



Calvados
Ménorval

POLANIN
Wielkopolska Wytwórnia Wódek

Oiselière
Château de

DUC DE CASTELLAC

MISSION S. VINCENT

FIRMINO MIOTTI



**Kellerei Meran
Burggräfler**

MONZIO COMPAGNONI
FRANCIACORTA

**CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX**
GRAND CRU CLASSE EN 1855

GAUDIO
BRICCO MONDALINO

CANTINE BRIAMARA
VITICOLTORI DAL 1931

TENUTA LE ORIGINI
DAL 1919

FIEGL
Winemakers since 1782

**CASTELLO DI
MELETO**
1256

CAMPO AL PERO
Famiglia Carbone Ricchi

TRADE MARK

**COGNAC
PRUNIER**
La Vieille Maison

LUIGI GIORDANO
AZIENDA AGRICOLA
BARBARESCO

VILLA DUGO

**COSTA
ALTA**

**DOM
CAUDRON**
CHAMPA

**CHATEAU
Haut-Beyeren**
Depuis 1828

BOLIS
DISTRIBUZIONE
dal 1973

**B
BALDETTI**

WEINRIEDER
Wines with power & character

**ARMAGNAC
Sauval**

HUNTER LAING & COMPANY LTD
BLENDING SCOTCH WHISKY FOR THREE GENERATIONS
GLASGOW-SCOTLAND

**M
MANDIROLA**
1913

**JEAN-PHILIPPE
Fichet**

MAS JANEIL



Dominique MOREL
Domaine de Gny-Sablon

CATALOGO 2024 | 2025

KUENTZ-BAS
DEPUIS 1708

RIFREJ
LURTON

Domaine Roger Belland

L'Alambicco del Marchesato



CONTI SERTOLI SALIS

KUFURÁ



CHAMPAGNE

Paul Bara
BOUZY
FONDÉE EN 1823



Villa Cariana

**HACIENDA
MONTERREY**
TRADICION ARTESANAL
REPUBLICA DOMINICANA
RON SOLERA
SUGAR CANE

TERRE DI OSSIDIANA

SIMONNET - FEBVRE
CHABLIS
1840

Mauro Sebaste

**BODEGA
Piedra Negra**
ARGENTINA
FRANCOIS LURTON

DE MOUR

Jean-Luc Colombo
JEAN-LUC COLOMBO - CORNAS

BARON DE LEY
RIOJA
DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA

MASO FIORINI
Azienda Agricola

GIACOMELLI
AZIENDA AGRICOLA

TERRANOBLE
NOBLE BY NATURE

D'ANTICHE TERRE



BAGLIO DELLE SINFONIE

FRENTANA
1958

TENUTA DI

TAVIGNANO

Hee Joy
RHUMS - RHUMS

Gun's Bell

Magellan
GIN

Quinta do Têdo

**CANTINE
LA PERGOLA**

ELIA PALAZZESI

HEDONIST
SPIRITS

Montespina

DELGADO ZULETA
- Desde 1744 -

TENUTA DEL PORTALE

CALLERI

POUILLY-FUME
DOMAINE
JEAN-PIERRE BAILLY

**ANTICA MASSERIA
DEL
SIGILLO**



BOLIS
DISTRIBUZIONE

dal 1973

INDICE VINI ESTERI

PAUL BARA

Francia - Champagne

P. 10

DOM CAUDRON

Francia - Champagne

P. 12

SIMONNET-FEBVRE

Francia - Borgogna

P. 14

MOILLARD

Francia - Borgogna

P. 16

DOMAINE ROGER BELLAND

Francia - Borgogna

P. 18

JEAN-PHILIPPE FICHET

Francia - Borgogna

P. 19

DOMAINE DE GRY SABLON

Francia - Borgogna

P. 20

KUENTZ BAS

Francia - Alsazia

P. 22

CHÂTEAU DE L'OISELINIÈRE

Francia - Loira

P. 23

VIGNOBLES LAFFOURCADE

Francia - Loira

P. 24

JEAN-PIERRE BAILLY

Francia - Loira

P. 25

NICOLAS MILLET

Francia - Loira

P. 26

CHÂTEAU HAUT BERGERON

Francia - Sauternes

P. 27

CHATEAU DAUZAC

Francia - Bordeaux

P. 28

DE MOUR

Francia - Bordeaux

P. 30

PRODUCTA VIGNOBLES

Francia - Bordeaux

P. 32

MAS JANEIL - LURTON

Francia - Côtes du Roussillon

P. 33

JEAN-LUC COLOMBO

Francia - Rodano

P. 34

WEINRIEDER

Austria - Weinviertel

P. 36

QUINTA DO TEDO

Portogallo - Douro

P. 37

BARON DE LEY

Spagna - Rioja

P. 38

DELGADO ZULETA

Spagna - Jerez

P. 39

PIEDRA NEGRA - LURTON

Argentina - Mendoza

P. 40

TERRANOBLE

Cile - Maule Valley

P. 41

INDICE VINI ITALIANI

FIEGL

Friuli Venezia Giulia

P. 44

VILLA DUGO

Friuli Venezia Giulia

P. 46

MASO FIORINI

Trentino Alto Adige

P. 47

BURGGRÄFLER

Trentino Alto Adige

P. 48

FIRMINO MIOTTI

Veneto

P. 50

VILLA CARIANA

Veneto

P. 51

COSTA ALTA

Veneto

P. 52

CANTINE LA PERGOLA

Lombardia

P. 53

MONZIO COMPAGNONI

Lombardia

P. 54

CONTI SERTOLI SALIS

Lombardia

P. 56

MONTESPINA

Lombardia

P. 57

GIACOMELLI

Liguria

P. 58

CALLERI

Liguria

P. 60

RIFREJ

Piemonte

P. 61

MAURO SEBASTE

Piemonte

P. 62

LUIGI GIORDANO

Piemonte

P. 64

MANDIROLA

Piemonte

P. 65

GAUDIO

Piemonte

P. 66

CANTINE BRIAMARA

Piemonte

P. 68**CAREMA PRODUTTORI**

Piemonte

P. 69**TENUTA LE ORIGINI**

Emilia Romagna

P. 70**CANTINA 8380**

Toscana

P. 71**CASTELLO DI MELETO**

Toscana

P. 72**CANTINA BALDETTI**

Toscana

P. 74**ELIA PALAZZESI**

Toscana

P. 76**CAMPO AL PERO**

Toscana

P. 78**TAVIGNANO**

Marche

P. 80**CANTINA FRENTANA**

Abruzzo

P. 82**D'ANTICHE TERRE**

Campania

P. 84**TENUTA DEL PORTALE**

Basilicata

P. 86**TERRE DI OSSIDIANA**

Sardegna

P. 87**ALTEVIE**

Puglia

P. 88**ANTICA MASSERIA****DEL SIGILLO**

Puglia

P. 90**BAGLIO DELLE SINFONIE**

Sicilia

P. 91**KUFURÀ**

Sicilia

P. 92**DRÀM MOR**

WHISKY e RUM - UK-Scozia

P. 96**HUNTER LAING**

WHISKY - UK-Scozia

P. 98**CANOUBIER**

RUM - Francia

P. 99**HEDONIST**

RUM - Francia

P. 100**HACIENDA MONTERREY**

RUM - Repubblica Dominicana

P. 101**MAGELLAN**

GIN - Francia

P. 102**STRATHLEVEN DISTILLERS**

GIN e VODKA - UK-Scozia

P. 103**POLANIN PONIATOWSKI**

VODKA - Polonia

P. 104**SAUVAL**

ARMAGNAC - Francia

P. 105**PRUNIER**

COGNAC - Francia

P. 106**MENORVAL**

CALVADOS - Francia

P. 108**KARMINIA**

VERMOUTH - Italia

P. 109**GIACOMELLI DISTILLATI**

GIN e LIQUORI - Italia

P. 110**SEA WATER SPIRITS**

GIN e LIQUORI - Italia

P. 111**L'ALAMBICCO****DEL MARCHESATO**

GRAPPA - Italia

P. 112**PRODUTTORI VARI**

GRAPPA - Italia

P. 113





1973 - 2023 CINQUANT'ANNI DI VINO

Questo catalogo è frutto di un'attività di selezione della famiglia Bolis che nel 2023 compie cinquant'anni.

Nel 1969 Piergiorgio e Vanda aprono la storica enoteca a Pavia e quattro anni più tardi, nel 1973, prende il via la distribuzione di aziende in esclusiva sul territorio italiano.

Dagli anni novanta, con l'ingresso in azienda del figlio Andrea, si implementa l'assortimento dei prodotti e il gruppo di agenti e collaboratori.

Lo spirito di selezione però è sempre lo stesso: la ricerca dell'eccellenza, rapportata alla realtà del mercato e del consumatore.

Per Bolis il valore di un prodotto raggiunge l'apice quando esiste il massimo equilibrio tra la qualità percepita e la sua rivendibilità.

Per questo motivo la maggior parte delle nostre collaborazioni è con cantine medio-piccole, spesso a conduzione familiare, dove l'artigianalità della produzione ha sempre uno stretto legame con la terra e con coloro che la vivono e la lavorano.



LEGENDA TABELLA VINI

TIPO

-  VINO BIANCO
-  VINO ROSSO
-  VINO ROSÈ
-  VINO DOLCE

FORMATO

- MZ = MEZZA
- BT = BOTTIGLIA
- MG = MAGNUM
- JB = JEROBOAM

NOTE

-  VINO BIOLOGICO
-  VINO BIODINAMICO
-  VINO VEGANO
-  



HVE - HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Calvados
Ménorval

POLANIN
Wielkopolska Wytwórnia Wódek

l'Oiselière
Château de
FRANCIACORTA

DUC DE CASTELLAC

MISSION S. VINCENT

SEA WATER SPIRITS

GAUDIO
BRICCO MONDALINO

FIRMINO MIOTTI



**Kellerei Meran
Burggräfler**

MONZIO COMPAGNONI
FRANCIACORTA

**CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX**
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



CAMPO AL PERO
Famiglia Costano Freddi

CANTINE BRIAMARA
VITICOLTORI DAL 1931

TENUTA LE ORIGINI
DAL 1919

FIEGL
Winemakers since 1782

**CASTELLO DI
MELETO**
1256

**COSTA
ALTA**



LUIGI GIORDANO
AZIENDA AGRICOLA
BARBARESCO

VILLA DUGO

**COGNAC
PRUNIER**
La Vieille Maison

WEINRIEDER
Wines with power & character

**DOM
CAUDRON**
CHAMPA



VINI ESTERI

**B
BALDETTI**

ARMAGNAC
Sauval

HUNTER LAING & COMPANY LTD
BLENDING SCOTCH WHISKY FOR THREE GENERATIONS
GLASGOW-SCOTLAND

**M
MANDIROLA**
1913

Jean-Philippe Fichet

MAS JANEIL



Dominique MOREL
Domaine de Gry-Sablon

KUENTZ-BAS
DEPUIS 1788

RIFREJ
GENÈVE-ARMAGNAC

Domaine Roger Belland

L'Alambicco del Marchesato



SPRATLY EVEN
DISTILLERS

Signature Laffont

CONTI SERTOLI SALIS

KUFURÁ



CHAMPAGNE
Paul Bara
BOUZY
1889-1988

**BODEGA
Piedra Negra**
ARGENTINA
FRANÇOIS LURTON

DE MOUR
ESTRATEGIA & INNOVACIÓN

Villa Cariana

TERRE DI OSSIDIANA



Mauro Sebaste

Jean-Luc Colombo
JEAN-LUC COLOMBO - CORNAS

**HACIENDA
MONTERREY**
REPUBLICA DOMINICANA
SUGAR
RUM

MASO FIORINI
Azienda Agricola



8380
ottantatreottanta

Nicolas Pillet

BARON DE LEY
RIOJA
DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA

**Selection
CANOUBIER**
Rum

GIACOMELLI
AZIENDA AGRICOLA

TERRANOBLE
NOBLE BY NATURE

D'ANTICHE TERRE



BAGLIO DELLE SINFONIE

cantina
FRENTANA
1958



TAVIGNANO

Hee Joy
RHUMS - RUMS

Magellan
GIN

Quinta do Têdo



**CANTINE
LA PERGOLA**

ELIA PALAZZESI



Montespina

DELGADO ZULETA
- Desde 1744 -

TENUTA DEL PORTALE

CALLERI





POUILLY-FUMÉ
DOMAINE
JEAN-PIERRE BAILLY

**ANTICA MASSERIA
DEL
SIGILLO**



La maison Paul Bara si insedia a Bouzy nel 1833 e si tramanda di padre in figlio da sei generazioni. Il suo vigneto è situato esclusivamente nel famoso terreno di Bouzy (Grand Cru 100%), nel cuore della celebre “Montagne de Reims”. Le molteplici qualità del terreno di Bouzy conferiscono al vino un ottimo bouquet, corposo e fruttato, con la grande tipicità dovuta ai vitigni Pinot Noir e Chardonnay, che permettono di ottenere i più sontuosi accostamenti. La Maison Bara è sensibile a un tipo di viticoltura sostenibile senza l'uso di diserbanti chimici né insetticidi e privilegiando l'inerbimento dei filari nel rispetto dei metodi ancestrali. Una lunga esperienza, il rispetto delle tradizioni champenoise, una ricerca quasi maniacale dell'equilibrio tra l'eleganza, la freschezza del Chardonnay e la potenza del Pinot Nero, l'invecchiamento dei vini in cantine centenarie di gesso scavate a mano dall'uomo a undici metri sotto terra dove le bottiglie sono immagazzinate in condizioni ideali di bassa temperatura e umidità costante: tutto ciò contribuisce a dare ai vini della maison Bara una qualità ineguagliabile.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+AFFINAMENTO/NOTE
BRUT RÉSERVE Grand Cru		MZ, BT, MG	6	80% P. NERO - 20% CHARD.	ACCIAIO - 48 MS SUI LIEVITI DOS. 9 G/L
EXTRA BRUT Grand Cru		BT	6	80% P. NERO - 20% CHARD.	ACCIAIO - 60 MS SUI LIEVITI DOS. 3 G/L - 50% VINI RISERVA
BRUT MILLESIMÉ Grand Cru		BT, MG	6	90% P. NERO - 10% CHARD.	ACCIAIO - 60 MS SUI LIEVITI DOS. 9 G/L
GRAND ROSÉ DE BOUZY Grand Cru		BT, MG	6	70% P. NERO - 20% CHAR. 10% BOUZY ROUGE	ACCIAIO - 36 MS SUI LIEVITI DOS. 9 G/L



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+AFFINAMENTO/NOTE
SPECIAL CLUB Grand Cru	(B)	BT	6	70% P. NERO - 30% CHARD.	ACCIAIO - 72 MS SUI LIEVITI DOS. 7,5 G/L
SPECIAL CLUB ROSÉ Grand Cru	(RS)	BT	6	65% P. NERO - 27% CHARD. 8% BOUZY ROUGE	ACCIAIO - 48 MS SUI LIEVITI DOS. 8 G/L
COMTESSE MARIE DE FRANCE Grand Cru	(B)	BT	6	P. NERO	ACCIAIO - 132 MS SUI LIEVITI DOS. 8 G/L
ANNONCIADE Grand Cru	(B)	BT	3	70% PINOT NERO 30% CHARDONNAY	LEGNO - 132 MS SUI LIEVITI DOS. 6 G/L

DOM CAUDRON CHAMPAGNE - PASSY-GRIGNY



Nel 1929, l'abate di Passy-Grigny (Vallée de la Marne), Dom Caudron propose ai viticoltori l'idea di unire le loro forze per produrre un loro Champagne; donò loro 1000 franchi che permisero l'acquisto di un sito, dell'attrezzatura per la produzione e di una pressa, dando così i natali a Champagne Dom Caudron. Ad oggi, 90 viticoltori producono uno Champagne modellato da un vigneto di 130 ettari con un controllo totale della produzione dalla vigna al bicchiere. Il Pinot Meunier rappresenta l'80% dei vigneti di Dom Caudron. Il terroir di Passy-Grigny (suolo argillo-calcareo, foschie mattutine e aria fresca proveniente dai torrenti) è l'ideale per questo vitigno. Naturalmente specializzati nel Blanc de Noirs, il Pinot Meunier conferisce allo stile Dom Caudron frutto e rotondità.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
BRUT "PREDICTION"	(B)	BT, MG, JB	6	PINOT MEUNIER	ACCIAIO - 24 MS SUI LIEVITI - DOS. 9 g/l
BRUT "NATURE"	(B)	BT	6	PINOT MEUNIER	ACCIAIO - 24 MS SUI LIEVITI - DOS. ZERO
DEMI-SEC	(B)	BT	6	PINOT MEUNIER	ACCIAIO - 48 MS SUI LIEVITI - DOS. 33 g/l
BRUT "EPICURIENNE" VIEILLES VIGNES	(B)	BT	6	PINOT MEUNIER	ACCIAIO - 36 MS SUI LIEVITI - DOS. 8 g/l



DOM CAUDRON CHAMPAGNE - PASSY-GRIGNY



I viticoltori di Dom Caudron, per assicurare qualità dell'uva nel rispetto dell'ambiente, seguono un modello di viticoltura durevole e un lavoro sostenibile in vigna (inerbimento, lavoro della terra, confusione sessuale) per

ridurre e sorvegliare i fattori favorevoli alle malattie, al fine di evitare gli interventi. Oltre il 50% delle vigne sono certificate come di "Alto Valore Ambientale" (HVE) e/o di "Viticoltura Durevole in Champagne" (VDC). L'uva è raccolta a mano, convogliata fino al centro di pressatura dove vengono controllate temperatura, grado zuccherino e acidità. La pressatura viene fatta al massimo entro 5 ore dalla raccolta. La grande competenza sul Pinot Meunier e l'utilizzo di tecniche tradizionali (vendemmia manuale, cultura dei lieviti sulle fecce, lunghi invecchiamenti, botti di quercia) e moderne (pressatura, controllo delle temperature, fermentazioni malolattiche parziali) danno vita a una gamma di Champagnes "gastronomici" e di multiple espressioni, dalle più accessibili alle più complesse.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
BRUT ROSE' "FASCINANTE"	(RS)	BT	6	80% P. MEUNIER 10% CHARDONNAY 10% P. MEUNIER ROSSO	ACCIAIO - 30 MS SUI LIEVITI DOS. 9 g/l
BRUT "CORNALYNE"	(B)	BT, MG	6	PINOT MEUNIER	50% ACCIAIO + 50% LEGNO 72 MS SUI LIEVITI - DOS. 6 g/l
BRUT "SUBLIMITE' 50/50" MILLESIME'	(B)	BT	6	50% P. MEUNIER 50% CHARD. BARRIQUE	ACCIAIO + LEGNO - 108 MS SUI LIEVITI DOS. 6 g/l - SELEZ. MIGLIORI VINI BASE
BRUT "SUBLIMITE' MPC" COEUR DE CUVEE	(B)	BT	6	55% P. MEUNIER 25% CHARD. - 20% P. NOIR	ACCIAIO + LEGNO - 60 MS SUI LIEVITI METODO SOLERAS - DOS. 3 g/l
RATAFIA DE CHAMPAGNE	LIQ.	BT 0,70	6	CHARDONNAY	LEGNO 8 MESI - LIQUORE OTTENUTO CON AGGIUNTA ALCOL



