni

e, se necessario, il vino viene filtrato attraverso Kieselguhr (farina fossile). Il vino viene imbottigliato nella nostra tenuta con le nostre attrezzature che garantiscono sia lavoro di qualità che flessibilità. La scelta dei nostri tappi è fatta con la massima attenzione. Abbiamo scelto i nostri maestri di sughero visitando ognuno di loro per verificare la loro scelta di sughero e la qualità del loro lavoro. Li visitiamo regolarmente per mostrare loro il nostro impegno per la qualità del loro prodotto. I tre sugheri selezionati garantiscono la tappatura di ciascuna delle nostre annate.

❖ **235 - Monthelie, 2015 - 13%**

€ 70,00

Chardonnay

❖ **236 - Meursault “Le Tesson”, 2013 - 13%**

€ 190,00

Chardonnay

MAISON LOU DU MONT

Gevrey-Chambertin - Côte de Nuits

L'obiettivo di Koji è quello di produrre un Borgogna puro, onesto e identitario, da uve coltivate secondo le regole dell'agricoltura biologica e con interventi minimi. Spinto dalla passione per la Borgogna e dal sogno di produrre vino, il Sommelier giapponese Koji Nakada ha lasciato la sua nativa Okayama nel 1996 e si è trasferito a Beaune per studiare enologia al prestigioso CFPPA. Studiando il francese a Digione, incontrò Jae Hwa Park, una coreana espatriata, con la quale si è sposato e, dopo alcune esperienze presso piccole maison di Champagne e dell'Alsazia, ha fondato la Maison Lou Duomont, il loro domaine artigianale a Gevrey-Chambertin, nel 2000.

L'obiettivo di Koji è produrre una Borgogna pura, onesta e corretta a livello regionale con una manipolazione minima delle uve con agricoltura biologica. Per tutte le uve utilizzate viene imposta un'età minima rigorosa della vite di 30 anni. Koji e Jae Hwa credono che un approccio rispettoso ed equilibrato all'ambiente alle pratiche viticole, producano succhi di altissima qualità. I tre caratteri giapponesi sulla loro etichetta stanno per cielo, terra e uomo, e tutti e tre insieme rappresentano il concetto di terroir.

Koji ha un approccio minimo ai suoi vini, limitando i rimontaggi e le follature. Vinifica con lieviti naturali. Nel 2012 Koji e Jae Hwa hanno iniziato acquistare i loro primi appezzamenti di terreno in Borgogna: impresa non da poco per un produttore non nativo.

❖ **237 - Bourgogne Blanc AOC Régionale, 2019 - 13%**

€ 68,00

Chardonnay 100%

Area Geografica: Hautes cotes de Nuits, Beaune, Puligny. Età dei vigneti 30 anni. Densità di impianto: 10.000 ceppi per ha, resa per ettaro 40hl/ha. Vinificazione: pressatura diretta, fermentazione a freddo. Affinamento in botti di rovere, di cui il 30% nuove, per circa 17 mesi, 1 mese in acciaio prima dell'imbottigliamento, non filtrato e non chiarificato. Produzione: circa 7.200 bottiglie/anno

VINI BIANCHI ESTERI
FRANCIA - “BORDEAUX”

DOMAINE BARONE ROTHSCHILD LA FITE

Château Rieussec

Sauterns

Un vino e uno Château da romanzo, ecco gli ingredienti: 230 anni di storia, Premier Grand Cru a Sauternes dal 1855, conti, visconti e baroni e infine Lui, un vino leggendario, il Sauternes. La cantina dopo vari cambi di proprietà dal 1984 è parte dei Domaines Baron de Rothschild (Lafite). I vigneti sono coltivati secondo la tradizione più ferrea con il 90% di Semillon, 7% di Sauvignon e 3% di Muscadelle. Sorprendente e innovativa è la cantina e sicuramente farà parlare di se la nuova veste grafica della bottiglia volta a rilanciare uno dei più famosi vini da meditazione al mondo.

❖ **238 - Sauternes Premiere Grand Cru Classé, 2019 - 14%** (bottiglia da 0,75L)

€ 295,00

Semillon, Sauvignon

Fra il 40% ed il 50% del vino viene fatto fermentare in botte.

VINI BIANCHI ESTERI FRANCIA - "ALSACE"

DOMAINE PAUL BLANCK & FILS

Kientzheim

❖ **239 - Gewürztraminer "Furstentum - Vielle Vignes", 2015 - 14%**

€ 97,00

Gewürztraminer

Vendemmia manuale in cassetta con selezione in vigna, suddivisa in più passaggi che dura dalle 4 alle 8 settimane. Vinificazione con pressatura pneumatica; fermentazione in tino inox a temperatura controllata. Maturazione in tini d'acciaio a temperatura controllata per conservare ed esaltare il frutto. Affinamento sui propri lieviti in "foudre" per 12 mesi, poi in bottiglia per 4-5 anni.

LEON BOESCH

Kientzheim

Il domaine Boesch si trova all'interno della Vallée Noble, nel Parco naturale dei "Ballons des Vosges". Un posto magico, contornato da splendidi vigneti ai piedi delle due montagne più alte della catena dei Vosgi. La famiglia Boesch vi abita e lavora la terra dal 1640. Con Matthieu siamo all'undicesima generazione di vigneroni. Sono 13 gli ettari coltivati di proprietà, 2,5 dei quali nel Gran Cru Zimmkoepfle. "La qualità dei vini, dipende dalla qualità delle vigne", queste parole per spiegare la volontà di vinificare separatamente ogni singolo appezzamento, al fine di esprimere al meglio ogni singola caratteristica. Quasi 60.000 bottiglie commercializzate ogni anno, tutte vendute in prenotazione. Tutte le varietà classiche alsaziane presenti, a cominciare dal Riesling, vitigno principe. La particolare ubicazione di Westhalten (e dei suoi vigneti), regala vini di grande personalità. Il suo microclima (la zona è la più seccata di tutta l'Alsazia) dona uve singolari che vinificate al meglio dalla famiglia Boesch, diventano vini di grande fascino. La parte del leone è ovviamente fatta dalle uve del Gran Cru Zimmkoepfle, dove viti con quasi cent'anni d'età dimorano indisturbate e accudite con grande attenzione. Dal 2000 la cantina ha mantenuto una certificazione biodinamica per i loro vini prodotti biologicamente. La certificazione francese ECOCERT è prodotta da Domaine Leon Boesch. Nel 2010, la domaine si è espansa e ha aggiunto una nuova cantina sotterranea a partire da materiali naturali dove i vini bianchi sono ora conservati nella vecchia quercia e i vini rossi in botte.

❖ 240 - Riesling "Le Grandes Lignes", 2016 - 12%

€ 48,00

Riesling 100%

Vendemmia manuale in cassetta con selezione in vigna, suddivisa in più passaggi che dura dalle 4 alle 8 settimane. Vinificazione con pressatura pneumatica; fermentazione in tino inox a temperatura controllata. Maturazione in tini d'acciaio a temperatura controllata per conservare ed esaltare il frutto. Affinamento sui propri lieviti in "foudre" per 12 mesi, poi in bottiglia per 4-5 anni.

VINI BIANCHI ESTERI FRANCIA - "OCCITANIE"

DOMAINE SIBILLE

Laure-Minervois



❖ 241 - Viognier IGP Pays d'Oc, 2018 - 13,5%

€ 48,00

Viognier 100%

Terreno: Argilla e calcare. Metodo di coltivazione: Agricoltura biologica. Vinificazione: Raccolta meccanica per la macerazione delle bucce prima della pressatura pneumatica, lavorazione per gravità, riduzione dei solfiti, Invecchiamento sui lieviti

VINI BIANCHI ESTERI

FRANCIA - "LOIRE"

DOMAINE SAGET

Pouilly-sur-Loire

❖ **242 - Pouilly-Fumè, 2018 - 13,5%**

€ 56,00

Sauvignon Blanc 100%

Vinificazione: L'uva viene raccolta dopo aver atteso la maturazione ottimale. Pressatura pneumatica diretta. La decantazione a freddo, 48 ore per conservare il massimo degli aromi e per portare maggiore complessità ai nostri vini, viene fatta maturare sui lieviti fini per 9 mesi. L'imbottigliamento avviene a giugno o luglio. Le bottiglie rimangono ancora tra i 6 e gli 8 mesi nelle cantine di invecchiamento prima di essere messe in vendita.

VINI ROSÉ
“DAL LAGO DI GARDA”
LOMBARDIA - “VALTÈNESI”

CANTIRINA

Bedizzole (BS)



❖ **250 - Chiaretto Riviera del Garda Valtènesi DOC, 2021 - 12,5%**

€ 29,00

Groppello 100%

Vendemmia: Uve raccolte a mano a metà settembre. Vinificazione: Macerazione sulle bucce per 6 ore di acini interi seguita dalla pressione. La fermentazione e la maturazione avvengono in pochi mesi interamente in vasche d'acciaio inox.

❖ **251 - “Rosanoire” Benaco bresciano IGT, 2021 - 12,5%**

€ 29,00

Pinot Nero 100%

Vendemmia: Raccolte a mano negli ultimi dieci giorni del mese di agosto. Vinificazione: Macerazione sulle bucce per 10 ore di acini interi seguita dalla pressione. La fermentazione e la maturazione avvengono in pochi mesi interamente in vasche d'acciaio inox.

LEALI DI MONTEACUTO

Puegnago del Garda (BS)

❖ **252 - Chiaretto Riviera del Garda Classico DOC, 2021 - 12,5%**

€ 25,00

Groppello 70%, Barbera 15% Sangiovese 10% Marzemino 5%

Vendemmia a mano. Fermentazione a temperatura controllata, con lieviti selezionati. Maturazione ed affinamento in acciaio inox.

LOMBARDIA - “BOTTICINO”

NOVENTA

Botticino Mattina (BS)

❖ **253 - Schiava “L’Aura” Ronchi di Brescia IGT, 2021 - 13%**

€ 32,00

Schiava Gentile

Dopo la raccolta manuale le uve vengono subito diraspate e le bucce stanno a contatto con il mosto solo per 1 ora, per esaltare i profumi delicati a scapito della tannicità. Il vino poi riposa per tutto l'inverno in una botte di acciaio posta fuori all'aperto, in modo che il gelo della notte lo renda stabile in modo naturale. Vengono prodotte poche bottiglie di questo vino fresco, giovane, di colore chiaro, che rispecchia ed esalta le particolarità del nostro territorio quali il terreno di marna (calcare e argilla) che dona mineralità e sapidità.

TRENTINO

LONGARIVA

Borgo Sacco - Rovereto (TN)

❖ **254 - Pinot grigio Ramato “Graminè” Vigneti delle Dolomiti IGT, 2020 - 13%**

€ 32,00

Pinot Grigio

Vinificazione: pigiatura soffice con diraspatura. Maturazione: macerazione sulle bucce a freddo, segue fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in vetro.

REDONDEL

Mezzolombardo (TN)

❖ **255 - Teroldego Rotaliano rosato “Assolto” IGT, 2022 - 13,5%**

€ 28,00

Teroldego Rotaliano 100%

Dice di questo vino Paolo Zanini, che sta portando avanti una lunghissima tradizione di famiglia, già il nonno infatti produceva Teroldego quando ancora il Trentino era sotto il controllo degli Austriaci, che qui si rifornivano di vini rossi:

Assolto.... La mia idea di vino rosato. Gli acini pigiati rimangono solo poche ore a contatto con il proprio mosto, per poi esser assolti dal loro compito lasciando al futuro vino solo i sentori più leggeri e fragranti di fragola, di petali rossi e rosa. Sempre fresco dell'annata o maturo nell'età si lascia convincere da ogni pietanza a desinar con lui: un vero gentil vino d'altri tempi.

VINI ROSSI - “DAL LAGO DI GARDA”

LOMBARDIA - “VALTÈNESI”

CANTIRINA

Bedizzole (BS)

❖ **260 - Groppello del Garda “Valtenesi” DOC, 2018 - 13%**

€ 25,00

Groppello Gentile 90%, Groppello di Mocasina 10%

Vendemmia: terza decade di settembre. Vinificazione: macerazione a freddo prefermentativa per una settimana cui seguono la fermentazione a bassa temperatura per circa otto giorni. Affinamento in botti inox.

- ❖ **261 - Rebo “Zerdi” Benaco Bresciano IGT, 2017 - 14%** **€ 31,00**
 Rebo 100%
 Vendemmia: Fine settembre e metà ottobre con uve leggermente surmaturate. Vinificazione: Macerazione e fermentazione per 12 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Malolattica in tonneau di I° e III° passaggio dove matura per circa 12 mesi. Segue un periodo di riposto in vasche di acciaio inox e ulteriore affinamento in bottiglia.
- ❖ **262 - “Nepomuceno” Benaco Bresciano IGT, 2017 - 15%** **€ 58,00**
- ❖ **263 - “Nepomuceno” Benaco Bresciano IGT, 2012 - 15%** **€ 87,00**
 Merlot, Rebo, Marzemino
 Vendemmia: Raccolta a mano in cassette nella seconda decade di settembre a metà ottobre. Vinificazione: Macerazione e fermentazione per 12-18 giorni in vasche di acciaio inox con follature giornaliere e delestages, costante controllo delle temperature. Malolattica e invecchiamento in tonneau da 500 lt per 18 mesi, dopo il blend segue maturazione in grandi botti di legno per altri 18 mesi.
- ❖ **264 - Pinot Nero “Corteccio” Benaco Bresciano IGT, 2019 - 13,5%** **€ 59,00**
 Pinot Nero 100%
 Uve coltivate in una piccola porzione del vigneto di pinot nero situato a Cantrina di Bedizzole, densità 6500 piante/ha. Terreni di origine morenico glaciale mediamente argillosi. Vendemmia nella prima decade settembre. Vinificazione con macerazione a freddo prefermentativa di alcuni giorni cui seguono la fermentazione spontanea con lieviti indigeni a bassa temperatura per circa una settimana. Maturato in una botticella inox per ca 10 mesi.

LEALI DI MONTEACUTO

Puegnago del Garda (BS)

- ❖ **265 - Gropello Garda Classico DOC, 2020 - 13%** **€ 25,00**
 Gropello Gentile 85%, Barbera 15%
 Vendemmia a mano. Fermentazione a temperatura controllata, con lieviti selezionati. Maturazione ed affinamento in acciaio inox.
- ❖ **266 - Rebo “Montagù” Benaco Bresciano IGT, 2017 - 14,5%** **€ 28,00**
 Rebo 100%
 Vendemmia a mano. 15 giorni con macerazione sulle bucce, con lieviti selezionati. Maturazione ed affinamento in acciaio inox e fusti di rovere.
- ❖ **267 - “Simut”, 2016 - 14,5%** **€ 48,00**
 Gropello Gentile 50%, Marzemino 50%.
 Vendemmia a mano. Fermentazione: 6 giorni con macerazione sulle bucce. Affinamento: 18 mesi in piccole botti di rovere ed un successivo passaggio in botti di acciaio inox con affinamento in bottiglia.

MONTE CICOGNA

Moniga del Garda (BS)

- ❖ **268 - “Rosso di Don Lisander” Garda classico Superiore DOC, 2014 - 13,5%** **€ 36,00**
 Gropello Gentile 60%, Barbera 15%, Sangiovese 15%, Marzemino 10%.
 Matura in botti di rovere per un anno e tre mesi in bottiglia.
- ❖ **269 - “Don Lisander” Garda classico Superiore DOC, 2013 - 16%** **€ 58,00**
 Gropello Gentile 60%, Barbera 15%, Sangiovese 15%, Marzemino 10%.
 Le uve scelte, per un 50% vengono prima lasciate appassire per almeno due mesi in ambiente aperto e aerato e poi sono pigiate in modo tradizionale. Successivamente il vino si affina per un periodo di almeno 15 mesi in carati di rovere da 225 litri ed almeno 9 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita.

VINI ROSSI - “DAL LAGO DI GARDA” **LOMBARDIA - “VALTÈNESI”**

MONTONALE

Desenzano del Garda (BS)

- ❖ **270 - “La Conta” DOC, 2018 - 13%** **€ 49,00**
 Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 30%
 Vigneti di origine: La Conta, 2 ettari a Sud-Ovest del borgo di Montonale con eccellente esposizione a Sud. Vinificazione: dopo la raccolta, il Merlot è messo ad appassire per circa 30/40 giorni fino alla vendemmia del Cabernet Sauvignon. Si fa una cernita molto rigorosa delle uve in pianta, che vengono poi raffreddate fino alla pigiatura. I grappoli di Cabernet Sauvignon e Merlot sono pigia-

diraspati insieme, segue una fermentazione a temperatura controllata che dura circa 12 giorni, con rimontaggi frequenti e délestage giornalieri. Avviene poi la svinatura e si utilizza soltanto la frazione di vino così ottenuta, evitando torchiature per preservare la qualità. Affinamento: la fermentazione malolattica è svolta in acciaio, segue un affinamento di almeno 12 mesi in tonneau di rovere francese da 500 litri e a seguire di circa 12 mesi in bottiglia.

❖ **271 - “La Venga” DOC, 2019 - 13%**

€ 28,00

Marzemino 60%, Barbera 40%

Vigneti di origine: La Venga, situato nei pressi del borgo di Montonale, con buona esposizione ed eccellente ventilazione. Vinificazione: i grappoli vengono selezionati e vendemmiati a mano, quindi vengono pigia-diraspati ed inizia la fermentazione a temperatura controllata per circa 10 giorni. Successivamente si procede con la svinatura (separazione del vino dalle vinacce) e il vino è lasciato a maturare in serbatoi di acciaio inox per circa 8 mesi; segue poi un affinamento di almeno 6-8 mesi in bottiglia.

SINCETTE



Picedo di Polpenazze del Garda (BS)

❖ **272 - “Dinamico” Benaco Bresciano Rosso, 2018 - 13%**

BIODINAMICO

€ 32,00

Marzemino, Groppello, Barbera

I vigneti si trovano in località Picedo nel comune di Polpenazze del Garda, si estendono su una superficie di Ha 3.90.00 con una densità di impianto di 6500 ceppi per ettaro, allevati a Guyot semplice con una resa di 70 qli/ha. I suoli sono di origine morenica, prevalentemente sabbiosi calcarei. La vendemmia è manuale a partire dalla prima decade, fino alla fine di settembre a seconda dell'epoca di maturazione. Dopo la diraspatura e pigiatura soffice, le uve vengono messe in vasche acciaio inox dove iniziano la fermentazione alcolica senza l'impiego di lieviti selezionati. Dopo una macerazione di 14 giorni il mosto viene separato dalle bucce e posto in tini tronco conici dove termina la fermentazione alcolica e svolge in modo del tutto naturale la fermentazione malolattica. Affinamento di 4 mesi.

❖ **273 - “Le Zalte” Benaco Bresciano IGT, 2018 - 14%**

€ 68,00

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

I vigneti de Le Zalte si trovano in località Picedo nel comune di Polpenazze del Garda, si estendono su una superficie di poco più di tre ettari con una densità di impianto di 6.500 ceppi per ettaro, allevati a Guyot semplice con una resa di 60 qli/ha. I suoli sono di origine morenica prevalentemente sabbiosi calcarei. La vendemmia è manuale, dalla prima decade fino alla fine di ottobre a seconda dell'epoca di maturazione. Dopo la diraspatura e pigiatura soffice le uve, vengono messe in piccoli fermentini di acciaio inox dove iniziano la fermentazione alcolica senza l'impiego di lieviti selezionati. Dopo una macerazione di 20 giorni il mosto viene separato dalle bucce e posto in barriques dove termina la fermentazione e in modo del tutto naturale svolge la fermentazione malolattica. Trascorsi 16 mesi di affinamento il vino viene imbottigliato.

TREVISANI

Soprazocco, Gavardo (BS)

❖ **274 - Cabernet Sauvignon “Due Querce” Garda DOC, 2017 - 15%**

€ 39,00

❖ **275 - Cabernet Sauvignon “Due Querce” Garda DOC, 2015 - 14%**

€ 48,00

Cabernet Sauvignon

Vendemmia manuale in cassetta con selezione in vigna alla metà di ottobre. Vinificazione tradizionale in rosso con temperatura controllata, 25gg. di macerazione con frequenti rimontaggi e follature. Maturazione per 15/18 mesi in botti di rovere da 5 hl.

❖ **276 - Merlot “Suer” Garda DOC, 2013 - 14%**

€ 32,00

Merlot

Vendemmia manuale in cassetta con selezione in vigna. Vinificazione tradizionale in rosso con macerazione sulle bucce per circa 12/15 giorni con frequenti rimontaggi e follature. Maturazione in tonneau da 5 hl per 6 mesi assemblaggio in acciaio.

VINI ROSSI - “BOTTICINO”

LOMBARDIA

NOVENTA



Botticino Mattina (BS)

❖ **277 - “Gobbio” Botticino DOC, 2018 - 15%**

€ 48,00

Barbera 35%, Sangiovese 35%, Marzemino 20% e Schiava Gentile 10%

Gobbio è il nome di una collina al centro dell'anfiteatro collinare di Botticino a circa 400 mt slm dove, contrariamente alle altre colline, non viene cavato il famoso marmo “Botticino Classico”, in quanto qui la pietra si sfalda e quindi non si può utilizzare. Il terreno particolare ed unico, ricco di marna (calcare e argilla), carbonato di calcio, limo e sabbia. Sistema di allevamento: pergola

bresciana e cordone speronato.
Età media del vigneto: dai 50 ai 100 anni. Resa per ettaro: 40 q.li/ha. Affinamento in botti di rovere di media capacità per circa 18 mesi + 6 mesi in bottiglia.

❖ **278 - “Pià della Tesa” Botticino DOC, 2017 - 14,5%**

€ 65,00

Barbera 30%, Sangiovese 30%, Marzemino 30%, Schiava Gentile 10%

L'apezzamento, allevato a cordone speronato, è situato nel comune di Botticino in alta collina (400 mt slm), al centro di un anfiteatro di colline dove la natura del terreno ed il particolare microclima creano un'ambiente felice per i vigneti. Una delle caratteristiche più importanti di questo appezzamento, è l'esposizione a Sud-Est, tale che il vigneto riceva costantemente durante tutta la giornata i raggi solari. La vendemmia avviene ad inizio ottobre e viene effettuata, come sempre, la scelta delle uve migliori, le quali vengono subito diraspate. Per quanto riguarda la fermentazione, le uve vengono poste a fermentare in botte a temperatura controllata, per 10 giorni, durante i quali vengono effettuate follature e rimontaggi delicati. La fermentazione malolattica è svolta in vecchie botti di rovere di 10 ettolitri, nelle quali poi il vino ha completato l'affinamento per un periodo di 18 mesi.

VINI ROSSI - “OLTREPÒ PAVESE” LOMBARDIA

TENUTA ISIMBARDA

Santa Giuletta (PV)

❖ **279 - Pinot Nero “Vigna del Cardinale” Oltrepò Pavese DOC, 2016 - 13,5%**

€ 48,00

Pinot Nero 100%

Zona di produzione: vigneti di proprietà che si estendono per circa 4 ettari nei Comuni di Santa Giuletta e Mornico Losana. Altitudine: dai 350 metri s.l.m. Esposizione: sud-ovest. Caratteristiche del terreno: le argille calcaree, le esposizioni felici e le altitudini relativamente elevate di alcune vigne rendono Isimbarda particolarmente vocata alla coltivazione di questo vitigno. Sistema di allevamento: cordones peronato. Densità di impianto: 6.000 ceppi per ettaro. Tecnica di produzione: le meticolose operazioni colturali, tra cui potature cortissime, i misurati interventi “inverde” e i precoci diradamenti danno vita ad un'ottima uva che viene raccolta manualmente e sottoposta ad un'accurata cernita. Dopo una macerazione di 8-10 giorni, e solo quando i profumi corrispondono ad equilibrati dati analitici, avviene il passaggio in carati per lo svolgimento della malolattica e poi il passaggio in rovere francese per circa un anno.

VINI ROSSI - “VALTELLINA” LOMBARDIA

AR.PE.PE.

Sondrio (SO)

❖ **280 - Rosso di Valtellina, DOC, 2020 - 13%**

€ 39,00

Nebbiolo (Chiavennasca)

Vigneto inerbito - Esposizione sud/est - Altitudine 350/400 m Vendemmia ad inizio ottobre - Resa 50 hl / ha. Macerazione: 115 gg in tini di legno da 50 hl. Affinamento: 6 mesi in tini e botti da 50 hl, cemento, bottiglia.

❖ **281 - Grumello “Rocca de Piro” Valtellina Superiore DOCG, 2015 - 13%** € 89,00

❖ **282 - Grumello “Rocca de Piro” Valtellina Superiore DOCG, 2019 - 13%** € 67,00

Nebbiolo (Chiavennasca)

Vigneto inerbito - Esposizione sud - Altitudine 350/500 m. Vendemmia a metà ottobre - Resa 45 hl / ha. Macerazione: 110 gg in tini di legno da 50 hl. Affinamento: 18 mesi in tini e botti da 50 hl, cemento, bottiglia. Il vino è il risultato dell'assemblaggio di uve provenienti dai due vigneti di proprietà situati nella zona del Grumello. Nelle annate in cui i tannini poco accentuati suggeriscono un affinamento breve in botte grande, il Valtellina Superiore Grumello Rocca De Piro DOCG sorprende per la velocità con cui acquista bevibilità.

❖ **283 - Grumello Riserva “Buon Consiglio” Valtellina Superiore DOCG, 2013 - 13%** € 165,00

❖ **284 - Grumello Riserva “Buon Consiglio” Valtellina Superiore DOCG, 2016 - 13%** € 125,00

Nebbiolo (Chiavennasca)

Quando le alte escursioni termiche autunnali cominciano a delineare il profilo aromatico delle uve, la buccia si ispessisce e i sali minerali si concentrano. Servono però le giuste acidità, per creare il Valtellina Superiore Grumello Riserva Buon Consiglio DOCG. Macerazioni lunghe, al bisogno anche oltre 100 giorni nel tino in legno, botte grande da 50hl per anche 60 mesi e ancora per il giusto tempo di attesa.

❖ **285 - Inferno “Fiamme Antiche” Valtellina Superiore DOCG, 2017 - 13,5%** € 79,00

❖ **286 - Inferno “Fiamme Antiche” Valtellina Superiore DOCG, 2019 - 13,5%** € 67,00

Nebbiolo (Chiavennasca)

Vigneto inerbito - Esposizione sud - Altitudine 350/500 m. Vendemmia a metà ottobre - Resa 45 hl / ha. Macerazione: 110 gg in tini di legno da 50 hl. Affinamento: 18 mesi in tini e botti da 50 hl, cemento, bottiglia. Il vino è il risultato dell'assemblaggio di uve provenienti dai due vigneti di proprietà situati nella zona del Grumello. Nelle annate in cui i tannini poco accentuati suggeriscono un affinamento breve in botte grande, il Valtellina Superiore Grumello Rocca De Piro DOCG sorprende per la velocità con cui acquista bevibilità.

❖ **287 - Inferno Riserva “Sesto Canto” Valtellina Superiore DOCG, 2013 - 13%** € 149,00

❖ **288 - Inferno Riserva “Sesto Canto” Valtellina Superiore DOCG, 2016 - 13%** € 125,00

Nebbiolo (Chiavennasca)

Quando le alte escursioni termiche autunnali cominciano a delineare il profilo aromatico delle uve, la buccia si ispessisce e i sali minerali si concentrano. Servono però le giuste acidità, per creare il Valtellina Superiore Grumello Riserva Buon Consiglio DOCG. Macerazioni lunghe, al bisogno anche oltre 100 giorni nel tino in legno, botte grande da 50hl per anche 60 mesi e ancora per il giusto tempo di attesa.

❖ **289 - Sassella “Stella Retica” Valtellina Superiore DOCG, 2017 - 13%** € 89,00

❖ **290 - Sassella “Stella Retica” Valtellina Superiore DOCG, 2019 - 13%** € 67,00

Nebbiolo (Chiavennasca)

Vigneto inerbito - Esposizione sud/est - Altitudine 400/600 m. Vendemmia nella seconda metà di ottobre - Resa 45 hl / ha. Macerazione: 120 gg in tini di legno da 50 hl. Affinamento: 18 mesi in tini e botti da 50 hl, cemento, bottiglia. La lunga macerazione può far molto bene anche ai vini giovani, che anno dopo anno riusciranno a stupirvi per la loro innata capacità di evoluzione. La giusta maturazione delle uve presuppone una grande attenzione nella scelta dei tempi, per quanto sia concesso dalle condizioni atmosferiche

❖ **291 - Sassella Riserva “Rocce rosse” Valtellina Superiore DOCG, 2013 - 13%** € 165,00

❖ **292 - Sassella Riserva “Rocce rosse” Valtellina Superiore DOCG, 2016 - 13%** € 125,00

Nebbiolo (Chiavennasca)

La raccolta delle uve viene fatta nella seconda metà di ottobre. I grappoli vengono sottoposti a un processo di diraspatura, in modo tale che nel vino ci sia una bassa presenza di tannini. La fermentazione viene fatta a una temperatura controllata. Tutto ciò avviene perché le uve di tipo Nebbiolo iniziano da sole la trasformazione alcolica, senza l'ausilio di lieviti selezionati. Il processo di vinificazione si conclude con l'affinamento, che viene fatto in grandi botti di legno, precisamente rovere francese. Per maturare alla perfezione, in vinto deve sostare al loro interno almeno per quattro anni. Prima di essere immesso sul mercato, il vino viene fatto affinare in bottiglia.

VINI ROSSI - “VALTELLINA”

LOMBARDIA

MARINO LANZINI

Ponte in Valtellina (SO)

❖ **293 - Valgella Valtellina Superiore DOCG, 2018 - 13,5%** € 59,00

Nebbiolo (Chiavennasca)

Ubicazione vigneti: versante Retico, Sottozona Valgella, altitudine: 550 metri slm. Forma allevamento: guyot con orientamento: est-ovest. Ceppi: 3500/ha, resa: 70 q.li/ha. Epoca raccolta: seconda metà di ottobre. Vinificazione in rosso con lieviti selezionati,

macerazione di 15/18 gg in tini di acciaio a temperatura costante di 24°. Fermentazione malolattica svolta in modo naturale in tini di rovere con l'aumento delle temperature in primavera. Affinamento: 24 mesi in legno di rovere, 6 mesi in bottiglia.

❖ **294 - Sforzato di Valtellina DCG, 2017 - 16%**

€ 95,00

Nebbiolo (Chiavennasca)

Ubicazione vigneti: versante Retico (comuni di Ponte in Valt e Tresivio), altitudine: 550/600 metri slm. Forma allevamento: mezzo archetto Valtellinese, orientamento: nord-sud. Ceppi: 3500/ha, resa: 70 q.li/ha. Epoca raccolta: fine settembre inizio ottobre. Vino ottenuto dai migliori grappoli di Nebbiolo sottoposti ad appassimento naturale. Vinificazione in serbatoi di inox con macerazione sulle bucce di circa 30 giorni, fermentazione malolattica svolta in modo naturale in legno. Affinamento in tonneau di rovere per circa 24 mesi, seguito da 10 mesi in bottiglia.

TRJACCA

Villa di Tirano (SO)

❖ **295 - Valtellina Superiore Riserva "La Gatta" DCG, 2017 - 13,5%**

€ 49,00

Nebbiolo (Chiavennasca)

Composizione del terreno: argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile, fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione. Resa 600g/m2, sistema di allevamento guyot. Vinificazione: macerazione sulle bucce per 15-17 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici, tre delestage a temperatura controllata di 29°, affinamento in grandi e piccole botti di rovere per 24 mesi

❖ **296 - Sforzato di Valtellina "San Domenico" DCG, 2018 - 15%**

€ 79,00

Nebbiolo (Chiavennasca)

Composizione del terreno: argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile, fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione. Resa 500g/m2, sistema di allevamento ad archetto valtellinese. Vinificazione: appassimento delle uve in fruttai per 60-70 giorni. Macerazione sulle bucce per 15-17 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici, tre delestage a temperatura controllata di 29°C, affinamento in grandi e piccole botti di rovere per 18 mesi.

VINI ROSSI - "DAL LAGO DI GARDA"

VENETO

CORTE GARDONI

Valeggio sul Mincio (VR)

❖ **297 - Bardolino Superiore "Pradicà" DCG, 2018 - 12,5%**

€ 25,00

Corvina 65%, Rondinella 25%, Sangiovese 10%

Affinamento di 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 hl.

VINI ROSSI - "VENETO"

LA FRASSINA

Caorle Località Marango (VE)

- ❖ **298 - Cabernet Sauvignon Venezia DOC, 2016 - 13%** € 28,00

Cabernet Sauvignon 100%

Vendemmia manuale in cassetta con selezione in vigna la terza decade di settembre. Vinificazione macerazione di 8/9gg a temperatura controllata (24-26) in contenitori di acciaio. Maturazione in acciaio per circa 14 mesi.

- ❖ **299 - Cabernet Sauvignon "Ciaro del Turco" Venezia DOC, 2012 - 13,5%** € 38,00

Cabernet Sauvignon 100%

Vendemmia: manuale in cassetta con selezione in vigna la terza decade di settembre. Vinificazione macerazione di 12/15gg a temperatura controllata (24-26) in contenitori di acciaio. Maturazione in acciaio e botti grandi per circa 30 mesi.

- ❖ **300 - Merlot Venezia DOC, 2016 - 13%** € 28,00

Merlot

Vendemmia manuale la seconda decade di settembre. Vinificazione in serbatoi di acciaio con macerazione per circa 7 giorni a temperatura controllata (24-26°C). Maturazione in serbatoi di acciaio per 12 mesi.