SIMONNET-FEBVRE - CHABLIS



Creata nel 1840 la Maison Simonnet-Febvre è proprietaria nella denominazione Chablis, nel Premier Cru “Mont de Milieu” e nel Grand Cru “Les Preuses”. È una Maison tradizionale tra le più antiche ed è stata acquisita nel 2003 dalla Maison Louis Latour. Lo stile della Maison si riconosce su tutta la gamma, dai vini base fino all’eccezionale Chablis Grand Cru “Les Clos”. Attività storica e singolare della Maison (unica nello Chablis) è la produzione di Crémant di Borgogna. La Maison Simonnet-Febvre produce e vinifica nei 4 livelli di Appellation dei vigneti di Chablis: Petit-Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru. Questi vigneti sono rinomati per i loro vini bianchi, dal profumo di brioche e di prugnolo, in bocca minerali (grazie ai suoli calcarei dell’era giurassica superiore), aperti, generosi e decisi. Completano la gamma le migliori espressioni delle appellations regionali della Borgogna.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+AFFINAMENTO/NOTE
PETIT CHABLIS	(B)	BT	6	CHARDONNAY	ACCIAIO 8 MS
CHABLIS village	(B)	BT	6	CHARDONNAY	ACCIAIO 10 MS
CHABLIS 1er cru “COTE DE LECHET”	(B)	BT	6	CHARDONNAY	ACCIAIO 12 MS
CHABLIS 1er Cru “FOURCHAUME”	(B)	BT	6	CHARDONNAY	ACCIAIO 12 MS
CHABLIS 1er Cru “MONT DE MILIEU”	(B)	BT	6	CHARDONNAY	ACCIAIO 12 MS
CHABLIS 1er Cru “VAILLONS”	(B)	BT	6	CHARDONNAY	ACCIAIO 12 MS
CHABLIS Grand Cru “BLANCHOT”	(B)	BT	6	CHARDONNAY	50% ACCIAIO-50% LEGNO 18 MS
CHABLIS Grand Cru “LES CLOS”	(B)	BT	6	CHARDONNAY	LEGNO 18 MS

SIMONNET-FEBVRE - CHABLIS


PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+AFFINAMENTO/NOTE
BOURGOGNE ALIGOTÉ	B	BT	6	ALIGOTÉ	ACCIAIO 8 MS
BOURGOGNE CHARDONNAY	B	BT	6	CHARDONNAY	ACCIAIO 8 MS
BOURGOGNE PINOT NOIR	R	BT	6	P. NERO	ACCIAIO 12 MS
IRANCY VILLAGE ROUGE "PARADIS"	R	0,750	6	P. NERO	LEGNO 18 MS
CREMANT DE BOURGOGNE BLANC BRUT	B	BT	6	60% CHARD. - 40% P. NERO	METODO CLASSICO - MIN. 24 MS SUI LIEVITI
CREMANT DE BOURGOGNE ROSÉ BRUT	RS	BT	6	P. NERO	METODO CLASSICO - MIN. 24 MS SUI LIEVITI
CREMANT DE BOURGOGNE DOSAGE ZERO BL/BLANCS MILLESIMÉ	B	BT	6	CHARDONNAY	METODO CLASSICO - MIN. 36 MS SUI LIEVITI

MOILLARD

Depuis 1850

GRANDS VINS DE BORGOGNE



Il Domaine Moillard si trova nel cuore della Borgogna, a Nuits-Saint-Georges, con 11,5 ettari di proprietà, principalmente nei vigneti della Côte de Nuits, nel nord della Côte d'Or. Le vigne sono coltivate in regime di viticoltura sostenibile, con trattamenti limitati allo stretto necessario nel rispetto della biodiversità, adattandosi ad ogni

MOILLARD - NUITS-SAINT-GEORGES

parcella in funzione del millesimo. Le rese sono controllate a livello dell'intero Domaine e la data di vendemmia è stabilita con molta cura per lasciare il tempo all'uva di raggiungere la perfetta maturità. Sempre nel rispetto della vigna e dell'uva, il Domaine è in fase di certificazione HVE. Con il frazionamento della Borgogna, il ruolo de négociants-éleveurs si è considerevolmente sviluppato nel corso dei secoli. Per controllare sempre meglio la qualità dei vini che saranno prodotti, gli enologi di Moillard acquistano uve e mosti direttamente da 130 vignaioli soci da diverso tempo, li seguono e li ascoltano con costanza, dalla coltivazione della vigna alla decisione del periodo migliore per la vendemmia, rispettando il disciplinare scrupolosamente. Da Moillard, il lavoro in vigna è fondamentale: viticoltura sostenibile, rese controllate, una vigna "ascoltata" e rispettata; sono questi i segreti di uve di qualità e di prodotti d'eccellenza.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
BOURGOGNE CHARDONNAY ÉLEVÉ EN FÛTS DE CHÊNE	B	BT	6	CHARDONNAY	ACCIAIO + BARRIQUES NUOVE 1°-2°-3° PASSAGGIO
BOURGOGNE PINOT NOIR ÉLEVÉ EN FÛTS DE CHÊNE	R	BT	6	PINOT NERO	BOTTI ROVERE 228LT 1°-4° PASS. 12-15MS
MERCUREY BLANC "BOIS VILAIN"	B	BT	6	CHARDONNAY	BOTTI ROVERE 10MS
SAINT ROMAIN BLANC VIEILLES VIGNES	B	BT	6	CHARDONNAY	BOTTI ROVERE (50% NUOVE) 18 MS
CHASSAGNE MONTRACHET VILLAGE BLANC VIEILLES VIGNES	B	BT	6	CHARDONNAY	BOTTI ROVERE (20% NUOVE) 14MS
MEURSAULT VILLAGE BLANC VIEILLES VIGNES	B	BT	6	CHARDONNAY	BOTTI ROVERE (20% NUOVE) 14 MS
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU	B	BT	6	CHARDONNAY	BOTTI ROVERE (50% NUOVE) 18 MS
MARANGES VILLAGE ROUGE "MOSAIQUE"	R	BT	6	PINOT NERO	ACCIAIO + BARRIQUES (20-30% NUOVE) 8-16MS
POMMARD VILLAGE "MURCHAUX"	R	BT	6	PINOT NERO	ACCIAIO + BARRIQUES (20-30% NUOVE) 8-16MS
POMMARD "LES CHARMOTS" 1ER CRU	R	BT	6	PINOT NERO	ACCIAIO + BOTTI ROVERE (50% NUOVE) 8-16MS
VOLNAY VILLAGE "ROSEE DU MATIN"	R	BT	6	PINOT NERO	ACCIAIO + BARRIQUES (20-30% NUOVE) 8-16MS

MOILLARD - NUITS-SAINT-GEORGES

Per i vini rossi, privilegiando vinificazioni parcellari e lunghe fermentazioni durante le quali l'enologo interviene il meno possibile, viene rispettata l'espressione del terroir, il risultato sono colori profondi e concentrazioni elevate grazie ad una estrazione ben gestita. Quest'ultima dona buona struttura e potenza ai vini e permette di raggiungere degli ottimi potenziali di invecchiamento. Per i vini bianchi, viene ricercata la complessità degli aromi e l'eleganza. Sono freschi, equilibrati e offrono una lunga persistenza in bocca. I Pinot Noirs sono vinificati ed invecchiati a Nuits-Saint-Georges, dove le piccole cuves (da 16 ai 60 hl) termo-regolate permettono la vinificazione parcellare in funzione delle denominazioni e dei climats. Gli Chardonnay sono vinificati e invecchiati a Meursault, essendo la maggioranza delle parcelle sita nella Côte de Beaune. In virtù del suo savoir-faire di négociant-éleveur, Moillard oggi offre vini che vanno



dalle appellations regionali fino ai più prestigiosi Grand Cru, passando dai Villages e 1er Cru più rinomati, rendendo così accessibile l'insieme dei vigneti della Grande Borgogna a tutti.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
CORTON "LES MARECHAUDS" GRAND CRU	R	BT	6	PINOT NERO	ACCIAIO + BOTTI ROVERE (60% NUOVE) 10-12MS
MARSANNAY VILLAGE "LES MEURGERS" BLANC	B	BT	6	CHARDONNAY	BARRIQUES (20-30% NUOVE) 8-16MS
MARSANNAY VILLAGE "LES MEURGERS" ROUGE	R	BT	6	PINOT NERO	ACCIAIO + BOTTI ROVERE (25% NUOVE) 9MS
COTE DE NUITS VILLAGE ROUGE VIEILLES VIGNES	R	BT	6	PINOT NERO	ACCIAIO + BARRIQUES (20% NUOVE) 8-16MS
CHAMBOLLE-MUSIGNY VILLAGE "LES LYS"	R	BT	6	PINOT NERO	ACCIAIO + BOTTI ROVERE (30% NUOVE) 10MS
GEVREY-CHAMBERTIN VILLAGE "BEAU VERSANT"	R	BT	6	PINOT NERO	ACCIAIO + BOTTI ROVERE (20-30% NUOVE) 8-16MS
GEVREY-CHAMBERTIN "LE CHAMPONNET" 1ER CRU	R	BT	6	PINOT NERO	ACCIAIO + BOTTI ROVERE (50% NUOVE) 8-16MS
NUITS-SAINT-GEORGES VILLAGE ROUGE VIEILLES VIGNES	R	BT	6	PINOT NERO	ACCIAIO + BARRIQUES (20% NUOVE) 8-16MS
VOSNE-ROMANÉE "LES SUCHOTS" 1ER CRU	R	BT	6	PINOT NERO	ACCIAIO + BOTTI ROVERE (50% NUOVE) 8-16MS
CLOS-VOUGEOT GRAND CRU	R	BT	6	PINOT NERO	ACCIAIO + BARRIQUES (70-80% NUOVE) 8-16MS



Domaine Roger Belland

DOMAINE ROGER BELLAND - SANTENAY



Roger Belland e sua figlia Julie rappresentano la quinta e la sesta generazione del Domaine di famiglia, situato a sud nella Côte-de-Beaune. I suoi vigneti si estendono per 23 ettari principalmente posizionati nei migliori 1er e Grand Cru di Santenay, Maranges, Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Meursault, Volnay e Pommard. Attualmente Belland è il maggior proprietario nel Grand Cru "Criots Batard-Montrachet". I vigneti con una media di 45 anni di età e l'orientamento della collina a sud-sud-est permettono la produzione di un'uva di qualità con rese limitate a 40 hl/ha. La vendemmia e la selezione dei grappoli è rigorosamente manuale. La stessa cura viene dedicata in cantina, dove grazie ad una moderna tinaia, la macerazione e la fermentazione avvengono a basse temperature, per preservare la rotondità, il frutto e la complessità di ogni vino. Dopo un affinamento in botti di rovere, i vini sono imbottigliati al Domaine.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
BOURGOGNE CÔTE-D'OR BLANC	(B)	BT	6	CHARDONNAY	ACCIAIO + LEGNO 6 MS
CHASSAGNE MONTRACHET BLANC "MORGEOT CLOS PITOS" 1er Cru	(B)	BT	6	CHARDONNAY	ACCIAIO + LEGNO 8 MS MONOPOLE BELLAND
MEURSAULT "SANTENOTS" 1er Cru	(B)	BT	6	CHARDONNAY	ACCIAIO + LEGNO 8 MS
PULIGNY MONTRACHET "LES CHAMP-GAINS" 1er Cru	(B)	BT	6	CHARDONNAY	ACCIAIO + LEGNO 6 MS
CRIOIS BATARD MONTRACHET Grand Cru	(B)	BT	6	CHARDONNAY	ACCIAIO + LEGNO 8 MS
BOURGOGNE CÔTE-D'OR ROUGE	(R)	BT	6	P. NERO	ACCIAIO + LEGNO 1 ANNO
POMMARD "LES CRAS"	(R)	BT	6	P. NERO	ACCIAIO + LEGNO 1 ANNO
SANTENAY ROUGE "CHARMES"	(R)	BT	6	P. NERO	ACCIAIO + LEGNO 1 ANNO
CHASSAGNE MONTRACHET ROUGE "MORGEOT CLOS PITOS" 1er Cru	(R)	BT	6	P. NERO	ACCIAIO + LEGNO 1 ANNO
MARANGES ROUGE "LA FUSSIÈRE" 1er Cru	(R)	BT	6	P. NERO	ACCIAIO + LEGNO 1 ANNO
SANTENAY ROUGE "BEAUREGARD" 1er Cru	(R)	BT	6	P. NERO	ACCIAIO + LEGNO 1 ANNO
VOLNAY "SANTENOTS" 1er Cru	(R)	BT	6	P. NERO	ACCIAIO + LEGNO 1 ANNO



JEAN-PHILIPPE FICHET - MEURSAULT

Jean Philippe Fichet rappresenta la terza generazione di vignaioli della sua famiglia. Insieme a sua moglie Michèle coltivano una piccola superficie di 7 ettari a maggior parte di Chardonnay situati sui pendii del territorio di Meursault, esposti a sud-est. Jean-Philippe ha una convinzione: la qualità di un vino passa prima di tutto dalla qualità del lavoro in vigna. Anche se Fichet non possiede vigneti tra i Premier Crus riserva un trattamento di favore alle sue parcelle, isolandole individualmente: vinifica ogni "climat" in maniera indipendente per meglio far emergere la specificità del terroir e per dare una personalità ben delineata a ciascuno dei suoi vini. Le uve di ogni parcella sono pressate indipendentemente e i mosti, precedentemente chiarificati naturalmente per decantazione in cuves, vengono trasferiti in botti di rovere con capacità che varia da 228 lt a 600 lt, dove avverranno le fermentazioni. I lieviti fini vengono selezio-



nati e ripartiti su ogni botte. Infine viene praticato il battonnage se il millesimo lo richiede. Il vino dopo 11 mesi viene svinato poi assemblato secondo "lieux-dit" per circa 6 mesi, al fine di conservarne la freschezza, prima di essere messo in bottiglia direttamente al Domaine.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
BOURGOGNE ALIGOTÉ	(B)	BT	6	ALIGOTÉ	LEGNO 11 MS + ACCIAIO
BOURGOGNE BLANC	(B)	BT	6	CHARDONNAY	LEGNO 11 MS + ACCIAIO
BOURGOGNE BLANC "VIEILLES VIGNES"	(B)	BT	6	CHARDONNAY	LEGNO 11 MS + ACCIAIO
AUXEY-DURESSSES BLANC	(B)	BT	6	CHARDONNAY	LEGNO 11 MS + ACCIAIO
MEURSAULT BLANC VILLAGE	(B)	BT	6	CHARDONNAY	LEGNO 11 MS + ACCIAIO + LEGNO 6 MS
MEURSAULT BLANC "LES CHEVALIÈRES"	(B)	BT	6	CHARDONNAY	LEGNO 11 MS + ACCIAIO + LEGNO 6 MS



La nascita del Domaine risale all'inizio del '900. M. Besson, bisnonno di Dominique Morel si stabilì a Emeringes. Insignito della medaglia di bronzo al Concours Lépine del 1910 per aver inventato il primo filtro a pressa per la

vinificazione, costruì vicino al piccolo Domaine una distilleria e una tonnellerie. Ad oggi il Domaine si sviluppa su 18 ettari di terreno coprendo 12 appellations tra Beaujolais e Maçonnais.



PRODOTTO	TIPO	FTO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+AFFINAMENTO/NOTE
BOURGOGNE BLANC	(B)	BT	6	100 % CHARDONNAY	ACCIAIO + LEGNO NUOVO
BEAUJOLAIS VILLAGES BLANC	(B)	BT	6	100 % CHARDONNAY	ACCIAIO
MAÇON VILLAGES "DOMINIQUE MOREL"	(B)	BT	6	100 % CHARDONNAY	ACCIAIO
POUILLY FUISSÉ "DOMINIQUE MOREL"	(B)	BT	6	100 % CHARDONNAY	ACCIAIO



La maggior parte delle vigne sono in costa, alcune con pendenze molto forti. La conservazione, tra le vigne, delle fosse di evacuazione dell'acqua è fondamentale per evitare l'erosione del suolo. Tutti i lavori sono effettuati manualmente, dal lavoro del suolo all'inerbimento, al fine di

stimolare le difese naturali delle vigne in regime di lotta ragionata. In particolare, tramite tagli corti, spollonatura e vendemmia verde, le rese sono mantenute basse. Le vendemmie sono manuali e la selezione dei grappoli viene fatta a mano, prima di passare alla cuverie.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+AFFINAMENTO/NOTE
BEAUJOLAIS VILLAGES ROUGE "EMERINGES"	R	BT	6	GAMAY NOIR	ACCIAIO
MOULIN-À-VENT "MANGANITE"	R	BT	6	GAMAY NOIR	ACCIAIO + LEGNO
FLEURIE "VIEILLES VIGNES"	R	BT	6	GAMAY NOIR	ACCIAIO



È dal 1795 che si hanno notizie dell'attività della famiglia Kuentz in Alsazia come produttori di vino. Nel 1894 venne

KUENTZ BAS - HUSSEREN-LES-CHATEAUX

costruita una nuova cantina ancora in uso oggi. Un matrimonio riunito in seguito le famiglie Kuentz e Bas, che associarono i loro nomi e diedero nuovo lustro alla cantina e fecero prosperare i vigneti tenendo come obiettivo la promozione attiva della viticoltura alsaziana. A coronamento degli sforzi della famiglia, la maison stipulò un accordo con Jean-Baptiste Adam, grande nome nella viticoltura alsaziana, che portò all'unione degli strumenti e delle competenze per la comune passione. Da allora 10 ettari sui 20 totali di vigna sono coltivati in biodinamico, metodo che lascia alla vigna la possibilità di esprimere le sue specificità e di produrre dei frutti più concentrati donando una forte identità all'uva e restituendo con generosità ed esclusività l'alta espressione dei terroirs. L'affinamento avviene in botti di rovere più che centenarie, che permettono una micro-ossigenazione perfetta, o in acciaio inox per preservare il frutto, a seconda del vino. Il risultato sono vini eleganti, rispettosi della tipicità delle varietà.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
CRÉMANT D'ALSACE MOSAIK	(B)	BT	6	50% P.BLANC 50% P.AUXERROIS	MET. CLASS. - ACCIAIO 15 MS SUI LIEVITI
GEWURZTRAMINER MOSAIK	(B)	BT	6	GEWURZTRAMINER	ACCIAIO 10 MS
RIESLING MOSAIK	(B)	BT	6	RIESLING	LEGNO 10 MS
GEWURZTRAMINER CUVÉE CAROLINE Vendanges Tardives	(D)	BT	6	GEWURZTRAMINER	ACC. 10 MS - ZUCCH: 98 G/L
MUSCAT CUVÉE JEREMY Sélections de Grains Nobles	(D)	BT 0,5	6	MUSCAT	ACC. 10 MS - ZUCCH: 74 G/L
PINOT GRIS CUVÉE JEREMY Sélections de Grains Nobles	(D)	BT 0,5	6	P.GRIS	ACC. 10 MS - ZUCCH: 143 G/L
GEWURZTRAMINER TROIS CHÂTEAUX Grand Cru Pfersigberg	(B)	BT	6	GEWURZTRAMINER	ACCIAIO 9 MS BIOD.
PINOT GRIS TROIS CHÂTEAUX	(B)	BT	6	P.GRIS	ACCIAIO 10 MS BIOD.
RIESLING TROIS CHÂTEAUX	(B)	BT	6	RIESLING	ACCIAIO 10 MS BIOD.
RIESLING TROIS CHÂTEAUX Grand Cru Pfersigberg	(B)	BT	6	RIESLING	ACCIAIO 10 MS BIOD.

CHÂTEAU DE L'OISELINIÈRE - GORGES



“Il primo Muscadet mai piantato”... Questa superba proprietà sulla riva destra della Sèvre Nantaise della famiglia Verdier è classificata come Monumento Storico e comprende, fin dal 1635, la parcella originale del Muscadet “Le grands Gâts”, la più importante denominazione di origine di vino bianco in Francia. Le vigne, distribuite su 38 ettari attorno al castello, hanno età media di 40 anni (la più vecchia ha 70 anni) e crescono su un terreno denominato Gabbro, di origine vulcanica. L'esposizione a sud-ovest è ottimale e la ventilazione continua. Queste particolarità uniche conferiscono ai vini minerali, complessità, una variegata gamma aromatica e finezza.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
MUSCADET DE SÈVRE ET MAINE SUR LIE	B	BT	6	MELON DE BOURGOGNE ETÀ VIGNE 40 ANNI	INOX + CEMENTO CON I PROPRI LIEVITI

VIGNOBLES LAFFOURCADE - ROCHEFORT SUR LOIRE



L'immagine dei Vigneti Laffourcade è associata da sempre alla AOC Quarts de Chaume. Nel 1958 André Laffourcade acquisisce 19 dei 53 ettari di questo originale nettare prodotto fin dal Medio Evo sulle alture di Chaume. Nel 1970 suo figlio Pascal realizza il progetto ambizioso di una produzione elitaria che riunisse i tre cru prestigiosi dell'Anjou: Quarts de Chaume, Bonnezeaux e Savennières, nella ricerca continua dell'eccellenza nel rispetto del terroir e delle caratteristiche naturali del millesimo. Nelle appellations Savennières, Anjou blanc, Bonnezeaux e Quarts de Chaume, lo Chenin blanc è dunque il vitigno protagonista dei vini bianchi, siano essi secchi, amabili (moelleux) o dolci (liquoreux), mentre il Cabernet Franc e il Cabernet Sauvignon sono gli interpreti unici dell'Anjou Village rosso.



PRODOTTO	TIPO	FTO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
SAVENNIÈRES sec DOMAINE LAFFOURCADE	B	BT	6	CHENIN BLANC	LEGNO + LEGNO 8 MS
SAVENNIÈRES "CLOS LA ROYAUTÉ" sec DOM. LAFFOURCADE	B	BT	6	CHENIN BLANC	LEGNO + LEGNO 8 MS
BONNEZEAUX "LES MENUS CLOS" CH. PERRYAY JOUANNET	D	BT 0,5	6	CHENIN BLANC	LEGNO + LEGNO 6 MS
QUARTS DE CHAUME GRAND CRU CH. DE L'ECHARDERIE	D	BT 0,5	6	CHENIN BLANC	LEGNO + LEGNO

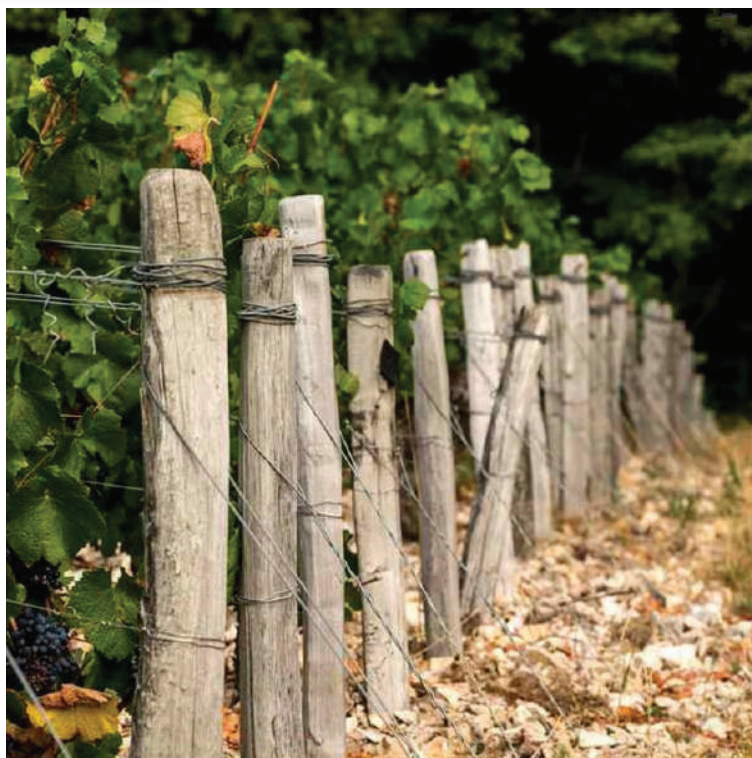


È nel pieno cuore dei vigneti Pouilly Fumé, tra i tre comuni di Tracy-sur-Loire, Saint-Andelain e Pouilly-sur-Loire, che i Bailly, vignaioli da 6 generazioni, coltivano con passione i loro 18 ettari di vigne, tutti situati sulle migliori colline del

terroir del Pouilly Fumé. Le vigne hanno un'età che varia dai 10 ai 40 anni su suoli calcarei, argillo-calcarei e marne kimmeridgiane che donano ai vini la freschezza, la mineralità e gli aromi di fiori bianchi caratteristici dell'appellation.







PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
POUILLY-FUMÉ'	(B)	BT	6	SAUVIGNON	ACCIAIO
POUILLY-FUMÉ' "VIEILLES VIGNES" RABATELLERIE	(B)	BT	6	SAUVIGNON VIGNE DI 40 ANNI CIRCA	ACCIAIO



Nel 1850 i Millet si stabilirono a Bué e cominciarono a piantare nei nobili terreni i primi vitigni di Sauvignon e Pinot Nero. Ora, la quinta generazione coltiva una superficie di 21 ettari di cui il 75% a Sauvignon suddivisa in 4 terroir distinti, tra cui: "Les Caillottes" che rappresentano la parte più grande del domaine, calcarei, molto pietrosi con tassi di argilla trascurabili e "Les Terres Blanches" così chiamati per il colore del pietrisco che li ricopre, di natura argillo-calcareo. In vigna Nicolas adotta una filosofia poco interventista, accompagnando in modo naturale la normale evoluzione delle uve e della loro tipicità. In conversione biologica (certificazione dal 2024), già da tempo i vigneti beneficiano di pratiche naturali quali l'agricoltura rigenerativa e la biodinamica. In cantina ogni parcella viene vinificata separatamente, senza aggiunta di solfiti. L'invecchiamento segue le naturali tempistiche tipiche di ogni vino e l'imbottigliamento viene fatto per gravità e con un semplice filtraggio.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
SANCERRE BLANC DOMAINE DES CÔTES BLANCHES		BT	6	SAUVIGNON	ACCIAIO / 8 MS SUI PROPRI LIEVITI
SANCERRE ROUGE DOMAINE DES CÔTES BLANCHES		BT	6	PINOT NOIR	ACCIAIO + LEGNO 12 MS SUI PROPRI LIEVITI
SANCERRE BLANC "LE CHÊNE MARCHAND"		BT	6	SAUVIGNON DAL LIEU DIT "CHÊNE MARCHAND"	ACCIAIO / 12 MS SUI PROPRI LIEVITI
SANCERRE BLANC "LE VALLON"		BT	6	SAUVIGNON DAL LIEU DIT "LE VALLON"	ACCIAIO + LEGNO 12 MS SUI PROPRI LIEVITI

CHÂTEAU HAUT BERGERON - PREIGNAC



Da 3 generazioni i Lamothe mantengono la notorietà di questo Sauternes con la discrezione e la moderazione di un affare di famiglia. Il suolo, tendenzialmente sabbioso e ghiaioso, con sottosuolo argilloso più si sale verso i pendii di Sauternes (due terzi dei vigneti di pro-

prietà), vicino a Chateau Yquem, apporta potenza, ricchezza e struttura ai vini. Robert Lamothe e sua moglie, con il figlio Hervé portano avanti la proprietà dedicando una cura particolare alla vendemmia che affidano solo a gente del paese, dato che Robert Lamothe è del parere che ci vo-

gliono almeno 3 anni di esperienza per ben praticare la raccolta acino per acino. L'acino nobile, bottrizzato, viene raccolto solo a sovraturazione ottimale. Precisione, tempismo e savoir-faire sono dunque essenziali. I circa 40 vendemmiatori esperti passano fino a 6 volte in vigna a raccogliere solo gli acini perfetti, parcella per parcella. La razza e l'eleganza di questa bottiglia, che può rivaleggiare con parecchi "crus classés", ed anche eclissarne alcuni, dimostrano che in Sauternes si possono fare delle grandi bottiglie, senza per questo essere privilegiati da una classificazione che ne ha fatto "addormentare" più d'uno. Inoltre viene prodotto l'unico Sauternes proveniente da una parcella di vigneto coltivato su un'isola del fiume Ciron.





PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
SAUTERNES CHÂTEAU HAUT BERGERON		MZ, BT	6	80% SÉMILLON - 20% SAUVIGNON	LEGNO 22 MS / 100% DA ACINI BOITRITIZZATI
SAUTERNES CHÂTEAU FONTEBRIDE		MZ, BT	6	85% SÉMILLON - 15% SAUVIGNON	ACCIAIO 1MS + LEGNO 14 MS
SAUTERNES L'ÎLOT DE HAUT BERGERON		MZ, BT	6	80% SÉMILLON - 20% SAUVIGNON	ACCIAIO 1MS + LEGNO 12 MS



Un terroir unico, una natura rispettata e ispiratrice, la ricerca permanente di innovazione ed eccellenza: così è forgiata l'unicità di Château Dauzac. Tutto nasce da una terra donata a Petrus d'Auzac nel XXII secolo da Riccardo "Cuor di Leone", re di Inghilterra. Le prime vigne furono piantate nel XVI secolo da dei monaci benedettini. Già nel XVII secolo Château Dauzac era riconosciuto come "uno dei più belli ed immensi di tutto il Medoc".

La famiglia irlandese Lynch a partire dal 1741 è stata proprietaria dello Château per 95 anni aiutandone la diffusione. Sotto la famiglia Wiebroock, Dauzac raggiunse l'aristocrazia bordeaux entrando, nel 1855, nella classificazione dei Grand Cru ordinata da Napoleone III. È grazie alla famiglia Johnston, al castello per 76 anni, che si devono le prime migliori in termini di quantità, di dimensioni del Domaine (120 ha) e di innovazione.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
CHÂTEAU DAUZAC AOC MARGAUX Grand Vin		BT	6	70% CAB. SAUV. - 30% MERLOT	ACCIAIO + LEGNO 15 MESI 







CHATEAU DAUZAC - BORDEAUX



Dauzac diventò centro del mondo del vino quando la sua équipe creò la “bouille bordelaise” per trattare peronospora e oidio. Nel 1939 per primi, grazie al nuovo proprietario M. Bernat, già produttore di ghiaccio artificiale, utilizzarono un metodo di termoregolazione destinato al vino. Dal 2020 Dauzac è di proprietà della famiglia Roulleau.

Il terroir è unico, un solo appezzamento da 49 ha (di cui 45 in Margaux) sulle rive dell’estuario della Gironda. La biodiversità è una risorsa (15 arnie, pecore...) e il rispetto dell’ambiente è prioritario: la maggior parte delle colture sono in biodinamica, nessun residuo sintetico di produzione, nessun prodotto anti-botrytis, nessun pesticida da 20 anni.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE	
AUORE DE DAUZAC AOC MARGAUX		BT	6	61% CAB. SAUV. - 39% MERLOT	ACC. + LEGNO 12 MESI	
LE HAUT-MÉDOC DE DAUZAC AOC HAUT-MEDOC		BT	6	65% CAB. SAUV. - 35% MERLOT	ACC. + LEGNO 12 MESI	
COMTE DE DAUZAC BORDEAUX ROUGE		BT	6	60% CAB. SAUV. - 40% MERLOT	ACC. + LEGNO 12 MESI	




**CHATEAU TOUR BALADOZ - Saint Emilion**

Prima proprietà della famiglia De Shepper fu acquisita nel 1950. A 100 mt di altitudine il vigneto, coltivato a Merlot, Cabernet Franc e Sauvignon e Petit Verdot, si estende per 9 ettari tutti classificati Grand Cru St. Emilion. La Dame de Baladoz è il secondo vino dello Chateau, prodotto a predominanza Merlot dalle vigne più giovani.

CHATEAU LACOMBE CADIOT - Bordeaux Supérieur

Quinta e ultima proprietà acquisita dalla famiglia De Shepper nel 2004 si estende su 13 ettari nel punto in cui i fiumi Dordogna e Garonna si incontrano. Coltivati a Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot i vigneti secondo gli archivi storici, ebbero come più illustre proprietario Luigi XIV, il Re Sole. Lui stesso si vantava della qualità delle terre dello Chateau, nelle quali amava cacciare, che presero il nome dal suo prezioso vassallo, Mr. Lacombe a cui li cedette.



PRODOTTO	TIPO	FTO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
CHATEAU LACOMBE CADIOT BORDEAUX SUPERIEUR		BT	6	60% MERLOT - 30% CAB. SAUV. 10% PETIT VERDOT	ACCIAIO 12 MS
LA DAME DE BALADOZ SAINT EMILION GRAND CRU		BT	6	90% MERLOT - 10% CAB. FRANC	ACCIAIO/CEMENTO 1 MS + LEGNO 14 MS
CHATEAU TOUR BALADOZ SAINT EMILION GRAND CRU		BT	6	85% MERLOT - 8% CAB.FRANC 5% PETIT VERDOT - 2% MALBEC	ACCIAIO/CEMENTO 1 MS + LEGNO 17 MS

DE MOUR - BORDEAUX




CHATEAU HAUT BRETON LARIGAUDIERE - Margaux

Quando la famiglia De Schepper acquistò lo Chateau Haut Breton Larigaudière con i suoi 2 ettari di vigna nel 1964 si prodigò con passione alla ricostituzione del domaine. Ad oggi i 15 ettari di vigneti si dividono sui comuni di Arzac (3,5 ha) e di Soussans (11,5 ha) e producono al 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot e 5% Petit Verdot. La coltivazione è tradizionale e nel rispetto del suolo, della vigna e della fauna "ausiliaria" (vigneto certificato ad alto valore ecologico).

CHATEAU FRANC MAILLET - Pomerol

La proprietà è situata a 2 km dal paese di Pomerol, nel lieu-dit "Maillet". 6 ettari a Merlot e Cabernet Franc dedicati al Pomerol seguiti con l'esperienza della gestione delle rese. Vigne a Guyot doppio, e tra le altre, interventi di vendemmia verde e continue defoliazioni permettono di ottenere un buon rapporto frutto/foglia che favorisca la maturità e la concentrazione dell'uva.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
TRIANON DE LARIGAUDIÈRE MARGAUX		BT	6	60% CAB. SAUV. - 40% MERLOT	ACCIAIO 1 MS + LEGNO 15 MS
CHATEAU HAUT BRETON LARIGAUDIÈRE MARGAUX		BT	6	80% CAB. SAUV. - 12% MERLOT 8% PETIT VERDOT	ACCIAIO/CEMENTO 1 MS + LEGNO 20 MS
CHATEAU FRANC MAILLET POMEROL		BT	6	80% MERLOT - 20% CAB. FRANC	ACCIAIO 1 MS + LEGNO 20 MS



DUC DE CASTELLAC

Duc de Castellac è la nuova incarnazione di tutti i talenti del Perigord e della terra di Bergerac. Oggi "l'altro grande vigneto di Aquitania" si arricchisce della forte personalità di Duc de Castellac in un processo di qualità e di autenticità caratterizzato da due concetti guida nell'universo del vino: vino e piacere, vino e divertimento. I "vins liquoreux" come il Monbazillac sono il riflesso dei vini più classici dove intervengono le relazioni privilegiate tra terroirs e vitigni, cernita e raccolta manuale, invecchiamento in barriques.

MISSION S. VINCENT

Mission St. Vincent, impiantata proprio nel cuore dei vigneti, prende in prestito il suo nome da una fermata tradizionale sulla strada dei pellegrini diretti a Santiago di Compostela. I suoi vini sono la risultante dell'armoniosa associazione tra il terreno argilloso-calcareo tipico dell'Entre-Deux-Mers, il suo clima mite e oceanico e il "savoir faire" dei vigneron, che privilegia l'armonia in bocca e gli aromi floreali e fruttati.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
BORDEAUX BLANC SEC MISSION ST. VINCENT	B	BT	6	SAUVIGNON	ACCIAIO
BORDEAUX ROUGE MISSION ST. VINCENT	R	BT	6	60% MERLOT-40% CAB.SAUV	ACCIAIO + LEGNO
MONBAZILLAC DUC DE CASTELLAC	D	BT	6	70% SEMILLON - 20% SAUV.10% MUSCADELLE	ACCIAIO/SELECTION GRAINS NOBLES

MAS JANEIL - TAUTAVEL/MAURY



La valle dell'Agly, in Languedoc Roussillon, è oggi riconosciuta come zona di alta qualità. La storia di Mas Janeil cominciò nel 1996, anno in cui François Lurton scoprì il terroir di Maury, nei Pirenei Orientali, e puntò sul potenziale del Domaine. Oggi, Mas Janeil è uno dei fiori all'occhiello dell'appellation Côtes du Roussillon Villages. Forse per legare perfettamente tradizione e innovazione, costruì sulle coste scoscese delle colline di calcare e arbusti "una cantina moderna per vinificare

con una precisione e una professionalità rare nel settore" (Cit. Bettane & Desseauve). La proprietà si estende su 70 ettari di cui 24 piantati a vite. È situata nel comune di Tautavel, ai piedi dei Pirenei Orientali, a Nord-Ovest di Perpignan. Il vigneto è nel cuore del paese cataro, con il castello di Queribus che sovrasta la proprietà. Il Mas Janeil è un vigneto unico che non ha una grande capacità agricola e dove le radici cercano in profondità il nutrimento.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
LE PETIT PAS Côtes du Roussillon Rouge	R	BT	6	55% GRENACHE NOIR 22% SYRAH - 18% CARIGNAN 5% MOURVÈDRE	ACCIAIO + LEGNO 6 MS/CEMENTO BIO
LE MAS ROUGE Côtes du Rous. Village Rouge	R	BT	6	55% GRENACHE NOIR 25% SYRAH - 10% CARIGNAN 10% MOURVÈDRE	ACCIAIO + LEGNO 12 MS
LE PAS DE LA MULE Côtes du Rouss. Village Rouge	R	BT	6	60% GRENACHE NOIR 30% SYRAH - 10% CARIGNAN	ACCIAIO + LEGNO 16 MS
MAURY	D	BT 0,5	6	90% GRENACHE NOIR 10% SYRAH	CEMENTO + LEGNO 4 MS

JEAN-LUC COLOMBO - CORNAS



Proprietario e negoziante di Côte du Rhône più apprezzati a livello internazionale grazie alla sua esperienza messa a disposizione nel "Centro Enologico della Côte du Rhône" fondato più di 25 anni fa, Jean-Luc Colombo crede nel rispetto della natura e degli equilibri naturali dei differenti terroir, frutto di una alleanza ragionata tra le pratiche di coltivazione tradizionali e le conquiste dell'agronomia. La vinificazione e l'invecchiamento definiscono uno stile che riassume il frutto e la freschezza, o meglio, secondo il millesimo, l'eleganza setosa e la finezza della differenti cuvées.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
CONDRIEU "AMOUR DE DIEU"	B	BT	6	VIIGNIER	LEGNO 12 MS
CROZES HERMITAGE ROUGE "LES FÉES BRUNES"	R	BT	6	SYRAH VIEILLES VIGNES	ACCIAIO + LEGNO 18 MS
CORNAS "TERRES BRULÉES"	R	BT	6	SYRAH 40 ANNI	ACCIAIO + LEGNO 21 MS BIO
CORNAS "LES RUCHETS"	R	BT	6	SYRAH 90 ANNI	ACCIAIO + LEGNO 22 MS BIO
COTE ROTIE "LA DIVINE"	R	BT	6	95% SYRAH - 5% VIIGNIER	ACCIAIO + LEGNO 18 MS
HERMITAGE ROUGE "LE ROUET"	R	BT	6	97% SYRAH VIEILLES VIGNES 3% ROUSSANNE	ACCIAIO + LEGNO 20 MS



Equilibrio è la parola chiave. Insieme al rispetto per le caratteristiche uniche di ogni terroir (nessuna irrigazione) alla riscoperta dei loro vitigni tradizionali. La gamma dei vini Colombo si compone da una parte delle principali appellations del Rodano settentrionale a base di Syrah tra cui Côte-Rotie, Hermitage e Crozes-Hermitage e, a base di Viognier, Condrieu e dall'altra dell'appellation più classica del Rodano meridionale, ovvero il Côtes du Rhône Blanc (da uve Clairette e Roussanne) e Rouge (da uve Grenache, Syrah e Mourvèdre).