- ❖ **301 - Merlot "Ghebo" Venezia DOC, 2015 - 13,5%** € 38,00

Merlot

Vendemmia manuale in cassetta con selezione in vigna la seconda decade di settembre. Vinificazione macerazione di 12/15gg a temperatura controllata (24-26) in contenitori di acciaio. Maturazione in acciaio e botti grandi per circa 12-18 mesi.

MASOTTINA

Conegliano (TV)

- ❖ **302 - Cabernet Sauvignon Riserva "Ai Palazzi" Piave DOC, 2015 - 13%** € 38,00

Cabernet Sauvignon

Vendemmia a settembre/ottobre Macerazione: a contatto con le bucce. Fermentazione alla temperatura prossima ai 28° C. Fermentazione malolattica svolta. Affinamento in botti di rovere di Slavonia e barriques francesi per un periodo variabile dai 24 ai 36 mesi.

- ❖ **303 - Merlot Riserva "Ai Palazzi" Piave DOC, 2010 - 13,5%** € 48,00

- ❖ **304 - Merlot Riserva "Ai Palazzi" Piave DOC, 2007 - 13,5%** € 65,00

Merlot

Vendemmia a settembre/ottobre Macerazione: a contatto con le bucce. Fermentazione alla temperatura prossima ai 28° C. Fermentazione malolattica svolta. Affinamento in botti di rovere di Slavonia e barriques francesi per un periodo variabile dai 24 ai 36 mesi.

- ❖ **305 - "Montesco" Colli di Conegliano DCG, 2015 - 14%** € 55,00

- ❖ **306 - "Montesco" Colli di Conegliano DCG, 2010 - 14%** € 86,00

- ❖ **307 - "Montesco" Colli di Conegliano DOC, 2000 - 14%** € 128,00

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino

Affinamento in barriques provenienti dal massiccio centrale francese per un periodo di 24 mesi, 6 mesi in bottiglia.

VINI ROSSI - "VALPOLICELLA"

VENETO

ALBINO ARMANI

Marano di Valpolicella (VR)

- ❖ **308 - Valpolicella Classico Superiore "Egle", 2018 - 13%** € 25,00

Corvina, Corvinone, Rondinella

Questo vino è prodotto da viti coltivate su terrazzamenti di alta collina tra Camporal e San Rocco, nell'alta valle di Marano di Valpolicella, cuore della zona Classica. Dall'elegante equilibrio tra corpo e freschezza, deriva un vino di carattere, longevo, che rende riconoscibile il territorio di origine. Zona di produzione: Alta collina della valle di Marano di Valpolicella, fra 300 e 500 mt s.l.m. Composizione del suolo: Depositi calcarei su rocce di origine vulcanica. Sistema di allevamento: Pergola veronese su ripidi terrazzamenti

realizzati con i tradizionali muri a secco, le marogne. Vendemmia: Manuale, i primi di ottobre. Vinificazione: Fermentazione sulle bucce in piccoli serbatoi di acciaio con délestage (completo rimescolamento tramite svuotamento e riempimento del serbatoio). Il vino matura in botte grande.

❖ **309 - Valpolicella Classico Superiore “Ripasso”, 2019 - 14%**

€ 32,00

Corvina, Corvinone, Rondinella

Nella versione Ripasso, cioè ripassato sulle vinacce del nostro Amarone appena svinato, il Valpolicella d'annata si arricchisce di struttura e concentrazione. Zona di produzione: nell'alta collina della valle di Marano, fra 360 e 450 mt s.l.m. Composizione del suolo: depositi calcarei su rocce vulcaniche. Sistema di allevamento: vecchie pergole su terrazzamenti realizzati con muri a secco (marogne). Vendemmia: manuale, i primi di ottobre. Vinificazione: sulle vinacce fresche di svinatura dell'Amarone, ancora generose in struttura e aromi, travasiamo il vino Valpolicella dell'annata. Seguono alcune follature e qualche délestage per accompagnarlo all'esaurimento degli zuccheri residui e arricchirlo in volume e dolcezza tannica. L'affinamento si svolge in botti di rovere per un anno circa.

ALESSANDRO BONI

Negrar di Valpolicella (VR)

❖ **310 - Valpolicella Classico Superiore Ripasso, 2019 - 14,5%**

€ 36,00

Corvina veronese 30%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, Oseleta 10%

Le uve provengono tutte da vigneti di proprietà, situati a Negrar, nel cuore della Valpolicella Classica, tra i 190 e i 210 m. s.l.m. Vinificazione: la vendemmia si effettua solitamente alla fine di settembre. L'uva viene selezionata molto accuratamente e deposta in plateau di plastica. Dopo la raccolta le cassette vengono portate nel fruttai dove avviene un leggero appassimento di 20 giorni. Successivamente si procede con la diraspatura e pigiatura delle uve. La prima fermentazione ha una durata di circa 3 settimane, durante le quali si effettuano rimontaggi quotidiani e délestage. Alla svinatura il Valpolicella Superiore viene messo in acciaio ad attendere l'operazione di ripasso, che avviene solitamente nel periodo di marzo su vinaccia di Recioto, la quale consente una seconda fermentazione del vino. Svinato, viene lasciato ancora 15gg in acciaio per poi passare all'affinamento in legno. Maturazione: affina in botti di Rovere di Slavonia di secondo passaggio a tostatura leggera dalla capacità di 10\20hl, per una durata di almeno dodici mesi. Riposa in bottiglia sei mesi prima di essere messo in commercio.

❖ **311 - Amarone della Valpolicella Classico 2015 - 16%**

€ 79,00

Corvina veronese 30%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, Oseleta 10%

Le uve provengono tutte da vigneti di proprietà, situati a Negrar, nel cuore della Valpolicella Classica, tra i 190 e i 210 m. s.l.m. Vinificazione: la vendemmia si effettua solitamente dalla terza settimana di settembre. L'uva viene selezionata molto accuratamente e deposta in plateau di legno. Dopo la raccolta le cassette vengono portate nel fruttai dove avviene un appassimento completamente naturale, senza aiuto di macchinari, che dura tra i 90 e i 120 giorni. Raggiunta una concentrazione zuccherina di 25-26° Babo si procede con la diraspatura e pigiatura delle uve. La fermentazione ha una durata che varia dai 35 ai 45 giorni, durante i quali si effettuano rimontaggi quotidiani e délestage. Dopo la svinatura l'Amarone rimarrà ancora per circa 15gg in acciaio per poi passare all'affinamento in legno. Maturazione: l'affinamento avviene in botti di Rovere di Slavonia a tostatura leggera dalla capacità di 10\15hl, per una durata di almeno 30 mesi. Riposa in bottiglia 6 mesi prima di essere messo in commercio.

BRIGALDARA

San Pietro in Cariano (VR)

❖ **312 - “Il Vegro” Valpolicella Superiore Ripasso DOC, 2018 - 14,5%**

€ 38,00

Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%

Vigneto di provenienza Marcellise, Brigaldara (150-250m/s.l.m.), forma d'allevamento Pergola veronese e Guyot, Superficie vitata 35 ha - 4.000 ceppi/ha, anno d'impianto 1980. Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre, manuale. Vinificazione: rifermentazione del Valpolicella d'annata sulle vinacce d'Amarone per circa 5 giorni, con brevi rimontaggi per mantenere bagnato il cappello. Affinamento: 1 anno e mezzo in legno grande.

❖ **313 - Amarone della Valpolicella Classico DCG, 2016 - 16,5%**

€ 75,00

Corvinone 50%, Corvina 20%, Rondinella 20%, altre 10%

Le uve dedicate alla produzione dell'Amarone sono le meglio esposte e le più spargole. La messa a riposo delle uve è preceduta da una selezione molto attenta in vigneto mirata ad eliminare i grappoli danneggiati e quelli che non presentano le caratteristiche ideali per un appassimento di qualità. Le uve sono sottoposte ad un appassimento di circa 120 giorni, al termine del quale avviene la vinificazione. La vinificazione è strutturata in modo di favorire la cessione da parte della buccia di tutte le componenti nobili. Epoca di vendemmia: seconda metà di ottobre a mano Vinificazione: selezione delle uve in vigneto che subiscono un appassimento tradizionale in cassetta poste in fruttai. La vinificazione in rosso assicura il contatto delle bucce per l'intero processo fermentativo e l'estrazione del colore è favorito da 2 rimontaggi quotidiani e un delastage a metà fermentazione. Affinamento: 1 anno in barrique e 2 anni in botti di rovere da 25 hl.

VINI ROSSI - “VALPOLICELLA”

VENETO

CA' LA BIONDA

Valgatarà (VR)

❖ **314 - Valpolicella Classico DOC, 2018 - 12,5%**

€ 38,00

Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella e Molinara 10%.

Zona di origine: Valpolicella classico, zona storica, il suolo è prevalentemente di tipo calcareo-argilloso, con buona presenza di scheletro (sassi, rocce). I vigneti si trovano in posizione collinare, ad un'altitudine variabile che va da 150 a 300 mt s.m. con esposizione Est. La vendemmia inizia l'ultima decade di settembre e normalmente si protrae fino alla fine di ottobre. Vinificato in vasi vinari

d'acciaio, a temperatura controllata (Max 25 °C). La macerazione dura circa dieci giorni. Il vino viene affinato per circa 3 mesi prima della commercializzazione.

❖ **315 - "Ravazzol" Amarone della Valpolicella Classico DCG, 2013 - 16%** **€ 165,00**

Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella e Molinara 10%.

Per la produzione dell'Amarone vengono selezionate le migliori uve, i grappoli più spargoli esposti al sole in maniera ottimale e messi ad appassire in cassette di legno di 6Kg per il periodo che va dalla raccolta fino a gennaio, inizio febbraio. Durante questi mesi ogni acino perde circa un 40% del proprio peso per la perdita di acqua ed è soggetto a delle trasformazioni fisico-chimiche che conferiranno al vino un bouquet unico sia a livello olfattivo che gustativo oltre ad una grande concentrazione. Questo Amarone fermenta in vasi vinari d'acciaio a temperature molto basse di 10 - 15 °C (temperature invernali); viene poi affinato in botti di rovere della capacità di 30 ettolitri per 36 mesi e successivamente in bottiglie da 0,750 litri per gli 8 mesi che precedono la commercializzazione.

CATERINA ZARDINI

Marano di Valpolicella (VR)

❖ **316 - Valpolicella Classico Superiore DOC, 2018 - 14%** **€ 35,00**

Corvina Veronese e Corvinone Veronese 70%, Rondinella 30%.

Vigneto. Selezione delle migliori uve da 36 ha di vocati vigneti collinari posti a 300 metri di altitudine, nel comune di Marano di Valpolicella. Esposizione Sud-Ovest. Terreno di origine calcareo eocenico. Vigne allevate a pergolella semplice, con densità di 3000 piante per ettaro. Raccolta e selezione manuale dei migliori grappoli a fine settembre. Fruttaio. Appassimento naturale in fruttaio per circa 20 giorni. Grande cura al controllo dell'integrità delle uve e sanità del grappolo. Vinificazione. Pigiatura delle uve appassite. Fermentazione a temperatura controllata di 28°C con due follature giornaliere; macerazione per 15 giorni. Affinamento. Maturazione in botti di rovere di Slavonia da 50hl per 12 mesi ed evoluzione del vino in bottiglia per 6 mesi.

❖ **317 - Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOC, 2015 - 16%** **€ 86,00**

Corvina Veronese e Corvinone Veronese 70%, Rondinella 30%.

Selezione delle migliori uve da 36 ha di vocati vigneti collinari posti a 300m di altitudine, nel comune di Marano di Valpolicella. Esposizione Sud-Ovest. Terreno di tipo calcareo eocenico. Vigne allevate a pergolella semplice, con densità di 3000 piante per ettaro. Raccolta e selezione manuale dei migliori grappoli a fine settembre. Uve perfette, sanissime, con contenuto zuccherino elevato. Fruttaio. Appassimento da fine settembre per circa 100 giorni, con calo naturale del 35-40% in peso. Grande cura al controllo dell'integrità delle uve e sanità del grappolo nel fruttaio. Vinificazione. Pigiatura soffice delle uve appassite in dicembre/gennaio. Fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 30 giorni.

Tommasi Family Estates

DE BURIS

Negrar (VR)

❖ **318 - Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOC, 2009 - 15,5%** **€ 415,00**

❖ **319 - Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOC, 2010 - 15,5%** **€ 365,00**

Corvina 65% Corvinone 24% Rondinella 5% Oseleta 6%

Vigneto La Groletta, comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella: estensione totale 10 ettari, selezione delle uve nella parcella di 1,9 ettari e da circa 0.50 ha del cru La Groletta altitudine 300 metri sopra il livello del mare esposizione sud ovest, i vigneti si affacciano sul lago di Garda. Caratteristiche del terreno: argilloso e calcareo, di medio impasto con medio scheletro ph 7-7,5. terreno con scarsa copertura vegetale, povero di materia organica e ricco di calcare, potassio e calcio, e con basse concentrazioni di magnesio e ferro. Sistema di allevamento guyot con una densità di impianto di 6500 ceppi per ettaro, età media delle vigne 30 anni, resa per ettaro 60 quintali per ettaro con resa al 40% in vino. Vendemmia ed appassimento: selezione manuale dei migliori grappoli a partire dal 10 settembre, che sono stati posti in cassette da 7 kg ciascuna e successivamente depositi singolarmente su graticci di bambù per l'appassimento. Le uve sono state lasciate essiccare per 110 giorni nel fruttaio dedicato, dove un sistema di ventilazione mantiene un flusso d'aria costante ed una bassa percentuale di umidità. Vinificazione e affinamento: Dopo un'ulteriore cernita delle uve al termine dell'appassimento, a gennaio è stata effettuata la pigiatura, seguita da una breve criomacerazione per 10 giorni circa. la fermentazione è avvenuta lentamente per 30 giorni in tini di rovere, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni. la fermentazione malolattica è stata effettuata una volta durante il primo anno di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia. Il vino ha proseguito l'affinamento per 5 anni nelle botti di rovere da 15/30hl dell'antica cantina di Villa De Buris, dove ha proseguito il riposo in bottiglia.

De Buris 2009 è stato prodotto in 6739 bottiglie e 248 magnum.

De Buris 2010 è stato prodotto in 8268 bottiglie e 150 magnum.

VINI ROSSI - "VALPOLICELLA"

VENETO

MERONI

Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

❖ **320 - "Sengia" Valpolicella Classico DOC, 2016 - 13%** **€ 28,00**

Corvina Veronese 30%, Corvinone 30 %, Rondinella 30%, Molinara 10%

I terreni su cui insistono i vigneti hanno caratteristiche morfologiche varie e composite con forte presenza di zone calcaree argillose, i vigneti si trovano a un'altitudine compresa fra i 140 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a Ovest/ Sud-Ovest. Densità

d'impianti: Pergola Veronese e Guyot, da 3.000 ceppi/ha per impianti più vecchi a 6000/6600 ceppi/ha per impianti più recenti. La vendemmia, rigorosamente a mano, inizia nella prima metà di ottobre, con le uve che per prime raggiungono l'ottima maturazione fenolica nei vigneti del podere Maso, per concludersi intorno al 20 di ottobre con quelle del podere Sengia. Vinificazione: pressatura e diraspatura delle uve e successiva fermentazione in acciaio, con macerazione di circa 25 giorni circa e continui interventi di rimontaggio dei mosti. A seguire fermentazione la malolattica che termina alla fine di novembre. Invecchiamento per circa un anno: il vino viene messo per il 50% in botti di rovere di Slavonia da 20-25 hl, e il 50% in vasche d'acciaio, per poi essere riassemblato per destinarlo alle fasi preparatorie dell'imbottigliamento e una successiva fase di affinamento in vetro prima della sua commercializzazione.

❖ **321 - "Il Velluto" Valpolicella Classico Superiore DOC, 2014 - 14,5%** **€ 54,00**

Corvina Veronese 30%, Corvinone 30 %, Rondinella 30%, Molinara 10%

I terreni su cui insistono i vigneti hanno caratteristiche morfologiche varie e composite con forte presenza di zone calcaree argillose, i vigneti si trovano a un'altitudine compresa fra i 140 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a Ovest/ Sud-Ovest. Sistema di allevamento: Pergola Veronese e Guyot, densità d'impianto: da 3.000 ceppi/ha per impianti più vecchi a 6000/6600 ceppi/ha per impianti più recenti. Vendemmia: La vendemmia, rigorosamente a mano, inizia nella prima decade di settembre con le uve che per prime hanno raggiunto l'ottima maturazione fenolica nei vigneti del podere Maso, per concludersi poi nella seconda metà di settembre con quelle del podere Sengia. I grappoli accuratamente selezionati vengono messi a riposare in cassette per poi essere stoccate nei locali di appassimento. I grappoli vengono lasciati appassire naturalmente nel fruttai, dai primi di ottobre fino alla seconda decade di novembre, vengono periodicamente controllati ed hanno, alla fine del processo, un calo di volume pari al 7-8%, presentandosi estremamente sani e privi di muffe o marcizioni. Vinificazione: Pressatura e diraspatura delle uve e successiva fermentazione in acciaio, con macerazione di circa 25 giorni e numerosi interventi di rimontaggio dei mosti. Successiva fermentazione malolattica naturale in acciaio completata all'inizio dell'estate 2016. Invecchiamento: il vino viene messo in botti di rovere di Slavonia da 2025 hl, e lì trascorre un periodo di affinamento di circa 3 anni e mezzo, per poi essere destinato alle fasi preparatorie dell'imbottigliamento e della successiva fase di affinamento in vetro prima della sua commercializzazione.

❖ **322 - "Il Velluto" Amarone Classico della Valpolicella DOC, 2014 - 16,5%** **€ 115,00**

❖ **323 - "Il Velluto" Amarone Classico della Valpolicella DOC, 2013 - 16,5%** **€ 135,00**

❖ **324 - "Il Velluto" Amarone Classico della Valpolicella Riserva DOC, 1990 - 15%** **€ 650,00**

Corvina 35%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 10%

I terreni su cui insistono i vigneti hanno caratteristiche morfologiche varie e composite con forte presenza di zone calcaree argillose, i vigneti si trovano a un'altitudine compresa fra i 140 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a Ovest/Sud-Ovest. Sistema di allevamento: Pergola Veronese e Guyot Densità d'impianto: da 3.000 ceppi/ha per impianti più vecchi a 6000/6600 ceppi/ha per impianti più recenti. La vendemmia, rigorosamente a mano, inizia nella terza decade di settembre, con le uve che per prime raggiungono l'ottima maturazione fenolica nei vigneti del podere Maso, per concludersi poi nella prima metà di ottobre con quelle del podere Sengia. I grappoli accuratamente selezionati vengono messi a riposare in cassette per poi essere stoccate nei locali di appassimento. Appassimento: i grappoli vengono lasciati appassire naturalmente nel fruttai, dai primi di ottobre fino alla terza decade di gennaio, periodicamente controllati, alla fine del processo hanno un calo di volume circa del 30%, sani e privi di muffe o marcizioni. Vinificazione: pressatura e diraspatura delle uve e successiva fermentazione in acciaio, con macerazione di circa 60 giorni e numerosi interventi di rimontaggio dei mosti. Successiva fermentazione malolattica naturale in acciaio. Invecchiamento: il vino viene messo in botti di rovere di Slavonia da 25 hl, e lì trascorre un periodo di affinamento di circa 5 anni, per poi essere destinato alle fasi preparatorie dell'imbottigliamento e della successiva fase di affinamento in vetro prima della sua commercializzazione.

IMPORTANTE: L'ANNATA 1990 NECESSITA 5/6 ORE DI DECANTAZIONE

WICHTIG: DER 1990ER JAHRGANG BRAUCHT 5/6 STUNDEN DECANATION

IMPORTANT: VINTAGE 1990 REQUIRES 5/6 HOURS OF DECANTING

VINI ROSSI - "VALPOLICELLA"

VENETO

MONTÉ CASTELON

San Bonifacio (VR)

❖ **325 - Valpolicella Classico DOC, 2020 - 12%** **€ 25,00**

Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella e Molinara 10%.

Il terreno è prevalentemente calcareo-argilloso con un'alta percentuale di roccia e pietra. I vigneti si trovano su una collina rivolta a sud ad un'altitudine che varia tra i 400 e i 530 metri sul livello del mare. La raccolta inizia generalmente nell'ultima settimana di settembre e continua fino alla fine di ottobre. Vinificazione ed affinamento: questo Valpolicella viene fermentato in serbatoi di

acciaio inox ad una temperatura massima di 25 gradi centigradi per 10 giorni. Segue un ulteriore periodo di invecchiamento di sei mesi, prima che il vino venga imbottigliato e venduto commercialmente.

❖ **326 - Valpolicella Superiore Ripasso DOC, 2019 - 13,5%** € 42,00

Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella e Molinara 10%.

Il terreno è prevalentemente calcareo-argilloso con un'alta percentuale di roccia e pietra. I vigneti si trovano su una collina rivolta a sud ad un'altitudine che varia tra i 400 e i 530 metri sul livello del mare. La raccolta inizia generalmente nell'ultima settimana di settembre e continua fino alla fine di ottobre. Vinificazione ed affinamento: "Ripasso" è una tecnica antica che prevede la rifermentazione del vino Valpolicella sulle bucce dell'Amarone. Questa pratica enologica riflette i valori tradizionali contadini del "non sprecare" in questo caso le bucce, con il loro ricco colore, l'aroma unica e gli zuccheri non fermentati, ottenuti dalla produzione di Recioto e Amarone. Con la seconda fermentazione migliora quindi la qualità del vino che viene affinato poi in botti di legno da 2000 litri per minimo 24 mesi.

❖ **327 - Amarone della Valpolicella Classico DCG, 2018 - 15,5%** € 78,00

Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella e Molinara 10%.

Il terreno è prevalentemente calcareo-argilloso con un'alta percentuale di roccia e pietra. I vigneti si trovano su una collina rivolta a sud ad un'altitudine che varia tra i 400 e i 530 metri sul livello del mare. La raccolta inizia generalmente nell'ultima settimana di settembre e continua fino alla fine di ottobre. Vinificazione ed affinamento: per produrre l'Amarone vengono utilizzate solo le uve migliori. Vengono selezionati i grappoli di uva meno compatti che hanno la migliore esposizione alla luce del sole. I grappoli d'uva vengono posati su casse in legno della portata di sei kg. circa. Il periodo di appassimento dura dalla raccolta fino alla fine di gennaio. Durante questo periodo di appassimento le uve perdono circa il 40% del loro peso in acqua e subiscono alcune trasformazioni chimiche-fisiologiche che danno al vino un bouquet unico e una notevole concentrazione. L'Amarone non è un vino di sola tecnica, ma anche il risultato di un rigoroso lavoro in vigna e di un paziente e meticoloso periodo di invecchiamento che dura almeno due anni dal completamento della fermentazione.

QUINTARELLI

Cerè di Negrar (VR)

❖ **328 - Amarone della Valpolicella Classico DOC, 2007 - 16,5%** € 650,00

Corvina e Corvinone, Rondinella, Cabernet, Nebbiolo, Croatina e Sangiovese

In febbraio una pigiatura soffocissima precede la macerazione che durerà quasi due mesi. Dopo la vendemmia, le uve vengono appassite per circa 120 giorni con lo scopo di ridurre il contenuto di acqua e conferire al vino gli zuccheri. Decantazione naturale e invecchiamento in botti di rovere medio grandi per 7 anni, questo invecchiamento record permette di ottenere un vino di complessità e struttura straordinarie.

Campagnola

ROCCOLO DEL LAGO

Lazise (VR)

❖ **329 - Corvina Veronese "Vendemmia tardiva" IGP, 2019 - 14%** € 29,00

Corvina Veronese 100%

Vinificazione: Pigiatura e diraspatura delle uve. Fermentazione a temperatura controllata e macerazione sulle vinacce per 10/15 giorni. Il vino affina per circa 9 mesi in botti di legno: 50% del vino in botti di rovere di Slavonia mentre il restante 50% in barriques francesi in rovere di Allier.

SPERI

San Pietro in Cariano (VR)

❖ **330 - Amarone della Valpolicella Classico "Sant'Urbano" DOC, 2017 - 15%** € 125,00

Corvina Veronese e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%.

Vigneti: Proprietà Monte Sant'Urbano, nel comune di Fumane. Situato su una collina ad una altitudine tra i 280 e i 350 m./s.l.m. - elevata età media delle vigne. Vinificazione: selezione manuale dei migliori grappoli e successivo appassimento per circa 100 giorni, con calo ponderale del 40% circa. Successiva pigiatura e lunga fermentazione con macerazione. Invecchiamento: 24 mesi in tonneau di rovere francese da 500 l.; a seguire 18 mesi in botti medio-grandi di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia di 12 mesi.

VINI ROSSI - "VALPOLICELLA"

VENETO

Campagnola

TENUTA DI MISSOJ

Negrar (VR)

❖ **331 - Valpolicella Superiore Ripasso DOC, 2019 - 14%** € 42,00

Corvina Veronese e Corvinone Veronese 80%, Rondinella 20%.

Selezione dei migliori grappoli e raccolta manuale dell'uva matura con una resa massima di 100 qli/ha. Vinificazione: Valpolicella Superiore prodotto con la tradizionale tecnica del "Ripasso". Fermentazione e macerazione dell'uva fresca in ottobre per 15 giorni circa. Svinatura. Il vino completa la fase di maturazione fino a gennaio/febbraio in vasche di cemento o acciaio. Successivamente viene fatto rifermentare sulle vinacce dell'Amarone appena svinato, per acquisire maggior struttura, colore e complessità. Affinamento. Il 60% del vino ottenuto è affinato in botti di rovere di Slavonia da 20-30hl; il restante 40% in barriques nuove da 225l in rovere di Allier di media/bassa tostatura per un totale di 12 mesi.

VILLA SPINOSA

Negrar (VR)

❖ 332 - "Albasini" Amarone della Valpolicella Classico DCG, 2015 - 16%

€ 115,00

Corvina, Rondinella, Molinara

L'Amarone "Albasini" è il vino più rappresentativo dell'azienda. È l'interpretazione dell'amarone Amarone di Villa Spinosa: vino che risalta per il suo stile tradizionale ed austero. Finezza ed eleganza sono il suo punto di forza e la sua identità. Dall'annata 2010 è stato dedicato agli avi Albasini, che costruirono la casa di Figari ed iniziarono a coltivare i terreni intorno, oggi piantati a vigneto. Figari è oggi uno dei tre cru aziendali e balcone naturale sulla Valpolicella Classica, affacciato sulla vallata di Marano di Valpolicella. Collocazione geografica: vigneti di proprietà situati a Marano di Valpolicella, in località Figari, zona collinare della Valpolicella Classica a ridosso del colle Masua. Caratteristiche del vigneto: altitudine tra 230 e 275 metri s.l.m. con esposizione verso ponente. Tipologia del terreno: terreni calcarei, poco profondi e di media fertilità, originati da depositi marini, sistema di allevamento: Guyot, da 4.000 a 4.500 viti per ettaro. Resa: 80-100 quintali di uva per ettaro, di cui solo i grappoli migliori sono destinati a questo vino. Vendemmia: dalla metà di settembre all'inizio di ottobre, raccolta manuale delle uve, selezionando i grappoli e depositandoli in apposite cassette per l'appassimento nei fruttai. Appassimento: periodo di 3-4 mesi in cui le uve perdono circa il 30% del peso iniziale. Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice delle uve appassite, fermentazione in acciaio all temperatura 10-18 °C. Durata della fermentazione: circa 4 settimane, con rimontaggi quotidiani. Fermentazione malolattica: in primavera. Affinamento in acciaio fino ad aprile, segue affinamento in legno per 12 mesi in tonneaux da 500 litri di rovere francese e 4 anni in botti di rovere di Slavonia da 20-25 ettolitri, seguì quindi l'affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

❖ 333 - "Guglielmi di Jago" Amarone della Valpolicella Classico DOC, 2007 - 16%

€ 285,00

Corvina, Rondinella, Molinara

Prodotto solo nelle migliori annate. Vendemmia: Raccolta manuale, dalla metà di settembre all'inizio di ottobre, selezionando i grappoli e depositandoli in piccole casse per l'appassimento. Resa: 30-35 ettolitri di vino per ettaro. Vinificazione: Pigiatura e diraspatura soffice delle uve. Fermentazione: in recipienti di acciaio di piccole dimensioni, unendo le diverse varietà dell'uvaggio. Temperatura fermentazione: 8-15 °C. Durata della macerazione: 4-6 settimane, con rimontaggi quotidiani e delestages ogni 2-3 giorni. Fermentazione malo-lattica: primavera. Permanenza in cisterne d'acciaio: 1 mese. Affinamento in legno: 12 mesi in barriques e 12 anni in botti di Rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia: 12 mesi.

VINI ROSSI "TRENTINO"

BALDESSARRI



Località Povo (TN)

❖ 334 - Cabernet Sauvignon "La casa del Picchio Verde" Bio, 2013 - 13%

€ 26,00

Cabernet Sauvignon 100%

Vigneto di provenienza: La Villa; superficie 1 ha; sesto impianto 0,80x2,70; altitudine /slm 400; ceppi/Ha 4700; esposizione ovest. Nella zona di Villa Saracini maturano le uve di Cabernet Sauvignon, allevate in parte a Guyot, in parte su pergola semplice trentina.

❖ **335 - Merlot “La casa del Picchio Verde” Bio, 2016 - 13%**

€ 26,00

Merlot 100%

Vigneto di provenienza: La Villa; superficie 1 ha; sesto impianto 0,80x2,70; altitudine /slm 400; ceppi/Ha 4700; esposizione ovest. Le vigne di circa 45 - 50 anni sono allevate a pergola trentina, e si trovano nei pressi di Villa Saracini. Il loro grappolo è importante, dal colore di un rosso rubino intenso.

BOLOGNANI

Lavis (TN)

❖ **336 - “Gabàn” Vigneti delle Dolomiti IGT, 2001 - 13,5%**

€ 90,00

Cabernet Sauvignon, Merlot

Gabàn è un crù, prodotto con uve Cabernet e Merlot unicamente del vigneto Gabàn con 6000 viti/ettaro, a filare (guyot), produzione contenuta [inferiore ai 60 ql/ettaro). Grappoli scelti, raccolti a mano, che vinifichiamo separatamente per varietà, nel rispetto della tradizione, macerando per dieci-dodici giorni con le bucce. Viene affinato in legno piccolo per circa un anno, poi il meglio lo assembliamo in acciaio, dove vi rimane alcuni mesi sino all'imbottigliamento. Seguono altri due-tre anni di evoluzione in bottiglia.

CASTEL NOARNA

Noarna di Nogaredo (TN)



❖ **337 - “Romeo” Vigneti delle Dolomiti IGT, 2015 - 13%**

€ 47,00

❖ **338 - “Romeo” Vigneti delle Dolomiti IGT, 2004 - 13%**

€ 69,00

Merlot, Cabernet Sauvignon

Vendemmia e selezione delle uve a mano dalla seconda metà di settembre fino a metà ottobre a seconda delle annate. Fermentazione spontanea con lieviti autoctoni, nessun utilizzo di coadiuvante di fermentazione. Non viene utilizzata SO2 sull'uva o nel mosto. Fermentazione malolattica: non viene controllata, normalmente viene svolta completamente. Modalità e durata affinamento: permanenza in legno in presenza delle fecce nobili, da 12 a 18 mesi e poi in bottiglia per almeno 6 mesi. dell'imbottigliamento. Contenuto in anidride solforosa totale al di sotto del 50 mg/l.

CEMBRIANI D.O.C.

Cembra (TN)

❖ **339 - 708KM Cembriani rosso Vigneti delle Dolomiti IGT, 2016 - 12,5%**

€ 28,00

Schiava, Lagrein

Vinificazione con fermentazione sulle bucce in acciaio inox a temperatura controllata; svinatura con pressatura soffice. Maturazione in acciaio inox. Affinamento in acciaio.

FEDRIZZI

Mezzolombardo (TN)

❖ **340 - Teroldego Rotaliano “Due Vigneti” DOC, 2019 - 13,5%**

€ 47,00

Teroldego

Vendemmia manuale in bins e parte in cassetta con selezioni in vigna ad inizio ottobre. La vendemmia viene ritardata con sovrasmaturazione in vigna, con selezione certosina dei grappoli. Vinificazione: l'uva viene pigiata, diraspata e posta a fermentare in recipienti di acciaio inox termocondizionati. Fin dalle prime fasi si interviene con rimontaggi giornalieri ed alcuni délestage. Diversamente dal vino base si prolunga la macerazione postfermentativa di alcuni giorni senza superare i 15 giorni complessivi. Il vino nuovo riposa per alcune settimane in acciaio per favorire il naturale illimpidimento e quindi viene travasato in legno di piccola capacità, dove porta a termine la malolattica. Maturazione: in piccole botti di rovere per 12-18 mesi.

VINI ROSSI “TRENTINO”

LA CADALORA

Santa Margherita di Ala (TN)

❖ **341 - “Majere” Casetta Vallagarina IGT, 2017 - 13%**

€ 39,00

Casetta

Superficie del vigneto: 1,5 ettari, Tipo di terreno di conoide calcareo, argilloso con buona presenza di scheletro, esposizione: Sud-Ovest. La vinificazione è di tipo tradizionale in rosso, la macerazione con le bucce è di circa 15 giorni. La fermentazione avviene in acciaio inox e lo stoccaggio in piccoli fusti di rovere francese dura 12 mesi, imbottigliamento a novembre e affinamento in bottiglia un altro anno.