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE "LES BARTAVELLES"	R	BT	6	45% GRENACHE - 35% SYRAH 20% MOURVÈDRE	ACCIAIO + LEGNO 18 MS BIO
COTES DU RHONE "LES ABEILLES BLANC"	B	BT	6	80% CLAIRETTE 20% ROUSSANNE	CLAIRETTE: ACCIAIO 12 MS ROUSSANNE: LEGNO 6 MS
COTES DU RHONE "LES ABEILLES ROUGE"	R	BT	6	50% GRENACHE - 30% SYRAH 20% MOURVÈDRE	ACCIAIO 10 MS
LES COLLINES DE LAURE VIOGNIER IGP MEDITERRANÉE	B	BT	6	VIOGNIER	ACCIAIO
LES COLLINES DE LAURE SYRAH IGP MEDITERRANÉE	R	BT	6	SYRAH	ACCIAIO
LES PINS COUCHÉS ROSÉ IGP MEDITERRANÉE	Rs	BT	6	33% SYRAH 33% MOURV. - 33% CINSULT	ACCIAIO

WEINRIEDER - KLEINHADERSDORF/POYSDORF


Venti acri sui pendii alle migliori esposizioni a sud/sud-ovest al centro della Weinviertel e il terreno argilloso sono le condizioni perfette per ottenere l'alta qualità dei vini Weinrieder. La cantina coltiva Grüner Veltliner, Riesling, Pinot Bianco e Chardonnay nel pieno rispetto della natura, producendo in autonomia il proprio compost, uti-

lizzando le pecore per la concimazione diretta in vigna e nessun erbicida a favore del mantenimento degli insetti utili. La predominanza di loess e di terreno argilloso conferiscono ai vini quella mineralità e quel tipico sentore "pepato" che caratterizza i vini della regione. Il lavoro precoce in vigna, inclusa una rigorosa vendemmia verde, favorisce la formazione sull'acino di una buccia spessa che permette ai grappoli di rimanere sulla vite più a lungo, favorendo la formazione di zuccheri fino alla vendemmia tardiva (per l'Eiswein, Frederic Rieder è stato il primo nella Weinviertel a produrlo, si arriva fino a gennaio, una volta raggiunti i -10°). L'apparecchiatura in cantina è relativamente semplice. Nessuna tecnologia stravagante, solo serbatoi in acciaio inox ben curati per lunghe fermentazioni a freddo e molta permanenza sui lieviti. Viene data la priorità ai tempi e al lavoro in vigna: al nord sono necessari pazienza e tempismo. I vini sono freschi, di carattere e con alti potenziali di invecchiamento.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
GRÜNER VELTLINER Klassik - Weinviertel DAC	B	BT	6	GRUNER VELTLINER	ACCIAIO/LUNGO SUI PROPRI LIEVITI
RIESLING Bockgärten	B	BT	6	RIESLING	ACCIAIO/LUNGO SUI PROPRI LIEVITI
GRÜNER VELTLINER Alte Reben	B	BT	6	GRUNER VELTLINER	ACCIAIO/LUNGO SUI PROPRI LIEVITI
RIESLING Kugler	B	BT	6	RIESLING	ACCIAIO/LUNGO SUI PROPRI LIEVITI
RIESLING LEGENRESERVE Schneiderberg	B	BT	6	RIESLING	ACCIAIO/LUNGO SUI PROPRI LIEVITI
BEERENAUSLESE RIESLING Bockgärten	D	MZ	6	RIES. VENDEMMIA TARDIVA	ACCIAIO/LUNGO SUI PROPRI LIEVITI
EISWEIN GRÜNER VELTLINER DORNLEITEN	D	MZ	6	G. VELT. RACCOLTO GHIACCIATO	ACCIAIO/LUNGO SUI PROPRI LIEVITI
EISWEIN RIESLING Schneiderberg	D	MZ	6	RIES. RACCOLTO GHIACCIATO	ACCIAIO/LUNGO SUI PROPRI LIEVITI



Nel cuore dell'Alto Douro del Portogallo sorge un'antica proprietà dell'800, Quinta do Tedo. Qui, unendo le tradizioni della Borgogna e della California, i proprietari Vincent Bouchard e Kay Steffey Bouchard hanno rivitalizzato un'azienda venerabile ed hanno creato tre nuovi diversi vini di Porto. Quinta do Tedo possiede una classificazione "Single Quinta", l'equivalente portoghese di "Estate", "Domaine" o "Azienda". Il 100% delle uve proviene dai 14 ettari di vigneti di proprietà classificati "A", il punteggio più alto stabilito dal "Portuguese Instituto do Vino do Porto", l'equivalente del francese "Grand Cru".



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFF./NOTE
PORTO FINE TAWNY (6 ANNI)	D	BT	6	T. BARROCA - TOUR. FRANCA - T. DA BARCA - RUFETE	LEGNO 6/7 ANNI 3 RACCOLTE
PORTO TAWNY 10 ANNI	D	BT	6	T. BARROCA - TOUR. FRANCESA ALTRI VARIETALI DA VIGNE VECCHIE	LEGNO 10 ANNI 3 RACCOLTE
PORTO TAWNY 20 ANNI	D	BT	6	T. BARROCA - TOUR. FRANCA ALTRI VARIETALI DA VIGNE VECCHIE	LEGNO 10 ANNI 3 RACCOLTE
PORTO TAWNY COLHEITA	D	BT	6	TOUR. FRANCESA - T. BARROCA - T. RORIZ - T. POMAR T. DA BARCA - MOURISCO - T. AMARELA - VIGNE DI +40 ANNI	LEGNO 14 ANNI - STILE TAWNY, UNICA RACCOLTA
PORTO RUBY VINTAGE CARACTER	D	BT	6	GIOVANI VIGNE DI TOUR. NACIONAL TOUR. FRANCA - T. RORIZ	LEGNO 4 ANNI 3 RACCOLTE
P. RUBY FINEST RESERVE - barr. #31	D	BT	6	TOUR. NACIONAL - TOUR. FRANCA - T. RORIZ T. CÃO - MOURISCO - T. POMAR - RUFETE	LEGNO 5 ANNI 3 RACCOLTE
PORTO L.B.V.	D	BT	6	TOUR. NACIONAL - TOUR. FRANCESA - T. BARROCA - T. RORIZ T. POMAR - T. DA BARCA - MOURISCO - T. AMARELA RUFETE MALVAZIA PRETA - VIGNE DI 40 ANNI	LEGNO 4 ANNI STILE RUBY UNICA RACCOLTA
PORTO VINTAGE	D	BT	6	TOUR. NACIONAL + SELEZIONE VIGNE DI + 40 ANNI	LEGNO 2 ANNI UNICA RACCOLTA
PORTO VINTAGE Cru "SAVEDRA"	D	BT	6	PARCELLA UNICA DEL CRU SAVEDRA OLTRE 60 ANNI DI ETÀ	LEGNO 2 ANNI UNICA RACCOLTA
DOURO RED	R	BT	6	TOURIGA NACIONAL (35%), TOURIGA FRANCA (30%) TINTA RORIZ (35%)	ACCIAIO + LEGNO

BARON DE LEY - LOGROÑO



Baron de Ley è una cantina fondata nel 1985 da un piccolo gruppo di professionisti del vino della Rioja che già aveva avviato con successo la cantina El Coto de Rioja a Oyón e che concepì e iniziò un progetto dalle caratteristiche uniche ed innovative per questa prestigiosa DOC. Il progetto Baron de Ley originale era basato sull'idea di sviluppare una cantina puramente "vigneto-guidata", orientata alla produzione di vini di alta qualità dai propri vigneti. In questo modo BdL diventò presto un pioniere nella sua categoria in una DOC in cui circa il 90% dei vigneti appartiene a viticoltori che rivendono le uve alle cantine "commerciali". Un nuovo concetto di Rioja che presto diventò sinonimo di vini di grande qualità e personalità.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
BARON DE LEY RIOJA BLANCO	B	BT	6	VIURA, GRANACHA BLANCA, TEMPRANILLO BLANCO	CEMENTO, ACCIAIO
BARON DE LEY RIOJA TINTO "CLUB PRIVADO"	R	BT	6	TEMPRANILLO	LEGNO 6 MS
BARON DE LEY RIOJA TINTO RESERVA	R	BT	6	TEMPRANILLO	LEGNO 20 MS
BARON DE LEY RIOJA TINTO GRAN RESERVA	R	BT	6	90% TEMPRANILLO - 10% CAB. SAUV.	LEGNO 24 MS
FINCA MONASTERIO RIOJA TINTO	R	BT	6	80% TEMPRANILLO - 20% CAB. SAUV.	LEGNO 18 MS

DELGADO ZULETA - SANLÚCAR DE BARRAMEDA



Delgado Zuleta è la più antica cantina nella regione di Jerez. Fondata nel 1744 si dedicò da subito al commercio con le Americhe. Diventò nel '900 un fornitore della Casa Reale Spagnola per la riconosciuta qualità dei suoi vini, legata al territorio di Sanlúcar che per la vicinanza al mare e per il suolo di albarizia (fino al 50% di gesso) è considerato ideale per la coltivazione della vite. In particolare uva Palomino, base per il vino tipico di Sanlúcar, la Manzanilla, Moscatel, Pedro Ximénez. La cura nel mantenere in vita il "giardino dei lieviti", il silenzio e la penombra delle centenarie cantine di invecchiamento e la maestria nel metodo criadera y solera completano l'opera. Un mix tra tecnologia e tradizione per la produzione di inconfondibile Sherry di Jerez.



PRODOTTO	TIPO	FTO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
SHERRY MANZANILLA PASADA "LA GOYA"	B	BT	6	PALOMINO FINO	LEGNO 6/8 ANNI
SHERRY MEDIUM "MONTEAGUDO"	D	BT	6	95% PAL. FINO - 5% PEDRO XIMÉNEZ	SOLERAS "LAS SEÑORAS" LEGNO 8/10 ANNI
SHERRY MOSCATEL "MONTEAGUDO"	D	MZ, BT	6	MOSCATEL	LEGNO 8 ANNI
SHERRY PEDRO XIMÉNEZ "MONTEAGUDO"	D	BT	6	PEDRO XIMÉNEZ	LEGNO 12/15 ANNI



PIEDRA NEGRA - TUNUYÁN - MENDOZA

François Lurton e suo fratello Jacques cominciarono a produrre vino in Argentina nel 1992. Furono i primi a scoprire il forte potenziale esistente nelle pianure semi-desertiche della Valle de Uco per piantare delle viti: la qualità del terreno, la verginità delle terre situate in quota, il clima continentale e la presenza di sorgenti sotterranee d'acqua provenienti dalle nevi disciolte delle Ande. Nel 1996 costruirono una cantina moderna e gli uffici grazie ad un piano di investimento mai visto in Argentina. Il ph naturale del suolo è perfetto, non c'è bisogno di manipolazioni chimiche; la prossimità delle montagne assicura temperature fresche di notte che permettono una lenta maturazione dell'uva fino alla condizione ottimale; un sistema di irrigazione goccia a goccia evita lo stress idrico in un ambiente semi-desertico; l'utilizzo di tecniche di cultura organiche evita l'utilizzo della chimica in vigna. Le rese sono molto basse, a favore di una qualità eccellente.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
TORRONTÉS MENDOZA ALTA COLECCIÓN	B	BT	6	TORRONTÉS - BIANCO AUTOCTONO	ACCIAIO / TAPPO A VITE
MALBEC MENDOZA ALTA COLECCIÓN	R	BT	6	MALBEC	ACCIAIO / TAPPO A VITE BIO
MALBEC RESERVE VALLE DE UCO	R	BT	6	MALBEC	LEGNO 10 MS BIO
GRAN MALBEC VALLE DE UCO	R	BT	6	MALBEC	LEGNO 15 MS

TERRANOBLE - SAN CLEMENTE



TerraNoble è nata nel 1993, nella Valle del Maule, la più grande regione produttrice di vino in Cile, guidata dalla visione del suo fondatore Jorge Elgueta. Nel 1994 ottiene la sua prima vendemmia, che diede vini immediatamente riconosciuti a livello internazionale per la loro qualità, affidabilità e stile. Da allora, grazie alla delicata gestione dei vigneti e ad un processo produttivo attento, il prestigio della cantina cresce di anno in anno. Nel 2006 Wolf von Appen entra in TerraNoble e, insieme alla famiglia Elgueta e Patricio de Solminihac, spinge la cantina ad acquisire una forte presenza nelle migliori zone di produzione del Cile, arricchendo TerraNoble con una ampia gamma di vino di alta qualità e ricevendo importanti riconoscimenti locale e internazionali.



PRODOTTO	TIPO	FTO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
CHARDONNAY CLASSIC CENTRAL VALLEY	B	BT	6	CHARDONNAY	ACCIAIO 2MS
CAB. SAUV. CLASSIC CENTRAL VALLEY	R	BT	6	CAB. SAUV.	ACCIAIO 1 MS + LEGNO/ACCIAIO 6 MS
CARMENERE RESERVA MAULE VALLEY	R	BT	6	95% CARMENERE - 5% CAB. SAUV.	ACCIAIO 1 MS + LEGNO 8 MS





Calvados
Ménorval

POLANIN
Wielkopolska Wytwórnia Wódek

l'Oiselinère
Château de
FRANCIACORTA

DUC DE CASTELLAC

MISSION S. VINCENT

SEA WATER SPIRITS

GAUDIO
BRICCO MONDALINO

FIRMINO MIOTTI



Kellerei Meran
Burggräfler

MONZIO COMPAGNONI
FRANCIACORTA

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CAMPO AL PERO
Famiglia Costano Freddi

CANTINE BRIAMARA
VITICOLTORI DAL 1931

TENUTA LE **ORIGINI**
DAL 1919

FIEGL
Winemakers since 1782

CASTELLO DI
MELETO
1256

COSTA ALTA

VILLA DUGO

WEINRIEDER
Wines with power & character

TRADE MARK
COGNAC PRUNIER
La Vieille Maison

LUIGI GIORDANO
AZIENDA AGRICOLA
BARBARESCO

DOM CAUDRON
CHAMPA

CHÂTEAU
Haut-Borguen
Fondéeur 1820

VINI ITALIANI

B
BALDETTI

ARMAGNAC
Sauval

HUNTER LAING & COMPANY LTD
BLENDING SCOTCH WHISKY FOR THREE GENERATIONS
GLASGOW-SCOTLAND

M
MANDIROLA
1913

JEAN-PHILIPPE *Fischi*

MAS JANEIL



Domaine Roger Belland

Dominique MOREL

Domaine de Gry-Sablou

DEPUIS 1788
KUENTZ-BAS

LURTON
RIFREJ

L'Alambicco del Marchesato



SPRATLY EVEN
DISTILLERS

Fignoble
L'Alambicco del Marchesato

CONTI SERTOLI SALIS

KUFURÁ



CHAMPAGNE
Paul Bara
BOUZY
1880-1911

BODEGA
Piedra Negra
ARGENTINA
FRANCOIS LURTON
LURTON

DE MOUR

HACIENDA
MONTERREY
REPUBLICA DOMINICANA
SUGAR
TRIPLE
RUM

TERRE DI OSSIDIANA

SIMONNET-FEBVRE
1840
CHABLIS

Mauro Sebastè

JEAN-LUC COLOMBO - CORNAS

BARON DE LEY
RIOJA
DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA

MASO FIORINI
Azienda Agricola

GIACOMELLI
AZIENDA AGRICOLA



8380
ottantatreottanta

Nicolas Fillet

Selection
CANOUBIER
Rum

GIACOMELLI
AZIENDA AGRICOLA

TERRANOBLE
NOBLE BY NATURE

D'ANTICHE TERRE

BAGLIO DELLE SINFONIE

cantina
FRENTANA
1958

TENUTA DI
TAVIGNANO

Hee Joy
RHUMS - RUMS
Gun's Bell

Magellan
GIN

Quinta do Têdo

CANTINE
LA PERGOLA

ELIA PALAZZESI

HEDONIST

Montespina

DELGADO ZULETA
- Desde 1744 -

TENUTA DEL PORTALE

CALLERI

POUILLY-FUMÉ
DOMAINE JEAN-PIERRE BAILLY

ANTICA MASSERIA
DEL
SIGILLO



Oslavia è la culla della viticoltura del Collio, la zona vinicola più importante del Friuli Venezia Giulia: è proprio qui che inizia la storia di Fiegl, con l'atto di compravendita della vigna denominata "Meja" da parte di Valentino Fiegl datato 1782. Oggi la Cantina è guidata da due generazioni di Fiegl. I fratelli Alessio, Giuseppe e Rinaldo hanno consolidato la loro vocazione al territorio producendo vini rossi e bianchi in grado di esaltare al massimo le caratteristiche organolettiche dei terreni del Collio, difficili da coltivare ma ricchi di sali minerali. Grazie alla loro passione hanno dato vita e respiro a vini unici nel mondo, autentica e fedele espressione del terroir di Oslavia. La giovane generazione, composta da Martin, Robert e Matej Fiegl, conclusi gli studi di enologia ha portato entusiasmo, passione e carica innovativa, sia dal punto di vista organizzativo che qualitativo, valorizzando ancor di più le uve e i vini Fiegl durante le diverse fasi produttive.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
CHARDONNAY COLLIO DOC	(B)	BT, MZ	6, 12	CHARDONNAY	ACCIAIO
FRIULANO COLLIO DOC	(B)	BT	6	TOCAI FRIULANO	ACCIAIO
MALVASIA COLLIO DOC	(B)	BT	6	MALVASIA	ACCIAIO
PINOT BIANCO COLLIO DOC	(B)	BT	6	PINOT BIANCO	ACCIAIO
PINOT GRIGIO COLLIO DOC	(B)	BT, MZ	6, 12	PINOT GRIGIO	ACCIAIO
RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC	(B)	BT	6	RIBOLLA GIALLA	ACCIAIO
SAUVIGNON COLLIO DOC	(B)	BT	6	SAUVIGNON	ACCIAIO
LEOPOLD CUVÉE BLANC COLLIO DOC	(B)	BT	6	RIBOLLA GIALLA TOCAI - MALVASIA	LEGNO + ACCIAIO + 6 MESI BOTTIGLIA
LEOPOLD RIBOLLA GIALLA DI OSLAVIA	(B)	BT	6	RIBOLLA GIALLA	"ORANGE WINE"

FIEGL - OSLAVIA (GO)

Lo stile di coltura adottato nei vigneti garantisce un impatto ambientale ai livelli minimi: le produzioni sono in quantità ridotte, rispettose della capacità naturale della vite; in vigna si pratica l'inerbimento totale e vengono utilizzati prodotti eco-compatibili; la vendemmia, così come la maggior parte delle operazioni colturali, è svolta manualmente. In questo modo viene garantita ai consumatori un'elevata qualità delle uve prodotte, destinate a divenire vini in grado di esaltare il terroir espresso dal cru di Oslavia e di trasmettere la cultura e la tradizione del Collio. La superficie totale dell'azienda è di 30 ettari. La media è di 5.000 piante presenti per ettaro, la produzione è di 1-1,5 kg di uva per pianta. Vengono prodotte 130.000 bottiglie all'anno, tra vini bianchi e rossi. Si sposa l'unione tra tecnologia e tradizione, attraverso l'utilizzo di strumenti avanzati in grado di assecondare i vini nell'espressione del terroir. Proprio per questo vengono utilizzate vasche in acciaio per la fermentazione alcolica e la successiva maturazione dei vini. Per la linea Leopold, l'affinamento e l'invecchiamento avvengono nelle barriques e nei tonneauux.



tazione alcolica e la successiva maturazione dei vini. Per la linea Leopold, l'affinamento e l'invecchiamento avvengono nelle barriques e nei tonneauux.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
MERLOT COLLIO DOC	R	BT	6	MERLOT	LEGNO + ACCIAIO
CABERNET FRANC VENEZIA GIULIA	R	BT	6	CABERNET FRANC	LEGNO + ACCIAIO
CABERNET SAUVIGNON VENEZIA GIULIA	R	BT	6	CABERNET SAUVIGNON	LEGNO + ACCIAIO
LEOPOLD MERLOT COLLIO DOC	R	BT, MG	6, 1	MERLOT	LEGNO
LEOPOLD CUVÉE ROUGE COLLIO DOC	R	BT, MG	6, 1	MERLOT - CABERNET SAUVIGNON CABERNET FRANC	LEGNO
PINOT NERO COLLIO DOC	R	BT	6	PINOT NERO	LEGNO
MEJA-01 TRAMINER PASSITO	D	MZ	6	TRAMINER - SAUVIGNON	LEGNO
"FIEGL SURLÌ" VENEZIA GIULIA IGT <i>Frizzante</i>	B	BT	6	MALVASIA	RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA E CONSERVATO SUI LIEVITI
"FIEGL ROSÈ BRUT" <i>Spumante met. class.</i>	RS	BT	6	PINOT GRIGIO	18 MESI SUI LIEVITI



I fratelli Alessio, Giuseppe e Rinaldo Fiegl, anni fa scelsero, con felice intuizione, di sfruttare la loro esperienza in una delle più rinomate zone viticole friulane, ovvero nella d.o.c. Isonzo del Friuli. La nuova generazione, con Martin, Robert e Matej, ha portato innovazione nella tradizione. Nei vigneti

Villa Dugo si pratica la coltivazione eco-compatibile e l'inerbimento totale. La resa è di circa 70 q.li ad ettaro. La raccolta è manuale per preservare le caratteristiche dell'uva. La fermentazione è a temperatura controllata. Il vino rimane sulle fecce nobili (sur lies) quattro mesi, quindi viene imbottigliato.




PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
CHARDONNAY FRIULI ISONZO DOC	B	BT	6	CHARDONNAY	ACCIAIO
FRIULANO FRIULI DOC	B	BT	6	TOCAI FRIULANO	ACCIAIO
MALVASIA FRIULI ISONZO DOC	B	BT	6	MALVASIA ISTRIANA	ACCIAIO
PINOT GRIGIO FRIULI ISONZO DOC	B	BT	6	PINOT GRIGIO	ACCIAIO
SAUVIGNON FRIULI ISONZO DOC	B	BT	6	SAUVIGNON	ACCIAIO
TRAMINER FRIULI ISONZO DOC	B	BT	6	TRAMINER	ACCIAIO
CABERNET SAUVIGNON VENEZIA GIULIA	R	BT	6	CABERNET SAUVIGNON	LEGNO + ACCIAIO
MERLOT VENEZIA GIULIA	R	BT	6	MERLOT	LEGNO + ACCIAIO
REFOSCO VENEZIA GIULIA	R	BT	6	REFOSCO	LEGNO + ACCIAIO

MASO FIORINI - LINFANO DI ARCO (TN)



All'Azienda Agricola Maso Fiorini sono convinti che la qualità abbia radici profonde e che per ottenere un grande vino sia essenziale la scelta dei terreni. Dopo un'osservazione durata molti anni, attraverso il controllo sistematico dei terreni e dei climi, sono stati impiantati vigneti in diverse posizioni nei comuni di Arco, Riva del Garda e Nago-Torbole, scegliendo il luogo migliore per ogni tipologia di vitigno. Nei terreni alluvionali a tessitura leggera della Valle del Sarca, zona particolarmente vocata per la coltivazione della vite, non soltanto per la varietà dei suoli e la mitezza del clima, ma anche per il benefico influsso di alcune correnti d'aria locali, hanno trovato dimora quelle varietà che danno vini di grande profumo, mentre sui terreni collinari di formazione argilloso-calcareo prosperano vitigni che danno origine a vini strutturati e duraturi. Il nome deriva da un antico Maso della famiglia Marzadro che nel 2016 ha acquisito la proprietà dell'azienda, operando un significativo rinnovamento nel rispetto dell'alta qualità dei vini.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
TRENTO DOC BRUT MILLESIMATO		0,750	6	CHARDONNAY	MET. CLASSICO - 36 MS/LIEVITI

BURGGRÄFLER - MARLENGO (BZ)



La Cantina Merano Burggräfler nasce nel luglio 2010 dalla fusione di due storiche cantine vinicole meranesi: la Cantina Vini Merano (costituita nel 1952) e la Cantina Burggräfler (fondata nel 1901). Dopo quasi un anno e mezzo di lavori di costruzione ed ampliamento è stata inaugurata la sede rinnovata (storica sede della Cantina Burggräfler). Quasi 360 soci, da generazioni, curano e lavorano una superficie vitata di ca. 250 ettari (75 percento del terreno coltivabile vitivinicolo). Il lavoro dei viticoltori sui ripidi pendii e sulle terrazze è prevalentemente realizzato a mano: la costante cura dei vitigni e metodi di coltivazione ecologici contribuiscono alla tutela del paesaggio. Al momento del raccolto, ogni grappolo viene tagliato a mano e controllato accuratamente, per fornire una materia prima selezionata e impeccabile. La fase successiva prevede l'affinamento di queste pregiate uve con procedimenti delicati e innovativi metodi di produzione, affiancati dall'esperienza, dalla sensibilità e dall'intuito dell'enologo.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
CHARDONNAY ALTO ADIGE DOC	(B)	BT	6	CHARDONNAY	ACCIAIO
GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC	(B)	BT	6	GEWURZTRAMINER	ACCIAIO
MOSCATO GIALLO ALTO ADIGE DOC secco	(B)	BT	6	MOSCATO GIALLO	ACCIAIO
MULLER THURGAU ALTO ADIGE DOC	(B)	BT	6	MULLER THURGAU	ACCIAIO
PINOT BIANCO ALTO ADIGE DOC	(B)	BT	6	PINOT BINACO	ACCIAIO
SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC	(B)	BT	6	SAUVIGNON	ACCIAIO
PINOT BIANCO ALTO ADIGE DOC "PRIVAT"	(B)	BT	6	PINOT BIANCO	ACCIAIO + LEGNO

BURGGRÄFLER - MARLENGO (BZ)



Merano (da 325 a 1000 m d'altitudine) sorge in una posizione particolarmente privilegiata dal punto di vista climatico: a nord, le cime alpine del Gruppo di Tessa, raggiungendo i 3.300 m sul livello del mare, la proteggono dalle correnti fredde, mentre, da sud, il clima gode dell'influenza del Mediterraneo e, inoltre, l'aperta Val d'Adige consente alle temperature miti di raggiungere le aree settentrionali, soprattutto in primavera e in autunno. Le montagne conferiscono al vino non solo una finezza molto particolare, ma anche una spiccata composizione aromatica, dovuta alle forti escursioni termiche. Inoltre, una quantità sufficiente di precipitazioni, elevate escursioni termiche tra giorno e notte, terreni porosi disgregati con un'elevata percentuale di ciottoli sui pendii e materiale sabbioso nel fondovalle danno vita a vitigni di qualità con un'ampia gamma d'aromi: i vini provenienti da questa zona sono contraddistinti da carattere intenso, piacevole acidità e digeribilità.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
LAGREIN SCURO ALTO ADIGE DOC	R	BT	6	LAGREIN	ACCIAIO + LEGNO
MERANESE ALTO ADIGE DOC "KUCHELBERG"	R	BT	6	SCHIAVA MERANESE	ACCIAIO + LEGNO
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC	R	BT	6	PINOT NERO	ACCIAIO + LEGNO
SANTA MADDALENA ALTO ADIGE DOC	R	BT	6	SCHIAVA MERANESE - LAGREIN	ACCIAIO + LEGNO
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC "PRIVAT"	R	BT	6	PINOT NERO	ACCIAIO + LEGNO
CUVÉE "WAIS" BIANCO IGT	B	BT	6	P. BIANCO - P. GRIGIO - SAUV.	ACCIAIO
CUVÉE "ROSÉ" ROSATO IGT	RS	BT	6	LAGREIN - MERLOT - P. NERO	ACCIAIO
CUVÉE "ROAT" ROSSO IGT	R	BT	6	MERLOT - P. NERO - SCHIAVA	ACCIAIO + LEGNO



FIRMINO MIOTTI - BREGANZE (VI)



La Cantina Firmino Miotti è un'azienda rigorosamente familiare, sinonimo di territorio, da sempre una delle cantine che più interpreta le caratteristiche della DOC Breganze e dei suoi vini. Oggi l'azienda è gestita da Firmino affiancato dalla moglie Pina e dalla figlia Franca.

Questa fusione tra modernità e tradizione è molto pronunciata nei loro vini. L'azienda, ormai conosciuta a livello nazionale, ha deciso di contraddistinguersi facendo del suo obiettivo principale la salvaguardia di varietà di viti antiche della zona di Breganze, ne sono un esempio il Gruajo, vino rubino tendente al granato già presente nel settecento o il Pedevendo, un tipo rarissimo di uva bianca coltivata quasi esclusivamente dall'azienda Miotti da più di un secolo. La famiglia Miotti ha quindi sempre voluto rimanere strettamente legata alla tradizione della terra e ai prodotti di una volta e portare avanti varietà tipiche esclusivamente della zona che altrimenti sarebbero andate perdute nel tempo. Franca da sempre sostiene le scelte del padre (che fu il primo a produrre il famoso Torcolato), ma ha anche portato una visione moderna all'azienda, per esempio introducendo l'utilizzo del legno nel processo di affinamento di determinate varietà di vino.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
"ANIMA" BREGANZE DOC EXTRA BRUT	B	BT	6	VESPAIOLO	36 MESI SUI LIEVITI
BREGANZE DOC VESPAIOLO	B	BT	6	VESPAIOLO	ACCIAIO
LE COLOMBARE VENETO BIANCO	B	BT	6	75% TOCAI - 25% RIESLING	ACCIAIO
"PEDEVENDO" BIANCO	B	BT	6	PEDEVENDO	FRIZZ. SUR LIE NON DEGORGIATO
"STRADA RIELA" VESPAIOLO	B	BT	6	VESPAIOLO	FRIZZ. SUR LIE NON DEGORGIATO
"FONDO 53" ROSATO	RS	BT	6	31% PEDEVENDO - 31% MARZEMINA BIANCA 31% VESPAIOLO - 7% GRUAIO	FRIZZ. SUR LIE NON DEGORGIATO
BREGANZE DOC CABERNET	R	BT	6	50% CAB. SAUV. - 50% CAB. FRANC	ACCIAIO + LEGNO
BREGANZE DOC ROSSO	R	BT	6	MERLOT	ACCIAIO + LEGNO
GRUAJO ROSSO	R	BT	6	GRUAJO (VITIGNO AUTOC. IN "MONOPOLIO")	ACCIAIO
"VALLETTA" VENETO ROSSO	R	BT	6	50% MERLOT - 50% CAB. SAUV.	ACCIAIO + LEGNO
BREGANZE DOC TORCOLATO	D	BT, MZ	6, 12	VESPAIOLO PASSITO	ACCIAIO

VILLA CARIANA - VALGATARA DI MARANO (VR)



L'azienda vitivinicola Villa Cariana di Luigi Righetti rappresenta un patrimonio della famiglia Righetti da moltissimi anni. Gli avi, il bisnonno, il nonno, erano già apprezzati viticoltori ed eccellenti diretti produttori dei propri vini. L'azienda ha sede in Valgatarà, frazione di Marano Valpolicella, nel cuore della Valpolicella classica. L'attuale cantina fu costruita nel 1909 dal bisnonno Angelo, sviluppata poi dal nonno Andrea e via via sempre più ampliata dal figlio Luigi e dai nipoti Gian Maria e Giuseppe, con il supporto delle più moderne tecnologie nel rispetto delle caratteristiche organolettiche delle uve raccolte.



PRODOTTO	TIPO	ETO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
BIANCO DI CUSTOZA DOC	B	BT	6	GARGANEGA - TREBBIANO CORTESE - CHARDONNAY	ACCIAIO
VALPOLICELLA CLASSICO DOC RIPASSO	R	BT	6	70% CORVINA - 20% RONDINELLA 10% ALTRI AUTOCTONI	LEGNO
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG	R	BT	6	75% CORVINA - 20% RONDINELLA 5% ALTRI AUTOCTONI	LEGNO



COSTA ALTA - CONEGLIANO (TV)



Fattoria Conca d'Oro è un'azienda di produzione di Prosecco che segue attentamente tutti i passaggi produttivi a partire dai vigneti alla vinificazione, spumantizzazione e imbottigliamento. Più dell'80% del Prosecco è ottenuto con uve di proprietà che garantiscono massima qualità al prodotto. L'azienda è ubicata nel cuore della zona del

Prosecco sulla strada denominata "Via del Prosecco" tra Conegliano e Valdobbiadene, la zona per eccellenza della denominazione del D.O.C.G. Il titolare, Francesco Cimetta, anche enologo della Cantina, grazie all'impegno e alla ricerca costanti di migliorare il proprio prodotto, è riuscito ad implementare un sistema di vinificazione riuscendo ad ottenere del Prosecco con un basso contenuto di solfiti esaltando profumi e aromi naturali del vino e dell'uva e soprattutto attribuendo al vino caratteristiche di maggiore digeribilità. Questo lo si evince sia al profumo (molto fruttato, fine, pulito, intenso, fresco), sia al gusto (molto elegante, aromatico, cremoso). Fattoria Conca d'Oro ottiene tutti gli Spumanti Costa Alta tramite rifermentazioni naturali (Metodo Charmat con lieviti e zuccheri) e senza l'aggiunta di CO2. Per lo Spumante il tempo di rifermentazione è di circa 2 mesi.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
PROSECCO Millesimato Brut DOC TREVISO	(B)	BT	6	GLERA	METODO CHARMAT
PROSECCO Millesimato Extra Dry DOC TREVISO	(B)	BT, MG	6	GLERA	METODO CHARMAT
PROSECCO Millesimato Brut Superiore D.O.C.G. CONEGLIANO VALDOBBIADENE	(B)	BT	6	GLERA	METODO CHARMAT
PROSECCO ROSÉ Brut DOC TREVISO	(RS)	BT	6	85% GLERA - 15% PINOT NERO	METODO CHARMAT



CANTINE LA PERGOLA - MONIGA DEL GARDA (BS)



In via Pergola tutto cominciò con Nino Negri nel 1920, perché fu lui a fondare la cantina. Parliamo di una esperienza che ebbe un successo tale da divenire per decenni soggetto delle cartoline per i turisti di Moniga del Garda.

I ghiacciai, in quattro successive glaciazioni, hanno dato vita alla Valtènesi, collinare e solcata da piccole valli, e alla Lugana, dal suolo intriso d'argilla. Le acque del Lago di Garda e la mite ventilazione hanno poi generato il microclima mediterraneo più a nord del globo terrestre. Nel 1979, le allora Cantine della Valtènesi e della Lugana danno il via all'agricoltura biologica sul Lago di Garda, producendo vino nel nome dell'etica e della qualità. I vitigni autoctoni di Gropello e Trebbiano di Lugana (Turbiana) sono un concentrato vivo del territorio e dell'amorevole lavoro dell'uomo. È stata scelta la forma cooperativa per tutelare il territorio e garantire il lavoro alle nuove generazioni in costante dialogo tra la tradizione e la sperimentazione costante di tecniche di coltivazione e vinificazione sostenibili, in linea – e spesso anticipando – gli impegni internazionali a salvaguardia del pianeta.










PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
LUGANA DOC "BIOCORA" BIO-ORGANIC	(B)	BT	6	TREBBIANO DI LUGANA	ACCIAIO (BIO)
LUGANA DOC RISERVA "CIOS"	(B)	BT	6	TREBBIANO DI LUGANA	ACCIAIO
CHIARETTO VALTÈNESI DOC "SELENE" BIO-ORGANIC	(RS)	BT	6	60% GROPPELLO- 20% MARZEMINO- 10% SANGIOVESE- 10% BARBERA	ACCIAIO (BIO)
GROPPELLO GARDA CLASSICO DOC "ELIANTO"	(R)	BT	6	GROPPELLO	ACCIAIO (BIO)
LUGANA DOC BRUT MILLESIMATO MET. CLASS.	(B)	BT	6	TREBBIANO DI LUGANA	METODO CLASSICO

AZIENDA AGRICOLA MONZIO COMPAGNONI - ADRO (BS)



Situata ad Adro tra le splendide colline della Franciacorta, in un cascinale del 1400, Monzio Compagnoni Azienda Agricola, è oggi considerata una delle più dinamiche cantine operanti nel settore vitivinicolo franciacortino e Bergamasco. Nel 1995, spinta dalla voglia di aprire un nuovo capitolo, rileva uno dei nomi storici della vitivinicoltura in Franciacorta, la Barone Monti della Corte in frazione Nigoline di Corte. Perfettamente inserita nel territorio franciacortino, la collaborazione con Donato Lanati ha dato base scientifica alla crescita enologica dell'azienda. La casa colonica è circondata da circa 14 ettari di terreno, dove sono localizzati i vigneti in conduzione diretta di Uve Chardonnay e Pinot Nero per la produzione di Franciacorta.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
"BIANCO DELLA SETA" CURTEFRANCA BIANCO DOC		BT	6	CHARDONNAY	70% ACCIAIO 30% BARRIQUES
"ROSSO DI LUNA" BERGAMASCA ROSSO IGP		BT	6	60% CAB. SAUV. 40% MERLOT	LEGNO + ACCIAIO
"DON QUIJOTE" ROSSO PASSITO		MZ	18	MOSCATO DI SCANZO	LEGNO - DOSAGGIO 80 g/l
FRANCIACORTA DOCG BRUT ALLA MODA		BT, MG	6	80% CHARDONNAY 20% P. NERO	MINIMO 18 MESI SUI LIEVITI
FRANCIACORTA DOCG BRUT ROSE' ALLA MODA		BT	6	65% CHARDONNAY 35% P. NERO	MINIMO 24 MESI SUI LIEVITI
FRANCIACORTA DOCG PAS DOSE' ALLA MODA		BT	6	65% P. NERO 35% CHARDONNAY	MINIMO 21 MESI SUI LIEVITI
FRANCIACORTA BRUT DOCG CUVÉE ELEMENTARE - C.LEGNO		JB	1	75% CHARDONNAY 25% P. NERO	TRAVASO DI SBOCCATURA 4 MILLESIMATI

AZIENDA AGRICOLA MONZIO COMPAGNONI - ADRO (BS)


L'attuale capacità della cantina, pari a 5.000 ettolitri in acciaio inox ed a 100 barriques francesi da 225 litri, permette di lavorare circa 170.000 bottiglie annue totali complessive delle due denominazioni. La produzione avviene con l'ausilio di presse pneumatiche e contenitori inox a controllo termico, che rispecchiano il meglio della nuova tecnologia, a fianco delle tradizionali botti e barriques in rovere. Nel 2008, in un'ottica di crescita e di chiusura della filiera produttiva, viene costruita un'ala attigua al corpo centrale, per ampliare la zona di stoccaggio e di affinamento e viene installata una linea di imbottigliamento, tiraggio e degorgement o sboccatura. Ad oggi quindi l'azienda è in grado di soddisfare le più alte e moderne capacità produttive con una sorta di continuità qualitativa che non molte aziende possono vantare di avere.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO DOCG	(B)	BT	6	80% CHARDONNAY 20% P. NERO	MINIMO 36 MESI SUI LIEVITI
FRANCIACORTA SATÈN MILLESIMATO DOCG	(B)	BT, MG	6	CHARDONNAY	MINIMO 36 MESI SUI LIEVITI
FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO DOCG	(B)	BT, MG	6	50% CHARDONNAY 50% P. NERO	MINIMO 36 MESI SUI LIEVITI
FRANCIACORTA ROSÉ MILLESIMATO DOCG	(RS)	BT	6	80% CHARDONNAY 20% P. NERO	MINIMO 36 MESI SUI LIEVITI
FRANCIACORTA NATURE RISERVA NOIR DOCG	(B)	BT	6	P. NERO	MINIMO 72 MESI SUI LIEVITI