❖ **342 - “Vignalet” Pinot Nero Vallagarina IGT, 2017 - 13%**

€ 47,00

Pinot Nero

Superficie del vigneto: 1,5 ettari, tipo di terreno di conioide calcareo, argilloso con buona presenza di scheletro con esposizione Sud. La vinificazione è di tipo tradizionale in rosso, la macerazione con le bucce è di circa 15 giorni. La fermentazione avviene in acciaio inox e lo stoccaggio in barriques di rovere francese dura 12 mesi, imbottigliamento a novembre e affinamento in bottiglia un altro anno.

LONGARIVA

Borgo Sacco – Rovereto (TN)

❖ **343 - Cabernet Franc Riserva “Quartella” Vigneti delle Dolomiti IGT, 2013 - 13%**

€ 36,00

Cabernet Franc 80%, Cabernet Sauvignon 20%

Fermentazione sulle bucce per due settimane. Invecchiamento del vino in piccole botti di rovere per 18-24 mesi e lungo affinamento in bottiglia.

❖ **344 - “Tre Cesure” Vigneti delle Dolomiti IGT, 2016 - 13%**

€ 49,00

Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 10%, Merlot 40%

Fermentazione sulle bucce per due settimane. Invecchiamento del vino in piccole botti di rovere per 18-24 mesi e lungo affinamento in bottiglia.

❖ **345 - Pinot Nero Riserva “Zinzelé” Vigneti delle Dolomiti IGT, 2013 - 13%**

€ 69,00

❖ **346 - Pinot Nero Riserva “Zinzelé” Trento DOC, 1999 - 13,5%**

€ 195,00

Pinot Nero

Fermentazione sulle bucce per due settimane. Invecchiamento del vino in piccole botti di rovere francese per circa 24 mesi e lungo affinamento in bottiglia.

POLI FRANCESCO

Vezzano (TN)

❖ **347 - Rebo “Reboro” Vigneti delle Dolomiti IGT, 2010 - 14,5%**

€ 80,00

Rebo 100%

Dopo la vendemmia le uve raccolte in piena maturazione vengono sottoposte al procedimento dell'appassimento per un periodo di circa due mesi. Segue una lunga permanenza sulle bucce al fine di estrarre dalle stesse tutto il potenziale di questo vino e un successivo passaggio in piccole botti di rovere per 36 mesi. Segue un affinamento in bottiglia di 9 mesi.

REDONDEL

Mezzolombardo (TN)

❖ **348 - Teroldego Rotaliano “Dannato” DOC, 2015 - 13%**

€ 36,00

Teroldego Rotaliano 100%

Dice di questo vino Paolo Zanini, che sta portando avanti una lunghissima tradizione di famiglia, già il nonno infatti produceva Teroldego quando ancora il Trentino era sotto il controllo degli Austriaci, che qui si rifornivano di vini rossi:

Lungo affinamento in bottiglia prima di poterlo condividere. Trova il proprio destino nel disegno astrale. Anno dopo anno, sempre diverso, ad ogni sorso, ad ogni bottiglia. Tentato nella Via naturale, come gli altri suoi confratelli, si distingue per l'armonia del tessuto, il nerbo deciso, persistente e l'acidità vigorosa e ben accordata.

❖ **349 - Teroldego Rotaliano “Beatome” IGT, 2011 - 13%**

€ 69,00

Teroldego Rotaliano 100%

Dice di questo vino Paolo Zanini, che sta portando avanti una lunghissima tradizione di famiglia, già il nonno infatti produceva Teroldego quando ancora il Trentino era sotto il controllo degli Austriaci, che qui si rifornivano di vini rossi:

Beatome.... Che posso fare contadino e accudire le viti che erano di mio nonno. Non DOC per seguire un mio rigore produttivo al di là di ogni disciplinare imposto. Vino longevo per attitudine. Dal tappo al fondo di bottiglia, dal primo istante all'ultimo goccio di giorni dopo, saprà sempre dedicarvi tutto se stesso, se voi farete altrettanto con lui.

VINI ROSSI “TRENTINO”

TENUTA SAN LEONARDO

Borgetto all'Adige Avio (TN)

❖ **350 - “Villa Gresti” Vigneti delle Dolomiti IGT, 2011 - 13%**

€ 75,00

Merlot 90%, Carmenère 10%

Prima dell'imbottigliamento viene effettuato il taglio e le esatte proporzioni vengono decise solamente dopo una severissima degustazione barrique per barrique. Vendemmia: a raccolta viene effettuata in condizione di perfetta maturazione durante i mesi di

settembre, ottobre. Maturazione: primi mesi di maturazione in tini di cemento, 18-24 mesi in barriques di primo, secondo e terzo passaggio. Affinamento in bottiglia per almeno 1 anno, prima della commercializzazione.

❖ **351 - “San Leonardo” Vigneti delle Dolomiti IGT, 2017 - 13%**

€ 155,00

Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot

Prima dell’imbottigliamento viene effettuato il taglio e le esatte proporzioni vengono decise solamente dopo una severissima degustazione barrique per barrique. Vendemmia: a raccolta viene effettuata in condizione di perfetta maturazione durante i mesi di settembre, ottobre. Maturazione: primi mesi di maturazione in tini di cemento, 18-24 mesi in barriques di primo, secondo e terzo passaggio. Affinamento in bottiglia per almeno 1 anno, prima della commercializzazione.

VINI ROSSI “ALTO ADIGE”

BRUNNENHOF-MAZZON

Egna (BZ)

❖ **352 - Lagrein “Alte Reben” (Vecchie Viti) Alto Adige DOC, 2018 - 13,5%**

€ 40,00

Lagrein 100%

Le viti ottantenni del Lagrein crescono su un ghiaione vicino al torrente di Trodena a Villa/Egna a 250 metri sul livello del mare. Le uve fermentano per due settimane a contatto con le bucce in grandi botti di rovere da 25 hl con malolattica successiva. Il Lagrein Alte Reben (Vecchie Viti) matura per un anno in botti di rovere da 500 e 700 litri.

❖ **353 - Pinot Nero Riserva Alto Adige DOC, 2015 - 14%** € 89,00

❖ **354 - Pinot Nero Riserva Alto Adige DOC, 2020 - 13,5%** € 69,00

Pinot Nero 100%

Le uve vengono fermentate in tini di legno e conservate per dodici mesi in piccole botti di rovere.

CASTELLO DI RAMETZ

Maia Alta, Merano (BZ)

❖ **355 - Cabernet Riserva Alto Adige DOC, 2016 - 12,5%** € 42,00

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Età media delle piante 35 anni. Raccolta manuale delle uve ad inizio ottobre. Fermentazione alcolica in acciaio a temperature controllate. Fermentazione malolattica svolta. Affinamento in parte in legno di varie capienze ed in parte in acciaio.

❖ **356 - Pinot Nero “Crù Castello” Alto Adige DOC, 2012 - 13%** € 74,00

❖ **357 - Pinot Nero “Crù Castello” Alto Adige DOC, 2007 - 13%** € 115,00

Pinot Nero 100%

Età media delle viti 30 anni, raccolta manuale delle uve ad inizio settembre. Fermentazione alcolica in acciaio a temperature controllate, fermentazione malolattica svolta. Affinamento di 12 mesi in barrique di primo e secondo riempimento

EICHENSTEIN

Marlengo (BZ)

❖ **358 - “Baccara” Vigneti delle Dolomiti IGT, 2015 - 13%** € 55,00

Merlot 65%, Cabernet Franc 35%

I vitigni di Merlot e Cabernet crescono su un terreno scistoso medio-pesante, leggermente argilloso e ricco di minerali. Grazie ad una pendenza del 35% e alla sua esposizione a sud est il vigneto “Wartegg” riceve molto sole al mattino immagazzinando calore soprattutto nella prima metà della giornata per rilasciarlo poi verso sera. Le notti fresche contribuiscono a mantenere la freschezza dei frutti e la piacevole acidità dell’uva. Grazie ad una coltivazione quanto più naturale possibile e attraverso interventi mirati nella lavorazione del vigneto (rinverdimento, concimazione ridotta mirata, potatura corta, diradamento regolatore dei grappoli) il nostro intento è quello di creare armonia ed equilibrio nel vigneto. Perché l’armonia nel vigneto si traspone nell’armonia del vino. Nella nostra cantina prestiamo molta attenzione ad una vinificazione dell’uva che ne preservi quanto più possibile le caratteristiche così come ad una lunga macerazione del mosto (= polpa, succo, pelle e semi per ca. 3 settimane) con movimenti di macerazione effettuati a mano. La riduzione biologica dell’acidità e l’invecchiamento del vino giovane avvengono in 12 mesi in barriques per un 1/3 nuove e 2/3 usate. Dopo una leggera chiarificazione il Baccara viene imbottigliato e messo sul mercato dopo ca. 2 anni di invecchiamento in bottiglia.

ELENA WALCH

Termeno (BZ)

❖ **359 - Lagrein Riserva “Vigna Castel Ringberg” Alto Adige DOC, 2017 - 13,5%** € 72,00

Lagrein 100%

Fermentazione in acciaio con macerazione di 10 gg sulle vinacce e successiva fermentazione malolattica in botte. Maturazione per 20 mesi in barrique di legno francese. Dopo l’assemblaggio lungo affinamento in bottiglia.

VINI ROSSI “ALTO ADIGE”

LAIMBURG

Ora (BZ)

❖ **360 - Cuvée “Col del Réy” Alto Adige IGT, 2016 - 15%** € 78,00

Lagrein 50 %, Petit Verdot 20%, Tannat 30%

Dai vigneti di Bolzano/Gries a 250 m s.l.m., con suolo argilloso e sabbioso, e vigneti di Ölleiten nei pressi di Caldaro, pendio sud/sud-occidentale a 330-350 m s.l.m., con suolo ghiaioso e argilloso. Allevamento a pergola ed a spalliera. Affinamento di 20 mesi in piccole botti di rovere.

❖ **361 - Merlot Riserva Alto Adige DOC, 2018 - 15%**

€ 35,00

Merlot 100%

Dai vigneti di Pendio sud-orientale tra Termeno e Caldaro, a 300 m s.l.m. e Pignon/Laimburg nei pressi di Vadena, pendio sud-orientale a 300 m s.l.m. Suolo argilloso calcareo. Allevamento a spalliera. Affinamento di 15 mesi in botti di rovere.

❖ **362 - Pinot Nero Riserva Alto Adige IGT, 2018 - 13,5%**

€ 35,00

Pinot Nero 100%

Dai vigneti di Montefranco nei pressi di Merano, pendii sud-occidentali a 350 e 550 m s.l.m. Suolo porfirico e suolo morenico. Allevamento a spalliera. Affinamento per 6 mesi in botti di rovere.

ROTTENSTEINER

Bolzano (BZ)

❖ **363 - Schiava Nobile “Vigna Kristplonerhof” Alto Adige DOC, 2019 - 13%**

€ 25,00

Schiava 100%

La Schiava è uno dei vini più storici dell'Alto Adige e negli ultimi anni ha guadagnato molti amanti e anche la stima come vino di qualità. La nostra schiava “Vigna Kristplonerhof” viene prodotta esclusivamente con uve del maso “Kristploner”. Il maso si trova a Guncina, sui pendii del Monsocolo, con esposizione a sud-est e terreni porfidici. Vinificazione: il vino viene fermentato a 25°C e matura nei serbatoi di acciaio. Il “Kristplonerhof” è un vino beverino e fruttato, con note di viola, ciliegia e mandorla amara, ma anche con una discreta struttura.

VINI ROSSI “FRIULI - VENEZIA GIULIA”

BRANKO

Cormòns (GO)

❖ **364 - “Red Branko” Venezia Giulia IGT, 2017 - 13,5%**

€ 56,00

Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 10%

Area di produzione: all'estremo lembo orientale della regione, in provincia di Gorizia e a ridosso del confine con la Slovenia, il Collio è una zona di produzione di pregiati vini ai quali, fra i primi in Italia, è stata riconosciuta fin dal 1968 la Denominazione d'origine Controllata. Dai colli di San Floriano e Oslavia sopra Gorizia a quelli di Ruttars, Lonzano e Vencò sulle sponde dello Judrio. Protetta dalle Alpe Giulie, vezzeggiata dalla brezza dell'Alto Adriatico, ripulita dalla bora che frequentemente arriva dall'Altopiano del Carso e che contribuisce non poco a frenare le avversità della vite, rappresenta un laboratorio unico e prezioso per la naturale vocazione

enoica ben nota a livello mondiale. Forma di allevamento: l'allevamento è sia in forma tradizionale capovolto si sistema francese Guyot, densità d'impianto di 6000 ceppi per ettaro. Vinificazione: macerazione a freddo e fermentazione sotto le bucce fino all'esaurimento degli zuccheri. Dopo la malolattica, viene affinato per un anno in botti di rovere da 400 litri. Dopo altri 6 mesi di riposo in bottiglia viene messo in commercio. I vigneti, che producono da oltre trent'anni, si estendono ai piedi delle colline, intorno alla cantina centro dell'azienda familiare.

BRESSAN

Farra d'Isonzo (GO)

❖ **365 - Schioppettino Venezia Giulia IGP, 2015 - 13%** **€ 89,00**

Schioppettino (Ribolla Nera) 100%

Fermentazione e lunga macerazione sulle bucce, svinatura e coda di fermentazione (35giorni circa) in acciaio, l'affinamento avviene in legno da 20hl per 1 anno.

GRILLO IOLE

Prepotto (UD)

❖ **366 - Refosco da Peduncolo Rosso Colli Orientali, 2017 - 14,5%** **€ 32,00**

Refosco 100%

Anno di impianto: 1996 - 2003. Vigneto inerbito, non irrigato. Coltivazione a Guyot. Metodo di produzione: alla meticolosa selezione manuale delle uve segue diraspatura e fermentazione per circa 18 giorni a temperatura controllata di 26/27°C, con frequenti rimontaggi. Affinamento in botti di rovere da 500Lt per 24 mesi circa.

❖ **367 - Schioppettino di Prepotto Friuli DOC, 2016 - 14%** **€ 36,00**

Schioppettino (Ribolla Nera) 100%

Anno di impianto: 1983 - 2003 Vigneto inerbito, non irrigato. Coltivazione a Guyot. Metodo di produzione: alla meticolosa selezione manuale delle uve segue diraspatura e fermentazione per circa 18 giorni a temperatura controllata di 26/27°C, con frequenti rimontaggi. Affinamento in botti di rovere da 500Lt per 24 mesi circa.

LE DUE TERRE

Dolegna del Collio (GO)

❖ **368 - "Sacrisassi" Colli Orientali del Friuli DOC, 2017 - 13,5%** **€ 70,00**

Refosco 50%, Schioppettino 50%

Fermenta in cemento a contatto con le bucce per 14 giorni. Affina per 22 mesi in barrique.

VINI ROSSI "VALLE D'AOSTA"

LA CROTTA DI VIGNERON

Chambave (AO)

❖ **369 - Fumin "La griffe des Lions" Vallée d'Aoste DOC, 2018 - 13%** **€ 48,00**

100% Fumin

Il Fumin è un antico vitigno autoctono della Valle d'Aosta, caratterizzato da una forte colorazione della buccia che in maturazione tende al blu. Vitigno a maturazione tardiva, una vinificazione tradizionale e un successivo passaggio in legni differenti ci offrono un prodotto con il carattere del grande vino: fine, elegante e complesso. La perfetta espressione di un terroir unico. Zona di produzione: Nus. Tipologia del suolo sabbioso, ciottoloso, di origine morenica con esposizione sud e pendenza media del terreno del 30%. Pianta per ha 8.300, forma di allevamento a guyot. Vinificazione in acciaio, con lunga macerazione a cappello sommerso, affinamento in botte ovale da 20hl con legno di provenienza austriaca. Produzione annuale 2000 litri.

❖ **370 - Fumin “Esprit Follet” Vallée d’Aoste DOC, 2018 - 13%**

€ 115,00

100% Fumin

Il Fumin è un antico vitigno autoctono della Valle d'Aosta, caratterizzato da una forte colorazione della buccia che in maturazione tende al blu. Vitigno a maturazione tardiva, una vinificazione tradizionale e un successivo passaggio in legni differenti ci offrono un prodotto con il carattere del grande vino: fine, elegante e complesso. La perfetta espressione di un terroir unico. Zona di produzione: vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest, nei comuni di Nus, Fenis, Chambave, Verrayes, Saint-Denis, Châtillon a 450/550 mt s.l.m., terreno Morenico, sciolto sabbioso in media pendenza. Numero ceppi per ettaro 7000, forma di allevamento Guyot, cordone speronato. Resa per ettaro di 7500 kg. Vendemmia nella terza decade di ottobre. Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio a 28/30 °C per 20 giorni, con frequenti rimontaggi. Affinamento in legno grande e piccolo di differenti essenze per 12 mesi, poi in vetro per 5 mesi.

LO TRIOLET

Introd (AO)

❖ **371 - “Lo Triolet” Heritage Vallée D’Aoste Rouge DOC, 2018 - 15,5%**

€ 125,00

Syrah 60%, Fumin 40%

Terreno sabbioso, di origine morenica, sistema di allevamento a guyot - 8500 viti ad ettaro, resa di 40 ettolitri ad ettaro. Vinificazione: l'uva è mantenuta in ambiente ventilato per circa due mesi al fine di ottenere un appassimento ottimale. Pigiatura, macerazione a freddo per 48 ore e successiva fermentazione in acciaio per 12-14 giorni 25-28°C. Affinamento per 9 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese e una piccola parte in botti di acciaio. È un vino complesso che può rientrare nella categoria dello Sforzato e dell'Amarone.

VINI ROSSI - “LE LANGHE”

PIEMONTE

AZ. AGR. ALTARE

Dogliani (CN)

❖ **372 - Dolcetto di Dogliani DCG, 2017 - 13%**

€ 25,00

Dolcetto di Dogliani 100%

Da viti vecchie piantate su marni argillo-calcaree in località San Luigi. Fermenta in acciaio a contatto con le bucce per 3 settimane, affina sempre in acciai per circa 9 mesi. Produzione 1.200 bottiglie.

BOFFA CARLO

Barbaresco (CN)

❖ **373 - Barbera “Buschet” DOC, 2018 - 14,5%** € 35,00

Barbera 100%

Vigneti nel Comune di Barbaresco (CN), Sottozona Buschet con esposizione solare Nordovest. Tipo di allevamento: Guyot. Terreno calcareo, argilloso. Anno impianto: 1958 Superficie: 7.000 Vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale, fermentazione in vasche di acciaio inox termoregolate e dotate di impianto automatico di rimontaggio. Affinamento in bottiglia Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere da 2.000 a 2.500 litri. Bottiglie prodotte: 5.000.

❖ **374 - Nebbiolo DOC, 2019 - 14%** € 35,00

Nebbiolo 100%

Anno di impianto 2009. Area di produzione: Neviglie (vicino Barbaresco), esposizione solare Est e Ovest. Terreno Argilloso-Calcareo, superficie 3800 mq. Forma di allevamento: Guyot. Vendemmia manuale ad ottobre. Vinificazione tradizionale, fermentazione in vasche di acciaio inox termoregolate e dotate di impianto automatico di rimontaggio per permettere una maggiore estrazione di colori e profumi. L'affinamento viene fatto in botti di legno da 20 Hl per circa dodici mesi. Bottiglie prodotte 3300.

❖ **375 - Barbaresco DOCG, 2017 - 14,5%** € 68,00

Nebbiolo 100%

Area di produzione: Barbaresco (CN), Esposizione solare: Est e Ovest. Tipo di allevamento: Guyot Terreno: Argilloso-Calcareo. Anno impianto: 1994, 1980, 1968. Superficie: 7.500 mq. Vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale, fermentazione in vasche di acciaio inox termoregolate e dotate di impianto automatico di rimontaggio. Affinamento: Bottiglia Invecchiamento: 15 - 18 in botti di rovere di Slavonia da 2.000/2.500 litri. Bottiglie prodotte (n°): 5.000.

❖ **376 - Barbaresco Crù Paje DOCG, 2016 - 14,5%** € 78,00

Nebbiolo 100%

Area di produzione: Barbaresco (CN), Esposizione solare: Sud/Sudovest. Sottozona: Paje'. Tipo di allevamento: Guyot Terreno: Argilloso-Calcareo. Anno impianto: 1991 Superficie: 11.000 mq. Vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale, fermentazione in vasche di acciaio inox termoregolate e dotate di impianto automatico di rimontaggio. Affinamento: Bottiglia Invecchiamento: 15 - 18 in botti di rovere di Slavonia da 2.000/2.500 litri. Bottiglie prodotte (n°): 7600.

CASCINA LUISIN

Barbaresco (CN)

❖ **377 - Barbera d'Alba Crù Axilium DOC, 2015 - 14%** € 58,00

Barbera 100%

Vinificazione, fermentazione e maturazione: circa 10 a 12 giorni a temperatura controllata di 28 ° C per esaltare l'eleganza, la potenza e la forza di questo storico cru a Barbaresco. Contrariamente alla Barbera Maggiur, la fermentazione malolattica e la maturazione avvengono in barrique di rovere francese per un periodo di 20 mesi. Il suo gusto è quindi un po' più internazionale e i tannini fini si sposano bene con un sapore fragrante e meno rustico.

❖ **378 - Barolo Crù Léon DOCG, 2012 - 14%** € 145,00

Nebbiolo 100%

Vinificazione e fermentazione: macerazione sulla pelle per circa 4 settimane. Durante i primi 8 giorni in cisterne di cemento con frequenti travasi per una buona estrazione del colore. Durante i giorni restanti con un racking più delicato per estrarre tutti i tannini nobili. Fermentazione e maturazione di malolactis in botti di rovere di Slavonia da 20 hl per uno sviluppo ottimale prima e dopo l'imbottigliamento. Periodo di maturazione e affinamento: da 30 a 36 mesi.

❖ **379 - Dolcetto d'Alba “Bric Trifula” DOC, 2017 - 13%** € 42,00

Dolcetto 100%

Vinificazione, fermentazione e maturazione: circa 10 giorni a temperatura controllata di 28 ° C per preservare ed esaltare la freschezza e l'eleganza del vitigno. La fermentazione malolattica e la maturazione avvengono in botti di legno per circa 2 mesi, per poi affinare ulteriormente in serbatoi di acciaio inox al fine di mantenere la freschezza. 12 mesi di ulteriore affinamento prima dell'imbottigliamento.

VINI ROSSI - “LE LANGHE”

PIEMONTE

CERETTO

Alba (CN)

❖ **380 - Barbaresco “Bricco Asili”, 2012 - 14%** € 370,00

Nebbiolo 100%

È uno dei climat più rappresentativi della denominazione ed è simbolo stesso del comune di Barbaresco, capace di stupire per finezza e potenza, per la disarmante eleganza e longevità. La superficie vitata scende fino ai piedi della collina passando dai 290 metri della parte apicale, fino ai 200 del fondo valle. I terreni sono segnati dalla presenza di Marne di S. Agata Fossili e l'esposizione è Sud/Sud-Ovest.

Ceretto possiede il bricco della collina (poco più di un ettaro) che per le particolari sfumature può essere considerato quasi un contesto produttivo autonomo. Le uve di questa vigna vengono vinificate in purezza a partire dalla prima metà degli anni '70.

CORTINO - Az. Agr. Produttori Dianesi

Diano d'Alba (CN)

❖ **381 - Barolo Serra Lunga d'Alba DOCG, 2017 - 14,5%** **€ 80,00**

Nebbiolo 100%

Terreno a medio impasto nel comune di Serralunga d'Alba. Resa per ettaro 60 Q.li. Sistema di allevamento: controspalliera, con filari distanti circa 2 metri, sistema Guyot. Raccolta delle uve a fine ottobre. Vinificazione con macerazione delle uve sulle bucce per 25-30 giorni a temperatura controllata. Periodici délestages. Fermentazione malolattica svolta in acciaio e barriques. Affinamento di 38 mesi di cui 20 in legno.

FRANCESCO RINALDI E FIGLI

Barolo (CN)

❖ **382 - Barbaresco DOCG, 2019 - 14%** **€ 85,00**

Nebbiolo 100%

Vigneti nel comune di Barbaresco. La vinificazione avviene nella cantina di Barolo, autorizzata per ragioni di storicità alla vinificazione fuori zona. Già nei primi anni Sessanta alla importante produzione del Barolo è stata affiancata quella del Barbaresco, prodotto con gli stessi criteri di tipicità nel rispetto della tradizione. La fermentazione viene effettuata in vasche di acciaio termocondizionate sulle bucce, per circa 15 - 20 giorni. Seguono la svinatura e l'affinamento di almeno due anni in botti di rovere di Slavonia di media capacità.

❖ **383 - Barolo Cannubi DOCG, 2018 - 14,5%** **€ 115,00**

Nebbiolo 100%

Vigneto storico fra i più prestigiosi della zona del Barolo in cui si uniscono e si fondono i terreni di origine Tortoniana ed Elveziana, appartenenti a ere geologiche differenti, dando origine ad un terreno unico per complessità e ricchezza. L'elevata componente sabbiosa conferisce al vino profumi intensi e fruttati all'inizio e maggiormente speziati in fase più evoluta. Anno d'impianto: Cannubi Boschis dal 1967 al 1990, Cannubi nel 2016. Vinificazione: la fermentazione viene effettuata in vasche di acciaio termocondizionate con sistemi automatici di rimontaggio per un periodo di 25 - 30 giorni. L'affinamento, di almeno tre anni, avviene in botti di rovere di Slavonia di grande capacità (5.000 l).

❖ **384 - Barolo Cannubi Riserva DOCG, 2016 - 14,5%** **€ 180,00**

Nebbiolo 100%

Vigneto storico fra i più prestigiosi della zona del Barolo in cui si fondono i terreni di origine Tortoniana ed Elveziana, appartenenti a ere geologiche differenti, dando origine ad un terreno unico per complessità e ricchezza. L'elevata componente sabbiosa conferisce al vino profumi intensi, fruttati all'inizio e, in fase evoluta, maggiormente speziati. Anno d'impianto: dal 1967 al 1990. Vinificazione: prodotto esclusivamente nelle grandi annate, selezioniamo accuratamente i grappoli che maturano nella parte più alta del vigneto. La lenta fermentazione di 25 - 30 giorni precede l'invecchiamento di tre anni nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia. Prima della messa in commercio segue un ulteriore affinamento fino al sesto anno successivo alla vendemmia.

❖ **385 - Nebbiolo Langhe DOC, 2020 - 14,5%** **€ 36,00**

Nebbiolo 100%

Fermentazione un po' più breve rispetto al Barolo, poi un anno in grandi botti di rovere di Slavonia per sottolineare l'eleganza e la raffinatezza della varietà. Tipologia del terreno: di medio impasto, tendente al calcareo. Vinificazione e invecchiamento: vino classico, prodotto con fermentazione e macerazione di media durata (8-10 giorni), simili a quelle del Barolo. Invecchia in grandi botti di rovere di Slavonia per più di 1 anno e durante il suo ciclo produttivo si pone la massima attenzione a tutti i dettagli in grado di donare eleganza e morbidezza ad un Nebbiolo giovane.

VINI ROSSI - "LE LANGHE"

PIEMONTE

MASSOLINO

Serralunga d'Alba (CN)

❖ **386 - Nebbiolo Langhe DOC, 2019 - 14%** **€ 48,00**

Nebbiolo 100%

Fermentazione un po' più breve rispetto al Barolo, poi un anno in grandi botti di rovere di Slavonia per sottolineare l'eleganza e la raffinatezza della varietà. Tipologia del terreno: di medio impasto, tendente al calcareo. Vinificazione e invecchiamento: vino classico, prodotto con fermentazione e macerazione di media durata (8-10 giorni), simili a quelle del Barolo. Invecchia in grandi botti di rovere di

Slavonia per più di 1 anno e durante il suo ciclo produttivo si pone la massima attenzione a tutti i dettagli in grado di donare eleganza e morbidezza ad un Nebbiolo giovane.

❖ **387 - Barolo Serralunga d'Alba D.O.C.G., 2018 - 14,5%** **€ 78,00**

Nebbiolo 100%

Barolo tradizionale con fermentazione e macerazione di lunga durata in tini di rovere, a temperature intorno ai 30°C; l'invecchiamento avviene in grandi botti di rovere di Slavonia fino a 30 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia in appositi locali freschi e bui.

NADIA CURTO

Annunziata (CN)

❖ **388 - Freisa Langhe DOC, 2019 - 14%** **€ 42,00**

Freisa 100%

Zona di produzione: Piemonte - Langhe, comune di La Morra, frazione Annunziata, Arborina parte alta, resa per ettaro: in media 70 quintali di uva per ettaro. Tipo di allevamento: contropalliera potata a guyot. Vinificazione: la raccolta del Freisa normalmente avviene nella seconda metà del mese di settembre. L'uva, raccolta a mano in piccole cassette areate, viene pigiata e diraspata e fatta fermentare senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Pochi giorni prima della raccolta semplicemente, raccogliamo alcune ceste di uva per creare il pied de cuvée, ovvero uno starter della fermentazione con i lieviti presenti sulle bucce naturalmente. Dopo una macerazione di circa 8 giorni con rimontaggi e follature manuali, viene svinato in una vasca inox dove effettua la fermentazione malolattica, viene poi travasato in barrique usate e dopo un affinamento di 1 anno viene imbottigliato nei mesi estivi senza chiarifiche né filtrazioni. Bottiglie prodotte: 1000 circa.

❖ **389 - Barolo "La Foia" D.O.C.G., 2017 - 14,5%** **€ 85,00**

❖ **390 - Barolo "La Foia" D.O.C.G., 2016 - 14,5%** **€ 96,00**

❖ **391 - Barolo "La Foia" D.O.C.G., 2012 - 14,5%** **€ 120,00**

❖ **392 - Barolo "La Foia" D.O.C.G., 2011 - 14,5%** **€ 135,00**

Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Piemonte - Langhe, comune di La Morra, frazione Annunziata. Il vigneto da cui proviene è l'Arborina, la parte con esposizione est, con altitudine di ca. 270/300 m s.l.m., resa per ettaro: in media 65 quintali di uva per ettaro. Tipo di allevamento: contropalliera potata a guyot. Vinificazione: Il Nebbiolo è un'uva tardiva, la raccolta avviene normalmente nel mese di ottobre ma con le annate sempre più calde è frequente la raccolta a fine settembre. L'uva, raccolta a mano in piccole cassette areate, viene pigiata e diraspata e fatta fermentare senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Pochi giorni prima della raccolta semplicemente, raccogliamo alcune ceste di uva per creare il pied de cuve, ovvero uno starter della fermentazione con i lieviti presenti naturalmente sulle bucce. Durante la fermentazione si procede con rimontaggi e follature manuali. Dopo una macerazione di circa 20 giorni, viene svinato e dopo aver effettuato la fermentazione malolattica inizia l'affinamento in legno in botti di rovere da 20 o 30 HL per due anni. Viene imbottigliato nei mesi estivi del terzo anno senza chiarifiche né filtrazioni. Al quarto anno dopo un affinamento in bottiglia di circa un anno viene messo in commercio. Bottiglie prodotte: 7.000 circa.

FORTEMASSO

Castelletto (CN)

❖ **393 - Barolo "Castelletto" DOC, 2013 - 13,5%** **€ 75,00**

Nebbiolo 100%

L'uva appena vendemmiata viene pigia-diraspata e messa a fermentare in vasi vinari in acciaio inox termocondizionati; avviata la fermentazione alcolica si iniziano i rimontaggi giornalieri al fine di facilitare l'estrazione dalla buccia del colore e degli aromi primari dell'uva; dopo 8 - 10 giorni la fermentazione si conclude, e si passa alla macerazione a cappello sommerso: fase, questa, molto importante perché, oltre a prolungare il periodo di estrazione dalle bucce, iniziato già dopo la pigiatura, facilita la stabilizzazione del colore del futuro vino. Durante la macerazione, che dura in media 25 - 30 giorni, avviene anche la fermentazione malolattica rendendo così il vino stabile dal punto di vista microbiologico. In dicembre s'inizia il periodo d'affinamento in legno che dura in media 30 mesi. L'affinamento in bottiglia dura 8/10 mesi.

VINI ROSSI - "LE LANGHE"

PIEMONTE

FRATELLI ALESSANDRIA

Verduno (CN)

❖ **394 - Barolo D.O.C.G., 2016 - 14,5%** **€ 95,00**

❖ **395 - Barolo D.O.C.G., 2019 - 14,5%** **€ 75,00**

Nebbiolo 100%

Età media delle vigne 25 anni. Vendemmia nel mese di ottobre con raccolta manuale delle uve. Fermentazione e macerazione in vasche di acciaio a temperatura controllata 28°/30° per 12/15 giorni. Maturazione ed affinamento: 3 anni in botte di rovere francese e di Slavonia (20/40 HL), 2 mesi in acciaio ed almeno 6 mesi in bottiglia.

❖ **396 - Barolo “Monvigliero” DOCG, 2017 - 15%** € 155,00

❖ **397 - Barolo “Monvigliero” DOCG, 2019 - 15%** € 130,00

Nebbiolo 100%

La collina del Monvigliero è storicamente riconosciuta come il “cru” più prestigioso di Verduno ed è uno dei più rappresentativi dell’intera area del Barolo. La nostra vigna ha oltre 35 anni di età, un’altitudine di circa 320 metri ed è esposta a sud. Età media delle vigne 45 anni. Vendemmia nel mese di ottobre con raccolta manuale delle uve. Fermentazione e macerazione in vasche di acciaio a temperatura controllata 29°/32° per 20/25 giorni. Maturazione ed affinamento: 3 anni in botte di rovere di Slavonia (20/40 HL), 2 mesi in acciaio ed almeno 6 mesi in bottiglia.

❖ **398 - Dolcetto d’Alba DOCG, 2018 - 12,5%** € 29,00

Dolcetto 100%

Età media delle viti circa 35 anni. Superficie totale dei vigneti 1,3 ettari con terreno medio impasto calcareo tendente al limoso. Vendemmia nella seconda metà di settembre, con raccolta manuale delle uve. Sistema di allevamento a Guyot, 4.500 viti per ettaro. Fermentazione e macerazione in vasche di acciaio a temperatura controllata 25°-26° °C per 6-8 giorni. Maturazione ed affinamento per 5-7 mesi in acciaio o cemento.

❖ **399 - Nebbiolo “Prinsiòt” Langhe DOC, 2017 - 14,5%** € 35,00

Nebbiolo 100%

Vendemmia ad inizio ottobre con raccolta manuale delle uve. Fermentazione e macerazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 26°/27° per 7/9 giorni. Maturazione ed affinamento: 10 mesi in botti di rovere francese o di slavonia (20-40HL), 2 mesi in acciaio e 2/3 mesi in bottiglia.

❖ **400 - Verduno Pelaverga “Speziale” DOCG, 2020 - 13%** € 34,00

Pelaverga piccolo 100%

Vendemmia nella seconda parte di settembre con raccolta manuale delle uve. Fermentazione e macerazione in vasche di acciaio a temperatura controllata 25°/26° per 6/8 giorni. Maturazione ed affinamento: 5/6 mesi in acciaio o cemento, almeno 12 mesi in bottiglia.

GAJA

Barbaresco (CN)

❖ **401 - Barbaresco DOCG, 2014 - 14%** € 490,00

Nebbiolo

❖ **402 - Barolo “Dragomis” DOP, 2016 - 14%** € 190,00

Nebbiolo

VINI ROSSI - “LE LANGHE”

PIEMONTE

GARELIO

Serralunga d’Alba (CN)

❖ **403 - Nebbiolo Langhe DOC, 2019 - 14%** € 34,00

Nebbiolo 100%

Vinificazione: selezione manuale delle uve. Epoca di raccolta: ottobre. Fermentazione e macerazione a basse temperature a contatto con le bucce per circa 25 giorni, rimontaggi e délestage. Affinamento: In botti e in tonneau di rovere francese per circa 12 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per circa 6 mesi. Produzione: 6.500 bottiglie.

❖ 404 - Barolo del Comune di Serralunga d'Alba DOCG, 2015 - 14%**€ 66,00**

Nebbiolo 100%

Vigneti a Serralunga D'Alba, vigneti di proprietà certificati biologici adiacenti alla cantina. Esposizione: Sud, Sud Est e Est, altitudine di 250 - 280 m s.l.m. Forma di allevamento a contropalliera, sistema di potatura Guyot. Terreno: suoli appartenenti alla formazione di Lequio composti da sabbia, arenarie, alternate a marne siltose grigie. Vinificazione: Uve biologiche certificate. Selezione manuale delle uve, epoca di raccolta: ottobre. Fermentazione e macerazione per circa 35 giorni, rimontaggi e délestage, ultimi 15 giorni a cappello sommerso. Affinamento in botti da 25 e 50 ettolitri di rovere austriaco per circa 24 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per un periodo di 12 mesi circa.

❖ 405 - Barolo "Cerretta" DOCG, 2015 - 14%**€ 125,00**

Nebbiolo 100%

Vigneti a Serralunga D'Alba, vigneti di proprietà certificati biologici adiacenti alla cantina all'interno della Menzione Geografica Aggiuntiva Cerretta. Superficie del vigneto 1,6 ettari circa con esposizione Sud ad un'altitudine di 280 m s.l.m. Forma di allevamento: contropalliera, sistema di potatura Guyot. Terreno con suoli appartenenti alla formazione di Lequio con argille bianche intervallate da strati di sabbie calcaree. Vinificazione da uve biologiche con selezione manuale delle uve, epoca di raccolta: ottobre. Fermentazione e macerazione per circa 40 giorni, rimontaggi e délestage, ultimi 20 giorni a cappello sommerso. Affinamento in botte grande da 40 ettolitri di rovere austriaco per circa 24 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione dai 12 ai 24 mesi a seconda delle annate.

❖ 406 - Barolo "Gianetto" DOCG, 2016 - 14,5%**€ 96,00**

Nebbiolo 100%

Vigneti a Serralunga D'Alba, vigneti di proprietà certificati biologici adiacenti alla cantina, all'interno della Menzione Geografica Aggiuntiva Gianetto. Superficie vigneto: 1 ettaro circa con esposizione Est, Sud Est, altitudine di 250 m s.l.m. Forma di allevamento: contropalliera, sistema di potatura Guyot. Terreno con suoli appartenenti alla formazione di Lequio composti da sabbia, arenarie, alternate a marne siltose grigie. Vinificazione da uve biologiche certificate. Selezione manuale delle uve, epoca di raccolta: ottobre. Fermentazione e macerazione per circa 40 giorni, rimontaggi e délestage, ultimi 20 giorni a cappello sommerso. Affinamento in botte grande di rovere austriaco per circa 24 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per un periodo di 12 mesi circa.

ODDERO LUIGI*La Morra (CN)***❖ 407 - Barbaresco DOCG, 1999 - 13,5%****€ 190,00**

Nebbiolo

Le uve sono raccolte a mano con scelta rigorosa sia in vigna che prima della fase di diraspatura e pigiatura. Fermentazione con macerazione per 10 - 15 giorni ad opera di lieviti indigeni. La fermentazione malolattica viene svolta tra l'autunno e la primavera successiva. Affinamento ed invecchiamento in recipienti di acciaio inox con successivo passaggio in botti di legno di rovere di media e grande capacità per almeno diciotto mesi. Messo in bottiglia affina per almeno dodici mesi prima di essere messo in commercio.

VINI ROSSI - "LE LANGHE"**PIEMONTE****ODDERO***La Morra (CN)***❖ 408 - Barbaresco Crù Gallina DOCG, 2020 - 14%****€ 96,00**

Nebbiolo 100%

Vigneto nel comune di Neive Gallina, Foglio n.10, Particelle n. 114, 327. Altitudine di 200 metri s.l.m., esposizione Sud, sesto d'impianto 2,70 x 0,90 m, densità 4500 ceppi/ha, allevamento a Guyot a contropalliera. Età: una parte di 50 anni, l'altra di impianto recente, 13 anni. Ettari: 2 ha, resa/ha: 60q/ha. Epoca di raccolta: prima settimana di ottobre. Vinificazione: Come per tutti i vigneti di Nebbiolo, grande attenzione alla coltivazione della vigna, rigida selezione manuale delle uve, sia in vigneto, sia in cantina con il nastro trasportatore su cui si rovesciano le cassette di circa 18 kg l'una; diraspatura e pigiatura molto delicata con sgranellatrice, fermentazione

alcolica e macerazione per circa 25 giorni, a temperatura controllata di 28° C. Segue la fermentazione malolattica a dicembre. Affinamento in botti di rovere di 40H. La durata dell'invecchiamento è di circa 24 mesi; l'imbottigliamento avviene a fine estate, segue un ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per un periodo di sei mesi. Produzione 6.000 bottiglie

❖ **409 - Barolo Classico DCG, 2019 - 14,5%**

€ 90,00

Nebbiolo 100%

Vigneti nel comune di La Morra, Santa Maria Bricco Chiesa, Foglio n. 18, Particelle n. 503, 553, 443, 442, 552, 444, 483, 445, 612, 461, Capalot, Foglio n. 21, Particelle n. 336, 348, 347, 560, 577, 575. Altitudine di 200 metri s.l.m. con esposizione Sud-Est, sesto d'impianto 2,70x0,90m, densità 4000 ceppi/ha, allevamento a Guyot a contropalliera. Età: eterogenea, la parte più vecchia ha 60 anni. Ettari vitati: 2,7 ha, resa/ha: 70 q/ha. Vigneti nel comune di Castiglione Falletto Bricco Fiasco, Foglio n. 7, Particelle n. 35,36,37,38,134. Altitudine 250 metri s.l.m., esposizione Sud-Ovest, sesto d'impianto 2,70x0,90m, densità 4000 ceppi/ha, allevamento a Guyot a contropalliera. Età: 40 anni. Ettari: 2,5 ha, resa/ha: 70q/ha. Epoca di raccolta: settimane centrali di ottobre. Vinificazione: rigida selezione manuale delle uve in vigneto. La fermentazione e la macerazione in acciaio inox per 20 giorni a temperatura controllata di 28-29° C avvengono separatamente per i tre vigneti, come anche la malolattica. Affinamento separato dei Barolo di provenienza dai diversi vigneti in botti di rovere austriaco e di Slavonia, da 40 -60 e 75 Hl, per una durata di 30 mesi. Assemblaggio in primavera, imbottigliamento a fine estate, ulteriore affinamento in bottiglia, prima della commercializzazione, per un periodo di sei mesi. Produzione di 30.000 bottiglie circa

❖ **410 - Barolo Brunate DCG, 2017 - 14,5%**

€ 230,00

Nebbiolo 100%

Vigneto nel Comune di La Morra, Foglio n. 11, Particella 414, esposizione Sud-Est ad un'altitudine di 300 metri s.l.m., sesto d'impianto 2,70x0,90m, densità 4500 ceppi/ha, allevamento a Guyot a contropalliera. Età: tra i 50 ed i 60 anni. Ettari: ha 0,40, resa/ha: 50 q/ha. Epoca di raccolta: prima decade di ottobre. Vinificazione: grande importanza alla coltivazione della vite, con metodo biologico dal 2010, rigida selezione manuale delle uve sia in vigneto sia in cantina con nastro scorrevole, diraspatura e pigiatura delicatissima. Nelle migliori annate sgranellatura manuale. Fermentazione e macerazione per circa 25 giorni, ad una temperatura controllata di 28° C circa. Segue a dicembre la fermentazione malolattica. Affinamento in botti da 20 Hl di rovere francese per circa 30 mesi. Imbottigliamento a fine estate, ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per un periodo di un anno. Produzione 2000 bottiglie

❖ **411 - Barolo Crù Vignarionda Riserva DCG, 2015 - 14,5%**

€ 390,00

Nebbiolo 100%

Vigneto nel Comune di Serralunga d'Alba, Foglio n.8, Particelle n. 335 e 340 Superficie: 0,7712 Ha, esposizione a pieno sud, altezza slm. Di 360 metri, sulla cima della collina. Età delle viti variabile: la parte centrale, più ampia, impiantata prima dell'acquisto della vigna da parte della famiglia Oddero, risale probabilmente al 1972, la parte più in alto (circa 240 ceppi) è stata impiantata nel 1983 e quella più bassa (300 ceppi circa) nel 2007, resa 50 q/ha. Epoca di raccolta: Seconda settimana di ottobre. Vendemmia: Raccolta manuale in cassette da 18 kg. e selezione manuale dei grappoli. Trasporto in azienda delle cassette, selezione con nastro trasportatore prima di andare nella diraspatrice-sgranellatrice. Fermentazione e macerazione: pigiato trasportato in fermentino da 50 Hl, dove avviene la fermentazione alcolica, rimontaggi giornalieri e bagnatura del cappello, per circa 25-28 giorni. Durata dell'affinamento: svinatura, fermentazione malolattica a seguire, travaso e permanenza in botti di rovere austriaco per 40 mesi circa. A seguito dell'imbottigliamento le bottiglie vengono conservate nella nostra cantina di stoccaggio a temperatura controllata intorno ai 15 °C con il 70% di umidità. La produzione di Barolo Vignarionda inizia per la nostra famiglia nel 1985, con poche bottiglie e prosegue negli anni successivi con delle eccezioni; infatti, non è stato prodotto nel 1992, 1994, 2002, nel 2003 le bottiglie prodotte sono state solo 1.200. La produzione media a partire dal 2010 è compresa tra 2.700 e 3.000 bottiglie annue.

PAOLO MANZONE

Serralunga d'Alba (CN)

❖ **412 - Barolo "Riserva" DCG, 2012 - 15%**

€ 88,00

Nebbiolo 100%

Selezione speciale di Barolo da vigne vecchie con un affinamento particolare di 3 anni nel legno, un passaggio da 1 a 2 anni in anfore di ceramica da lt 500 di origine toscana e 1 / 2 anni di bottiglia. Esposizione del vigneto Sud / Su Est, altitudine 350mt.

VINI ROSSI - "LE LANGHE"

PIEMONTE

PRINCIPIANO FERDINANDO

Monforte d'Alba (CN)

❖ **413 - Langhe Nebbiolo "Le Coste" DOC, 2017 - 13%**

€ 39,00

Nebbiolo 100%

Da un ettaro di vigna con quarant'anni di età. La fermentazione e la macerazione durano dalle due alle tre settimane. Affina 10 mesi in acciaio.

PRODUTTORI DEL BARBARESCO

Barbaresco (CN)

- ❖ **414 - Barbaresco Riserva Crù Muncagota DCG, 2016 - 15%** **€ 130,00**
 Nebbiolo 100%
 Vigneto: Pora, terreno argilloso-calcareo con venature sabbiose. Fermentazione in acciaio a 30°, 32 giorni di macerazione sulle bucce, malolattica completata. Invecchiamento: 36 mesi in botti di rovere, 9 mesi in bottiglia.
- ❖ **415 - Barbaresco Riserva Crù Pora DCG, 2015 - 14,5%** **€ 96,00**
 Nebbiolo 100%
 Vigneto: Pora, terreno argilloso-calcareo con venature sabbiose. Fermentazione in acciaio a 30°, 32 giorni di macerazione sulle bucce, malolattica completata. Invecchiamento: 36 mesi in botti di rovere, 9 mesi in bottiglia.
- ❖ **416 - Barbaresco Riserva Crù Rabaja DCG, 2016 - 15%** **€ 130,00**
 Nebbiolo 100%
 Vigneto: Pora, terreno argilloso-calcareo con venature sabbiose. Fermentazione in acciaio a 30°, 32 giorni di macerazione sulle bucce, malolattica completata. Invecchiamento: 36 mesi in botti di rovere, 9 mesi in bottiglia.
- ❖ **417 - Barbaresco Riserva “Don Fiorino” DCG, 2016 - 15%** **€ 185,00**
 Nebbiolo 100%
 L'annata 2016 è stata di qualità eccezionale e molto uniforme su tutto il territorio di Barbaresco. Una parte del vino ottenuto da ognuno dei 9 vigneti storici prodotti dall'azienda è stato assemblato con vino di qualità altrettanto buona proveniente da altri vigneti di proprietà per ottenere una sorta di “super riserva”. Il risultato finale è stato invecchiato in botte per tre anni, imbottigliato e trattenuto in cantina per un ulteriore affinamento in bottiglia di un paio di anni. Questo tipo di assemblaggio era già stato fatto in passato, con modalità più o meno simili, in occasione di speciali ricorrenze. Per esempio, nell'annata 1988 e nel 2008, per commemorare rispettivamente le 30 e le 50 vendemmie della Cantina. Inoltre, nel 1994 erano stati imbottigliati 2000 magnum dell'annata 1990 per celebrare il centenario dalla fondazione della prima cantina sociale del castello di Barbaresco ad opera di Domizio Cavazza (1894-1994). In tutti questi casi si trattava di produzioni molto piccole, offerte principalmente nel nostro punto vendita a Barbaresco ovvero ai nostri soci-proprietari. Con l'annata 2016 la produzione è più significativa anche se rimane comunque limitata. Il vino sarà vestito con un'etichetta speciale che ricorda la prima etichetta dei vini Barbaresco Riserva prodotti dalla Cantina nel 1967 e dedicato a “Don Fiorino” il parroco di Barbaresco che nel 1958 ispirò e guidò i 19 soci fondatori. Il Barbaresco 2016 Riserva Don Fiorino mostra un corpo pieno ed un frutto compatto ed intenso. A differenza dei vini Riserva-Crus, qui la potenza prevale sull'eleganza, nella tradizione dei grandi Barbaresco del passato che erano sempre prodotti assemblando uve dai migliori vigneti anziché vinificare gli stessi vigneti in purezza.

SANDRONE LUCIANO

Alba (CN)

- ❖ **418 - Nebbiolo d'Alba “Valmaggiora” DCG, 2016 - 13,5%** **€ 65,00**
 Nebbiolo 100%
 Fermentazione spontanea, macerazione e fermentazione alcolica in tini aperti di acciaio, fermentazione malolattica e elevazione in fusti di rovere francese da 500 litri. Affinamento in bottiglia 9 mesi.

SCARZELLO

Barolo (CN)

- ❖ **419 - Barolo “Sarmassa” Crù Vigna Merenda DCG, 2010 - 14%** **€ 150,00**
 Nebbiolo 100%
 Vendemmia manuale, di norma seconda metà di ottobre. Prima annata prodotta 1978. Totale bottiglie prodotte 6000. Vinificazione e invecchiamento Macerazione di 30/40 giorni, affinamento in legno in botti in rovere di Slavonia da 25hl per 30 mesi e invecchiamento di due anni in bottiglia.

VINI ROSSI - “LE LANGHE”

PIEMONTE

SCHIAVENZA

Serralunga d'Alba (CN)

- ❖ **420 - Barolo “del Comune di Serralunga d'Alba” DCG, 2017 - 14,5%** **€ 58,00**
 Nebbiolo 100%
 Vigneto: diverse posizioni tutte situate nel comune di Serralunga d'Alba. Altitudine 300-400 metri s.l.m., esposizione sud-est e ovest, terreno calcareo tufaceo - sistema di allevamento guyot, densità 4.000 piante per ha. Vendemmia: tardiva, manuale - periodo metà/fine ottobre. Vinificazione: fermentazione per 15-20 gg. a 25-30 °C, frequenti travasi.

- ❖ **421 - Barolo Crù Cerretta DCG, 2017 - 14,5%**
€ 76,00

❖ **422 - Barolo Crù Cerretta DCG, 2014 - 14%**

€ 98,00

Nebbiolo 100%

Vigneto: Bricco Cerretta nel comune di Serralunga d'Alba. Altitudine 390 metri s.l.m., esposizione sud-est, terreno argilloso, limoso leggermente calcareo, sistema di allevamento guyot. Densità: 4.000 piante per ha - superficie 6.000 mq. Vendemmia: tardiva, manuale, periodo metà/fine ottobre. Vinificazione: fermentazione per 15-20 gg. a 25-30 °C, frequenti travasi.

❖ **423 - Nebbiolo Langhe DCG, 2019 - 13,5%**

€ 36,00

Nebbiolo 100%

Superficie totale: 1,7 ettari. Vigneto: prodotto con uve Nebbiolo provenienti dai vitigni siti nel territorio di Monforte d'Alba e Serralunga d'Alba. Altitudine: 300-400 metri s.l.m. Tipologia del terreno: calcareo con importanti variazioni da zona a zona. Sistema d'allevamento e densità d'impianto: Guyot tradizionale; 4.000 piante per ettaro. Resa per ettaro: circa 70/80 quintali. Età media delle viti: 15/20 anni in relazione al vigneto. Vendemmia: manuale, effettuata tra la seconda metà di settembre e la prima di ottobre. Vinificazione e invecchiamento: fermentazione e macerazione in vasche di cemento da 30/50 quintali per 15-20 giorni a temperatura variabile tra 30° e 33°C, 2 rimontaggi giornalieri per areare il mosto in fermentazione e rottura del cappello. Dopo alcuni mesi di frequenti travasi in vasca di acciaio il vino viene maturato in botti di Rovere di Slavonia. Non filtrato. Seguirà affinamento in bottiglia in locali freschi e bui prima della commercializzazione.

SUKULA

Serralunga d'Alba (CN)

La tenuta è poco meno di due ettari, il che consente un'incredibile attenzione ai dettagli che non sempre si trova in altre cantine della regione. A causa delle dimensioni limitate della produzione della tenuta e di un occhio attento alla qualità, Sukula produce solo 4.500 bottiglie all'anno ed è considerato un micro-produttore in una regione dove molte altre aziende vinicole sono già piuttosto piccole. I vini Sukula rappresentano un prodotto veramente artigianale e di alto valore, dove ogni fase del processo di vinificazione viene eseguita a mano.

❖ **424 - Barbera d'Alba Crù Meriame DCG, 2018 - 14,5%**

€ 72,00

Nebbiolo 100%

❖ **425 - Barolo Crù Meriame DCG, 2016 - 14,5%**

€ 165,00

Nebbiolo 100%

VINI ROSSI - "ROERO"

PIEMONTE

BARACCO DE BARACHO

Castellinaldo (CN)

❖ **426 - "Malin" Roero DCG, 2017 - 14,5%**

€ 29,00

Nebbiolo 100%

Affinamento di 18 mesi in botti di rovere a cui segue un affinamento in bottiglia di minimo 6 mesi

PINSOGLIO

Canale (CN)

❖ **427 - Roero Riserva DCG, 2019 - 13,5%**

€ 48,00

Nebbiolo 100%

Terreni con prevalenza di sabbie di origine marina e marne. Esposizione Est- Sud- Ovest, altitudine di 260 m.s.l.m. Resa di 50 quintali per ettaro. Dopo un attento diradamento in vigna l'uva viene pigiata e messa a fermentare in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Dopo la svinatura il vino viene posto in tonneaux (500 l). La durata dell'affinamento in legno è due anni, dopo di che avviene l'assemblaggio in vasca ove il vino vi rimane per qualche mese. Il vino non viene subito messo in vendita poiché dopo l'imbottigliamento viene collocato in un locale a temperatura costante per un anno. Questo procedimento permette di sviluppare tutte le caratteristiche per consentire un lungo invecchiamento. Il vino entra nel mercato tre anni dopo la sua vendemmia.

VINI ROSSI - "ALTO PIEMONTE"
PIEMONTE

ANTICHI VIGNETI CANTALUPO

Ghemme (NO)

❖ **428 - "Cantalupo Primo Anno" Ghemme DCG, 2013 - 13%**

€ 53,00

Nebbiolo 100%

❖ **429 - "Collis Breclenae" Ghemme DCG, 2015 - 14%**

€ 89,00

Nebbiolo 100%

CENTOVIGNE

Castellengo (BI)

❖ **430 - “Rosso della Motta” - 13%**

€ 28,00

Nebbiolo 100%

Vendemmia manuale in piccole cassette a partire dai primi giorni di ottobre. Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione spontanea con follature e macerazione di 15 giorni. Precipitazioni tartariche in vasche di cemento. Affinamento in vasche di cemento e botti di rovere per 12 mesi.

❖ **431 - “Il Centovigne” Coste della Sesia DOC, 2013 - 13%**

€ 58,00

Nebbiolo 80%, Croatina, Vespolina e uva rara 20%

Vendemmia manuale in piccole cassette a partire dai primi giorni di ottobre. Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione spontanea con follature e macerazione di 17 giorni. Precipitazioni tartariche in vasche di cemento

Affinamento in vasche di cemento e botti di rovere per 12 mesi.

❖ **432 - “Castellengo” Coste della Sesia DOC, 2011 - 13,5%**

€ 95,00

Nebbiolo 100%

Vendemmia manuale in piccole cassette a partire dalla seconda/terza decade di ottobre. Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione spontanea con follature e macerazione di 20 giorni. Affinamento: 24 mesi in botti di rovere da 1.500 litri e in bottiglia per 12 mesi.

LA PALAZZINA

Roasio (VC)

❖ **433 - Bramaterra Riserva DOC, 2015 - 13%**

€ 45,00

Nebbiolo 80%, Croatina 12%, Vespolina 5%, Uva rara 3%

Estensione vigneto: 2 ettari, altitudine del vigneto: 300 m s.l.m. Terreno di origine vulcanica con ph 5,5 circa. Prevalentemente sabbioso con presenza di limo ed argilla. Sistema d'impianto guyot con densità d'impianto 3000 ceppi / ettaro- Epoca d'impianto 1986. Resa 40 quintali / ettaro. Vendemmia manuale in cassetta. Vinificazione: fermentazione e macerazione in cemento con rimontaggi e follature giornalieri per 18 giorni. La fermentazione malolattica in legno avviene in modo naturale subito dopo la svinatura o durante la primavera successiva. Affinamento: maturazione in botte grande di rovere per circa 36 mesi. Affinamento di 12 mesi in bottiglia prima della distribuzione.

❖ **434 - Bramaterra Riserva DOC, 2007 - 12,5%**

€ 95,00

Nebbiolo 80%, Croatina 12%, Vespolina 5%, Uva rara 3%

Estensione vigneto: 2 ettari, altitudine del vigneto: 300 m s.l.m. Terreno di origine vulcanica con ph 5,5 circa. Prevalentemente sabbioso con presenza di limo ed argilla. Sistema d'impianto guyot con densità d'impianto 3000 ceppi / ettaro- Epoca d'impianto 1986. Resa 40 quintali / ettaro. Vendemmia manuale in cassetta durante la prima metà di ottobre 2007. Vinificazione fermentazione e macerazione con rimontaggi e follature giornalieri per 15 giorni. La fermentazione malolattica in legno avviene in modo naturale subito dopo la svinatura o durante la primavera successiva. Affinamento maturazione in botte grande di rovere per circa 48 mesi. Affinamento di 6 mesi in bottiglia prima della distribuzione.

VINI ROSSI - “ALTO PIEMONTE”

PIEMONTE

TENUTE SELLA 1671

Lessona (BI)

❖ **435 - Bramaterra DOC, 2014 - 13,5%**

€ 52,00

Nebbiolo 70%, Croatina 20%, Vespolina 10%

Età media dei vigneti in produzione: 50 anni. Giacitura collinare con esposizione Sud-Ovest, altitudine di 300 - 350 metri s.l.m., sistema di allevamento a guyot. Terreno: suoli con ph acido costituiti da sabbie porfiriche di origine vulcanica di colore rosso bruno. Vendemmia da metà settembre a metà ottobre. Vinificazione: diraspa-pigiatura, segue fermentazione classica in vasche in acciaio inox con rimontaggi e délestage, 30 giorni per il Nebbiolo e la Vespolina, 16 giorni per la Croatina. Fermentazione malolattica durante la primavera successiva in legno. Affinamento di 28 mesi in botti in rovere di Slavonia da 10 hl.

❖ **436 - Lessona DOC, 2016 - 13,5%**

€ 52,00

Nebbiolo 85%, Vespolina 15%

Età media dei vigneti in produzione: 55 anni. Giacitura collinare con esposizione Sud-Ovest, altitudine di 300 metri s.l.m., sistema di allevamento a guyot. Terreno: suoli con ph acido costituiti da sabbie marine di colore giallo aranciato. Vendemmia da metà settembre a metà ottobre. Vinificazione: diraspa-pigiatura, segue fermentazione classica in vasche in acciaio inox con rimontaggi e délestage, durata media della macerazione di 24 giorni Fermentazione malolattica durante la primavera successiva in legno. Affinamento di 24 mesi in botti in rovere di Slavonia da 25 hl.

❖ **437 - Lessona “San Sebastiano allo Zoppo” DOC, 2012 - 13,5%**

€ 84,00

Nebbiolo 85%, Vespolina 15%

Età media dei vigneti in produzione: 75 anni. Giacitura collinare con esposizione Sud-Ovest, altitudine di 330 metri s.l.m., sistema di allevamento a guyot. Terreno: suoli con ph acido costituiti da sabbie marine di colore giallo aranciato. Vendemmia prima metà di ottobre. Selezione in vigna e successivamente sul tappeto di cernita in cantina. Vinificazione: diraspa-pigiatura, segue fermentazione classica in vasche in acciaio inox con rimontaggi e delestage, durata media della macerazione di 25 giorni Fermentazione malolattica durante la primavera successiva in legno. Affinamento di 24 mesi in botti in rovere di Slavonia da 25 hl. e 12 mesi in tonneaux in rovere di Allier.

❖ **438 - Lessona “Omaggio a Quintino Sella” DOC, 2011 - 13,5%**

€ 105,00

Nebbiolo 85%, Vespolina 15%

Età media dei vigneti in produzione: 50 anni. Giacitura collinare con esposizione Sud-Ovest, altitudine di 330 metri s.l.m., sistema di allevamento a guyot. Terreno: suoli con ph acido costituiti da sabbie marine di colore giallo aranciato. Vendemmia prima metà di ottobre. Selezione in vigna e successivamente sul tappeto di cernita in cantina. Vinificazione: diraspa-pigiatura, segue fermentazione classica in vasche in acciaio inox con rimontaggi e delestage, durata media della macerazione di 26 giorni Fermentazione malolattica durante la primavera successiva in legno. Affinamento di 48 mesi in botti in rovere di Slavonia da 25 hl.

❖ **439 - Nebbiolo “Orbello” Coste della Sesia DOC, 2020 - 13,5%**

€ 28,00

Nebbiolo 90%, Vespolina 5%, Cabernet Franc 5%

Dalle vigne di proprietà situate nei Comuni di Cerreto Castello, Brusnengo e Lessona. Età media dei vigneti in produzione 15 anni, Giacitura collinare con esposizione Sud-Ovest / Sud-Est, altitudine di 270-350 metri s.l.m., sistema di allevamento a guyot. Terreno: suoli con ph acido costituiti da sabbie porfiriche di origine vulcanica di colore rosso e sabbie marine di colore giallo aranciato. Vendemmia ad inizio ottobre. Vinificazione: Diraspa-pigiatura, segue fermentazione classica in vasche in acciaio inox con rimontaggi e délestage, durata media della macerazione di 10 giorni. Fermentazione malolattica durante la primavera successiva in legno. Affinamento di 12 mesi in barriques in rovere francese da 228 litri.

TRAVAGLINI

Gattinara (VC)

❖ **440 - Gattinara Riserva DOCG, 2012 - 13,5%**

€ 110,00

❖ **441 - Gattinara Riserva DOCG, 2016 - 13,5%**

€ 78,00

Nebbiolo

Vendemmia: prima decade di ottobre. Vinificazione: in serbatoi di acciaio inox per circa 15 giorni a temperatura controllata, con affinamento di 4 anni, di cui 3 anni in botti di Rovere di Slavonia e una piccola percentuale con affinamento in legni più piccoli. Affinamento in bottiglia di 8 mesi.

❖ **442 - “Il Sogno”, 2018 - 15,5%**

€ 148,00

Nebbiolo

Vendemmia: ottobre. Le uve sono lasciate appassire per circa 100 giorni su graticci, a temperatura naturale e ventilata per ottenere un grande, inimitabile vino che non teme confronti per la struttura e per la longevità. Vinificazione: in serbatoi di acciaio inox per circa 25-30 giorni a temperatura controllata, con affinamento di 40 mesi in botti di Rovere di Slavonia da 20 ettolitri. Affinamento in bottiglia di 8 mesi.

VINI ROSSI - “MONFERRATO”

PIEMONTE

Az. Agr. FRANCO MONDO

San Marzano Oliveti (AT)

❖ **443 - Barbera “Le Rose” Nizza Riserva DOCG, 2016 - 14,5%**

€ 69,00

Barbera 100%

Vino ottenuto da rigorosa selezione delle uve già in vigneto e vendemmia tardiva per ottenere il massimo della concentrazione. Alla vinificazione, accompagnata da una lunga macerazione sulle bucce, segue un affinamento di almeno 36 mesi in botti di pregiato rovere francese che permettono al vino di raggiungere la sua completa maturazione.

Az. Agr. STELLA

Costigliole d’Asti (AT)

❖ **444 - “Il Maestro” Barbera d’Asti Superiore DCG, 2019 - 15%** **€ 43,00**

Barbera 100%

Appezamento: corpo unico sito sul Bricco Fubine, grandezza dell’apezzamento: circa 0,5 ettari con esposizione sud, Terreno: medio impasto tendente al calcareo sabbioso. Produzione media: 55 ql/ha di uva fresca. Vinificazione: raccolta: rigorosamente in cassette forate. Pigiatura con diraspapigiatura soffice, macerazione: 10-12 giorni circa. Affinamento: serbatoi d’acciaio per 5 mesi e maturazione in botte di rovere di Slavonia per 18 mesi, segue affinamento in bottiglia per 6 mesi circa. Produzione: mediamente da 0 - 3000 bottiglie a seconda dell’annata.

Az. Agr. GATTO

Castagnole Monferrato (AT)

❖ **445 - “Caresana” Ruchè di Castagnole Monferrato DCG, 2021 - 16%** **€ 32,00**

Ruchè 100%

Appezamento: corpo unico sito sul Bricco Fubine, grandezza dell’apezzamento: circa 0,5 ettari con esposizione sud, Terreno: medio impasto tendente al calcareo sabbioso. Produzione media: 55 ql/ha di uva fresca. Vinificazione: raccolta: rigorosamente in cassette forate. Pigiatura con diraspapigiatura soffice, macerazione: 10-12 giorni circa. Affinamento: serbatoi d’acciaio per 5 mesi e maturazione in botte di rovere di Slavonia per 18 mesi, segue affinamento in bottiglia per 6 mesi circa. Produzione: mediamente da 0 - 3000 bottiglie a seconda dell’annata.

CASCINA GARITINA

Castel Boglione (AT)

❖ **446 - Pinot Nero “Alero” Asti DOC, 2006 - 13,5%** **€ 70,00**

Pinot Nero

Dopo una diraspapigiatura parziale, si esegue una macerazione a freddo (8 °C) per circa 3 giorni: dopodiché si scalda fino a 26 °C e s’inoculano i lieviti. Macerazione sulle bucce di 5 giorni in totale. Fine fermentazione e malo-lattica in acciaio dove affina sino all’imbottigliamento della primavera successiva.