CONTI SERTOLI SALIS

CONTI SERTOLI SALIS - TIRANO (SO)



Dal 1989 i vini CONTI SERTOLI SALIS uniscono tipicità valtellinese a stile, qualità e prestigio. Sono il risultato di una severa selezione dei vigneti ubicati nelle migliori zone con l'individuazione dei più pregiati per clima e terreno - e di un'attenta scelta delle uve che si riporta all'antico concetto della "cernita a tavolazzo", per cui i

singoli grappoli vengono separati e solamente i migliori destinati alla produzione di vini di grande qualità. In Valtellina la maggior parte dei vigneti è costituito da uve nebbiolo, chiamate anche "Chiavennasca". Sono altrettanto famose ma poco coltivate le uve "Rossola", "Pignola" e "Brugnola". Al momento della raccolta i grappoli sono attentamente controllati. Solo quelli perfettamente maturi e sani saranno messi a riposo sulle mantavole per l'appassimento. Durante il lungo appassimento al freddo e all'asciutto, i grappoli perdono molto del loro peso, la concentrazione zuccherina sale notevolmente e alcuni aromi primari dell'uva si modificano e compare in piccola percentuale, molto gradita, la "muffa nobile". La pigiatura viene effettuata nei mesi di febbraio o marzo. Il mosto ottenuto subisce una macerazione prefermentativa ed in seguito la fermentazione alcolica.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFF./NOTE
SFORZATO DI VALTELLINA DOCG "CANUA"	R	MZ, BT, MG	6	NEBBIOLO "CHIAVENNASCA" APPASSITO 100/110 GG	LEGNO
INFERNO VALTELLINA SUPERIORE DOCG	R	BT	6	95% NEBBIOLO "CHIAVENNASCA" MERLOT - BRUGNOLA	LEGNO
SASSELLA VALTELLINA SUPERIORE DOCG	R	BT	6	95% NEBBIOLO "CHIAVENNASCA" ALTRI AUTOCTONI	LEGNO
GRUMELLO VALTELLINA SUPERIORE DOCG	R	BT	6	95% NEBBIOLO "CHIAVENNASCA" MERLOT - P.NERO - ROSSOLA - BRUGNOLA	LEGNO

MONTESPINA - S. MARIA DELLA VERSA (PV)



Inserire in termini equilibrati l'Oltrepo in una panoramica di vini italiani: questo è l'obiettivo della linea Montespina, marchio di proprietà della famiglia Bolis da più di trent'anni. Da sempre ci si è posti come obiettivo principale quello di offrire vini equilibrati, naturali e con un buon rapporto qualità/prezzo. I risultati ottenuti lo testimoniano, poiché i vini venduti con il marchio Montespina sono diventati sinonimo di prodotto valido al giusto prezzo, di provenienza garantita. Questo è frutto di uno stretto rapporto con i produttori e di una scelta accurata delle partite.






PRODOTTO	TIPO	FTO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
PINOT NERO vin. bianco OLTREPO DOC frizzante		BT	12	P. NERO	ACCIAIO
BONARDA DELL'OLTREPO PAVESE DOC frizzante		BT	12	CROATINA - BARBERA - UVA RARA	ACCIAIO
SANGUE DI GIUDA OLTREPO DOC amabile vivace		BT	6	CROATINA - BARBERA - UVA RARA	ACCIAIO

GIACOMELLI AZIENDA AGRICOLA - CASTELNUOVO MAGRA (SP)


Già da due decenni, Roberto Petacchi, titolare dell'Azienda Agricola "Giacomelli" fondata nel 1915, lavora nei Colli di Luni con una scelta produttiva orientata su vini sempre più caratterizzati ed originali, con un preciso denominatore comune che coniuga finezza ed eleganza. Dal 1993 Roberto ha gradualmente selezionato, acquistato e ripiantato 8 ettari di vigneti, principalmente con Vermentino, nelle posizioni migliori e storiche di Castelnuovo e di Ortonovo che sono stati aggiunti ai 3 ettari esistenti (piantati con Vermentino, Malvasia, Sangiovese e Canaiolo). Il microclima speciale, grazie ai venti freddi delle montagne e all'influenza del mare e la composizione del suolo molto varia rendono i vini particolarmente minerali, sapidi e con note di idrocarburo.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
LIGURIA DI LEVANTE BIANCO IGT "PADULETTI"		BT	6	60% VERM. - 30% TREB. - 10% MALV.	ACCIAIO
LIGURIA DI LEVANTE ROSATO IGT "GORGONIA"		BT	6	SANGIOVESE	ACCIAIO
LIGURIA DI LEVANTE ROSSO IGT "PERGOLE BASSE"		BT	6	MERLOT	ACCIAIO

GIACOMELLI AZIENDA AGRICOLA - CASTELNUOVO MAGRA (SP)


L'azienda ha intrapreso una intelligente opera di valorizzazione del patrimonio agricolo con il recupero del vigneto di "Boboli", uno dei cru storici di Castelnuovo Magra (100 anni nel 2015), situato appena qualche tornante sotto al castello medioevale che dà il nome al paese. Sono 12 gli ettari totali dell'azienda, alcuni distribuiti lungo il litorale costiero (quelli destinati agli IGT), gli altri sui pendii delle colline di Castelnuovo Magra e Ortonovo (zona DOC). Una caldaia a biomassa per il riutilizzo dei tralci; un sistema di lotta integrata fortemente tendente al biologico nella conduzione dei vigneti; utilizzo di bottiglie leggere e turaccioli realizzati con polimeri dalla canna da zucchero, sono fra gli elementi che testimoniano la volontà di rispettare l'ambiente e garantire al consumatore finale un prodotto ecosostenibile. In vendemmia, condotta manualmente, si effettua una selezione delle uve; viene impiegato l'azoto per abbattere l'ossidazione e quindi utilizzare minori quantità di solfiti. La vinificazione dei bianchi avviene a bassissime temperature, ottenendo vini di notevoli profumi, mineralità e freschezza.






PRODOTTO	TIPO	FTO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
COLLI DI LUNI VERMENTINO DOC "PIANACCE"	(B)	MZ, BT, MG	6	VERMENTINO	ACCIAIO
COLLI DI LUNI VERMENTINO DOC "BOBOLI"	(B)	BT	6	95% VERMENTINO 5% MALVASIA	VIGNETO STORICO DI CIRCA 100 ANNI D'ETÀ
COLLI DI LUNI VERMENTINO DOC "IL GIARDINO DEI VESCOVI"	(B)	BT	6	VERMENTINO	VIGNETO CHIUSO (CLOS)

CALLERI - SALEA DI ALBENGA (SV)


L'azienda nasce verso la metà degli anni '50 da un'idea di Aldo Calleri che a quel tempo commerciava in vini piemontesi. Con i primi anni '60 e con i primi quantitativi di uva prodotta, Aldo insieme ad altri famigliari decide di creare la cantina acquistando attrezzature all'avanguardia per puntare su un prodotto di alta qualità. Con l'entrata dei figli negli anni '80, l'azienda ha man mano compiuto passi importanti diventando oggi una delle cantine liguri più importanti sia come qualità prodotta sia come quantità. La cantina oggi condotta da Marcello, uno dei figli, è un punto di riferimento nella produzione del rinomato Pigato di Albenga, il vino autoctono ligure per eccellenza.



PRODOTTO	TIPO	FTO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
PIGATO DI ALBENGA R.L.P. DOC cru "SALEASCO"		BT	6	PIGATO	ACCIAIO
VERMENTINO R.L.P. DOC cru "I MUZZAZZI"		BT	6	VERMENTINO	ACCIAIO
ROSSESE DI DOLCEACQUA R.L.P. DOC		BT	6	ROSSESE DI DOLCEACQUA	ACCIAIO

RIFREJ AZIENDA AGRICOLA - NEIVE (CN)



L'azienda agricola di famiglia è stata fondata da Secondo Barbero nel 1963, sfruttando la sua esperienza nel campo vitivinicolo. La prima vinificazione, datata nel lontano

1988, si deve ai figli Massimo e Marco. Tra il 1995 e il 2000 è stata poi costruita la nuova e moderna cantina a Neive. Da sempre il motto dei fratelli Barbero è stato quello di produrre con passione vini e spumanti dolci grazie al forte legame con il territorio delle Langhe. L'azienda ha 12 ettari di vigneti situati tra i 300 e i 450 mt s.l.m. a ridosso di una cresta che si estende nei comuni di Mango e Neive, terra che regala uva matura e sana grazie all'ottima esposizione ai raggi solari (sud-est) e zona che rientra nella DOCG Moscato d'Asti "Canelli" (di cui fanno parte solo 18 comuni nelle provincie di Asti e Cuneo). I vigneti scivolano in una vallata denominata Riofreddo, il torrente dal quale prende il nome "Rifrej": scritta che, in piemontese, richiama la natura selvaggia e incontaminata e a tratti inospitale, ricca di boschi di acacie, querce e tigli dove viva è la presenza di cervi ed altri animali selvatici. La tradizione e l'essenzialità nei trattamenti, la costanza e il metodo nella lavorazione permettono di portare in cantina un'uva che rispecchia i profumi e le caratteristiche di una terra unica.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
ALTA LANGA EXTRA BRUT DOCG	(B)	BT	6	50% CHARD. - 50% P. NERO	METODO CLASSICO
MOSCATO D'ASTI DOCG	(D)	BT	6	MOSCATO	ACCIAIO
CANELLI MOSCATO D'ASTI DOCG	(D)	BT	6	MOSCATO DI CANELLI	ACCIAIO
ASTI DOCG SPUMANTE dolce	(D)	BT	6	MOSCATO	ACCIAIO
BRACHETTO PIEMONTE DOC SPUMANTE	(D)	BT	6	BRACHETTO	ACCIAIO

L'azienda nasce dalla forte passione di Mauro Sebaste figlio di Sylla, una delle prime donne del vino, negli anni 60, nota come la "dama di Langa". Dalla madre, Mauro eredita la filosofia del "Vino come Progetto" e il rispetto per le caratteristiche del proprio territorio. Dopo la prematura scomparsa di Sylla, Mauro esce dall'azienda di famiglia e rilancia la sua passione per il vino con un unico obiettivo: produrre qualità. Fonda una nuova azienda, con l'aiuto della moglie Maria Teresa e dei suoceri prima, poi supportato oggi, anche dalle figlie Sylla e Angelica. Il suo progetto riparte dalla ricerca, lenta e meticolosa, dei vigneti: ciascuno di essi deve possedere le caratteristiche adatte, per tipicità, localizzazione ed esposizione. Oggi Mauro, tra le vigne di proprietà e quelle in gestione cura oltre una trentina di ettari, con un unico obiettivo: produrre la qualità, totale e senza compromessi. La sua azienda, a conduzione familiare, produce una media di 120.000 bottiglie all'anno esportando in tutto il mondo. I vigneti da cui vengono prodotti i vini della Mauro Sebaste sono stati scelti per le ottime caratteristiche del



terreno e per l'esposizione favorevole. Si trovano a: Alba, Serralunga, Barolo, La Morra, Verduno, Vinchio, Diano d'Alba, Montelupo, Mango, Piobesi d'Alba e Veza d'Alba.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
ROERO ARNEIS DOCG	B	BT	6	ARNEIS	ACCIAIO
BARBERA D'ALBA DOC CONTESSA ROSALIA	R	BT	6	BARBERA	ACCIAIO+LEGNO
BARBERA D'ASTI DOCG VALDEVANI	R	BT	6	BARBERA	ACCIAIO
DOLCETTO D'ALBA DOC CONTESSA ROSALIA	R	BT	6	DOLCETTO	ACCIAIO
MOSCATO D'ASTI DOCG	D	BT	6	MOSCATO	ACCIAIO
LANGHE BIANCO DOC CENTOBRICCHI	B	BT	6	VIIGNIER	LEGNO
ALTA LANGA DOSAGGIO ZERO DOCG AVREMO	B	BT	6	80% P. NERO - 20% CHARD.	MET.CLASSICO - MINIMO 30 MESI 1/3 LEGNO



Mauro Sebaste gestisce personalmente i vigneti controllando la qualità del terreno, prestando una particolare attenzione al diradamento dell'uva in esubero rispetto alla capacità della singola pianta di condurre a una perfetta maturazione ogni grappolo e riducendo i trattamenti. Ogni anno, dopo un rigoroso controllo della maturazione e delle condizioni climatiche, organizza la vendemmia rigorosamente manuale con una scrupolosa cernita delle uve. La vinificazione si svolge nella cantina dell'azienda progettata in ogni sua parte con grande attenzione e con la tecnologia enologica più innovativa. Una volta arrivate direttamente dal vigneto le uve vengono sottoposte ad un'ulteriore cernita manuale su tavoli vibranti e quindi pigiate delicatamente. Il mosto viene posto a fermentare in serbatoi di acciaio inox dotati di controllo automatico della temperatura e computerizzato per rimontaggi e follature. Raggiunta la maturità viene messo in bottiglia utilizzando una modernissima linea di imbottigliamento che ne preserva la qualità e garantisce un'igiene totale su tutta la produzione.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+AFFINAMENTO/NOTE
BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC CENTOBRICCHI	R	BT, MG	6, 1	BARBERA	ACCIAIO + LEGNO
NIZZA DOCG COSTEMONGHISIO	R	BT, MG	6, 1	BARBERA	ACCIAIO + LEGNO
NEBBIOLO D'ALBA DOC PARIGI	R	BT, MG	6, 1	NEBBIOLO	ACCIAIO + LEGNO
BAROLO DOCG TRESÜRI	R	BT	6	NEBBIOLO	ASSEMBLAGGIO VIGNETI LA MORRA, SERRALUNGA, VERDUNO
BAROLO DOCG 40° ANNIVERSARIO - ED. LIMITATA	R	BT	6	NEBBIOLO	ASSEMBLAGGIO VIGNETI SERRALUNGA, LA MORRA
BAROLO DOCG CERRETTA	R	BT, MG	6, 1	NEBBIOLO	MONOPARCELLARE DA CRU IN SERRALUNGA
BAROLO RISERVA DOCG GHE' cassa legno	R	BT	6	NEBBIOLO	ACCIAIO+LEGNO

LUIGI GIORDANO - BARBARESCO (CN)


Creata con un atto di coraggio negli anni trenta – periodo in cui la vite ed il vino di qualità dovevano sostenere una situazione di crisi, strutturale e di mercato, particolarmente negativa – dal fondatore Giovanni Giordano, l'azienda ha dedicato il primo periodo della sua storia alla sola coltura di vigneti ed alla commercializzazione dell'uva prodotta. E' stato il figlio Luigi, con il sostegno della moglie Alessandra, all'inizio degli anni sessanta, quando si pre-

annunciava l'arrivo delle denominazioni di origine a favore dei vini di qualità, ad avviare la vinificazione delle uve prodotte nei pregiati vigneti di famiglia, per consolidare in azienda tutto il valore aggiunto possibile. Capitalizzando i concreti risultati economici man mano conseguiti, l'azienda ha poco per volta reinvestito nella terra di origine, incrementando i vigneti aziendali fino a raggiungere gli attuali sette ettari vitati, tutti situati nel territorio comunale di Barbaresco. A partire dal 2000 Luigi si avvale dell'aiuto della figlia Laura e, in seguito, del nipote Matteo, che stanno oggi guidando l'azienda nel futuro, grazie a una visione dinamica e consapevole che permette loro di interpretare al meglio ogni annata e ogni vigna. Un patrimonio naturale da preservare e verso il quale sentono una grande e importante responsabilità. Le vigne di proprietà sono collocate sui versanti collinari di alcune delle aree più prestigiose del Barbaresco come Asili, Ronchi e Cavanna. I vitigni coltivati sono quelli che la tradizione ha riservato a queste prestigiose colline da vino: tra gli altri, il Nebbiolo ovvero l'aristocratico e il Barbera, l'eccentrico.









PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
BARBARESCO DOCG VIGNETO "ASILI"	R	BT	6	NEBBIOLO	ACCIAIO-LEGNO
BARBARESCO DOCG VIGNETO "CAVANNA"	R	BT	6	NEBBIOLO	ACCIAIO-LEGNO
BARBARESCO DOCG - CASSA LEGNO	R	MG, JB	1	NEBBIOLO	ACCIAIO-LEGNO
BARBERA D'ALBA DOC VIGNETO "BUSCHET"	R	BT	6	BARBERA	ACCIAIO-LEGNO
NEBBIOLO DELLE LANGHE DOC	R	BT	6	NEBBIOLO	ACCIAIO-LEGNO

MANDIROLA - CASASCO (AL)


La storia del vino dei Mandirola ha origine nel 1913 quando il bisnonno dell'attuale proprietario Enrico Mandirola, anche lui di nome Enrico, acquistò dal tal signor Biasei un'azienda agricola fondata agli inizi del '700 sui migliori terreni di Casasco, sui Colli Tortonesi. Negli anni del dopoguerra, la successiva generazione dei Mandirola ha ampliato la superficie coltivata a vigneto producendo quantità di

vino sempre crescenti. Vengono prima acquisiti 12 ettari nel comune di Momperone in località Piani di Casasco. Tra gli anni '80 e la fine del secolo scorso, l'azienda ha assunto la configurazione attuale con l'acquisto del campo "Lù della Costa", l'impianto dell'apezzamento "Saröre" e l'acquisizione dello storico vigneto "Tantèi" risalente ai primi del '900: la più antica vigna di Timorasso oggi esistente. Il percorso di evoluzione è ancora oggi attivo con l'ampliamento della superficie vitata anno dopo anno. La particolare esposizione sud-ovest e sud-est delle colline di Casasco, offrono un ambiente ideale per la coltivazione delle uve, naturalmente protette da gelate improvvise, scarsamente soggette a contaminazioni fungine. I trattamenti sono per lo più a base di rame e zolfo in polvere e le lavorazioni del terreno vengono effettuate in modi e momenti mirati, al fine di proteggere e salvaguardare l'ecosistema del vigneto. Le uve così ottenute sono vinificate in vasche in cemento dove il vino acquista caratteristiche uniche. Successivamente le bottiglie vengono invecchiate in una cantina risalente al '600 interamente scavata nel terreno.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
BRUT SPUMANTE "MON CAVARE" METODO CLASSICO		BT	6	TIMORASSO	24 MESI SUI LIEVITI
TIMORASSO COLLI TORTONESI DOC DERTHONA		BT	6	TIMORASSO	CEMENTO + 12 MESI SUR LIES
TIMORASSO COLLI TORTONESI DOC "TANTEI"		BT	6	TIMORASSO	CEMENTO - LIEVE PASSAGGIO IN LEGNO - UNICA VIGNA 90 ANNI
BARBERA COLLI TORTONESI DOC "PRAIE"		BT	6	BARBERA	CEMENTO + ROVERE 6 MESI
BARBERA COLLI TORTONESI DOC "SARSE"		BT	6	BARBERA	CEMENTO + ROVERE 6 MESI VIGNE VECCHIE +50 ANNI
CROATINA COLLI TORTONESI DOC "LU' DELLA COSTA"		BT	6	CROATINA	PICCOLE BOTTI + ROVERE 6 MESI