GARESIO

Serralunga d’Alba (CN)

❖ **447 - Barbera “Gavelli” Nizza DCG, 2018 - 14,5%** **€ 39,00**

Barbera 100%

Forma di allevamento: Controspalliera, sistema di potatura Guyot. Vinificazione: Selezione manuale delle uve, Epoca di raccolta: settembre. Fermentazione e macerazione a bassa temperatura a contatto con le bucce per circa 25 giorni, rimontaggi e délestage. Affinamento in barriques di rovere francese per circa 18 mesi. Il rapporto tra legni nuovi e usati varia in base alle caratteristiche del vino. Ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per 5 mesi circa.

LA SCOLCA

Gavi (AL)

❖ **448 - Pinot Nero Monferrato DOC, 2013 - 12,5%** **€ 35,00**

Pinot Nero 100%

Vinificazione tradizionale, in “rosso”, con affinamento in tonneaux ed in ultimo un affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

VINI ROSSI “LIGURIA”

LUNAE BOSONI

Castiglione Falletto (CN)

❖ **449 - “Niccolò V” Colli di Luni DOC, 2014 - 13,5%** **€ 46,00**

Sangiovese, Merlot, Pollera Nera

Età media delle viti in produzione 35 anni. Vendemmia nella seconda metà di settembre con raccolta manuale in casse. Fermentazione in vasche di acciaio inox. Tecnica di vinificazione: 12 giorni di permanenza sulle bucce, dopo svinatura, affinamento di 12 mesi in barriques. Temperatura di fermentazione: 15/17°C. Sistema di controllo della temperatura: impianto di condizionamento termico automatico Modalità e durata dell’affinamento: 12 mesi in barriques e ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

MAIXEI

Dolceacqua (IM)

❖ **450 - Syrah “Mistral” - 13,5%**

€ 45,00

Syrah 100% (vitigno non riportato in etichetta per scelta del produttore)

Le uve, raccolte a mano, vengono conferite dai soci nelle ore subito successive alla vendemmia e vengono pigiate in modo soffice al loro arrivo in cantina, dove vengono selezionate scrupolosamente. La fermentazione avviene a temperatura controllata (30°C) in vasche di acciaio inox e condotta da lieviti selezionati. Durante la macerazione (7-8 giorni), il mosto-vino viene seguito mediante analisi chimiche ed organolettiche e sulla massa in fermentazione vengono eseguite operazioni (rimontaggi e délestage) che consentono di ottimizzare l'estrazione di colore e corpo. Affinamento e fermentazione malolattica in barriques di secondo passaggio scelte appositamente dal nostro enologo presso prestigiose aziende e tonneaux. Il vino viene messo in bottiglia unicamente quando viene ritenuto pronto. Due mesi di affinamento in bottiglia.

VINI ROSSI “EMILIA ROMAGNA”

ARJOLA

Langhirano (PR)

❖ **451 - Lambrusco frizzante “Marcello Gran Crù” dell’Emilia IGT - 10,5%**

€ 25,00

Lambrusco Maestri 100%

VIGNE DI SAN LORENZO

Fognano (RA)

❖ **452 - “Oudeis” Ravenna Sangiovese IGT, 2016 - 12%**

€ 64,00

Sangiovese 100%

Vendemmia manuale. Vinificazione in acciaio con lunga macerazione sulle bucce (da 30 a 50 giorni). Affinamento di 3 anni in botti da 20 hl. Produzione 2500 bottiglie/anno.

❖ **453 - “Prè” Sangiovese di Romagna Superiore Predappio DOC, 2018 - 13%**

€ 39,00

Sangiovese 100%

Vigneto: antica vigna del 1960, allevata a spalliera bassa. Terreno solfo-calcareo su matrice di pozzolana. Fermentazione spontanea a tino aperto con lieviti autoctoni. Affinamento di 8 mesi in cemento e tonneaux, 24 mesi in bottiglia

VINI ROSSI - “IGT”
TOSCANA

AMPELEIA

Roccatederighi (GR)

❖ **454 - Alicante Costa Toscana IGT, 2017 - 13%**

€ 49,00

Alicante Nero 100%

Alicante Nero, Grenache, Cannonau: nomi diversi che designano un'unica varietà diffusa nel bacino del mediterraneo. Sistema di allevamento a cordone speronato. Altitudine: 250 m/slm. Epoca della raccolta: fine agosto / 1° settimana di settembre. Resa/ ha: 45 hl. Vinificato ed affinato per 10 mesi in vasche di cemento. Note di vinificazione: 20% a grappolo intero.

❖ **455 - “Ampeleia” Toscana IGT, 2017 - 12,5%**

€ 79,00

Cabernet Franc 100%

Sistema di allevamento a Guyot. Altitudine dei vigneti 500 m/slm. Epoca della raccolta: 3° - 4° settimana di settembre. Resa/ ha: 30 hl. Affinamento: 12 mesi in botti di legno. Note di vinificazione: 15% a grappolo intero.

CANTINE VITTORIO INNOCENTI

Montefollonico (SI)

❖ **456 - “Acerone” Rosso toscano IGT, 2011 - 14%** € 48,00

Sangiovese grosso 100%

E' un Sangiovese vinificato in purezza solo nelle grandi annate quando il vino può raggiungere una gradazione alcolica minima di 13,5°. Vinificato con lunga macerazione è invecchiato per almeno tre anni di cui uno in barrique. E' un vino concentrato e complesso dal colore intenso e dal profumo ampio ed avvolgente, capace di un lungo invecchiamento.

CASTELLO DI POTENTINO

Seggiano (GR)

❖ **457 - “Balaxus” Alicante Toscana IGT, 2014 - 13,5%** € 39,00

Alicante (Grenache) 100%

Fermentazione: In 50 Hl botti di rovere francese per 18 giorni. Maturazione: In 50 Hl di barili di rovere francese per almeno 24 mesi. Affinamento: In bottiglia per almeno 9 mesi.

❖ **458 - “Piropo” Pinot Nero Toscana IGT, 2015 - 14,5%** € 55,00

Pinot Nero 100%

Fermentazione: In 50 Hl botti di rovere francese per 18 giorni. Maturazione: In 50 Hl di barili di rovere francese per almeno 24 mesi. Affinamento: In bottiglia per almeno 9 mesi.

❖ **459 - “Sacromonte” Sangiovese Toscana IGT, 2015 - 14,5%** € 45,00

Sangiovese 100%

Fermentazione: In 50 Hl barili di rovere francese per circa 14 giorni. Maturazione: In 50 Hl di barili di rovere francese per almeno 24 mesi. Affinamento: In bottiglia per almeno 9 mesi.

❖ **460 - “The Winemaker’s Release” Sangiovese Toscana IGT, 2010 - 14,5%** € 95,00

Sangiovese 100%

Fermentazione: In 50 Hl barili di rovere francese per circa 14 giorni. Maturazione: In 50 Hl di barili di rovere francese per almeno 24 mesi. Affinamento: In bottiglia per almeno 3 anni.

CASTELLO VICCHIOMAGGIO

Greve in Chianti (SI)

❖ **461 - “Ripa delle More” IGT, 2017 - 14%** € 49,00

Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 20%

Densità di impianto di 5.600 ceppi per ettaro. Argilla pesante (30%). Altitudine 255-265 m. Metodo di potatura a guyot singolo che garantisce una resa piuttosto bassa. Resa: 52 hl per ettaro. Vinificazione in piccole vasche in acciaio inox (da 50 hl), che garantiscono il massimo contatto delle bucce con il mosto, per un periodo di circa 16 giorni. Affinamento: il vino matura per due anni in barrique di rovere francese nuove provenienti da due diverse tonnellerie. Resta poi circa 7 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

DALLE NOSTRE MANI

Fucecchio (FI)

❖ **462 - “Arialdo” Riserva Toscana IGT, 2009 - 12,5%** € 68,00

Sangiovese 100%

Età del vigneto di oltre 40 anni, ceppi per ettaro:4500. Vendemmia nella seconda, terza settimana di settembre. Vinificazione in acciaio e affinamento in barrique per 6-8 mesi.

VINI ROSSI - “IGT”

TOSCANA

DOMINI CASTELLARE DI CASTELLINA

Castellina in Chianti (SI)

❖ **463 - “I Sodi di San Nicolò” Toscana IGT, 2018 - 14%** € 165,00

Sangiovese 85%-90%, Malvasia nera 15-10%

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI), terreno calcareo con altimetria vigneti di 430 mt. s.l.m. Nome vigneto: Vigna San. Niccolò. Sistema di allevamento: guyot capovolto, densità d'impianto: da 2.700 (vecchi impianti) a 6.000 (nuovi impianti) piante per ettaro. Resa per ettaro: 40/45 Ql. Epoca della vendemmia: metà di ottobre. Vinificazione in acciaio, fermentazione malolattica svolta, affinamento in barrique per 50% nuove e in bottiglia. Durata dell'affinamento in barrique: da 24 a 30 mesi

❖ **464 - “Poggio ai Merli” Merlot Toscana IGT, 2019 - 14%** € 125,00

Merlot 100%

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI), terreno calcareo con altimetria vigneti di 350-400 mt. s.l.m. Nome vigneto: Poggio ai Merli. Sistema di allevamento: cordone speronato, densità d'impianto: 6.000 ceppi per ettaro. Resa per ettaro: 45 ql.

Epoca della vendemmia: primi di settembre. Vinificazione in acciaio con fermentazione malolattica svolta, affinamento in barrique di rovere francese 100% nuove. Durata dell'affinamento in barrique: da 24 a 30 mesi, affinamento in bottiglia: 12 mesi

FATTORIA DEI BARBI

Montalcino (SI)

❖ **465 - "Birbone" Toscana IGT, 2018 - 14%**

€ 28,00

Sangiovese 85-95% - Merlot per la rimanente percentuale.

Vigneti Della Tenuta "Aquilaia dei Barbi", proprietà della Fattoria dei Barbi nel Comune di Scansano e della Fattoria dei Barbi a Montalcino. Terreno: galestro, argilloso. Altitudine: 400 m slm. Età media: 15 anni. Esposizione: Sud Ovest. Sistema di allevamento: Cortina semplice. Ceppi per ettaro: 5.000. Resa per ettaro in quintali: 68. Vinificazione e affinamento: la fermentazione alcolica è protratta per 12/13 giorni a temperatura controllata di 28-29°C. Dopo le fasi di svinatura, sfeciatura e fermentazione malolattica, viene riposto in legni di media/piccola capacità per 12 mesi.

Marchesi Frescobaldi

MASSETO

Castagneto Carducci (LI)

❖ **466 - "Masseto" Toscana IGT, 2018 - 15%**

€ 1.350,00

Merlot 100%

Dopo l'annata siccitosa del 2017, l'inverno 2018 sembrava indicare un ritorno alla normalità, con un clima freddo e alcuni giorni di neve che non vedevamo ormai da anni. Le condizioni climatiche sono cambiate rapidamente da marzo in poi con una delle primavere più piovose nella storia di Masseto. Al contempo le temperature, in particolare in aprile, sono state più alte della media, il che ha portato ad una rapida crescita vegetativa, culminata nella fioritura che è avvenuta una settimana prima del solito. Sono stati necessari un buon tempismo e l'intervento di tutta la nostra squadra di lavoro per tenere il passo con le viti e operare il diradamento dei tralci e il posizionamento dell'apparato fogliare. Mentre le temperature sono rientrate nella norma a maggio, l'elevata quantità di pioggia ha intensificato le malattie, specialmente la peronospora, che ha messo a dura prova i nervi dei viticoltori per il resto della stagione vegetativa. Solo grazie alla perfetta organizzazione e alla capacità di entrare nel vigneto per l'irrorazione nei pochi giorni senza pioggia è stato possibile controllare la malattia mantenendo le foglie e le uve sane. In luglio il tempo prevalentemente soleggiato e caldo ha permesso un po' di riposo prima che l'invasione avvenisse, puntuale, intorno al 22 luglio. Agosto è stato caldo con un po' di pioggia intorno a metà mese, il che ha impedito il verificarsi di stress idrici importanti. Gli zuccheri e l'acidità si sono mossi a un ritmo lento, mentre le dimensioni delle bacche sono cresciute un po' più del solito. La vendemmia è iniziata il 31 agosto con le viti più giovani allevate ad alberello, con una pausa di una settimana fino alla raccolta delle viti più vecchie a partire dal 6 settembre. Le differenze tra le parcelle all'interno di Masseto sono state particolarmente marcate, portando ad una vendemmia molto lunga che si è conclusa solo il 4 ottobre e ha prodotto 9 diversi lotti di vinificazione.

MONTENIDOLI

San Gimignano (SI)

❖ **467 - "Sono Montenidoli" Toscana IGT, 2015 - 14%**

€ 90,00

Sangiovese 100%

I grappoli migliori di Sangiovese sono vinificati a parte con una lunga macerazione. Le Tonelleries Taransaud tengono pronte ogni anno per noi delle nuove barriques, per la maturazione e la stabilizzazione. Questo vino va in bottiglia senza essere filtrato per mantenerlo integro e nativo, con tutta la sua altera e prepotente personalità.

VINI ROSSI - "IGT"

TOSCANA

PODERE CONCORI

Galliciano (LU)

❖ **468 - Syrah "Vigna Piezza" Toscana IGT, 2018 - 13%**

€ 58,00

Syrah 100%

Vigna Piezza è la vigna storicamente più importante di Podere Còncori, caratterizzata da forti pendenze del terreno e da un microclima eccezionale. Il vicino fiume Serchio svolge una fondamentale azione mitigatrice, influenzando sulla ventilazione dell'area e creando quindi un ambiente perfetto per la salubrità dell'uva e il suo sviluppo aromatico. Primo cru di Podere Còncori, Vigna Piezza viene prodotto solo nelle migliori annate. Modalità d'impianto: guyot singolo, con densità tra i 4000 e 7000 ceppi/ettaro, suolo: arenarie su scisti del miocene; terreno prevalentemente sabbioso, caratterizzato da minerali con una buona presenza di silice. Vinificazione: fermentazione spontanea, in tini aperti. Affinamento in piccole botti da 225 litri. Produzione: 1600 bottiglie.

PODERE FORTUNA

San Giusto A Fortuna (FI)

❖ **469 - "Vigneto Fortuni" Pinot Nero Toscana IGT, 2016 - 14%** € 59,00

Pinot Nero 100%

Esposizione dei vigneti a Sud-Ovest, altitudine 250 metri slm. Terreno moderatamente calcareo di medio impasto. Vendemmia e fermentazione: Tutte le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette e accuratamente selezionate presso i nostri tavoli di cernita. Il vino fermenta per 18-25 giorni in tini di rovere francese a temperatura controllata. Affinamento: dopo la fermentazione il vino viene lasciato in barriques di rovere francese per i successivi 12 mesi. Successivamente viene trasferito in vasche di cemento dove subisce un processo di depurazione naturale, evitando la necessità di filtrazione, infine il vino viene imbottigliato e lasciato riposare per altri 12 mesi.

❖ **470 - "Selezione 1465" Pinot Nero Toscana IGT, 2015 - 14%** € 118,00

Pinot Nero 100%

Esposizione dei vigneti con varie esposizioni, altitudine 250 metri slm. Terreno moderatamente calcareo a medio impasto. Vendemmia e fermentazione: tutte le uve vengono raccolte a mano e accuratamente selezionate presso i nostri tavoli di cernita. La fermentazione è completamente naturale, affidata ai soli lieviti autoctoni che esaltano le caratteristiche del terroir d'annata. IL vino fermenta per 18-25 giorni in tini di rovere francese a temperatura controllata. Affinamento: Terminata la fermentazione il v.l.10 riposa per 12 mesi in barriques nuove di rovere francese, per poi decantare per ulteriori 12 mesi in vasche di cemento per la chiarificazione naturale, permettendoci di imbottigliare senza filtrazione. Affina infine in bottiglia per ulteriori 12-24 mesi.

PODERE IL CASTELLACCIO

Castagneto Carducci (LI)

❖ **471 - Pugnello "Somatico" Toscana IGT, 2015 - 14,5%** € 48,00

Pugnello 100%

Altimetria dei vigneti: 160 m s.l.m., tipo di terreno: scisto di galestro. Clima: il clima in questa zona è temperato, contraddistinto da estati molto lunghe così da favorire durante il giorno un'ottima luminosità. l'inverno è da considerarsi mite. Esposizione: nord/sud. Densità impianti: 5000 ceppi per ettaro, sistema di allevamento: Guyot. Età dei vigneti: 50 anni. Vinificazione e affinamento: resa per ettaro: 40 quintali/ha. Epoca di vendemmia: primi di ottobre. Fermentazione: la fermentazione avviene per mezzo di lieviti indigeni in vasche di cemento, con una macerazione sulle bucce di circa due settimane. Affinamento: dopo la svinatura il vino viene messo in tonneau da 500 litri per 12 mesi. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento di 12 mesi in bottiglia. Micro produzione di 600 bottiglie.

❖ **472 - Sangiovese "Dinostro" Toscana IGT, 2017 - 13,5%** € 32,00

Sangiovese 100%

Età dei vigneti: 50 anni. Vendemmia fra la fine di settembre e i primi di ottobre, Resa per ettaro: 80 quintali/ha. La fermentazione avviene in botti di legno da 20 hl con una macerazione sulle bucce di circa due settimane. Affinamento: Dopo la svinatura il vino rimane per 12 mesi nelle botti di legno da 20 hl, segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia.

RUFFINO

Bagno a Ripoli (FI)

❖ **473 - "Alauda" Toscana IGT, 2018 - 16%** € 150,00

Cabernet Franc 47%, Merlot4 3%, Colorino 10%

Storia: Alauda, la massima espressione dell'idea artigianale e dello stile Ruffino, è nato nel 2011 con la prima vendemmia. Viene prodotto solo nelle annate eccezionali per esprimere appieno le caratteristiche dei terroir di Poggio Casciano e Montemasso con i nobili vitigni internazionali, mentre il saldo di Colorino radica questo vino nell'inossidabile tradizione dei Rossi Toscani. L'insolita scelta di Cabernet Franc, con un clone proveniente dalla valle della Loira porta la firma dell'enologo Gabriele Tacconi che ha voluto così dimostrare le potenzialità di queste uve anche in Toscana. Le uve provengono esclusivamente dai vigneti della Tenuta Poggio Casciano: nel vigneto Poggio al Mandorlo si coltiva Merlot, il Cabernet Franc proviene dal vigneto Rapale e il Colorino dal vigneto Alexander. Suolo: il terreno è caratterizzato da una ricca presenza di argilla, calcare e piccole percentuali di limo. Altitudine: da 290 a 450 metri sul livello del mare. Vinificazione ed affinamento: La fermentazione alcolica e la macerazione, favorite da periodiche follature e délestage, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabile. La fermentazione malolattica, aiutata da bâtonnage periodici, termina in barriques francesi nuove. Alauda affina in barrique francesi per 24 mesi. Invecchiamento in bottiglia: minimo 4 mesi.

VINI ROSSI - "IGT"

TOSCANA

SAPAIO

Castagneto Carducci (LI)

❖ **474 - "Sapaio" Toscana IGT, 2019 - 14,5%** € 145,00

Cabernet Sauvignon 70% Petit Verdot 20%, Cabernet Franc 10%

Coltivazione: Sistema Runner (doppia tenda) con distanza tra le piante, disposizione della piantagione 75x180 cm. Vendemmia manuale con selezione delle uve. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche d'acciaio con lunga macerazione sulle vinacce. Fermentazione malolattica in barrique. Tempo di maturazione 18 mesi in barrique e 10-12 mesi di affinamento in bottiglia.

SELVAPIANA

Località Selvapiana, Rufino (FI)

❖ **475 - "Fornace" Toscana IGT, 2015 - 14,5%**

€ 48,00

Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc

Raccolta manuale: Merlot prima settimana di settembre, Cabernet Franc fine settembre, Cabernet sauvignon primi giorni di ottobre. Vinificazione in vasche di acciaio termoregolate a 28 gradi. Fermentazione spontanea con lieviti naturali. Frequenti rimontaggi e macerazione per circa 25 giorni. Affinamento: 15 mesi in barriques di rovere francese di cui 40% nuove.

❖ **476 - Syrah Toscana IGT, 2013 - 13,5%**

€ 38,00

Syrah 100%

Raccolta manuale delle uve nella prima settimana di settembre. Vinificazione in barriques aperte per 25 giorni. Affinamento in barriques di rovere francese.

Marchesi Frescobaldi

TENUTA LUCE

Montalcino (SI)

❖ **477 - “Luce della Vite” Toscana IGT, 2020 - 14,5%**

€ 185,00

Sangiovese, Merlot

Epoca di vendemmia: Merlot il 20 settembre, Sangiovese il 29 settembre. Zucchero alla raccolta: Merlot: 250 g/l, Sangiovese: 243 g/l. Acidità totale alla raccolta: Merlot: 7,90 g/l, Sangiovese: 8,70 g/l. Ph alla raccolta: Merlot: 3,38, sangiovese: 3,20. Vasche di fermentazione in cemento, temperatura di fermentazione di 28°C, durata della fermentazione 12 giorni. Macerazione sulle bucce per 22 giorni, quindi fermentazione malolattica. Affinamento in barriques: 80% nuove, 20% di un anno per 24 mesi.

Marchesi Incisa della Rocchetta

TENUTA SANGUIDO

Bolgheri (LI)

❖ **478 - “Guidalberto” Toscana IGT, 2019 - 14%**

€ 95,00

Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

La vendemmia, rigorosamente a mano, è iniziata con il Merlot il 1° settembre e proseguendo poi fino a fine settembre con i Cabernet Sauvignon. Le uve sono giunte in cantina sane, fresche e ben invaiate. Vinificazione: Pressatura e diraspatura molto delicata delle uve. Fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata intorno ai 30° - 31° C (senza aggiunta di lieviti esterni), con macerazioni delle uve per circa 10-11 gg per il Merlot e di 011-14 gg. per il Cabernet Sauvignon. Durante le fermentazioni successivi rimontaggi e délestages. Fermentazione malolattica in acciaio. 2 Invecchiamento: A fermentazione malolattica ultimata il vino viene posto in barrique di rovere francese, e in piccola parte americano, dove viene affinato per un periodo di 15 mesi, al termine del quale il vino viene imbottigliato e successivamente affinato in vetro prima della commercializzazione.

Marchesi Antinori

TENUTA TIGNANELLO

San Casciano in Val di Pesa (FI)

❖ **479 - “Tignanello” Toscana IGT, 2018 - 14,5%**

€ 180,00

Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%

Durante il processo di fermentazione in serbatoi troncoconici, i mosti sono stati macerati con attenzione estrema alla freschezza dei profumi, all'estrazione del colore e alla gestione dei tannini volta alla dolcezza ed eleganza. Una volta separate le bucce dal vino, è stata avviata la fermentazione malolattica in barriques, esaltando la finezza e la piacevolezza degli aromi. E' così iniziato il processo di invecchiamento che è durato circa 12-14 mesi, in fusti di rovere francese ed ungherese, in parte nuovi ed in parte di primo passaggio. I diversi lotti, vinificati separatamente in base alla varietà, si sono elevati in legno per poi essere assemblati pochi mesi prima dell'imbottigliamento.

VINI ROSSI - “DOC BOLGHERI”

TOSCANA

CASA DI TERRA

Bolgheri (LI)

❖ **480 - Cabernet Franc “Casa di Terra” Bolgheri Superiore DOC, 2015 - 14,5%**

€ 145,00

Cabernet Franc 100%

Ubicazione: Bolgheri, vigneti Via Bolgherese, esposizione: Est-Ovest. Anni di impianto: 2004-2011-2013. Suoli argillosi ferrosi con presenza di una buona componente sabbiosa. Sistema di allevamento a cordone speronato monolaterale, densità d'impianto: 5.600 piante/ha, resa per ettaro: 65 q.li per ha. Vinificazione con fermentazione in acciaio inox, dopo una macerazione a freddo di alcune ore, la fermentazione viene condotta in maniera naturale dai lieviti spontaneamente presenti sulle uve. Prosegue per circa 25 giorni ad una temperatura di 26/28°C. Affinamento: 20 mesi in barriques di rovere francese da 225 lt con media tostatura, 20% di 1° passaggio, 40% di 2° e 40% di 3° passaggio. Affinamento in bottiglia 12 mesi. Questo vino è stato imbottigliato senza essere filtrato o chiarificato per conservarne le caratteristiche naturali.

❖ **481 - Cabernet Sauvignon “Maronea” Bolgheri Superiore DOC, 2017 - 14,5%**

€ 95,00

Cabernet Sauvignon 100%

Ubicazione: Bolgheri, esposizione: Sud-Sud ovest. Anni di impianto: 2002 - 201. Suoli argillosi marnosi con presenza di scheletro e suoli argillo-sabbiosi. Sistema di allevamento a cordone speronato monolaterale, densità d'impianto: 5.600 piante/ha, resa per ettaro: 65 q.li per ha. Vinificazione con fermentazione in vasche di acciaio inox con temperatura 26/28°C per 25 giorni condotta con lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve, fermentazione malolattica spontanea nel corso dell'affinamento. Affinamento: 18 mesi in barriques di rovere francese di 1° - 2° passaggio di media tostatura seguiti da 6 mesi in bottiglia. Questo vino è imbottigliato senza essere filtrato o trattato per la chiarifica al fine di preservarne l'integrità.

❖ **482 - "Moreccio" Bolgheri DOC, 2019 - 14%**

€ 35,00

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Syrah

Ubicazione: Bolgheri, esposizione: Sud-Sud ovest. Anni di impianto: 2002-2013. Suoli sabbiosi-argillosi con presenza di scheletro. Sistema di allevamento a cordone speronato monolaterale, densità d'impianto: 5600 piante/ha, resa per ettaro: 85 q.li. Vinificazione con fermentazione in vasche di acciaio inox con temperatura 26/28°C per 20 giorni condotta con lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve, fermentazione malolattica spontanea nel corso dell'affinamento. Affinamento: almeno 6 mesi in barriques di rovere francese di 3° - 4° passaggio e 6 mesi in bottiglia. Questo vino è imbottigliato senza essere filtrato o trattato per la chiarifica al fine di preservarne l'integrità.

CACCIA AL PIANO

Castagneto Carducci (LI)

❖ **483 - "Ruit Hora" Bolgheri DOC, 2019 - 14%**

€ 42,00

Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Petit Verdot 5%, Syrah 5%

La vendemmia del Cabernet Franc si svolge alla fine di settembre, mentre il Cabernet Sauvignon viene raccolto ad inizio ottobre con una resa per ettaro media di circa 60 quintali di uva. Come sempre, i diversi vitigni vengono vendemmiati manualmente in epoche differenti e successivamente vinificati separatamente. Le uve, una volta arrivate in azienda in cassette da 15 kg, dopo un'attenta selezione manuale sul tavolo di cernita, vengono diraspate ad acino intero, fermentando poi sia in tini di acciaio inox che di rovere a temperatura controllata. Maturazione: dopo la maturazione di un anno in barrique di rovere francese, proveniente dalle foreste certificate di Allier e Tronçais, sia nuove (50%) che di secondo passaggio, selezionate tra le migliori tonnellerie con diversi gradi di tostatura, si procede al definitivo blend tra i differenti vini. Segue un'ulteriore fase di riposo sia in botti grandi che barrique per circa 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento, un affinamento di ulteriori 6 mesi in bottiglia conferisce al vino armonia ed eleganza.

❖ **484 - "Caccia al Piano" Bolgheri DOC, 2018 - 14,5%**

€ 96,00

Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%

Vinificazione: le uve sono vendemmiate a mano e poste in cassette da 15 kg, con raccolta separata per varietà ed appezzamento. Un'attenta selezione delle uve ha preceduto la diraspatura, cui ha seguito la fase di macerazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata. In questa fase ha avuto inizio la fermentazione alcolica, protrattasi per circa due settimane, seguita dalla svinatura e dalla fermentazione malolattica. Maturazione: dopo circa 16 mesi di maturazione in botti ovali da 35/50hl e barriques, le singole partite sono state assemblate e il vino è stato affinato per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

VINI ROSSI - "DOC BOLGHERI"

TOSCANA

LE MACCHIOLE

Castagneto Carducci (LI)

❖ **485 - Cabernet Franc "Paleo" Bolgheri DOC, 2017 - 14,5%**

€ 175,00

Cabernet Franc 100%

Vigneti: Casa Nuova 1998-2009, Vignone 1999, Puntone 1994. Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot semplice. Produzione per pianta: 800 gr per pianta. Vendemmia: prima e seconda settimana di settembre. Vinificazione: fermentazione e macerazione in cemento per 20 giorni. Affinamento: 18 mesi in barriques nuove

ORNELLAI

Bolgheri (LI)

❖ **486 - "Le Serre Nuove" Bolgheri DOC, 2017 - 14,5%**

€ 95,00

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su un doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine ad una pigiatura soffice. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperature tra 26-30°C per due settimane alla quale è seguita la macerazione di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica è iniziata nei tini di acciaio, ed è giunta a termine dopo il trasferimento in barriques (25% nuove e 75% di secondo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 15 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 3 mesi. Il vino rimane in bottiglia sei mesi prima dell'introduzione sul mercato.

❖ **487 - "Ornellaia" Bolgheri Superiore DOC, 2018 - 14,5%**

€ 460,00

Merlot 51%, Cabernet Sauvignon 40%, Cabernet Franc 7%, Petit Verdot 2%

Dopo anni in cui l'inverno sembrava farsi dimenticare, il 2018 ha riportato alla normalità le condizioni climatiche, con temperature sotto lo zero sufficienti affinché le viti iniziassero il loro meritato riposo invernale. La primavera sarà ricordata come una delle più piovose della storia, con precipitazioni tre volte superiori alla media stagionale e con temperature elevate ad aprile. Nonostante il germogliamento tardivo, le condizioni climatiche e la rapida crescita dei germogli hanno permesso alle viti di recuperare il ritardo anticipando la fioritura di un'intera settimana. Per tutto il mese di maggio e, anche se in misura minore, in giugno, le precipitazioni si sono mantenute superiori alla media, con una tregua a luglio: mese caldo e asciutto. L'invasatura è avvenuta fra il 22 e il 25 luglio e il mese di agosto è stato caldo come l'anno precedente, ma leggermente più piovoso. Gli zuccheri e l'acidità si sono sviluppati lentamente, mentre gli acini, a causa degli alti livelli di acqua presenti nel terreno, hanno raggiunto dimensioni maggiori. A settembre il tempo è stato caldo e senza precipitazioni. Le temperature sono state più alte della media stagionale, ma le notti più fresche hanno permesso alle viti di recuperare e preservare gli aromi e l'acidità. La vendemmia dei rossi è iniziata il 31 agosto con i Merlot, per concludersi l'8 ottobre con i vitigni più tardivi. La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine ad una pigiatura soffice. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperature tra 26-30°C per una settimana alla quale è seguita la macerazione per un totale di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (70% nuove e 30% di primo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 18 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

❖ **488 - "Ornellaia" Bolgheri Superiore DOC, 2019 - 14,5%**

€ 385,00

Cabernet Sauvignon 62%, Merlot 31%, Petit Verdot 4%, Cabernet Franc 3%

L'annata 2019 è stata caratterizzata come poche da un clima molto variabile, che ha alternato periodi di freddo e pioggia con lunghe fasi di siccità e caldo. Dopo un inverno normale, il germogliamento è avvenuto nella prima settimana di aprile. Le condizioni fredde e piovose durante tutto aprile e maggio hanno notevolmente rallentato lo sviluppo vegetativo, portando ad una fioritura ben 10 giorni in ritardo in confronto alla media. A giugno è improvvisamente arrivato un tempo molto caldo e privo di pioggia con picchi di temperatura di 37°C raggiunti alla fine del mese. Per tutta l'estate il tempo è rimasto caldo e soleggiato con temperature ben 2°C superiori alla media e 45 giorni consecutivi senza pioggia. L'ultima settimana di luglio il lungo periodo siccitoso è stato interrotto da due giorni di pioggia, permettendo di riportare la temperatura nella norma stagionale, con condizioni ideali per la maturazione. La vendemmia è iniziata lentamente il 5 settembre. Come di consueto l'ultima settimana di settembre ha visto un abbassamento delle temperature che ha permesso di preservare una grande finezza e freschezza aromatica. Dopo un ulteriore evento piovoso dopo il 21 settembre, sono tornate condizioni soleggiate che ci hanno permesso di concludere la vendemmia dei vitigni più tardivi il 4 ottobre. Vinificazione e affinamento: la raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine ad una pigiatura soffice. Nel 2016, oltre alla selezione manuale è stata introdotta quella ottica per aumentare ulteriormente la qualità della selezione. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in parte in tini di acciaio inox, in parte in tini di cemento a temperature comprese fra 26 e 30°C per una settimana, alla quale è seguita una macerazione di circa 15 giorni, per una permanenza totale in vasca di circa tre settimane. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (70% nuove e 30% di secondo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 18 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio, quindi reintrodotta nelle barriques, dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

VINI ROSSI - "DOC BOLGHERI"

TOSCANA

PODERE DEI MUSI

Castagneto Carducci (LI)

❖ **489 - Bolgheri DOC, 2020 - 14%**

€ 38,00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Petit Verdot

Ogni uva viene lavorata separatamente, seguendone i rispettivi tempi di maturazione. La fermentazione avviene spontaneamente in vasche di cemento con lieviti indigeni. Affinamento di 12 mesi in tini di acciaio e 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

❖ **490 - "Caravera" Bolgheri Superiore DOC, 2018 - 14%**

€ 98,00

Cabernet Sauvignon 50%, Syrah 30%, Petit Verdot 20%

Maturazione in Barrique, 100% Nuove Allier Francesi, per Almeno 18 Mesi in unico passaggio, segue affinamento di 12 mesi in bottiglia.

PODERE IL CASTELLACCIO

Castagneto Carducci (LI)

❖ **491 - “Orio” Bolgheri DOC, 2018 - 14%**

€ 38,00

Cabernet Franc, Merlot e Syrah

Vendemmia a settembre, vinificazione con fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (28°C) per 20 giorni. Malolattica svolta spontaneamente nel corso dell'affinamento. Maturazione minimo 12 mesi in barriques di rovere francese di secondo/terzo passaggio. Affinamento minimo 6 mesi in bottiglia.

Marchesi Antinori

TENUTA GUADO AL TASSO

Bolgheri (LI)

❖ **492 - “Guado al Tasso” Bolgheri Superiore DOC, 2017 - 14,5%**

€ 245,00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Le uve vengono selezionate in due momenti: subito dopo la raccolta e dopo la diraspatura, per garantire che solo quelle ben mature arrivino all'interno dei serbatoi di fermentazione. Vengono suddivisi i singoli appezzamenti di vigneto in tante piccole parcelle di raccolta secondo l'andamento climatico dell'annata, distinguendole per caratteristiche delle uve e vinificandole separatamente. Fermentazione e macerazione avvengono in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, per 15 / 20 giorni. Dopo le operazioni di svinatura, il vino viene travasato direttamente in barriques, dove svolge la fermentazione malolattica. Al termine del primo anno di affinamento in barriques nuove di rovere francese, il vino viene assemblato per tornare per ulteriori sei mesi in legno prima dell'imbottigliamento.

❖ **493 - “Il Bruciato” Bolgheri Superiore DOC, 2019 - 14,5%**

€ 49,00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

All'arrivo in cantina le uve selezionate vengono diraspate e pressate in modo soffice. La fermentazione e la macerazione sono condotte in serbatoi di acciaio inox termo condizionati per un periodo di circa 10-15 giorni ad una temperatura di 28-30°C. Una parte dei mosti di Merlot e Syrah viene mantenuta a temperature di fermentazione più basse per conservare maggiormente gli aromi varietali. La fermentazione malolattica avviene in parte in barrique ed in parte in serbatoi di acciaio inox, ed è terminata entro la fine dell'anno per tutte le varietà. A questo punto il Cabernet Sauvignon si è unito al Merlot ed allo Syrah: il vino così ottenuto ha incontrato nuovamente la barrique, dove ha riposato per altri 7 mesi prima di concedersi all'imbottigliamento. Il Bruciato ha affinato 4 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

VINI ROSSI - “DOC BOLGHERI”

TOSCANA

TENUTA HORTENSE

Castagneto Carducci (LI)

❖ **494 - “Fratini” Bolgheri Superiore DOC, 2017 - 14,5%**

€ 380,00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

L'intero processo dalla scelta dei terreni per l'impianto, fino alla trasformazione delle uve e successivo affinamento dei vini, è stato oggetto di approfondite analisi e considerazioni da parte di un team di esperti che opera in ambito internazionale: sotto la direzione tecnica dell'agronomo Gianni Moscardini fanno parte di questo progetto gli enologi Eric Boissenot - consulente di importanti Chateaux tra i quali Latour, Lafite-Rothschild, Margaux, Mouton-Rothschild - e Emiliano Falsini - consulente nei principali terroir italiani dal Barolo all'Etna, passando per Bolgheri - , l'agronomo Xavier Choné, Pedro Parra dello studio cileno Agroprecision di Nelson Muñoz J. coadiuvato da Françoise Vannier di Adama Terroirs Viticoles.

Fra i diversi terreni a disposizione nella DOC Bolgheri l'azienda ha individuato i migliori per lo sviluppo della vite e la produzione di uve di alta qualità, è stata inoltre eseguita un'indagine innovativa basata sull'analisi della conduttività elettromagnetica (EMC) dei terreni potenzialmente vitabili. In un secondo tempo grazie allo studio della geologia del suolo, sono state individuate due diverse aree della superficie totale di 10 ettari, che in funzione delle loro caratteristiche chimico-fisiche sono state suddivise la prima in 10 e la seconda in 5 diverse parcelle. Il terreno è stato lavorato cercando di modificare il meno possibile la stratigrafia, dove possibile è stata fatta una rippatura incrociata e sono state impiantate diverse combinazioni fra uve di varietà cabernet sauvignon, Cabernet Franc e merlot.

L'orientamento dei filari è stato scelto in funzione dell'orografia del terreno, del percorso del sole e dell'esposizione ai principali venti sia di terra che di mare. Le diverse parcelle sono dotate di impianto di irrigazione specifico e regolabile per ognuna di essa. Le piante di vite coltivate sono allevate in parte a cordone speronato, per le varietà quali merlot e cabernet sauvignon e in parte a guyot, per le viti di Cabernet Franc. La raccolta delle uve è esclusivamente manuale e suddivisa per ogni singola parcella individuata. I vini ottenuti dalle diverse parcelle seguono differenti livelli e criteri di invecchiamento secondo le indicazioni fornite dall'enologo. L'invecchiamento avviene in apposito locale climatizzato e interrato. L'enologo di Tenuta Hortense racconta i passaggi principali per produrre il suo 'disegno': "Un percorso che parte dalla vigna dove si è definito un preciso vigneto di cabernet sauvignon particolarmente elegante nel tratto tannico-minerale, in cantina fermentazione con lieviti spontanei, lunga macerazione sulle bucce e affinamento per 18 mesi in fusti da 500 litri. Oltre al cabernet sauvignon che è il vitigno principale, sono piccole percentuali degli altri vitigni bordolesi, Cabernet Franc e Merlot che possono entrare nel blend a contribuire al disegno perfetto di eleganza e dinamica gustativa."

VINI ROSSI - "DOC BOLGHERI SASSICAIA" TOSCANA

Marchesi Incisa della Rocchetta

TENUTA SAN GUIDO

Bolgheri (LI)

❖ **495 - "Sassicaia" Bolgheri Sassicaia DOC, 2019 - 14,5%**

€ 465,00

Cabernet Sauvignon, Merlot

La vendemmia, rigorosamente a mano, è iniziata con le uve di Cabernet Franc, che per prime hanno raggiunto l'ottima maturazione fenolica, nei primissimi giorni di settembre, proseguendo con quelle di Cabernet Sauvignon dalla prima decade di settembre e poi concludersi, con le uve dei vigneti delle alture di Castiglioncello di Bolgheri, tra la fine di settembre e i primissimi giorni di ottobre. Uve sane, invaiatura perfetta e assenza di acinellatura hanno consentito un perfetto svolgimento delle operazioni di raccolta. Vinificazione: Pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione in acciaio a temperatura controllata intorno ai 30° - 31°C (senza aggiunta di lieviti esterni), con macerazione media di circa 9-12 giorni sia per il Cabernet Franc che per il Cabernet Sauvignon. Interventi frequenti di rimontaggi dei mosti e délestages. Successiva fermentazione malolattica sempre in acciaio. Invecchiamento: Al completamento della fermentazione malolattica, il vino viene posto in barrique di rovere francese dove si affina per un periodo di 24 mesi prima dell'imbottigliamento e di una successiva fase di affinamento in vetro prima della commercializzazione.

❖ **496 - "Sassicaia" Bolgheri Sassicaia DOC, 2020 - 14%**

€ 395,00

Cabernet Sauvignon, Merlot

La vendemmia, svolta interamente a mano, è iniziata con la prima settimana di settembre con le uve dei vigneti più giovani partendo dal Cabernet Franc e proseguita poi con i Cabernet Sauvignon dei vigneti posti a quote altitudinali più basse, fino a terminare con l'ultima settimana di settembre con quelli di collina posti a oltre 300 metri sul livello del mare (Vigna di Castiglioncello e Vigna del Quercione).

Note di vinificazione: selezione delle uve tramite tavolo di cernita, per eliminare impurità e qualsiasi presenza di imperfezione. Pressatura soffice e delicata diraspatura delle uve tramite macchinario idoneo a non rompere l'integrità degli acini ed evitare cessione eccessiva di tannini. Le fermentazioni alcoliche (del tutto spontanee e senza aggiunta di lieviti esterni) si sono concluse a fine ottobre e svolte con regolarità e temperature controllate non eccedenti i 27-28 °C. Frequenti délestages e rimontaggi all'aperto hanno consentito un'ottima estrazione aromatica e freschezza in termini di acidità dei mosti. Le fermentazioni malo-lattiche, (sempre senza inoculi), si sono svolte in acciaio a fine novembre. Nella prima settimana di dicembre 2020, dopo frequenti travasi di pulizia dei mosti, il vino è stato messo in barrique di rovere. Affinamento: al termine delle fermentazioni malo-lattiche il vino è stato messo in barrique utilizzando un 45% di legno nuovo, un 45% di primo passaggio e un 10% di secondo passaggio. Abbiamo utilizzato barrique in quercia di rovere francese (Tronçais, Allier e Jupilles in particolare) a grana fine e media tostatura per non eccedere nella cessione di tannini. Sassicaia 2020, dopo oltre 25 mesi di affinamento in legno, è stato travasato nelle vasche in acciaio e ulteriormente selezionato prima dell'assemblaggio finale e quindi dell'imbottigliamento. Successivo affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

VINI ROSSI - "DOC CHIANTI"

TOSCANA

CASA EMMA

Castellina in Chianti (SI)

❖ **497 - Chianti Classico Riserva "Vignaparco" DCG, 2018 - 15%** **€ 55,00**

Sangiovese 100%

Chianti Classico Riserva proveniente dall'unico vigneto lavorato e fertilizzato con l'aiuto delle nostre oche domestiche. Queste creature concimano naturalmente la terra, mangiano l'erba tra i filari e gli insetti nocivi per la vite, agendo da protettori naturali per il suolo.

Caratteristiche del terreno: colline con calcare, roccia e argilla, altitudine di 400 mt. sopra il livello del mare. Sistema di allevamento della vite a cordone speronato. Vinificazione in acciaio inox, fermentazione malolattica svolta in acciaio inox. Invecchiamento di 24 mesi in barriques di rovere francese di secondo/terzo passaggio. Affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi

❖ **498 - Chianti Classico Gran Selezione DCG, 2018 - 14,5%** **€ 98,00**

Sangiovese 100%

Caratteristiche del terreno: colline con calcare, roccia e argilla, altitudine: 480 mt. sopra il livello del mare. Sistema di allevamento della vite: a cordone speronato. Vinificazione in acciaio inox, fermentazione malolattica svolta in acciaio inox. Invecchiamento di 36 mesi in botti di rovere francese da 1.000 lt. Affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi.

CASTELLO DI CACCHIANO

Monti in Chianti (SI)

❖ **499 - Chianti Classico DCG, 2016 - 15%** € 48,00

Sangiovese 95%, Canaiolo, Malvasia nera, Colorino

Vendemmia a fine settembre / inizio ottobre, temperatura di fermentazione 26-30 °C. Periodo di macerazione sulle bucce 3 settimane. Maturazione in botti di rovere francese proveniente dalla zona Allier. Durata complessiva dell'invecchiamento 50 mesi.

❖ **500 - Chianti Classico Riserva DCG, 2013 - 14,5%** € 78,00

Sangiovese 95%, Canaiolo, Malvasia nera, Colorino

Periodo della vendemmia fine settembre - inizio ottobre. Temperatura di fermentazione 26-30 °C. Periodo di macerazione sulle bucce 3 settimane. Invecchiamento botti, tonneaux e barriques, tutte di rovere francese proveniente dalla zona Allier. Durata complessiva dell'invecchiamento/affinamento 60 mesi.

❖ **501 - Chianti Classico "Millennio" Gran Selezione DCG, 2010 - 15%** € 135,00

Sangiovese 100%

Vendemmia ad inizio ottobre, temperatura di fermentazione 30-31 °C. Periodo di macerazione sulle bucce 4 settimane. Invecchiamento piccole botti (da 20 hl. circa cd.), barriques e tonneaux, tutte di rovere francese (zona Allier). Durata complessiva dell'invecchiamento in legno 5 anni.

Marchesi Frescobaldi

CASTELLO NIPOZZANO

Nipozzano (FI)

❖ **502 - Nipozzano "Vecchie Viti" Chianti Rufina Riserva DCG, 2020 - 13,5%** € 49,00

Sangiovese e varietà complementari tradizionali

Vinificazione e maturazione: Le uve di Sangiovese e varietà complementari tradizionali, non appena vendemmiate, vengono immediatamente conferite in cantina. Qui una volta diraspate, avviene il processo fermentativo spontaneo in vasche di cemento. Al termine di questo, il vino rimane nei tini per concludere la macerazione. Il suo percorso continua in botti di legno per 24 mesi.

❖ **503 - Nipozzano "Vigna Montesodi" Chianti Rufina Riserva DCG, 2020 - 13%** € 79,00

Sangiovese 100%

Il vigneto Montesodi si trova ad un'altitudine di 400 metri s.l.m., su suoli scistosi con una magnifica esposizione a sudovest. Il Sangiovese proveniente dal vigneto Montesodi, dopo accurato lavoro in vigna, viene vendemmiato manualmente in cassette da 15 kg. Ulteriore cura e selezione viene posta in cantina; al loro arrivo le uve vengono sottoposte ad attento controllo su tavolo di cernita. Acino dopo acino viene scelta solo la massima qualità in termini di sostanze polifenoliche e di sanità delle uve. Dopo le fermentazioni e macerazioni la fermentazione malo-lattica avviene subito dopo la svinatura. Il tradizionale percorso di maturazione di Montesodi avviene in botti da 30 hl di rovere austriaco e francese, dove rimane per 18 mesi, fino al momento dell'imbottigliamento. I successivi mesi di affinamento in bottiglia consentono a Montesodi di esprimersi al massimo della sua eleganza e potenzialità.

VINI ROSSI - "DOC CHIANTI"

TOSCANA

CASTELLO VICCHIOMAGGIO

Greve in Chianti (SI)

❖ **504 - Chianti Classico Riserva "Agostino Petri" DCG, 2018 - 14,5%** € 45,00

Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%

Terreno con argilla pesante (30%), altitudine 220-265 m., metodo di potatura a guyot singolo con densità di impianto di 5.000 ceppi per ettaro, che garantisce basse rese. Resa: 40 hl di vino per ettaro. Vinificazione: la fermentazione in piccole vasche di acciaio inox (da 50 hl) garantisce il massimo contatto delle bucce con il mosto; la macerazione dura almeno 15 giorni. Maturazione: il vino matura inizialmente in barrique di secondo passaggio (utilizzate in azienda) e continua in botte grande per un periodo totale di 18 mesi. Infine, si affina in bottiglia per altri 4 mesi prima di essere commercializzato. Riserva Agostino Petri deriva dalle uve di un singolo vigneto con rese molto basse.

DOMINI CASTELLARE DI CASTELLINA

Castellina in Chianti (SI)

❖ **505 - Chianti Classico DCG, 2020 - 13,5%** € 36,00

Sangiovese 90%, Canaiolo 10%

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI), tipo di terreno calcareo con altimetria dei vigneti di 350-400 mt. s.l.m. Sistema di allevamento guyot capovolto, densità d'impianto di 3.500 ceppi per ettaro. Resa per ettaro: 60 Ql. Epoca della vendemmia: ottobre. Vinificazione in acciaio con fermentazione malolattica svolta. Affinamento in botti di rovere francese di 2,25 e 5 Hl. Durata dell'affinamento in botte: 7 mesi. Affinamento in bottiglia: 7 mesi

❖ **506 - Chianti Classico Riserva "Il Poggiale" DOCG, 2019 - 13,5%** **€ 69,00**

Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Ciliegiole 5%

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI), tipo di terreno calcareo con altimetria dei vigneti di 350-400 mt. s.l.m. Sistema di allevamento guyot capovolto, densità d'impianto di 3.500 ceppi per ettaro. Resa per ettaro: 60 Ql. Epoca della vendemmia: ottobre. Vinificazione in acciaio con fermentazione malolattica svolta. Affinamento in botti di rovere francese di 2,25 e 5 Hl. Durata dell'affinamento in botte: 15 mesi. Affinamento in bottiglia: 15 mesi

FATTORIA DI LAMOLE

Lamole - Greve in Chianti (FI)

❖ **507 - Chianti classico Riserva "Le Stinche" DOCG, 2012 - 14%** **€ 75,00**

❖ **508 - Chianti classico Riserva "Le Stinche" DOCG, 2007 - 13,5%** **€ 135,00**

Sangiovese 100%

Vendemmia effettuata rigorosamente a mano con cernita accurata delle uve. La Vinificazione avviene con fermentazione "a vaso aperto" in recipienti tradizionali e successiva maturazione di 2 tonneaux in di rovere già usati più volte e forniti di ottima gruma.

❖ **509 - Chianti classico Gran Selezione "Crù Vigna Grospoli" DOCG, 2015 - 14,5%** **€ 95,00**

Sangiovese 100%

Vendemmia effettuata rigorosamente a mano con cernita accurata delle uve. La Vinificazione avviene con fermentazione "a vaso aperto" in recipienti tradizionali e successiva maturazione per 18 mesi in tonneaux di rovere in uso da molti anni.

LA LASTRA

San Gimignano (SI)

❖ **510 - Chianti Colli Senesi DOCG, 2016 - 13,5%** **€ 35,00**

Sangiovese 95%, Canaiolo nero 3%, Malvasia bianca e Trebbiano 2%

Vinificazione tradizionale in Rosso con coinoculo, fermentazione in serbatoi di acciaio inox di piccola capacità, temperatura di fermentazione: 26°C, durata di fermentazione: 14 giorni. Maturazione in acciaio e barriques di secondo passaggio.

MONTEROTONDO

Gaiole in Chianti (SI)

❖ **511 - Chianti Classico Riserva "Vigna Seretina" DOCG, 2017 - 13,5%** **€ 48,00**

Sangiovese 95%, Malvasia Nera 5%

Vigna Seretina", è un Chianti Classico Riserva tradizionalista fino al midollo, come lo è il suo creatore, Saverio Basagni, fortemente legato a Questa terra. Sangiovese e Malvasia Nera le uve utilizzate, provenienti dalla vigna Seretina, esposta a sud su un terreno ricco di Galestro. Alla fermentazione di 25 giorni alla temperatura di 26° -28°C. segue una lunga macerazione ed un altrettanto importante affinamento di ben 3 anni in botti grandi di rovere di Slavonia da 5 e 10 hl.

VINI ROSSI - "DOC CHIANTI"

TOSCANA

RUFFINO

Greve in Chianti (FI)

❖ **512 - Chianti Classico Gran Selezione "Riserva Ducale Oro" DOCG, 2019 - 15%** **€ 74,00**

Sangiovese 80%, altri vitigni del Chianti Classico

Storia: Riserva Ducale nacque nel 1927, per omaggiare il Duca d'Aosta che a questo vino aveva riservato le sue preferenze. Vent'anni dopo Ruffino celebrò con la prima edizione della Riserva Ducale Oro un millesimo straordinario, il 1947. La severa scelta di produrre Riserva Ducale Oro solo nelle annate eccezionali consente a questo vino lunghi invecchiamenti. Questo vino importante è prodotto nelle annate migliori, quando le uve sono vinificate separatamente parcella per parcella. Otteniamo così un rigoroso rispetto della tipicità territoriale e della varietà pedoclimatica. Le uve provengono da vigneti delle tenute Gretole e Santedame, situate nel cuore di Castellina in Chianti. Suolo di tessitura argillo-limoso o argillo-sabbioso ricchi in scheletro e galestro. Altitudine da 250 a 400 metri sul livello del mare. Prima vendemmia: 1947. Vinificazione ed affinamento: dopo un'accurata selezione delle uve in raccolta, fermentazione alcolica e macerazione, aiutate da rimontaggi e délestage periodici, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabile per circa 21 giorni. La fermentazione malolattica è svolta in vasche di cemento a cui segue un affinamento di circa 36 mesi: i primi 12 mesi in tini di cemento, a cui seguono 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e un ulteriore passaggio di 12 mesi in barrique di secondo passaggio. Invecchiamento in bottiglia: minimo 3 mesi.

❖ **513 - Chianti Classico Gran Selezione "Romitorio Di Santedame" DOCG, 2016 - 14%**

€ 128,00

Sangiovese 90%, Colorino 10%

Storia: negli anni '80 il Colorino, vitigno tradizionale toscano, era quasi scomparso. Nella tenuta di Santedame, allora recente acquisizione di Ruffino, si trovava un vecchio vigneto di Colorino accanto a un eremo medievale, un "Romitorio", luogo di riparo dei pellegrini in viaggio verso Roma. La coincidenza suggerì di valorizzare quella tipicità. Nacque così questo vino per celebrare l'importanza della ricerca e dello studio dei vitigni autoctoni toscani a cui Ruffino ha sempre dedicato energie e risorse. Un vino particolare, prodotto in quantità limitata, manifesto di una storia gloriosa e di un orizzonte luminoso. Le uve provengono esclusivamente da un singolo vigneto nella tenuta di Santedame a Castellina in Chianti, nel cuore del Chianti Classico. Suolo: ricco in scheletro, galestro e argilla che permettono un ottimo drenaggio ideale per la coltivazione del Sangiovese. Altitudine da 300 a 400 metri sul livello del mare. Le uve provengono esclusivamente da un singolo vigneto nella tenuta di Santedame a Castellina in Chianti, nel cuore del Chianti Classico. Suolo: ricco in scheletro, galestro e argilla che permettono un ottimo drenaggio ideale per la coltivazione del Sangiovese.

SELVAPIANA

Località Selvapiana, Rufino (FI)

❖ **514 - Chianti Rufina DOCG, 2017 - 14%** € 35,00

Sangiovese 95%, Canaiolo, Colorino e Malvasia Nera 5%

Vinificazione: In vasche di acciaio termoregolate a 28-30 gradi. Fermentazione spontanea con lieviti naturali. Frequenti rimontaggi e macerazione per circa 25 giorni. Affinamento: Botti grandi di rovere francese per circa 10 mesi.

❖ **515 - "Vigneto Blucerchiale" Chianti Rufina Riserva DOCG, 2015 - 14,5%** € 65,00

Sangiovese 95%, Canaiolo, Colorino e Malvasia Nera 5%

Raccolta manuale delle uve. Vinificazione in vasche di acciaio termoregolate a 30 - 32 gradi, fermentazione spontanea con lieviti naturali, frequenti rimontaggi e macerazione per circa 30 giorni. Affinamento di 15 mesi in barriques di rovere francese di cui 10% nuove.

VINI ROSSI - "DOC MONTALCINO" TOSCANA

ARMILLA

Montalcino (SI)

❖ **516 - Brunello di Montalcino DOCG, 2017 - 14,5%** € 85,00

Sangiovese Grosso 100%

Terreno: Prevalentemente argilloso - calcareo con presenza di galestro e tufo. Le viti hanno quarant'anni, Il Brunello di Montalcino Armilla deriva da un vigneto impiantato nel 1982. Vinificazione: Fermentazione e macerazione in vasche d'acciaio per circa tre settimane. Dopo un affinamento di ventiquattro - trenta mesi in botti di rovere da 25 HL, il Brunello Armilla continua ad affinarsi in bottiglia.

❖ **517 - Rosso di Montalcino DOC, 2020 - 14,5%** € 35,00

Sangiovese Grosso 100%

Il Rosso di Montalcino Armilla deriva da un vigneto impiantato in parte nel 1998 e in parte nel 2001. Superficie: 1 ettaro. Terreno: Prevalentemente calcareo con presenza di tufo. Le viti hanno un'età media di 15 anni. Vinificazione: Fermentazione e macerazione in vasche d'acciaio per circa tre settimane. Dopo un affinamento di diciotto mesi in botti di rovere da 25 HL.

BIONDI-SANTI

Montalcino (SI)

❖ **518 - Brunello di Montalcino DCG, 2016 - 14%** € 345,00

❖ **519 - Brunello di Montalcino DCG, 2017 - 13,5%** € 295,00

Sangiovese Grosso 100%

Il Brunello di Montalcino Biondi-Santi è il primo Brunello nella storia e incarna da 150 anni la visione che nell'Ottocento ispirò Clemente Santi nella creazione della sua prima espressione. È oggi come allora un vino distinto, dalla personalità complessa e raffinata. Affinamento di 3 anni in botte di Rovere della Slavonia.

CAPANNA

Montalcino (SI)

❖ **520 - Brunello di Montalcino DCG, 2017 - 15%** € 95,00

❖ **521 - Brunello di Montalcino DCG, 2014 - 14%** € 125,00

❖ **522 - Brunello di Montalcino DCG, 2009 - 14,5%** € 165,00

Sangiovese Grosso 100%

Le uve vengono raccolte nei vigneti più vecchi. Vinificazione: fermentazione alcolica con macerazione delle bucce (25-30 gg) a temperatura controllata e fermentazione malo-lattica spontanea, entrambe in tini tronco-conici di rovere di Slavonia. Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 10 a 32 hl per ca. 34-38 mesi; segue un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

❖ **523 - Rosso di Montalcino DCG, 2020 - 14,5%** € 29,00

Sangiovese Grosso 100%

Vinificazione: fermentazione alcolica con macerazione delle bucce (18-20 gg) a temperatura controllata e fermentazione malo-lattica spontanea, entrambe in tini tronco-conici di rovere di Slavonia. Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 20 a 32 hl per 6-10 mesi; segue un affinamento in bottiglia di almeno 3-4 mesi.

CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA

Montalcino (SI)

❖ **524 - Brunello di Montalcino "Pianrosso" DCG, 2017 - 14,5%** € 125,00

Sangiovese Grosso 100%

Vigneti: 11,69 ettari si fregiano della dizione "Pianrosso", situati in terreni di medio impasto e galestro di origine eocenica tra i 240 e i 360 metri s.l.m. Vinificazione, fermentazione ed affinamento: in recipienti di acciaio inox e vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata tramite camicie di raffreddamento e piastre ad immersione. Invecchiamento: In botti di rovere di Slavonia da 20 a 62 hl per circa 3 anni ed un affinamento in bottiglia superiore a 8 mesi.

❖ **525 - Brunello di Montalcino "Pianrosso" - Riserva Santa Caterina d'Oro DCG, 2016 - 14,5%** € 195,00

Sangiovese Grosso 100%

Vigneti: 11,69 ettari si fregiano della dizione "Pianrosso", situati in terreni di medio impasto e galestro di origine eocenica tra i 240 e i 360 metri s.l.m. Vinificazione, fermentazione ed affinamento: in recipienti di acciaio inox e vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata tramite camicie di raffreddamento e piastre ad immersione. Invecchiamento: In botti di rovere di Slavonia da 20 a 62 hl per circa 3 anni ed un affinamento in bottiglia superiore a 8 mesi.

VINI ROSSI - "DOC MONTALCINO"

TOSCANA

DONATELLA CINELLI COLOMBINI

Montalcino (SI)

❖ **526 - Brunello di Montalcino DCG, 2013 - 14,5%** € 98,00

Sangiovese Grosso 100%

Le vigne hanno una superficie totale di 16 ha. Ogni anno vengono scelti i 10 migliori per la produzione del Brunello. Si trovano nella zona Nord di Montalcino, quella più fresca che ha più beneficiato del global warming, a 225 metri sul mare, su una piccola collina esposta a mezzogiorno, con un terreno di argille limose. La vigna è divisa in 4 piccoli appezzamenti piantati fra il 2001 e il 2006 con una densità di 5.500 ceppi all'ettaro e allevati a cordone speronato con il sistema biologico cioè senza uso di prodotti chimici di sintesi. La produzione media è di 55 quintali l'ettaro. La potatura secca avviene con il sistema Simonit- Sirch. Tutte le lavorazioni nella vigna sono tradizionali e in gran parte manuali: potatura, pulitura, diradamento, sfogliatura e ovviamente vendemmia. Tutto viene fatto a mano. La data della raccolta è decisa in base all'assaggio dell'uva e comporta la divisione della vigna in piccole sezioni che sono raccolte nel giorno esatto della perfetta maturazione. Dal momento in cui viene colta a quello in cui l'uva arriva nel tino di fermentazione passa meno di mezz'ora. Questa velocità permette di mantenere intatta la qualità del frutto. I grappoli sono scelti nella vigna e poi in cantina dove anche gli acini vengono selezionati sul tavolo di cernita affinché solo la migliore qualità arrivi nel tino di fermentazione. La vinificazione avviene in piccoli tini di acciaio o cemento non vetrificato con il cappello aperto e un impianto di follatori che permette di sommergere le bucce dell'uva senza uso delle pompe. I processi di vinificazione sono molto tradizionali e delicati per rispettare al massimo la qualità dell'uva. Dal 2008 vengono sperimentati lieviti indigeni selezionati. Per questo progetto è stata costruita la "tinaia del vento" con 8 piccoli fermentini a pochi metri dal vigneto. Usare lieviti di Montalcino è molto importante per preservare l'identità del terroir. La maturazione in botte del futuro Brunello di Montalcino avviene in tonneau e successivamente in botte grande. I contenitori più piccoli provengono da tonnellerie artigiane francesi che

usano solo rovere stagionato 24-36 mesi e tagliato lungo le nervature. Botti "su misura" provenienti da 5 diverse piccole fabbriche che permettono di trovare equilibri perfetti con il vino. Il futuro Brunello di Montalcino rimane nel legno almeno 2 anni ma molto spesso questa maturazione sfiora i tre anni utilizzando le grandi botti tradizionali della zona. Conservazione: 20-30 anni e oltre.

FATTORIA DEI BARBI

Montalcino (SI)

❖ 527 - Brunello di Montalcino Riserva DCG, 2015 - 14,5%

€ 130,00

Sangiovese Grosso 100%

Vigneti della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. Terreno: galestro alberese. Altitudine: da 300 a 500 m slm. Età media delle viti: 15 - 20 anni. Esposizione: Sud. Sistema di allevamento: Cordone libero. Ceppi per ettaro: 5.000. Resa per ettaro in quintali: 65.

Andamento stagionale 2015 L'andamento climatico 2015 è stato caratterizzato da un inverno ed un inizio primavera con precipitazioni abbondanti che ha permesso l'accumulo di importanti riserve idriche. Dopo un aprile/maggio altalenante, dal mese di giugno a quello di agosto si sono registrate alte temperature ben al di sopra della media stagionale con forte carenza di piogge. Dopo Ferragosto la situazione si è nuovamente modificata con providenziali precipitazioni e il conseguente abbassamento delle temperature, che hanno ristabilito le condizioni ideali per il prosieguo del ciclo vegetativo della vite. In settembre la temperatura mite durante il giorno e fresca nelle ore notturne ha contribuito ad una maturazione regolare ed equilibrata che ha permesso il raggiungimento di un perfetto equilibrio fra zuccheri ed acidità. La vendemmia è iniziata il 28 settembre e terminata il 7 ottobre.

Vinificazione e affinamento: le uve pigio-diraspatate hanno subito un repentino abbattimento di temperatura fino a 16°C, in ambiente protetto di CO2. Questo processo di raffreddamento della buccia dell'uva permette di ottenere una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica è durata per circa 16/17 giorni ad una temperatura controllata di 27° - 28°C. Alla svinatura è seguita la fermentazione malolattica e successivamente il vino è stato riposto in legni di media piccola capacità (2.25 hl - 15 hl) a cui è seguito il passaggio in botti a capacità superiore. Il Brunello Annata viene elevato in botti di piccola e media capacità per almeno 2 anni con successivo passaggio in botti a capacità superiore. Affinamento: in bottiglia per un minimo di 4 mesi.

❖ 528 - Brunello di Montalcino Riserva DCG, 2012 - 14,5%

€ 170,00

Sangiovese Grosso 100%

Vigneti della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. Terreno: galestro - alberese. Altitudine: da 300 a 500 m slm. Età media delle viti: 15 - 20 anni. Esposizione: Sud. Sistema di allevamento: Cordone libero. Ceppi per ettaro: 5.000. Resa per ettaro in quintali: 65.

Andamento stagionale 2013 L'inverno è stato molto umido e piovoso, con temperature piuttosto miti per il periodo. La primavera ha mantenuto le stesse caratteristiche della stagione invernale, intervallata però da giornate con temperature quasi estive che hanno favorito lo sviluppo vegetativo della vite. Nella parte iniziale, l'estate è stata fresca ed umida mentre, nella seconda metà, le temperature sono tornate nella norma. La fine dell'estate e l'inizio dell'autunno hanno mantenuto un clima caldo, rinfrescato da brevi piogge e con un'eccellente escursione termica. Questa combinazione di elementi ha consentito alle viti di vegetare nelle migliori condizioni per la maturazione delle uve. La vendemmia si è svolta dal 6 al 14 ottobre.

Vinificazione e affinamento: le uve pigio-diraspatate hanno subito un repentino abbattimento di temperatura fino a 16°C, in ambiente protetto di CO2. Questo processo di raffreddamento della buccia dell'uva permette di ottenere una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica è durata per circa 16/17 giorni ad una temperatura controllata di 27° - 28°C. Alla svinatura è seguita la fermentazione malolattica e successivamente il vino è stato riposto in legni di media piccola capacità (2.25 hl - 15 hl) a cui è seguito il passaggio in botti a capacità superiore. Il Brunello Annata viene elevato in botti di piccola e media capacità per almeno 2 anni con successivo passaggio in botti a capacità superiore. Affinamento: in bottiglia per un minimo di 4 mesi.