GAUDIO - VIGNALE MONFERRATO (AL)



Nel 1970 Amilcare Gaudio, da sempre enologo per altre aziende, decide di costruirsi una sua realtà vitivinicola ora guidata dal figlio Mauro, dalla moglie Gabriella e dalle figlie Beatrice e Valentina. A questa azienda va senza dubbio riconosciuto il merito di aver fatto conoscere e di aver valorizzato il Grignolino, che è un po' la "bandiera" della casa. A pieno titolo, visto che il livello qualitativo è sempre molto buono. Accanto al Grignolino del Monferrato Casalese, di colore rosso rubino chiaro e di moderata gradazione alcolica, l'azienda produce anche il cru Bricco Mondalino, più strutturato, di colore più intenso e in grado di reggere un moderato invecchiamento. Negli ultimi anni la gamma è stata ampliata con la Malvasia di Casorzo d'Asti, impiantando vigneti su terreni di proprietà nel cuore della zona di produzione: il comune di Casorzo in località Molignano. A completare la gamma le DOCG Barbera d'Asti e del Monferrato, e i DOC Ciaret e Cortese.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFF./NOTE
BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE DOCG GAUDIO	R	BT	12	BARBERA	ACCIAIO+LEGNO
BARBERA DEL MONFERRATO DOC vivace GAUDIO	R	BT	12	BARBERA	ACCIAIO
BARBERA D'ASTI DOCG "IL BERGANTINO"	R	BT	6	BARBERA	ACCIAIO+LEGNO
GRIGNOLINO MONFERRATO CASALESE DOC GAUDIO	R	MZ, BT	12	GRIGNOLINO	ACCIAIO
GRIGNOLINO MONFERRATO DOC cru BRICCO MONDALINO	R	BT	6	GRIGNOLINO	ACCIAIO



GAUDIO - VIGNALE MONFERRATO (AL)






PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFF./NOTE
BRUT ROSE' SPUMANTE "MARGOT"	(RS)	BT	6	GRIGNOLINO	36 MESI SUI LIEVITI - MET. CLASSICO
CORTESE MONFERRATO DOC "L'AMOR CORTESE" petillant	(B)	BT	6	CORTESE	ACCIAIO
CIARET MONFERRATO DOC ROSE' petillant	(RS)	BT	6	50% BARBERA-50% SYRAH	ACCIAIO
BARBERA D'ASTI DOCG "ZEROLEGNO"	(R)	BT	6	BARBERA	ACCIAIO
MALVASIA DI CASORZO DOC "DOLCE STILNOVO"	(D)	BT	6	MALVASIA DI CASORZO	ACCIAIO

CANTINE BRIAMARA - CALUSO (TO)



Nel 1931 nonno Silvio ripianta la vecchia vigna di Erbaluce di famiglia ormai infruttifera ma che gode di una delle migliori esposizioni collinari in Caluso. Insieme al consuocero Giuseppe è tra i primi nel 1967 a richiedere la DOC per l'Erbaluce ottenendo i bollini n.60! Massimiliano porta avanti l'antico progetto e con l'aiuto della moglie Elisa inaugura nel 2009 l'azienda di famiglia, che oggi conta circa 10 ettari tutti vitati ad Erbaluce con allevamenti diversi. Il terreno di origine morenica, ricco di sedimenti rocciosi annegati in una matrice argillosa, conferisce importanti peculiarità all'Erbaluce che, non trovando acqua in superficie, è costretta ad estendere in profondità le proprie radici nutrendosi così di minerali ed altre sostanze che arricchiscono la polpa dell'acino e conferiscono al vino importanti profumi primari. Dal 2024 Massimiliano arricchisce il suo progetto con la collaborazione di Luigi Orsolani, produttore di riferimento del territorio di Caluso, a cui affida la vinificazione.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+AFFINAMENTO/NOTE
ERBALUCE DI CALUSO DOCG "BIANCAMANO"		BT	6	ERBALUCE DI CALUSO	ACCIAIO
CALUSO SPUMANTE DOCG "BERENICE" EXTRA BRUT		BT	6	ERBALUCE DI CALUSO	MET. CLASSICO - 36 MESI SUI LIEVITI
CALUSO DOC PASSITO RISERVA		MZ	6	ERBALUCE DI CALUSO	3 ANNI IN BOTTI DI ROVERE

CANTINA PRODUTTORI NEBBIOLO DI CAREMA - CAREMA (TO)



La Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema fu fondata nel 1960 da un gruppo di 10 viticoltori residenti. La cooperativa è costituita un centinaio di soci di cui una settantina conferenti le uve. Nel corso del 2013 la cantina di invecchiamento del Carema D.O.C. è stata ristrutturata. Contemporaneamente sono state eliminate parec-

chie botti oramai vetuste e sostituite con altre nuove in rovere di slavonia. Attualmente la capacità contenitiva dei vasi vinari in legno è pari a circa mille ettolitri. La "Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema" intende, attraverso il suo prodotto di eccellenza, contemplare la salvaguardia e la valorizzazione della cultura enologica legata all'importante attività vitivinicola nell'ambiente che la sostiene, particolare ed unico, dominato dai rinomati terrazzamenti sui quali dimorano i vigneti coltivati a pergola, sostenuti dai caratteristici "Pilun" in pietra e calce. La produzione del Carema è limitata al solo Comune omonimo, attualmente conta una superficie di circa 13 ettari ed è iscritta all'albo DOC dal 1967. Il Carema (etichetta nera) ha un invecchiamento minimo di 2 anni, di cui 12 mesi in botti grandi di rovere o castagno. Il Carema Riserva (etichetta bianca) ha un invecchiamento minimo di 3 anni, di cui 18 mesi in botti grandi sempre di rovere o castagno.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
CAREMA DOC ETICHETTA NERA	R	BT	6	NEBBIOLO	ACCIAIO + LEGNO
CAREMA RISERVA DOC ETICHETTA BIANCA	R	BT	6	NEBBIOLO	ACCIAIO + LEGNO

TENUTA LE ORIGINI - GANACETO (MO)



L'avventura della famiglia Fiorini inizia nel 1919 nelle pianure a nord di Modena, tra le frazioni di Panzano di Campogalliano e Ganaceto di Modena, dove l'amore per la terra e per il Lambrusco è stato tramandato di generazione in generazione. Giuseppe Fiorini, cresciuto tra i vigneti di suo padre Ugo, ha sempre avuto una passione viscerale per il Lambrusco, simbolo della Tenuta e ha saputo trasmettere la passione per il mondo del vino ai figli Cristina e Alberto che, a loro volta, hanno tramandato questo lavoro a Luca e

Matteo, quinta generazione. Nel nuovo millennio, la Tenuta ha ampliato gli orizzonti investendo in nuovi terreni sui Colli Bolognesi, dove si coltivano Lambrusco Grasparossa e Grechetto Gentile, esaltando il concetto di Cru, ovvero l'unicità di ogni appezzamento di terra che trasferisce al vino una propria identità.

Una gamma di etichette uniche, come il Lambrusco di Sorbara prodotto da vigneti centenari e il Grasparossa dal carattere distintivo. La storia della Tenuta è strettamente legata a quella della famiglia Fiorini; una storia, come tante, fatta di alti e bassi, che ha visto i Fiorini ripartire nel 2023 con un nuovo progetto, frutto di anni di ricerca per la valorizzazione di vecchie viti in quella che da sempre è stata la loro zona d'origine. La dedizione all'agricoltura biologica e biodinamica rappresenta un impegno fondamentale verso la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente. Come da tradizione le uve vengono raccolte a mano e si adottano metodi di coltivazione biologici certificati ICEA dal 2019, testimoniando un incessante sforzo per un'eccellenza enologica responsabile e di qualità.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
PIGNOLETTA COLLI BOLOGNESI DOCG "PRA' MARTINO" MILL. FRIZZANTE	B	BT	6	GRECHETTO GENTILE	ACCIAIO
LAMBRUSCO DI SORBARA DOC "LA PIOPA"	RS	BT	6	LAMBRUSCO DI SORBARA	ACCIAIO
LAMBRUSCO GRASP. DI CASTELVETRO DOC "PASSANELLO"	R	BT, MZ	6	LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO	ACCIAIO
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC AMAB. "GUADO SUL GUERRO"	R	BT	6	LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO	ACCIAIO
LAMBRUSCO DI MODENA DOC "SIEPI CAMPESTRI"	R	BT	6	LAMB. SALAMINO -LAMB. SOR- BARA - LAMB. GRASPAROSSA	ACCIAIO SENZA SOLFITI



Cantina 8380 nasce da Iacopo e Filippo Rossi, due fratelli che decidono di vivere insieme le loro passioni ed i loro sogni per fondare quella che forse è la cantina più piccola (e coraggiosa!) della Maremma. E così, semplicemente unendo gli anni delle loro date di nascita ('83 e '80), hanno dato non solo il nome a Cantine

8380, ma le hanno impresso, soprattutto, quello spirito vivace e dinamico che rende questa azienda toscana un vero e proprio laboratorio artigianale del Vino. Il vigneto misura una superficie di circa 2 Ha, in piena maturità produttiva, allevato a cordone speronato con una densità di 3330 piante per ettaro. Il terroir dal

quale nascono questi vini è fatto di terreni duri, dove sassi si mescolano all'argilla, ed i vigneti rubano spazio a marruche, ginestre e pascoli arborati. Il clima si presenta tipicamente mediterraneo, con estati calde e ventilate, ma intervallate da brevissime piogge anche di grande intensità. L'esposizione est-ovest consente un ottimo soleggiamento. Le cultivar di Cantina 8380 sono per il rosso: Sangiovese (85%) e Merlot (15%) e per il bianco Vermentino. Il terreno si presenta di medio impasto, con un buono scheletro, tendenzialmente argilloso, con reazione sub-alcalina. Tutti questi fattori, uniti all'esperienza, alla passione e al lavoro, danno vita alla personalità ed all'anima dei vini 8380.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
VERMENTINO TOSCANA IGT	B	BT	6	VERMENTINO	ACCIAIO
SYRAH TOSCANA IGT	R	BT	6	SYRAH	ACCIAIO
MAREMMA TOSCANA ROSSO DOC	R	BT	6	60% MERLOT - 40% SANGIOVESE	ACCIAIO + LEGNO
MAREMMA TOSCANA MERLOT DOC	R	BT	6	MERLOT	ACCIAIO+LEGNO
MORELLINO DI SCANSANO DOCG	R	BT	6	SANGIOVESE	ACCIAIO + LEGNO
MORELLINO DI SCANSANO RISERVA DOCG	R	BT	6	SANGIOVESE	ACCIAIO + LEGNO

CASTELLO DI MELETO - GAIOLE IN CHIANTI (SI)

Le prime testimonianze su Meleto risalgono all'XI secolo, periodo in cui il Castello apparteneva ai monaci Benedettini della Badia a Coltibuono. Il nome "Meleto in Chianti" è citato per la prima volta nel 1256 nel Libro degli Estimi dei Guelfi fiorentini, come proprietà di una famiglia feudale locale. Venendo all'epoca moderna, nel 1968 la società Viticola Toscana acquisì il Castello e circa 1400 ettari di terreno circostante. La società si impegnò a valorizzare la

vocazione agricola del territorio, che all'inizio degli anni '70 versava in condizioni di abbandono e sottosviluppo. Furono recuperati i boschi, piantati gli uliveti e 160 ettari di terreno furono destinati ai vigneti, principalmente per la produzione di Chianti Classico Docg. Il Castello di Meleto si trova proprio nel cuore del Chianti Classico. Ad attraversare le sue terre è il torrente Massellone, un tempo chiamato Clante, dal cui nome pare derivi quello della denominazione. I terreni aziendali raggiungono i 600 m s.l.m., con altimetria media tra i 350 e i 450 metri, caratteristica che determina forti escursioni termiche tra giorno e notte, ideali per lo sviluppo degli aromi ed il mantenimento della freschezza. Protagonista assoluto è il vitigno Sangiovese, simbolo del Chianti Classico che, nelle singole sottozone, dà espressioni diverse. Accanto a esso, trovano spazio anche altri autoctoni come la Malvasia Nera, il Canaiolo e il Vermentino insieme a varietà internazionali come il Merlot. A Meleto, grazie all'estensione della proprietà e alla lunga storia della viticoltura, sono stati selezionati i terreni più vocati, divisi in cinque macrozone, diversi per clima, pendenze, esposizione, composizione dei suoli ed altimetria: Meleto, San Piero, Poggiarso, Moci e Casi.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+AFF./NOTE
SPUMANTE BRUT ROSE' MET. CLASS.	B	BT	6	SANGIOVESE	36 MESI SUI LIEVITI
SIMBIONTE TOSCANA BIANCO IGT	B	BT	6	TREBBIANO MALVASIA BIANCA TOSCANA	15 MESI BARRIQUES ACACIA 1° PASSAGGIO
CHIANTI CLASSICO CAST. MELETO DOCG	R	MZ, BT, MG	6	95% SANGIOVESE 5% MERLOT	15 MESI CEMENTO E BOTTE 50 HL BIO
CHIANTI CLASSICO CAST. MELETO RISERVA DOCG	R	BT, MG	6	95% SANGIOVESE 5% MERLOT	"24 MESI LEGNO 50% SLAVONIA + 50% FRANCESE"
CHIANTI CLASSICO CAST. MELETO GRAN SELEZIONE DOCG	R	BT	6	SANGIOVESE	30 MESI IN BOTTE 50HL + TONNEAUX 1° e 2° PASSAGGIO

CASTELLO DI MELETO - GIAIOLE IN CHIANTI (SI)



In vigna è stato avviato un progetto di agricoltura integrata. Inoltre, ormai da più di 10 anni, il Castello si è dotato di un impianto fotovoltaico autonomo. Grazie alla ristrutturazione di Villa Meletino, sono stati ottenuti due spazi ideali per l'essiccazione naturale delle uve: in questo modo viene prodotto il Vinsanto nel pieno rispetto della tradizione. Castello di Meleto vinifica esclusivamente le uve di proprietà, vendemmiate per il 70% manualmente. Una scelta, quest'ultima, dettata da due fattori: le pendenze dei terreni che raggiungono talvolta valori estremi e la volontà

di selezionare il meglio della produzione. Potendo contare su un'estensione di ben 160 ettari vitati, infatti, solo le uve migliori vengono selezionate per dare origine ai vini firmati Castello di Meleto. I grappoli destinati ai vini bandiera sono sottoposti a una doppia selezione: la prima in vigneto al momento della raccolta, la seconda sul tavolo di cernita, dove ogni grappolo viene controllato manualmente da operatori esperti. Una scelta che segue la volontà di rispettare il lavoro fatto in vigna e intervenire minimamente in cantina. Le uve perfettamente sane permettono di ridurre l'uso di anidride solforosa così come di utilizzare, per le produzioni del Vigna Casi e del Camboi, le fermentazioni spontanee, innescate, cioè, dai lieviti autoctoni presenti sulle uve. Si ottengono così vini di maggiore tipicità, davvero unici. I vini di Castello di Meleto si contraddistinguono per essere espressione tipica e autentica dell'area del Chianti Classico. Eleganti e strutturati, combinano la freschezza data dalle altitudini e dalle escursioni termiche delle colline di Gaiole in Chianti alla sapidità minerale conferita dai terreni rocciosi. Le basse rese a cui tutte le vigne sono assoggettate, infine, garantiscono costanza e consistenza qualitativa in tutte le tipologie prodotte.






PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+AFF./NOTE
CHIANTI CLASSICO VIGNA CASI GRAN SELEZIONE DOCG	R	BT, MG, JB	6	SANGIOVESE	27 MESI SLAVONIA + ROVERE FRANCESE + TONNEAUX
CHIANTI CLASSICO VIGNA POGGIARSO GRAN SELEZIONE DOCG	R	BT, MG, JB	6	SANGIOVESE	27 MESI IN LEGNO 100% ROVERE FRANCESE 50 HL
CHIANTI CLASSICO VIGNA TREBBIO GRAN SELEZIONE DOCG	R	BT	6	SANGIOVESE	CEMENTO + 27 MESI ROVERE FRANCESE 30 HL
CAMBOI TOSCANA ROSSO IGT	R	BT	6	MALVASIA NERA	BARRIQUES 3°/4° PASSAGGIO
VINSANTO del CHIANTI CLASSICO DOC	D	MZ	6	90% TREBBIANO - 5% SANGIOVESE 5% MALVASIA	4/5 ANNI CARATELLI
PARABUIO TOSCANA ROSSO IGT	R	BT	6	MERLOT	CEMENTO + 18 MESI BARRIQUE 1° PASSAGGIO



Il nome BALDETTI è fortemente legato alla Toscana ed in particolare al territorio di Cortona e l'amore per la terra, tramandato di generazione in generazione, è sempre stato un punto fermo per la famiglia. La viticoltura, che nell'azienda già ricopriva un'attività importante, a partire dalla fine degli anni '60 ebbe un forte impulso quando Mario Baldetti, padre dell'attuale conduttore, effettuò il

totale rinnovamento dei vigneti esistenti. La vinificazione avveniva nella cantina aziendale che fu dotata di una moderna tecnologia (per l'epoca). Il vino prodotto veniva poi venduto a commercianti fino a quando, siamo agli inizi degli anni '70, nacque la DOC "Bianco Vergine della Valdichiana" che segnò anche l'inizio della produzione di vino in bottiglia.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
EXTRA BRUT SPUMANTE METODO CLASSICO		BT, MG	6	50% CHARDONNAY - 50% GRECHETTO	36 MESI SUI LIEVITI
CHAGRE' TOSCANA BIANCO		BT	6	50% CHARDONNAY - 50% GRECHETTO	6 MESI ACCIAIO (piccola parte Chardonnay in barrique)
PIET ROSE' TOSCANA ROSATO		BT	6	SYRAH	7 MESI ACCIAIO

CANTINA BALDETTI - CORTONA (AR)



A partire dal 2000, in concomitanza con la nascita della nuova DOC CORTONA, l'azienda ha provveduto al rinnovo dei vigneti nel rispetto della più aggiornata tecnica viticola puntando soprattutto sul Syrah, che negli anni sarebbe diventato il vitigno di riferimento per tutti i produttori della zona. Il 2012 ha segnato un anno fondamentale per la famiglia, infatti sono stati completati i lavori per la creazione della nuova cantina, sempre in Località Pietraia, fortemen-

te voluta da Alfonso Baldetti e dai suoi due figli Daniele e Gian Luca entrati nel frattempo a far parte dell'Azienda, creando così i presupposti per un futuro roseo e ricco di soddisfazioni. I vini che vengono prodotti hanno tutti la stessa importanza, visto l'impegno e l'amore che vengono messi in ogni singolo acino, però è normale che, se si parla di Cortona, viene subito in mente il Syrah ed è proprio il Cortona Doc Syrah "Crano" il vino di punta dell'Azienda.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
MARIUS CORTONA DOC SANGIOVESE	R	BT	6	90% SANGIOVESE - 10% MERLOT	7 MESI ACCIAIO
CRANO CORTONA DOC SYRAH	R	BT, MG	6	SYRAH	12 MESI BARRIQUE
ARENITE TOSCANA ROSSO	R	BT	1	SYRAH	24 MESI BARRIQUE + 8 MESI CEMENTO CASSA LEGNO SINGOLA
LEOPOLDO CORTONA DOC VIN SANTO	D	MZ	6	GRECHETTO - TREBBIANO - MALVASIA	5 ANNI CARATELLI



Elia Palazzesi è una piccola azienda vinicola a conduzione familiare (certificata biologica) con sede a Montalcino, in Toscana, con un totale di sette ettari di vigneti, situati a 150-180 metri sul livello del mare, esposti a sud-ovest; il clima e il terreno di questa zona sono le condizioni perfette per produrre un Brunello di Montalcino di classe mondiale. La storia vitivinicola di Palazzesi risale al XIX secolo, quando il nonno di Elia piantò i

primi due ettari di vigneto; negli anni successivi furono aggiunti altri cinque ettari. La filosofia? Il carattere di un vino come equilibrio tra due fattori principali: un terroir d'elezione e la passione, fattori che contraddistinguono i vini d'eccellenza. A quasi 100 anni dalla nascita della sua azienda, Elia Palazzesi produce come una volta, guidato dalla tradizione, un valore aggiunto oggi certificato biologico.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+AFFINAMENTO/NOTE
"SPEPO" IGT TOSCANA ROSSO	R	BT	6	100% SANGIOVESE	ACCIAIO
ROSSO DI MONTALCINO DOC	R	BT	6	100% SANGIOVESE	ACCIAIO + 12 MESI BOTTE GRANDE

**ELIA PALAZZESI - MONTALCINO (SI)**

La variabilità dei terreni e le diverse esposizioni dei vigneti, conferiscono alle uve una grande concentrazione e una fedele espressione di ogni annata. Le caratteristiche climatiche della zona richiedono un accurato diradamento dei grappoli e molta attenzione nella sfogliatura durante la maturazione, a protezione degli intensi raggi del sole e dai venti che soffiano dal mare lungo la gola dell'Ombrone.