VINI ROSSI - "DOC MONTALCINO"

TOSCANA

FATTORIA DEL PINO

Montalcino (SI)

❖ 529 - Brunello di Montalcino "Selezione Villa Sostaga" DCG, 2014 - 14%

€ 115,00

❖ 530 - Brunello di Montalcino "Selezione Villa Sostaga" DCG, 2015 - 14,5%

€ 105,00

❖ 531 - Brunello di Montalcino "Selezione Villa Sostaga" DCG, 2016 - 14,5%

€ 95,00

Sangiovese Grosso 100%

Vinificazione: metodo tradizionale macerazione sulle bucce medio-lunga con frequenti rimontaggi durante la fase tumultuosa con follature allo scopo di rompere e irrorare il cappello per una maggiore estrazione dalle bucce. Il tutto con lavorazione manuale. Invecchiamento: primo passaggio in acciaio e 36 mesi in botte di legno di rovere di Slavonia da 50 hl. Affinamento in bottiglia superiore a sei mesi.

PIAN DELL'ORINO

Montalcino (SI)

❖ 532 - Brunello di Montalcino "Vigneti del Versante" DCG, 2015 - 14,5%

€ 365,00

❖ 533 - Brunello di Montalcino "Vigneti del Versante" DCG, 2017 - 14,5%

€ 290,00

Sangiovese Grosso 100%

Le uve per il Brunello di Montalcino "Vigneti del Versante" vengono state raccolte nei vigneti Pian dell'Orino, Canello Rosso e Pian Bassolino. Il vino rispecchia quindi il terroir e le formazioni geologiche del sud-ovest del territorio di Montalcino. Siltiti scistosi con inclusioni di areniti calcarei sono dominanti in queste zone. Argille fortemente calcaree, marne di facile disgregazione e flysch sono i terreni sedimentari più presenti in queste vigne. La loro origine è varia e risale alla fase di sollevamento fra la fine del Cretaceo e l'inizio del Terziario. Nei vigneti a sud-est le marne calcaree sono spesso miste ad elementi di origine vulcanica dovute alle eruzioni del Monte Amiata. Le uve provengono dal vigneto Pian dell'Orino che si trova ad un'altitudine di 500 m e dai vigneti Canello Rosso e Pian Bassolino che si trovano ad altitudini da 330-390m, al momento della vendemmia, l'età media delle viti era di 17 anni.

Per il Brunello di Montalcino Vigneti del Versante vien fatta, come sempre, un'accurata scelta dei grappoli già in vigna. Immediatamente dopo la raccolta, le uve sono state diraspate e selezionate a mano, acino per acino, sul tavolo di selezione. Grazie a questa tecnica soltanto gli acini sani e maturi arrivano nel tino e ciò ha fra l'altro l'importante vantaggio che non abbiamo bisogno di aggiungere solforosa al mosto. La fermentazione spontanea è iniziata dopo 2 giorni scarsi raggiungendo una temperatura massima di circa 34°C. Quest'anno la fermentazione è durata in tutto circa 15 giorni e la macerazione sulle bucce altre 2 settimane. La permanenza del mosto sulle bucce, dall'ingresso nel tino alla svinatura, è durata 7 settimane. In seguito, il vino giovane viene affinato in botti di rovere di 25hl per 46 mesi. La fermentazione malolattica si è svolta subito dopo quella alcolica ancora nel tino e sulle bucce. Non aggiungiamo né lieviti né batteri, né enzimi o additivi tecnologici durante la fase di trasformazione del vino.

❖ **534 - Brunello di Montalcino "Bassolino di Sopra" DCG, 2015 - 14,5%** **€ 485,00**

❖ **535 - Brunello di Montalcino "Bassolino di Sopra" DCG, 2016 - 14,5%** **€ 435,00**

Sangiovese Grosso 100%

Il Brunello di Montalcino Bassolino di Sopra proviene da un'unica microzona ben definita della vigna Pian Bassolino, che ne marca profondamente l'espressività. Meno possente e impetuoso del Vigneti del Versante, si presenta sempre più sottile e preciso, fortemente caratterizzato dalla sua provenienza, immediatamente riconoscibile nella sua eleganza. Le uve provengono dal vigneto Pian Bassolino che si trova ad un'altitudine di 300 m - 390 m. Al momento della vendemmia, l'età media delle viti era di 17 anni. Le uve per il Brunello di Montalcino Bassolino di Sopra sono state raccolte come sempre nell'omonimo vigneto. Il vino rispecchia quindi il terroir della formazione geologica Santa Fiora che è predominante nel sud-est del territorio di Montalcino. Siltiti scistosi con inclusioni di areniti calcarei sono caratterizzanti di questa formazione. Le viti di questa vigna affondano le loro radici in argille fortemente calcaree, marne di facile disgregazione e flysch. L'origine di questi sedimenti è varia e risale alla fase di sollevamento fra la fine del Cretaceo e l'inizio del Terziario. Nei vigneti a sud-est le marne calcaree sono spesso miste ad elementi di origine vulcanica dovute alle eruzioni del Monte Amiata.

Per il Brunello di Montalcino Bassolino di Sopra 2015 viene fatta un'accurata e severa scelta dei grappoli già in vigna. Immediatamente dopo la raccolta, le uve sono state diraspate e selezionate a mano, acino per acino, sul tavolo di selezione. Grazie a questa tecnica soltanto gli acini sani e maturi arrivano nel tino e ciò ha fra l'altro l'importante vantaggio che non abbiamo bisogno di aggiungere solforosa al mosto. La fermentazione spontanea è iniziata già dopo 1 giorno raggiungendo una temperatura massima di circa 32°C. Quest'anno la fermentazione è durata in tutto circa 15 giorni. La permanenza del mosto sulle bucce, dall'ingresso nel tino alla svinatura, è durata 8 settimane. In seguito, il vino giovane viene affinato in una botte di rovere di 20hl per 46 mesi. La fermentazione malolattica si è svolta subito dopo l'alcolica ancora nel tino e sulle bucce. Non vengono aggiunti né lieviti né batteri, né enzimi o additivi tecnologici durante la fase di trasformazione del vino.

VINI ROSSI - "DOC MONTALCINO" TOSCANA

PODERE FORNACELLA

Montalcino (SI)



❖ **536 - Brunello di Montalcino DCG, 2017 - 15,5%** **€ 68,00**

Sangiovese Grosso 100%

Le uve sono raccolte a mano e vinificate per circa 25 giorni, in modo tradizionale con tini in legno e acciaio con una maturazione di 36 mesi in pregiate botti di rovere di Slavonia con capacità che varia da 10,5 a 22 Hl, segue poi un affinamento in bottiglia di almeno sei mesi. Vino ottenuto da uve Sangiovese, prodotte nei propri terreni aziendali in Montalcino in Toscana posti su varie altitudini: da metri 250 a 400 circa sul livello del mare con esposizione Est e sud-est. Il terreno è diviso in due zone podologiche distinte: quello adiacente alla cantina è costituito da terreno prevalentemente composto da arenarie tipo "Pietraforte"; quelli a Pianacci e Sant'Antimo sono costituiti da terreni prevalentemente sabbiosi, misti a scheletro costituito da scisti di galestro e presenza di fossili. I vigneti sono allevati a spalliera, la potatura è a cordone speronato bilaterale, media anni 25-30. Il vino è prodotto con uve ottenute con attente cure agronomiche biologiche, certificate "Valoritalia" con una bassa produzioni per ettaro, la raccolta è manuale. La fermentazione è di tipo tradizionale ed effettuata in tini di legno e acciaio, per 20-25 giorni. Vi è poi l'affinamento per 36 mesi in botti di rovere di dimensioni da hl 10 a hl 33 circa.

RUFFINO - TENUTA GREPPONE MAZZI

Montalcino (SI)

| | |
|--|----------|
| ❖ 537 - Brunello di Montalcino DCG, 2017 - 14% | € 118,00 |
| ❖ 538 - Brunello di Montalcino DCG, 2015 - 15% | € 139,00 |
| ❖ 539 - Brunello di Montalcino DCG, 2003 - 13,5% | € 475,00 |
| ❖ 540 - Brunello di Montalcino DCG, 2000 - 14% | € 595,00 |
| ❖ 541 - Brunello di Montalcino DCG, 1999 - 14% | € 790,00 |

Sangiovese Grosso 100%

Solo le migliori uve raccolte a mano vengono utilizzate per la produzione del Brunello di Montalcino Greppone Mazzi. Per garantire la migliore qualità possibile, le rese sono limitate a otto quintali per ettaro. Dopo aver completato la fermentazione malolattica che aggiunge una trama vellutata, affiniamo il vino in grandi botti di rovere (30-60 hl) per circa 36 mesi, che è 12 mesi più lungo di quanto richiesto dal disciplinare. Il vino riposa per altri sei mesi in serbatoi di acciaio inossidabile, poi viene imbottigliato; quindi, riposa per altri otto mesi prima di essere messo in vendita.

Marchesi Antinori

TENUTA PIAN DELLE VIGNE

Montalcino (SI)

| | |
|--|---------|
| ❖ 542 - Rosso di Montalcino “Pian delle Vigne” DCG, 2019 - 14% | € 38,00 |
|--|---------|

Sangiovese Grosso 100%

All'arrivo in cantina le uve vengono diraspate, pigiate in modo soffice e trasferite in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura di 25 °C, decorsa in circa 8-10 giorni. Al termine della fermentazione malolattica, il vino inizia il suo periodo di affinamento della durata di circa 8 mesi.

VINI ROSSI - “DOC MONTECUCCO”

TOSCANA

CAMPINUOVI

Cinigiano (GR)



| | |
|--|---------|
| ❖ 543 - Montecucco Rosso DOC, 2018 - 13,5% | € 32,00 |
|--|---------|

Sangiovese 70 %, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 10%

Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in tini tronco-conici di rovere di Slavonia da 70 Hl per il Sangiovese e in vasche di acciaio da 25 Hl per il Cabernet Sauvignon e Merlot. Invecchiamento: Metà in acciaio e metà in barriques usate per almeno 12 mesi, affinamento 3 mesi minimo in bottiglia.

| | |
|---|---------|
| ❖ 544 - Sangiovese Montecucco Riserva DOC, 2015 - 15% | € 48,00 |
|---|---------|

Sangiovese 100%

Vinificazione: fermentazione spontanea condotta da lieviti autoctoni in tini tronco-conici di rovere da 70 Hl, affinamento in tini di rovere da 70 Hl per 12 mesi e in botte da 20 Hl per altri 12 mesi, invecchiamento di almeno 6 mesi in bottiglia bordolese.

VINI ROSSI - "DOC MONTEPULCIANO" TOSCANA

CANTINE VITTORIO INNOCENTI

Montefollonico (SI)

- ❖ **545 - Vino Nobile di Montepulciano DCG, 2015 - 14%** € 39,00
Sangiovese Grosso (Prugnolo Gentile) 100%
Invecchiato in botti di rovere per almeno 2 anni.
- ❖ **546 - Vino Nobile di Montepulciano Riserva DCG, 2012 - 14%** € 78,00
Sangiovese Grosso (Prugnolo Gentile) 100%
Invecchiato in botti di rovere per almeno 3 anni.

CROCIANI

Montepulciano (SI)



- ❖ **547 - Vino Nobile di Montepulciano Riserva DCG, 2005 - 13,5%** € 95,00
Sangiovese Grosso (Prugnolo Gentile) 75%, Canaiolo 15% e Mammolo 10%

❖ **548 - Vino Nobile di Montepulciano Riserva DCG, 2016 - 14%** **€ 48,00**

Sangiovese Grosso (Prugnolo Gentile) 85%, Colorino, Canaiolo e Mammolo 15%

Vinificazione in tini di acciaio a temperatura controllata tra 28° e 30°C, macerazione sulle bucce per 15/18 giorni. Maturazione ed affinamento: 30 mesi in botti in rovere di Slavonia da 50 hl, 6 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio e a seguire 6 mesi in bottiglia.

PODERI BOSCARELLI

Montepulciano (SI)

❖ **549 - Vino Nobile di Montepulciano Selezione “Il Nocio” DCG, 2018 - 14,5%** **€ 98,00**

Sangiovese Grosso (Prugnolo Gentile)

Di proprietà dei Poderi Boscarelli dal 1988, la “Vigna del Nocio” si trova nella zona Est dell’azienda e si estende su circa 4 ettari ad un’altitudine compresa tra i 350 m e i 280 m s.l.m. Dal 1991 in vigna vengono effettuate selezioni particolari di Sangiovese Prugnolo Gentile, basandosi sia sulla situazione pedoclimatica sia sui diversi cloni di Sangiovese presenti. Ne vengono prodotte mediamente circa 5000 bottiglie all’anno. Caratteristiche del terreno: questi terreni di origine alluvionale hanno caratteristiche strutturali differenti dal resto dell’azienda: presentano zone sabbiose e argillose ben distinte tra loro. Vinificazione: dopo la diraspatura e una pigiatura soffice, le uve vengono poste a fermentare in tini di rovere riempiti a non più di due terzi della loro capacità, utilizzando lieviti autoctoni. La fermentazione dura circa 10 giorni a temperature controllate dai 27 ai 31 gradi. Vengono effettuati brevi rimontaggi nella fase iniziale e follature manuali del cappello. La macerazione in alcuni casi prosegue per altri 7/10 giorni dopo la fermentazione. Invecchiamento: le singole Cuvée del Nocio vengono affinate separatamente in rovere di Slavonia o Francese con capacità variabile dai 5 ai 10 hl. La maturazione dura dai 18 ai 24 mesi. Il taglio finale viene fatto a fine maturazione utilizzando diverse percentuali delle singole Cuvée a seconda delle caratteristiche della vendemmia. Il vino affina in bottiglia per circa un anno prima della commercializzazione. Maturità ottimale: Il potenziale di invecchiamento del Nocio si misura in decenni; tuttavia, il periodo di maturazione ottimale consigliato varia a seconda delle annate, comunque dal quinto anno successivo alla vendemmia.

❖ **550 - Vino Nobile di Montepulciano Riserva “Sotto Casa” DCG, 2017 - 14%** **€ 148,00**

Sangiovese Grosso (Prugnolo Gentile) 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 5%

L’etichetta della Riserva “Sotto Casa” prodotta a partire dall’annata 2011 è la naturale evoluzione del nostro Vino Nobile Riserva etichetta nera prodotta con l’idea di armonizzare l’eleganza, il carattere e la freschezza del Sangiovese con la trama tannica, la struttura e la pienezza di due vitigni internazionali, il Cabernet e il Merlot. Il “Sotto Casa” è un CRU e le uve usate nella sua produzione non provengono da diverse particelle ma da una singola vigna che dà il nome al vino. La vigna “Sotto Casa” si trova su di un terreno sassoso ricco di argilla rossa di origini alluvionali. La densità media di impianto è di 6500 ceppi per ettaro. Vinificazione: I differenti cultivar vengono raccolti separatamente, e dopo la diraspatura e la pigiatura soffice vengono posti a fermentare sempre separatamente in tini di rovere riempiti a non più di due terzi della loro capacità. Si utilizzano lieviti autoctoni per la fermentazione che dura circa 10 giorni a temperature controllate tra i 28 e i 30 gradi. Vengono effettuati rimontaggi e follature manuali del cappello. La macerazione può proseguire per altri 5/8 giorni dopo la fermentazione. Invecchiamento: Ogni cuvée affina separatamente in botti di rovere di Slavonia o Francese di capacità variabile dai 3 ai 30 hl a seconda dei cultivar. Qui svolge anche la fermentazione malolattica. La maturazione dura dai 28 ai 32 mesi. L’assemblaggio finale viene eseguito a fine maturazione. Il vino affina in bottiglia per alcuni mesi prima della messa in commercio. Maturità ottimale: il potenziale di invecchiamento di questa Riserva è di alcuni decenni, ma il periodo di maturazione ottimale varia, a seconda delle annate, dal sesto al decimo anno dalla vendemmia.

VINI ROSSI - “DOC MONTEPULCIANO”**TOSCANA****POLIZIANO**

Montepulciano (SI)

❖ **551 - Vino Nobile di Montepulciano Selezione “Asinone” DCG, 2018 - 15%** **€ 95,00**

Sangiovese Grosso (Prugnolo Gentile)

Vendemmia manuale in cassetta. La fermentazione avviene in tini “tronco-conici” di acciaio inox a temperatura controllata con follature integrate da rimontaggi. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 20-25 giorni.

SALCHETO

Montepulciano (SI)

❖ **552 - Vino Nobile di Montepulciano Riserva “Salcheto” DCG, 2018 - 13,5%** **€ 58,00**

Sangiovese Grosso (Prugnolo Gentile) 95%, Colorino 5%

Vinificato con il metodo del “Governo Toscano” da uve Sangiovese (Prugnolo Gentile) in purezza, in leggera surmaturazione da appassimento, invecchia per 24 mesi in botti grandi e piccole (70% botte grande 30% tonneaux), per poi affinare almeno 12 mesi in vetro.

VINI ROSSI - "DOC SCANSANO" TOSCANA

PROVVEDITORE BARGAGLI

Scansano (GR)

❖ **553 - Morellino di Scansano "Sassato" DOCG, 2018 - 13,5%**

€ 25,00

Sangiovese Piccolo 100%

Vigneto di provenienza: 1900-5500 ceppi/Ha - altitudine 350m/slm, Allevamento a cordone speronato basso, anni di impianto dal 1970 al 1993. Geologia del terreno: tufaceo, calcareo con forte presenza di scheletro. Vendemmia manuale che consente un'eccellente selezione delle uve. Vinificazione strettamente legata alla tradizione Scansanese con macerazione di circa 10 gg a temperatura controllata. Affinamento da 4 a 7 mesi in barriques ed almeno 6 mesi in bottiglia prima dell'emissione al commercio, risulta avere una longevità fino a 12 anni.

❖ **554 - Morellino di Scansano Riserva "Primo" DOCG, 2013 - 14%**

€ 58,00

Sangiovese Piccolo 85%, Alicante e Cabernet Sauvignon 15%

Prodotto quando, sostenuti dai fattori climatici favorevoli non controllabili e seguiti da una severa cernita, i soli grappoli perfetti raggiungono l'ottimale maturazione e vengono vendemmiati manualmente. La vinificazione è strettamente legata alla tradizione Scansanese a temperatura controllata con macerazione lunga, necessaria per dare sapidità e longevità. Macerazione di 18 mesi in rovere tra botte grande (5000 litri) e piccoli caratelli (500 litri) ed almeno 6 mesi in bottiglia prima dell'emissione in commercio, risulta avere una longevità di oltre 15 anni.

VINI ROSSI “MARCHE”

FATTORIA SAN LORENZO

Montecarotto (AN)

- ❖ **555 - “Il Solleone” Marche rosso IGT, 2009 - 15%** € 59,00
Montepulciano 100%

Fermentazione spontanea in acciaio con macerazione per 20 giorni, evolve in botte da 20hl per 30 mesi ed affina 6 mesi in bottiglia.

- ❖ **556 - Riserva Aziendale “Il San Lorenzo” Marche rosso IGT, 2008 - 15%** € 145,00
Antico clone di Syrah 100%

Fermenta in legno ed affina per 18 mesi in tonneaux usati e per altri 9 anni in cemento sui propri lieviti.

LUIGINO GIUSTI

Montignano (AN)

- ❖ **557 - Lacrima di Morro d’Alba Selezione “Luigino Le Goduriose” DOC, 2013 - 13,5%** € 50,00
Lacrima di Morro d’Alba

Questo vino nasce in cantina e deriva dall’assemblaggio del prodotto ottenuto nel corso delle diverse svinature alla fine della fermentazione delle uve Lacrima di Morro d’Alba raccolte nei nostri migliori vigneti. Ogni tino-botte origina alcune barriques dotate di fecce nobili che vengono utilizzate per l’affinamento che si protrae per 12-14 mesi in botti nuove; in questo periodo effettuiamo costanti interventi di batonnage e successivi travasi di chiarifica e pulizia. Al termine dell’affinamento vengono scelte le migliori botti ed assemblate. La maturazione in bottiglia avviene per 6 - 8 mesi. L’intenzione è di dare il massimo di espressione in termini di eleganza ed intensità aromatica e gustativa.

VINI ROSSI “UMBRIA”

NAPOLINI

Montefalco (PG)

❖ **558 - Sagrantino di Montefalco DCG, 2015 - 14%**

€ 85,00

Sagrantino 100%

Raccolta: a mano, le prime tre settimane di ottobre. Vinificazione: Fermentazione con macerazione delle bucce per una durata di 30-35 giorni. Invecchiamento: in barrique per 6 mesi, in botti di rovere di Slavonia per 18 mesi. Affinamento: in bottiglia per 9 mesi.

MEVANTE

Bevagna (PG)

❖ **559 - Montefalco Rosso DOC, 2016 - 14%**

€ 28,00

Sangiovese 80%, Sagrantino 10%, Merlot 10%

Età dei vigneti 20 anni. Composizione del suolo: Argilla alternata a formazioni marnoso arenacee, depositi fluvio lacustri, limo. Sistema di allevamento: Cordone speronato con densità di impianto di 5.400 ceppi/ha. Vendemmia manuale in cassetta a partire dalla metà di settembre per il Merlot, inizi di ottobre per le uve di Sagrantino e Sangiovese. Vinificazione ed affinamento: Macerazione sulle bucce e successivo affinamento in acciaio e in bottiglia per circa 8 mesi.

❖ **560 - Sagrantino di Montefalco DCG, 2015 - 14,5%**

€ 58,00

Sagrantino 100%

Età dei vigneti 20 anni. Composizione del suolo: Argilla alternata a formazioni marnoso arenacee, depositi fluvio lacustri, limo. Sistema di allevamento: Guyot con densità di impianto di 5.400 ceppi/ha. Vendemmia manuale in cassetta a partire dall'ultima settimana di settembre. Vinificazione ed affinamento: Macerazione sulle bucce e successivo affinamento per 24 mesi in botti grandi di rovere francese ed almeno altri 12 mesi in bottiglia.

VINI ROSSI “ABRUZZO”

CASAL THAUERO

Contrada Cucullo, Ortona (CH)

❖ **561 - Montepulciano d’Abruzzo “Thalè” DOP, 2014 - 14%**

Montepulciano d’Abruzzo 100%

€ 49,00

FEUDO ANTICO

Tollo (CH)

❖ **562 - Rosso Riserva “Tullum” DOP, 2011 - 14,5%**

Montepulciano d’Abruzzo 100%

€ 48,00

Epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre. Vinificazione: macerazione delle bucce a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox con intercapedine. Affinamento: dopo la svinatura, 6 mesi in vasca di cemento vetrificato e successivamente in barrique di rovere francese di primo passaggio per 12 mesi.

FRANCESCO CIRELLI

Atri (TE)



❖ **563 - Montepulciano d’Abruzzo DOC, 2019 - 13%**

Montepulciano d’Abruzzo 100%

€ 25,00

Fermentazione a contatto con le bucce per due settimane. Affinamento in acciaio per 6 mesi.

ORLANDI CONTUCCI PONNO

Roseto degli Abruzzi (TE)

❖ **564 - Montepulciano d'Abruzzo Riserva Colline Teramane D0CG, 2013 - 14%**

€ 59,00

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Vinificazione e affinamento: raccolta manuale in tempi differenziati, anche tardiva e con selezione delle uve migliori. Vinificazione con macerazione pilotata sulla base dei dati qualitativi delle uve dell'annata vendemmiata. Il vino si affina parte in legni piccoli di primo passaggio e tonneaux. La durata media dell'elevamento in legno è di circa 24/30 mesi e successivamente il vino perfeziona il suo affinamento in bottiglia per un anno. La Riserva viene imbottigliata solo se l'annata corrisponde ai requisiti di carattere, complessità e potenza.

VINI ROSSI "MOLISE"

CIPRESSI CLAUDIO

San Felice del Molise (CB)



❖ **565 - Tintilia "Macchiarossa" DOP, 2012 - 14,5%**

€ 35,00

Tintilia 100%

Vendemmia prima metà di ottobre con Raccolta manuale in cassetta. Vinificazione con accurata cernita dei grappoli. Macerazione per almeno 10-12 giorni senza mai superare i 26°C. Maturazione: 24 mesi in acciaio ed almeno 6 mesi in bottiglia.

❖ **566 - Tintilia "66" DOP, 2011 - 14,5%**

€ 70,00

Tintilia 100%

Vendemmia prima metà di ottobre con Raccolta manuale in cassetta. Vinificazione con accurata cernita dei grappoli. Macerazione per almeno 10-12 giorni senza mai superare i 26°C. Maturazione: 36 mesi in legno ed almeno 6 mesi in bottiglia.

VINI ROSSI “CAMPANIA”

CANTINE GIARDINO

Ariano Irpino (AV)

❖ **567 - Aglianico d'Irpinia “Nude” IGT, 2004 - 14%** € 135,00

Aglianico 100%

Vendemmia manuale in cassetta con selezione in vigna la prima settimana di novembre. Vinificazione: pigiatura e diraspatura, fermentazione alcolica con lieviti naturali in contenitori di legno e di acciaio, macerazione di 20 giorni a temperatura non controllata. Maturazione per 12 mesi in barriques nuove e 12 mesi in tonneaux di secondo passaggio. Affinamento di 6 mesi in bottiglia senza nessuna chiarifica e filtrazione.

GALARDI

Fraz. San Carlo - Sessa Aurunca (CE)

❖ **568 - “Terra di Lavoro” Campania IGP, 2017 - 14,5%** € 95,00

Aglianico 80%, Piediroso 20%

❖ **569 - “Terra di Lavoro” Campania IGP, 2011 - 14%** € 180,00

Aglianico 80%, Piediroso 20%

La potenzialità del terreno vulcanico digradante verso il mare e l'incontro con Riccardo Cotarella, enologo di grande valore particolarmente sensibile al recupero e alla valorizzazione dei vini del Meridione, portarono alla nascita, nel 1994, di un prodotto che suscitò in tutti una incredibile emozione. Con una calibrata miscela di Aglianico e Piediroso, anche detto “Pere'e Palummo” ottenuta da vigne esposte a Sud Ovest, fra i quattrocento e cinquecento metri sull'incantevole golfo di Gaeta, viene realizzato il “Terra di Lavoro”, un vino di grande struttura, opportunamente invecchiato in piccole botti di rovere per 12 mesi.

GUERRITORE

Baronissi (SA)

❖ **570 - Aglianico “Fusara” DOC, 2020 - 13,5%**

€ 56,00

Aglianico 100%

Sistema di allevamento a guyot, zona di produzione a Baronissi, Salerno. Tipologia del terreno limo argilloso di origine vulcanica. Densità dei ceppi 3.000 per ettaro, produzione 60 ql/ht, resa uva in vino 60%. Epoca di vendemmia a metà ottobre. Vinificazione: selezione delle migliori uve e raccolta manuale. Fermentazione in acciaio con lunga macerazione sulle bucce, fermentazione alcolica in acciaio, fermentazione malolattica in barriques di rovere. Affinamento in barriques per 18 mesi.

MARISA CUOMO

Furore (SA)

❖ **571 - Furore Rosso Riserva Costa d'Amalfi DOC, 2015 - 14%**

€ 88,00

Piedirosso (localmente detto pere e' palummo) 50% e Aglianico 50%

Epoca di vendemmia: terza decade di ottobre. Conduzione del raccolto manuale. Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione intensa della durata di 30 giorni con successiva fermentazione malolattica ed elaborazione in barriques nuove di rovere francese. Affinamento di 12 mesi in barriques nuove di rovere francese.

❖ **572 - Ravello Rosso Riserva Costa d'Amalfi DOC, 2017 - 14%**

€ 65,00

Piedirosso (localmente detto Pere e' Palummo) 70% e Aglianico 30%

Epoca di vendemmia: terza decade di ottobre. Conduzione del raccolto manuale. Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione intensa della durata di 20 giorni con successiva fermentazione malolattica ed elaborazione in barriques nuove di rovere francese. Affinamento di 12 mesi di barriques nuove di rovere francese.

MONTE DI GRAZIA

Tramonti (SA)

❖ **573 - Monte di Grazia Rosso Campania IGT, 2017 - 12%**

€ 40,00

Tintore 90% e Piedirosso 10%

5 appezzamenti con età media delle piante dai 20 a più di 100 anni. Agricoltura: biologica, tradizionale. Suolo: terra mista, lapillo, turece ed argilla. Epoca di vendemmia: fine ottobre-inizio novembre. Fermentazione: in acciaio, con lieviti indigeni. Affinamento: 36 mesi in acciaio, 3 mesi in botte grande di castagno da 30 hl (solo per le annate 2011, 2012, 2013), 12 mesi in bottiglia. Produzione annua: tra 3500 e 4000 bottiglie.

VINI ROSSI “CAMPANIA”

VILLA DORA

Terzigno (NA)

❖ **574 - Lacryma Christi del Vesuvio “Forgiato” DOC, 2007 - 14,5%**

€ 95,00

Piedirosso, Aglianico

Vendemmia manuale in cassetta con selezione in vigna. Vinificazione classica in rosso, in acciaio con controllo delle temperature. Maturazione ed affinamento in tonneau nuovi da 5 hl dove si svolge la fermentazione malolattica e l'affinamento per 14/18 mesi.

VINI ROSSI “BASILICATA”

SAN MARTINO

Forenza (PZ)

❖ **575 - “Arberesko” Aglianico del Vulture DOC, 2020 - 14%**

€ 43,00

Aglianico 100%

Allevamento: il capo a frutto si trova a circa 70 cm da terra con potatura a guyot lasciando circa 10/12 gemme. Vendemmia: scelta manuale delle uve in campo, i grappoli vengono messi in cassetta e portati in cantina entro poche ore. Vinificazione: dopo la vendemmia viene svolta una selezione secondaria delle uve effettuata con diraspatrice lineare che permette di eliminare ogni residuo verde mantenendo la migliore integrità degli acini e permettendo di utilizzare solo gli acini che hanno raggi unto la perfetta maturità fenolica. La vinificazione prosegue con la pigiodiraspatura soffice in vasche di acciaio dove avviene la fermentazione con temperatura controllata mai superiore ai 28 gradi, segue sosta sulle bucce per circa 10 giorni. Maturazione e affinamento: il vino viene svinato e sgrossato lasciando solo le fecce fini con le quali inizia la maturazione in barrique e tonneau francesi di secondo passaggio nei quali avviene la fermentazione malolattica. Qui sostano per i successivi 6/12 mesi, al termine di questo periodo viene preparata la massa e posta in acciaio fino all'imbottigliamento. Note e curiosità: Arberesko è un vino che può esprimere il meglio di se dopo due/tre anni dalla sua vendemmia, ma può sostenere con grande sicurezza una attesa anche di 10/15 anni.

❖ **576 - “Kamai” Aglianico del Vulture DOC, 2018 - 14%**

€ 65,00

Aglianico 100%

Allevamento: il capo a frutto si trova a circa 50 cm da terra con potatura a guyot corto a un capo. Vendemmia: scelta manuale dei grappoli migliori in campo posti in cassetta e portati in cantina entro poche ore. Vinificazione: dopo la vendemmia viene svolta una selezione secondaria delle uve effettuata con diraspatrice lineare che permette di eliminare ogni residuo verde mantenendo la migliore integrità degli acini e permettendo di utilizzare solo gli acini che hanno raggi unto la perfetta maturità fenolica. La vinificazione prosegue con la pigiodiraspatura soffice in tino botte di Rovere di Slavonia dove avviene la fermentazione con la temperatura che non supera mai i 28 gradi, segue sosta sulle bucce per una lunga macerazione che raggiunge i 60 giorni nel quale periodo avviene la fermentazione malolattica. Maturazione e affinamento in botte di Rovere di Slavonia per successivi 12/18 mesi.

VINI ROSSI “PUGLIA”

FATALONE

Gioia del Colle (BA)



❖ **577 - Primitivo di Gioia del colle Riserva DOP, 2020 - 16%**

€ 44,00

Primitivo 100%

Vinificazione: protocollo per vini biologici: Fermentazione spontanea con macerazione in acciaio a temperatura controllata per 240-300 ore con l'ausilio dei soli lieviti indigeni, malolattica naturale, solfitazioni solo a malolattica conclusa e di solo reintegro dei solfiti naturali dispersi in vinificazione. Nessuna chiarifica, stabilizzazione o filtrazione. Invecchiamento: 12 mesi in acciaio, 12 mesi in botti di Rovere di Slavonia da 750 litri con l'applicazione di musico terapia per ottimizzare lo spontaneo processo di micro-ossigenazione e favorire l'affinamento del vino stesso, 6 mesi in bottiglia.

FEUDI SALENTINI

Leporano (TA)

❖ **578 - Primitivo di Manduria “Gocce” DOP, 2019 - 14,5%**

€ 55,00

Primitivo 100%

Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°- 28°C. Dopo la fermentazione malolattica, affinamento in botte francese e barrique americana per almeno 10 mesi.

Marchesi Antinori

MASSERIA MAIME'

San Pietro Vernotivo (Br)



❖ **579 - Negroamaro Salento IGT, 2019 - 14%**

€ 25,00

Negroamaro 100%

Dopo una delicata pigiatura, le uve vengono trasferite in serbatoi di acciaio inox dove ha luogo la fermentazione alcolica a una temperatura di 26-28 °C. La macerazione, gestita con rimontaggi e déstage soffici al fine di effettuare un'estrazione graduale ed equilibrata, si protrae per 15-18 giorni. Dopo la svinatura il vino viene trasferito in tonneau di rovere francese e ungherese dalla capacità di 300 lt dove ha luogo la fermentazione malolattica. Il vino matura per 12 mesi in tonneau prima di essere imbottigliato. Segue un ulteriore periodo di 20 mesi di affinamento in bottiglia.

PAOLO PETRILLI

San Pietro Vernotivo (Br)

❖ 580 - “Agramante” Cacc’e Mmitte di Lucera DOC, 2021 - 13%

€ 46,00

Bombino, Montepulciano, Nero di Troia, Sangiovese

Densità di impianto 5000 viti per ettaro, allevamento a cordone speronato, resa di 1,2 kg per pianta. Vendemmia a mano in cassette piccole, a metà settembre per il sangiovese, inizio ottobre per il Montepulciano e Bombino, fine ottobre per il Nero di Troia. Vinificazione: pigiatura e diraspatura soffice ad acini interi. fermentazione spontanea in tini tronco conici di rovere francese e di slavia. Invecchiamento in acciaio, per sei mesi separatamente, per un anno insieme imbottigliamento ad un anno e mezzo, non filtrato.

VINI ROSSI “CALABRIA”

ENOPOLIS COSTA VIOLA

Marsala (TP)

❖ 581 - “Armacia, il vino dei terrazzamenti” Costa Viola IGT, 2018 - 13%

€ 35,00

Prunesta, Malvasia Nera, Nerello Calabrese, Gaglioppo, Patrino

La Costa Viola calabrese è un'area terrazzata ove si pratica la viticoltura di “forte pendenza” o “di montagna”. I secolari muri a secco lungo i 20 km di costa a strapiombo sul mare (tra Villa San Giovanni, Scilla, Bagnara, Seminara e Palmi) hanno visto generazioni di “viticoltori eroici” operare in condizioni estreme, i quali con la loro attività salvaguardano il fragile territorio terrazzato tramite la manutenzione delle secolari “armacie” o “armacère” (muri a secco) così come avviene nelle Cinque Terre liguri ed in altre aree simili. “Armacia, il vino dei terrazzamenti” è un I.G.T. Costa Viola rosso, prodotto in sole 5.000 bottiglie numerate dalla coop. agricola “Enopolis Costa Viola” che annovera 98 piccoli produttori dell'area. Vigneti secolari con reimpianti razionali risalenti al 1990 con resa per ettaro di 60 q/ha. Vendemmia manuale in cassetta con selezione in vigna con trasporto su monorotaia, si svolge tra fine settembre e i primi di ottobre. Vinificazione tradizionale in rosso, maturazione per 3 mesi in botte grande di castagno, affinamento in vetro.

SCALA FRANCESCO

Cirò (KR)

❖ 582 - Cirò Rosso Classico Superiore Riserva, 2018 - 14%

€ 38,00

Gaglioppo 100%

Prodotto con uve provenienti da un appezzamento di 3 ettari che si trova a Cirò Marina a circa 200-250 metri d'altitudine sul livello del mare. La fermentazione si svolge con una lunga macerazione sulle bucce. Il vino affronta poi una maturazione in due fasi, per 12-16 mesi in vasche in cemento e per altri 6-12 mesi in barrique.

VINI ROSSI “SICILIA”

BONAVITA

Faro Superiore (ME)

❖ **583 - Faro DOC, 2018** - 12,5%

Nerello Mascalese 60%, Nerello Cappuccio 30%, Nocera 10%

Da una vigna ad alberello con viti che arrivano a 60 anni, piantata sui suoli ricchi di argilla e tufi calcarei. Affina per circa 16 mesi in tini tronco conici di rovere da 30hl, ed almeno sei mesi in bottiglia.

€ 63,00

COS

Vittoria (RG)

❖ **584 - Frappato IGP, 2020** - 12%

Frappato di Vittoria 100%.

Agricoltura biologica. Altimetria delle vigne 250 metri s.l.m., tipologia del terreno di media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea. Sistema di allevamento a Guyot e spalliera. Densità di impianto: 5.000 ceppi per ettaro. Età media delle viti: 12 anni. Epoca di vendemmia: fine settembre/ottobre. Fermentazione: spontanea sulle bucce con lieviti indigeni. Affinamento: vasche di cemento e bottiglia.

€ 35,00

DONNA FUGATA

Marsala (TP)

❖ **585 - “Mille e Una Notte” Terre Siciliane IGT, 2017** - 13,5%

Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altre uve

Vinificazione: fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 14 giorni a 28°C-30°C. Affinamento di 14 mesi in barriques di rovere francese nuove e almeno 36 mesi in bottiglia.

€ 115,00

FONDO DEI BARBERA 1961

Marsala (TP)

❖ **586 - Faro DOC, 2012** - 13%

Nerello Mascalese 55%, Nerello Cappuccio 30%, Nocera 10%, altri 5%

Fermentazione in silos d'acciaio a temperatura controllata. Affinamento in botti di rovere per 10 mesi e successivi 10 mesi in bottiglia.

€ 78,00

TENUTA DELL'ABATE

Contrada Giffarrone Abbate, Caltanissetta (CT)

❖ **587 - Nero d'Avola "Terre del Palco" IGP, 2014 - 13,5%** € 25,00

Nero d'Avola

Fermentazione con macerazione delle bucce per 8/10 giorni in piccoli tini di acciaio a cielo aperto con frequenti follature manuali. Temperatura di macerazione: 24/26° C. Fermentazione malolattica svolta totalmente. Affinamento in vasche in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

❖ **588 - "Giffarò" Rosso Terre Siciliane IGP, 2012 - 14,5%** € 35,00

Cabernet Sauvignon, Syrah

Fermentazione con macerazione delle bucce per 8/10 giorni in piccoli tini di acciaio a cielo aperto con frequenti follature manuali. Temperatura di macerazione: 24/26° C. Fermentazione malolattica svolta totalmente. Affinamento: 10 mesi in barriques e 6 mesi minimo in bottiglia.

VINI BIONDI

Catania (IT)

❖ **589 - Etna Rosso "Outis" DOC, 2006 - 13,5%** € 90,00

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Vinificazione in inox, invecchiamento in Botti da 225 e 500 litri.

VINI ROSSI "SARDEGNA"

AGRIPUNICA

Santadi (SU)

❖ **590 - "Montessu" Isola dei Nuraghi IGT, 2019 - 14,5%** € 40,00

Carignano 60%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 10%, Merlot 10%, Syrah 10%

Vino rosso di uve tipiche de Sulcis con una discreta aggiunta di varietà Francesi vinificate in purezza provenienti dai vigneti del Basso Sulcis. Composizione del suolo: terreni tendenzialmente di medio impasto, argillosi, sabbiosi e calcarei. Epoca di raccolta: la vendemmia in annate regolari, inizia nella prima metà di settembre e termina nella prima decade di ottobre. Vinificazione: il mosto fermenta con le bucce a una temperatura compresa tra i 25 e i 28 °C. l'intera massa viene sottoposta a periodici rimontaggi che agevolano il passaggio in soluzione dei composti presenti nelle vinacce. La successiva fermentazione malolattica conferisce caratteri di morbidezza al vino, che viene poi fatto maturare in barrique di rovere francese per circa 12 mesi.

❖ **591 - "Barrua" Isola dei Nuraghi IGT, 2018 - 14,5%** € 78,00

Carignano 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 5%

Vino rosso di uve tipiche del Sulcis con una modesta aggiunta di varietà Francesi vinificate in purezza provenienti dai vigneti a cordone speronato coltivati nel basso Sulcis nelle nostre aziende di Narcao e Barrua. Composizione del suolo: terreni tendenzialmente di medio impasto, argillosi, sabbiosi e calcarei. Epoca di raccolta: raccolta manuale, che inizia i primi di settembre e termina nella prima metà di ottobre. Vinificazione: il mosto fermenta con le bucce a una temperatura compresa tra i 25 e i 28 °C in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per un periodo di circa 15 giorni. L'intera massa viene sottoposta a periodici rimontaggi che agevolano il passaggio in soluzione dei composti presenti nelle vinacce. La successiva fermentazione malolattica conferisce caratteri di morbidezza al vino che viene poi fatto maturare in barrique di rovere francese per circa 18 mesi. Successivamente riposa in vetro per almeno 6 mesi.

QUARTOMORO

Marrubiu (OR)

❖ **592 - "CNS" Cannonau di Sardegna, 2016 - 13,5%** € 35,00

Cannonau 100%

Vitigno tradizionale dell'isola. Vendemmia manuale. Vinificazione con fermentazione a temperatura sotto i 30°C, con lieviti autoctoni, di uva pigiata e diraspata, con macerazione di 7 giorni con follature manuali. Maturazione: 6 mesi in acciaio e barriques di almeno 4 passaggi. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

VINI ROSSI ESTERI

FRANCIA - "BORDEAUX"

CHÂTEAU LES TROIS CROIX

Fronsac

Patrick Lèon è considerato uno dei più importanti enologi mondiali. Dopo aver lavorato per Mouton Rothschild, Opus one, Alamviva e Mondavi e aver contribuito alla creazione di vini che hanno fatto la storia dell'enologia, Patrick Lèon ha cercato e trovato il "Buen ritmo" a Fronsac, nel bordolese. Nel 1995 ha acquistato lo Chateau Les Trois Croix, con l'intenzione di fare il vino di famiglia, cercando di imbottigliare ogni anno il Terroir di Fronsac, e nello specifico di Les Trois Croix. Lo Chateau è nel punto più alto di tutta la denominazione. Il clima è l'ideale per la coltivazione della vite. L'altopiano di argilla contiene una vasta gamma di pietre calcaree. Queste sono le condizioni ideali dove far crescere il Merlot (80%), considerato il re delle varietà nel bordolese, e il Cabernet Franc (20%). Da 15,2 ettari e piante dell'età media di 40 anni, vengono prodotte circa 80.000 bottiglie ogni anno.

❖ **600 - Fronsac Rouge Grand Vin de Bordeaux, 2014 - 14%**

€ 68,00

Merlot, Cabernet Franc

Tutto nasce dalla vigna, dove il lavoro comincia in inverno con la potatura. Il sistema usato è il Guyot doppio, considerato il migliore per il bilanciamento della pianta. Le vigne vanno controllate ogni giorno cercando di intervenire il meno possibile. Durante la Primavera e l'Estate il lavoro consiste nel defogliare ed eliminare le gemme in surplus. Questo è fondamentale per ottenere una qualità perfetta. Prima della raccolta, vengono fatti altri due defogliamenti e la vendemmia verde, per aggiustare il numero di grappoli. L'obbiettivo è la perfetta maturazione dell'uva. La raccolta viene effettuata a mano. I grappoli posti in cassette da 10 Kg per mantenerli intatti fino all'arrivo in cantina. I frutti vengono poi selezionati perfettamente a mano e ancora una volta controllati per essere certi che solo gli acini puliti, perfetti e maturi, finiscano nelle vasche dopo la pigiatura. Le macerazioni sono lente, solitamente di 4 o 5 settimane. Il vino invecchia totalmente in legno (1/3 rinnovate ogni anno), dai 12 ai 15 mesi a seconda della vendemmia.

CHATEAU JEAN FAUX

Sainte-Radegonde



❖ **601 - Rouge Grand Vin de Bordeaux, 2014 - 14%**

€ 78,00

Merlot 80%, Cabernet Franc 20%

Geologia del terreno: argillosi-calcarei. Vendemmia manuale in cassette. Vinificazione in acciaio inox con macerazione e pre-fermentazione a freddo e micro-ossigenazione; la fermentazione dura circa 20-30 giorni. Maturazione e affinamento: da 12 a 14 mesi in barriques di rovere francese (50% nuove e 50% di secondo passaggio).

❖ 602 - Haut-Medoc Rouge Grand Vin de Bordeaux, 2015 - 13,5%**€ 95,00**

Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 40%, Petit Verdot 15%

Vigneto di provenienza: i vigneti sono collocati a Macau e Arzac nel Sud Médoc; estensione totale 9,5 ha, da 5.000 a 7.000 piante/ha, coltivazione tramite agricoltura biologica. Anno di impianto del vigneto 1999, resa per ettaro di 39 hl/ha. Vendemmia manuale in cassette. Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio inox; la macerazione dura dalle 3 alle 5 settimane; fermentazione malolattica interamente realizzata in botti. Maturazione e affinamento: 12 mesi in barriques 25% nuovo (80% di origine francese); leggera filtrazione durante l'imbottigliamento. Note del Produttore sul millesimo 2015, una grande annata per quantità e qualità! Un germogliamento piuttosto tardivo, ma alla fine una fioritura e un'allegagione precoci, anch'esse rapide e omogenee. Il mese di luglio, caldo e secco, ha generato un gradito stress idrico che ha innescato rapidamente la maturazione. Agosto e settembre sono stati piuttosto caldi e secchi e la vendemmia è stata irrigata moderatamente senza alcun impatto sulla salute delle uve. Cosa chiedere di più!

❖ 603 - Margaux Rouge Grand Vin de Bordeaux, 2014 - 13,5%**€ 75,00**

Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 45%

Vigneto di provenienza: i vigneti sono collocati a Macau e Arzac nel Sud Médoc; estensione totale 9,5 ha, densità 7.000 piante/ha, coltivazione tramite agricoltura biologica. Anno di impianto 1999, resa per ettaro di 48 hl/ha. Vendemmia manuale in cassette. Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio inox; la macerazione dura dalle 3 alle 5 settimane; fermentazione malolattica interamente realizzata in botti. Maturazione e affinamento: 12 mesi in barriques 33% nuovo (80% di origine francese); leggera filtrazione durante l'imbottigliamento. Note del Produttore sul millesimo 2014: una primavera piuttosto lunga, che ha lasciato spazio a un'estate limpida solo dopo un luglio a metà. Una primavera che ci ha costretto a lavorare sodo per proteggere il nostro raccolto dai rischi fitosanitari...Tanto lavoro in vigna, ma una ricompensa finale in cui l'adagio "agosto fa il mosto" non mentiva. Soprattutto perché settembre e ottobre sono stati coinvolti per completare un'annata equilibrata, classica come piace a noi, che unisce freschezza e potenza. Uno stile vicino alla 2004? In ogni caso, anche se generosa, la produzione non è stata altrettanto pletorica!

CHATEAU LA CROIX SAINT VINCENT

Pomerol

❖ 604 - Pomerol Rouge Grand Vin de Bordeaux, 2016 - 14%**€ 125,00**

Merlot 77%, Cabernet Franc 19%, Cabernet Sauvignon 3%, Malbec 1%

Vigneto di provenienza: piccola tenuta di 7 ettari, il vigneto è situato sul versante meridionale dell'altopiano di Pomerol; densità di impianto 5.800 piante/ha. Geologia del terreno: sabbioso, ricco di ferro. Vendemmia manuale. Vinificazione: da 14 a 16 settimane in serbatoi di acciaio inox termoregolati. Maturazione e affinamento: 11-15 mesi in botti di rovere di terzo passaggio.

VINI ROSSI ESTERI**FRANCIA - "BORDEAUX"****CHATEAU DE RESPIDE**

Langon

❖ 605 - Fronsac Rouge "Callypige" Grand Vin de Bordeaux, 2016 - 13,5%**€ 75,00**

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 45%, Petit Verdot 5%

CHATEAU MARQUIS DE TERME

Margaux

❖ 606 - Margaux Rouge "La Couronne de Marquis de Terme", 2014 - 13,5%**€ 98,00**

Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 33%, Petit Verdot 7%

❖ 607 - Margaux Rouge Grand Vin de Bordeaux Grand Crù Classé en 1855, 2016 - 13,5%**€ 165,00**

Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 35%, Petit Verdot 5%

Terreno: ghiaie profonde tipiche di Margaux, localmente argillose. Età media delle viti: 35 anni. Densità di impianto: 10.000 viti/ha. Raccolta manuale, cernita severa in vigna e in cantina. Vinificazione parcellare in vasche di cemento, legno e acciaio inox a temperatura controllata, riempite per gravità senza pompaggio. Macerazione pre-fermentativa a freddo, fermentazione alcolica con lieviti naturali, follatura, vinificazione senza solfiti. Affinamento: 16 mesi in botti di rovere francese. Tappatura: Sughero DIAM, garantito senza sapore di tappo per 30 anni.

CHATEAU TRIANON

Saint-Émilion

❖ 608 - Saint-Émilion Grand Crù, 2014 - 14%**€ 115,00**

Merlot 85%, Cabernet Franc 10%, Cabernet Sauvignon 3%, Carmenère 2%

Origine del vigneto: XVII° secolo. Area: 9,8 ettari. Terreni: sabbioso-argilloso su croste di ferro, ghiaia rossa, densità di impianto: da 6000 a 7200 ceppi/ha, età media del vigneto: 35 anni, resa di 45 hl / ha. Vendemmia: 100 % manuale, in cassette. Selezione: ricevimento per gravità con selezione su doppio tavolo vibrante e doppio tavolo di selezione. Macerazione pre-fermentazione a bassa temperatura, tra 12°c e 15°c. vinificazione: per appezzamento in vasche tronco-coniche invertite, tini termoregolati in cemento e acciaio inox. estrazione delicata con rispetto delle fasi di temperatura. Macerazione post-fermentativa: 28 / 30°c. Trasformazione malolattica: in botti nuove e in tini. Maturazione in barili: 50% botti nuove, 50% botti usate per 15 mesi.

VINI ROSSI ESTERI

FRANCIA - "BOURGOGNE"

DOMAINE CHEVILLON-CHEZEUX

Nuits-St-Georges

❖ **609 - Bourgogne "Les Maladiers", 2015 - 12,5%**

Pinot Nero 100%

Vigneto nel territorio di Nuits-Saint-Georges, altitudine di 220/230 metri slm. I vigneti sono spesso molto vicini ai cru più famosi (a volte a poche decine o addirittura a poche centinaia di metri), si trovano ai piedi delle colline, in un ambiente calcareo, con sfumature di argilla e marna, sassoso se non roccioso, ben drenato e con pochi ristagni d'acqua. L'età media delle vigne è di 45 anni.

€ 85,00

DOMAINE RAILLARD JEAN-LOUIS

Vosne-Romanée

Louis RAILLARD ha rilevato questa piccola azienda familiare nel 1989, mantenendo i valori di rispetto del terroir e dei vini. Le viti, che hanno più di 60 anni, sono coltivate secondo metodi sostenibili, con un'attenta lavorazione del terreno e un lavoro manuale. Le uve, raccolte a mano, vengono vinificate in piccoli volumi e il vino viene affinato in botti di rovere per 12-14 mesi. I vini che ne derivano esprimono la purezza e la finezza dell'uva Pinot Nero, pur conservando un grande potenziale di invecchiamento.

❖ **610 - Nuits Saint Georges, 2014 - 13,5%**

Pinot Nero 100%

€ 90,00

❖ **611 - Nuits Saint Georges, 2007 - 13%**

Pinot Nero 100%

€ 180,00

❖ **612 - Vosne Romanée, 2014 - 13,5%**

Pinot Nero 100%

€ 235,00

❖ **613 - Vosne Romanée 1er Crù "Les Beaux Monts", 2014 - 13,9%**

Pinot Nero 100%

€ 365,00

MAISON LOU DU MONT

Gevrey-Chambertin

L'obiettivo di Koji è quello di produrre un Borgogna puro, onesto e identitario, da uve coltivate secondo le regole dell'agricoltura biologica e con interventi minimi. Spinto dalla passione per la Borgogna e dal sogno di produrre vino, il Sommelier giapponese Koji Nakada ha lasciato la sua nativa Okayama nel 1996 e si è trasferito a Beaune per studiare enologia al prestigioso CFPPA. Studiando il francese a Digione, incontrò Jae Hwa Park, una coreana espatriata, con la quale si è sposato e, dopo alcune esperienze presso piccole maison di Champagne e dell'Alsazia, ha fondato la Maison Lou Duomont, il loro domaine artigianale a Gevrey-Chambertin, nel 2000. L'obiettivo di Koji è produrre una Borgogna pura, onesta e corretta a livello regionale con una manipolazione minima delle uve con agricoltura biologica. Per tutte le uve utilizzate viene imposta un'età minima rigorosa della vite di 30 anni. Koji e Jae Hwa credono che un approccio rispettoso ed equilibrato all'ambiente alle pratiche viticole, producano succhi di altissima qualità. I tre caratteri giapponesi sulla loro etichetta stanno per cielo, terra e uomo, e tutti e tre insieme rappresentano il concetto di terroir. Koji ha un approccio minimo ai suoi vini, limitando i rimontaggi e le follature. Vinifica con lieviti naturali. Nel 2012 Koji e Jae Hwa hanno iniziato acquistare i loro primi appezzamenti di terreno in Borgogna: impresa non da poco per un produttore non nativo.

❖ **614 - Bourgogne Rouge AOC Régionale, 2019 - 13%**

€ 78,00

Pinot Nero 100%

Area geografica: Gevrey-Chambertin, Fixin e Haute Cotes de Nuits. Età dei vigneti 30 anni. Densità di impianto: 10.000 ceppi per ha, resa per ettaro 50 hl/ha. Vinificazione: 3/5 giorni di macerazione a freddo, riposo di 15 giorni. Affinamento: 17 mesi in botti di rovere, di cui il 20% nuove, 1 mese in acciaio prima dell'imbottigliamento, non filtrato e non chiarificato. Produzione: circa 17.500 bottiglie / anno.

VINI ROSSI ESTERI

FRANCIA - "CÔTES DE PROVENCE"

DOMAINE DE L'ILE PORQUEROLLES

Porquerolles



❖ **615 - Rouge Côtes de Provence, 2015 - 13,5%**

€ 45,00

Syrah 90%, Grenache 10%

Vendemmia manuale. Vinificazione: macerazione a freddo per 48 ore (1/3 in grappoli interi, 2/3 diraspato), fermentazione con lieviti indigeni e rimontaggi 2 volte al giorno. Stoccaggio del vino in tini per 10 giorni con travasi. Affinamento sui propri lieviti, poi in tino di cemento per 3 anni.

VINI ROSSI ESTERI
FRANCIA - "VALLÉE DU RHÔNE"

JEROME GRADASSI

Châteauneuf-du-Pape

❖ **616 - Châteauneuf-du-Pape Rouge, 2014 - 14,5%**

€ 125,00

Grenache Noir 80%, Mourvedre 20%

Le uve non vengono diraspate. L'affinamento dura circa 10 mesi in vecchie barrique, questo per privilegiare il frutto e il varietale dell'uva, rispetto ad aromi che arrivano dai legni.

VINI ROSSI ESTERI

FRANCIA - “LANGUEDOC-ROUSSILLON”

CATHERINE BERNARD



Restinclières

Dopo 20 anni di giornalismo, Catherine si stabilisce nel 2005 a Saint-Drézéry (Hérault, tra Montpellier e Sommières) con una proprietà di 3 ettari, di cui 1 piantumato con Marselan e Mourvèdre. Negli anni a questi si sono aggiunti piccoli appezzamenti di vecchi Cinsault, Carignan e Alicante, cui ha seguito l'aggiunta di Grenache, Mourvèdre, Terret-Bourret e altri Cinsault, con una selezione delle piante. Nel tempo l'area vitata è stata estesa a 4,60 ettari e nel 2015 realizza una cantina eco-climatica. Dalla vendemmia 2017, si unisce a lei il figlio maggiore Nicolas. I terreni e le piante sono lavorati in agricoltura biologica certificata, con pratiche biodinamiche estremamente attente ai prodotti e alle tecniche di coltivazione, come l'uso di tisane e decotti vegetali oltre al siero di capra ed oli essenziali. La vinificazione è realizzata nel rispetto dell'equilibrio di tre elementi: alcol, acidità e tannini. La durata dell'affinamento in botte varia a seconda delle caratteristiche dell'annata, e, sempre in base a ciò, varia l'aggiunta o meno di anidride solforosa.

❖ **617 - L'Alicante, 2020 - 12%**

€ 55,00

Alicante Bouschet 100%

Pressatura diretta di uve intere, dopo che una parte del raccolto ha riposato in un luogo fresco per 12 ore. Vinificazione in vasche di cemento. Fermentazione malolattica svolta durante la fermentazione alcolica, solfitazione a 2,5g/hl.

❖ **618 - La Route de Cretes, 2020 - 14%**

€ 49,00

Grenache, Cinsault

Le vigne sono state piantate nel 1974, sono vecchie viti di Grenache e Cinsault su terreni bianchi e poco profondi, con terreni inerbati per proteggerli in estate dall'evapotraspirazione, e con trattamenti a base di latte di capra. Vengono utilizzate anche tisane, decotti di piante e oli essenziali. In cantina: Vinificazione in vasche di fibra con uve diraspate. Macerazione delicata e lunga di circa quindici giorni. Fermentazione con lieviti indigeni e senza solfiti. Invecchiamento: da sei a nove mesi in botti di diversi vini. Imbottigliamento: non raffinato, non filtrato, senza solfiti aggiunti all'imbottigliamento.

LE BOTTIGLIE PICCOLE

FRANCIA “CHAMPAGNE”

HENRIET BAZIN

Villers-Marmery

- ❖ **650 - 0,375 Brut “Carte or” Premier Cru Millesimè, 2010 - 12,5%** € 55,00
Pinot nero 60%, Chardonnay 40%

VINI BIANCHI “LOMBARDIA”

CA' LOJERA

Sirmione (BS)

- ❖ **651 - 0,375 Lugana DOP - 13%** € 15,00
Trebbiano di Lugana

VINI BIANCHI “TRENTINO ALTO ADIGE”

CASATA MANFORT

Lavis (TN)

- ❖ **652 - 0,375 Chardonnay DOC - 12,5%** € 14,00
Chardonnay
- ❖ **653 - 0,375 Pinot Grigio DOC - 13%** € 14,00
Pinot Grigio

VINI ROSÈ “LOMBARDIA”

CA' LOJERA

Sirmione (BS)

- ❖ **654 - 0,375 Chiaretto Riviera del Garda Classico DOC - 13,5%** € 14,00
Marzemino, Groppello, Sangiovese, Barbera

LE BOTTIGLIE PICCOLE

VINI ROSSI “PIEMONTE”

DIEGO CONTERNO

Monforte d'Alba (CN)

- ❖ **655 - 0,375 Nebbiolo DCG, 2016 - 14,5%** € 22,00
Nebbiolo
- ❖ **656 - 0,375 Barolo DCG, 2016 - 14,5%** € 39,00
Nebbiolo

VINI ROSSI “VENETO”

BRIGALDARA

San Pietro in Cariano (VR)

- ❖ **657 - 0,375 Valpolicella DOC - 13%** € 14,00
Corvina, Rondinella, Molinara
- ❖ **658 - 0,375 Amarone Classico della Valpolicella DCG, 2015 - 16,5%** € 39,00
Corvinone 50%, Corvina 20%, Rondinella 20%, altre 10%

VINI ROSSI “TRENTINO”

CASATA MONFORTI

Lavis (TN)

- ❖ **659 - 0,375 Pinot nero IGT, 2018 - 13,5%** € 20,00
Pinot nero

VALLAROM

Avio (TN)



❖ **660 - 0,375 Cabernet Sauvignon IGT, 2018 - 13%**

Cabernet Sauvignon

€ 16,00

VINI ROSSI "TOSCANA"

Marchesi Antinori - TENUTA TIGNANELLO

San Casciano in Val di Pesa (FI)

❖ **661 - 0,375 "Tignanello" Toscana IGT, 2015 - 13,5%**

Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%

€ 80,00

CAPANNA

Montalcino (SI)

❖ **662 - 0,375 Brunello di Montalcino DOCG, 2015 - 14,5%**

Sangiovese

€ 42,00

❖ **663 - 0,375 Rosso di Montalcino, 2018 DOC - 14,5%**

Sangiovese

€ 22,00

CASTELLO DI CACCHIANO

Monti in Chianti (SI)

❖ **664 - 0,375 Chianti Classico DOCG, 2015 - 14%**

Sangiovese, Canaiolo

€ 20,00

❖ **665 - 0,375 Chianti Classico Riserva DOCG - 15%**

Sangiovese, Canaiolo

€ 32,00

I VINI DA DESSERT

"PASSITI"

"DAL LAGO DI GARDA"

LOMBARDIA - "VALTÈNESI"

CANTIRINA

Bedizzole (BS)

❖ **671 - Passito "Sole di Dario" - 12,5%**

Sauvignon, Semillon, Riesling

€ 54,00

Prodotto solo nelle migliori annate, dopo una accurata selezione dei grappoli, le uve sono poste ad appassire fino a 3 mesi in cassetta e poi pressate; il mosto è poi decantato naturalmente e posto in barrique nuove di legno francese per 24 mesi.

"TRENTINO ALTO ADIGE"

POLI FRANCESCO

Vezzano (TN)

❖ **672 - Vino Santo Trentino, 2005 - 12%**

Nosiola

€ 69,00

Epoca di vendemmia prima metà di ottobre. Appassimento: Le uve raccolte selezionando i grappoli più spargoli, sanissimi e a perfetta maturazione vengono posti su dei graticci, le tipiche aréle, posizionate in un apposito appassitoio, dove rimangono per più di 5 mesi. Durante questo lungo appassimento, reso possibile dall'Ora del Garda, si sviluppa sulle uve la muffa nobile "borthytis cinerica". Affinamento: Fermentazione del mosto con altissimo contenuto zuccherino e prima maturazione in vasca di acciaio inox, successivo passaggio in piccole botti di rovere dove il vino riposa e matura per altri 4 anni.

"VENETO"

Conte Emo Capodilista

LA MONTECCHIA

Selvazzano Dentro (PD)

- ❖ **673 - Passito “Donna Daria” Fior d’arancio Colli Euganei DOCG, 2016 - 12%** € 48,00
Fior d’Arancio Moscato Giallo 100%

Appassimento: 2 mesi e mezzo circa. Vinificazione: macerazione pellicolare per alcuni giorni e fermentazione. Maturazione in inox, segue affinamento in bottiglia di minimo 6 mesi.

“FRIULI - VENEZIA GIULIA”

KOČJANČIČ RADO

Oslavia (GO)

- ❖ **674 - Moscato Giallo “Pasik” Venezia Giulia IGT, 2015 - 14%** € 38,00
Moscato Giallo 100%

I VINI DA DESSERT “PASSITI”

“VALLE D’AOSTA”

LA VRILLE

Verrayes (AO)

- ❖ **675 - Chambave Muscat Flétri Vallée d’Aoste DOC, 2018 - 12%** € 78,00
Muscat Petit Grain 100%

Vigneti in esposizione sud-est nel comune di Verrayes a 650 m slm, Terreno Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza. Forma di allevamento Guyot. Dopo la raccolta, appassimento naturale dei grappoli in cassette. Vinificazione in acciaio, con macerazioni pellicolari pre-fermentative a freddo per 36/48 ore. Affinamento di 12 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia

“TOSCANA”

CANTINE VITTORIO INNOCENTI

Montefollonico (SI)

- ❖ **676 - Vino Santo del Chianti Toscano DOCG, 1997 - 15%** € 75,00
Malvasia e Grechetto

Ottenuto da uve accuratamente selezionate e lungamente appassite (fino a febbraio/marzo): Malvasia e Grechetto per la tipologia classica, Sangiovese e Canaiolo per l’Occhio di Pernice. Gradazione dai 15° ai 17°. Invecchiamento 4-5 anni e oltre in piccoli caratelli annosi, su “madri” pregiate selezionate in molti decenni di appassionata dedizione a questo straordinario vino di Toscana.

- ❖ **677 - Vino Santo del Chianti “Occhio di Pernice” Toscano DOCG, 1998 - 14,5%** € 90,00
Malvasia e Grechetto

Ottenuto da uve accuratamente selezionate e lungamente appassite (fino a febbraio/marzo): Malvasia e Grechetto per la tipologia classica, Sangiovese e Canaiolo per l’Occhio di Pernice. Gradazione dai 15° ai 17°. Invecchiamento 4-5 anni e oltre in piccoli caratelli annosi, su “madri” pregiate selezionate in molti decenni di appassionata dedizione a questo straordinario vino di Toscana.

CASA EMMA
Castellina in Chianti (SI)

❖ **678 - Passito “Sette Carati” DOCG, 2006 - 15,5%**

€ 130,00

Trebbiano e Malvasia Bianca

Vengono prodotte circa 2000 bottiglie da 375ml all'anno. La complessità aromatica di questo vino dipende dalle essenze delle diverse botti di legno utilizzate per l'affinamento. Si chiama “Settecarati” perché sono 7 i carati attraverso i quali il vino passa durante l'affinamento. Terreno calcareo, altitudine di 480 mt. sopra il livello del mare, sistema di allevamento della vite a cordone speronato. Vinificazione manuale senza rimontaggi in botti di rovere francese. Appassimento delle Uve per 3 mesi sui graticci. Fermentazione malolattica svolta in acciaio inox. Invecchiamento di 8 anni in sette diverse botti di legno, affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi.

“SICILIA”

COLOSI
Giammoro (ME)

❖ **679 - Passito “Hira” Terre Siciliane IGP, 2016 - 13%**

€ 45,00

Moscato bianco 100%

Le uve, raccolte esclusivamente a mano tra la fine agosto e la prima decade di settembre. Le uve successivamente vengono lasciate appassire al sole per 12 - 14 giorni, una volta appassite vengono miscelate ad uva fresca e subito pigiate per ottenere il succo denso e zuccherino che verrà successivamente fatto fermentare in vasche di acciaio inox. Raggiunta la gradazione alcolica e zuccherina desiderata la fermentazione viene arrestata abbassando drasticamente la temperatura. Il vino ottenuto viene lasciato affinare in acciaio per almeno 6 mesi.