Operazioni che Elia esegue personalmente nel modo più tradizionale, completamente a mano. Vasche d'acciaio con controllo della temperatura assicurano una fermentazione costante e prolungata nel tempo. Per l'invecchiamento, Elia predilige botti grandi come da tradizione e brevi passaggi in tonneau per armonizzare i vini più potenti e strutturati.






PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+AFFINAMENTO/NOTE
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	R	BT, MG	6	100% SANGIOVESE	ACCIAIO + 30 MS BOTTE MEDIA+TONNEAUX
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA	R	BT	6	100% SANGIOVESE	ACCIAIO + 40 MS BOTTE MEDIA NUOVA



L'Azienda Agricola Campo al Pero è nata nel 2006, sui dolci pendii di Bolgheri, frutto della grande passione di Maurizio Piccoli per il vino, passione nella quale ha coinvolto sempre più profondamente la moglie Doriana Cerbaro. L'azienda si è strutturata con l'acquisizione di alcuni splendidi terreni nella zona di Bolgheri, la super-

ficie iniziale è di quasi 4 ettari, interamente iscritti alla d.o.c., a "Campo al Pero", che oltre ad essere il toponimo del terreno è divenuto anche il nome aziendale ed il marchio dei prodotti. Il vigneto è composto da Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, ed è stato realizzato tra il 1999 ed il 2003.







PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
BOLGHERI VERMENTINO DOC "MISTRAL"		BT	6	VERMENTINO	ACCIAIO
BOLGHERI ROSATO DOC "BREZZAROSA"		BT	6	50% MERLOT - 50% SYRAH	ACCIAIO
BOLGHERI ROSSO DOC "ZEPHYRO"		BT	6	60% MERLOT - 30% CAB. SAUV. - 10% CAB. FRANC	ACCIAIO + LEGNO

CAMPO AL PERO - CASTAGNETO CARDUCCI (LI)


La qualità delle piante e l'età ottimale dell'impianto sono riusciti a portare ad un elevato livello di qualità produttiva. Il connubio di pensiero con un esperto enologo lucchese, Alfredo Tocchini ha fatto sì che questi vigneti producano uve perfette per vini rossi equilibrati,

ben strutturati ma, nel contempo, ricchi di eleganza, per la cui ulteriore valorizzazione vengono eseguiti passaggi in barriques che, nella filosofia aziendale, devono aggiungersi con discrezione e non sovrapporsi con forza alle caratteristiche del vino.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
BOLGHERI VERMENTINO DOC "ATTIMO"		BT	6	VERMENTINO	ACC. + 8 MS BARRIQUES ROVERE FRANCESE
BOLGHERI ROSSO DOC "CAMPO AL PERO"		BT	6	60% CAB. SAUV. - 30% MERLOT- 10% CAB. FRANC	ACCIAIO + LEGNO
BOLGHERI ROSSO SUPERIORE DOC "DORIANAE"		BT, MG	6	80% CAB. SAUV. 20% CAB. FRANC	ACCIAIO + LEGNO
BOLGHERI ROSSO SUP. DOC "DEDICATO A VITTORIO"		BT, MG	6	MERLOT	ACCIAIO + LEGNO

TENUTA DI TAVIGNANO - CINGOLI (MC)



Nel suo percorso dagli Appennini al Mar Adriatico il fiume Esino divide un'ordinata teoria di colli dal profilo sinuoso, punteggiati di campanili e olivi, striati dai filari. Siamo nel cuore delle Marche, regione plurale d'ingegni e antica vocazione agricola. Su uno di questi rilievi, prospiciente la nobile cittadina di Jesi, affacciato dalla destra orografica, si eleva la Tenuta di Tavignano della famiglia Lucangeli e Aymerich di Laconi. Qui il verdicchio ha assunto valenza di simbolo e orgoglio. Sebbene la suddivisione amministrativa assegni Tavignano al comune di Cingoli e alla provincia di Macerata, esso è parte integrante della zona più classica dei Castelli di Jesi. L'azienda è oggi gestita da Stefano Aymerich e dalla nipote Ondine de la Feld che conferiscono alla conduzione un mix di tradizione e innovazione. Dal 2018 Tenuta di Tavignano è certificata bio.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
VERDICCHIO CASTELLI JESI DOC CLASSICO COSTA VERDE		BT	6	VERDICCHIO	ACCIAIO
VERDICCHIO CASTELLI JESI DOC CL. SUP. VILLA TORRE		BT	6	VERDICCHIO	ACCIAIO
OFFIDA PECORINO DOCG		BT	6	PECORINO	ACCIAIO
MARCHE PASSERINA IGP bio		BT	6	PASSERINA	ACCIAIO
ROSSO PICENO DOC CERVIDONI		BT	6	70% MONTEPULCIANO 30% SANGIOVESE	ACCIAIO + LEGNO
LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC BARBAROSSA		BT	6	LACRIMA DI MORRO D'ALBA	ACCIAIO

TENUTA DI TAVIGNANO - CINGOLI (MC)


I vigneti vengono vendemmiati e vinificati separatamente, in modo da preservare e valorizzare il potenziale e le caratteristiche peculiari di ogni singola parcella. La raccolta viene effettuata a mano nelle ore più fresche della giornata, in piccole cassette per preserva-

re l'integrità delle uve fino all'arrivo in cantina la cui posizione, baricentrica e adiacente rispetto ai vigneti, consente di abbreviare i tempi di consegna dei grappoli e permette, al tempo stesso, di ridurre l'uso dei solfiti nelle fasi successive della vinificazione. Le operazioni di cantina sono orientate a preservare le caratteristiche originali delle uve. La vinificazione dei vini bianchi è effettuata con pressatura soffice delle uve per l'estrazione del mosto mentre la fermentazione avviene a temperatura controllata. Per garantire il mantenimento della natura del vino, la Tenuta privilegia per tutti i vini bianchi e rosati affinamenti in acciaio su fecce fini. I vini rossi sono prodotti attraverso lunghe fermentazioni a contatto con le bucce, fermentazione malolattica per quasi tutte le etichette della gamma e affinamento in barrique e botti di 2° e 3° passaggio.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE	
VERDICCHIO CASTELLI JESI DOC CL. SUPERIORE MISCO bio	B	BT, MG	6	VERDICCHIO	ACCIAIO	BIO
VERDICCHIO CASTELLI JESI DOCG CL. RISERVA MISCO	B	BT, MG	6	VERDICCHIO	ACCIAIO	BIO
ROSSO MARCHE IGT LIBENTER	R	BT, MG	6	70% MONTEPULCIANO 25% SANGIOVESE 5% CAB.SAUV	ACCIAIO + LEGNO	
MARCHE BIANCO IGP PESTIFERO frizzante sur lie	B	BT	6	70% VERDICCHIO 15% MALVASIA 15% SANGIOVESE	RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA E CONSERVATO SUI LIEVITI	BIO

CANTINA FRENTANA - ROCCA SAN GIOVANNI (CH)



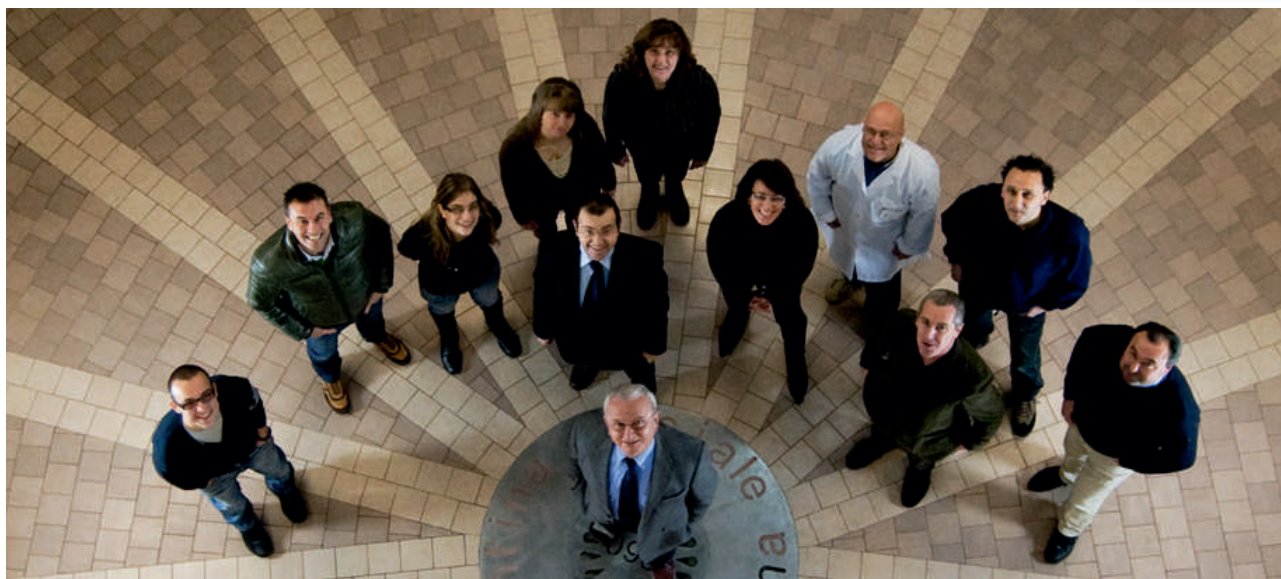
Quella della Cantina Frentana è una storia che dal 1958 si tramanda con passione, un racconto dal sapore autentico in cui cambiano gli attori e le generazioni ma restano inalterati i valori. Adagiata sulle colline ai piedi della Majella e illuminata dallo splendore della Costa dei Trabocchi, questa terra è da sempre vocata alla coltura della vite e alla cultura del vino grazie al generoso

suolo calcareo, al dolce alternarsi della brezza di mare e di quella di terra e all'azione di mitigazione operata con saggezza dal mare. Ricercare l'eccellenza assoluta attraverso una meticolosa opera di selezione dei vigneti e delle mani che se ne prendono cura con passione, lavorando per l'esaltazione dei nostri straordinari vitigni autoctoni.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
PASSERINA ABRUZZO DOC TERRE VALSE	B	BT	6	PASSERINA	ACCIAIO
PECORINO ABRUZZO DOC TERRE VALSE	B	BT	6	PECORINO	ACCIAIO
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC TERRE VALSE	B	BT	6	TREBBIANO	ACCIAIO
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC TERRE VALSE	Rs	BT	6	MONTEPULCIANO	ACCIAIO
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC TERRE VALSE	R	BT	6	MONTEPULCIANO	ACCIAIO + LEGNO

CANTINA FRENTANA - ROCCA SAN GIOVANNI (CH)



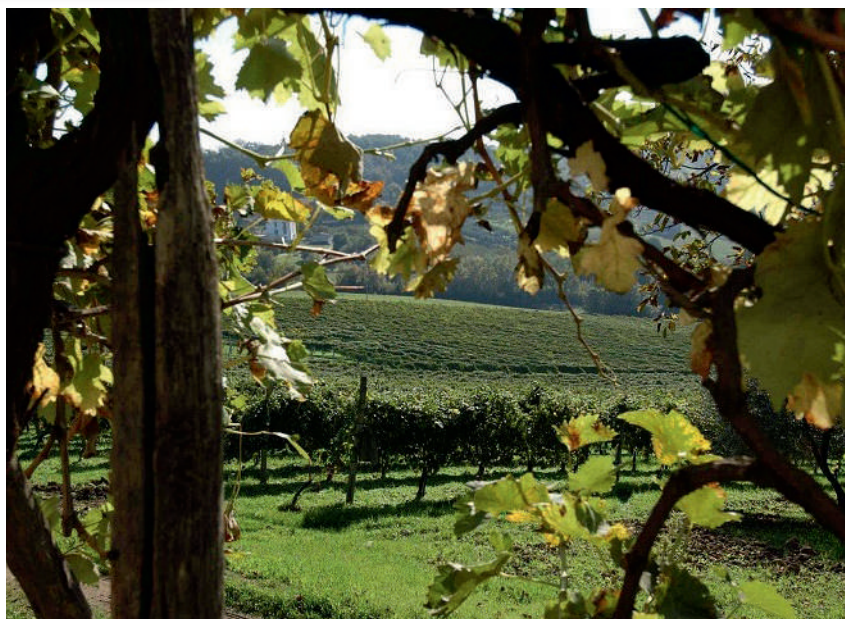
Questo è il “Progetto Qualità” avviato a inizio millennio dalla Cantina Frentana. Una filosofia basata sull’etica e sulla sostenibilità, in cui l’uomo e il suo legame col territorio sono assolutamente centrali: i nostri soci cooperatori sono al centro di un progetto di qualità totale che coinvolge quasi cento vigneti, tecniche innovative ma rispettose dell’ambiente, formazione continua e il prezioso

aiuto di esperti agronomi. Tante braccia e molte menti hanno permesso alla Cantina Frentana di essere ciò che è oggi, anni di crescita continua e condivisione del sapere, da cui nasce la “banca dei vigneti”: una risorsa straordinaria che prevede la gestione diretta della cantina di una parte dei vigneti, in biologico, con l’intento di convertire col tempo l’intera produzione.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
PECORINO ABRUZZO DOC “DONNA GRETA”	(B)	BT	6	PECORINO	ACCIAIO
RUBESTO MONTEPULCIANO D’ABRUZZO RISERVA DOC	(R)	BT, MG, JB	6, 1, 1	MONTEPULCIANO	ACCIAIO + LEGNO
PANARDA MONTEPULCIANO D’ABRUZZO RISERVA DOC	(R)	BT	6	MONTEPULCIANO	ACCIAIO + LEGNO
PECORINO SPUMANTE EXTRA DRY	(B)	BT	6	PECORINO	MET. CHARMAT - ACCIAIO

D'ANTICHE TERRE - MANOCALZATI (AV)



D'Antiche Terre nasce nel 1989 e nel nome racchiude due punti di forza: la storia alle spalle e le radici contadine. "Dai nostri vigneti, dalla nostra passione". È il motto che accompagna l'assiduo lavoro di Gaetano Ciccarella, titolare della cantina di Manocalzati. L'azienda nasce come produttrice di uve con vigneti dislocati nella provincia di Avellino e, precisamente, nei comuni riconosciuti come territori di produzione Doc e Docg, con circa 40 ettari di terreno. Dal 2008 D'Antiche Terre vanta una nuova location di 1400 metri quadri nata per esigenze di magazzino, per dare più spazio all'affinamento dei rossi e per dare luogo alla nuova bottaia.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFF./NOTE
FIANO CAMPANIA IGT "ELISEO DI SERRA"	B	BT	6	60% FIANO - 40% CODA DI VOLPE	ACCIAIO
GRECO CAMPANIA IGT "SANT'EGIDIO"	B	BT	6	85% GRECO - 15% CODA DI VOLPE	ACCIAIO
AGLIANICO CAMPANIA IGT "CORILIANO"	R	BT, MZ	6	80% AGLIANICO - 15% PIEDIROSSO - 5% SCIASCINOSO	ACCIAIO
CODA DI VOLPE IRPINIA DOC	B	BT	6	CODA DI VOLPE	ACCIAIO
FALANGHINA IRPINIA DOC "IL PASSO DELLE VOLPI"	B	BT, MZ	6	FALANGHINA	ACCIAIO
AGLIANICO IRPINIA DOC "LA CORTE DEI CICCARELLA"	R	BT	6	AGLIANICO	ACCIAIO + LEGNO

D'ANTICHE TERRE - MANOCALZATI (AV)



La concimazione naturale, la cura quasi maniacale del vigneto, la vendemmia a metà ottobre, a uve mature, la vinificazione a freddo, non sono passaggi scontati. E rappresentano solo alcuni dei motivi che danno notorietà ai prodotti dell'azienda agricola D'Antiche Terre per un totale di 350 mila bottiglie all'anno, distribuite non solo in Italia. Sono le aspre e forate colline della serra che segnano in maniera inconfondibile i vini dell'azienda D'Antiche Terre. E i sapori si uniscono a una scrupolosa strategia aziendale. Innanzitutto, la conduzione familiare, una carta che si è dimostrata vincente negli anni.



PRODOTTO	TIPO	FTO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
FIANO DI AVELLINO DOCG "IL CAVALIERE"	B	BT	6	FIANO	ACCIAIO
GRECO DI TUFO DOCG "LE SAURE"	B	BT, MZ	6	GRECO	ACCIAIO
TAURASI DOCG Riserva Il Vicario	R	BT, MG, JB	6, 1	AGLIANICO	ACCIAIO + LEGNO



TENUTA DEL PORTALE - RIONERO IN VULTURE (PT)



Piccola azienda fondata nel 1990, è da sempre di proprietà della famiglia D'Angelo, nome simbolo della viticoltura di questa zona, la cui ambizione, sin dagli inizi del '900, è stata sempre quella di esprimere fedelmente le caratteristiche dell'Aglianico del Vulture e del suo territorio. Si estende per circa 20 ettari di vigneti su una collina terrazzata ad un'altitudine di 600 mt s.l.m. nel comune di Barile, in una zona dove gli inverni rigidi, le estati calde ed il suolo di origine vulcanica danno alle uve profumi unici e fragranti. La produzione annua è di circa 150.000 bottiglie. Al timone dell'azienda troviamo Erminia D'Angelo, laureata in economia aziendale che con grande passione, insieme al fratello Rocco, enotecnico, produce questo nobile vitigno di antiche origini. L'Aglianico infatti fu portato in questa zona dai Greci circa 2000 anni fa. La cantina di vinificazione si trova a Rionero in Vulture presso la struttura "madre" Casa Vinicola D'Angelo.






PRODOTTO	TIPO	FTO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
"STARSA" BASILICATA ROSSO I.G.T.	R	BT	12	AGLIANICO	ACCIAIO + LEGNO
AGLIANICO DEL VULTURE D.O.C.	R	BT	6-12	AGLIANICO	ACCIAIO + LEGNO 18 MS
AGLIANICO DEL VULTURE "LE VIGNE A CAPANNO" D.O.C.	R	BT	6	AGLIANICO	ACCIAIO + LEGNO 18 MS VIGNE VECCHIE A CAPANNO
AGLIANICO DEL VULTURE "PALMENTI" D.O.C.	R	BT	6	AGLIANICO	ACCIAIO + LEGNO 24 MS + BT 36 MS

TERRE DI OSSIDIANA - CABRAS (OR)


I vigneti "Terre di Ossidiana" si estendono in una cornice particolarmente suggestiva alle pendici del Monte Arci, nell'immediato entroterra del Golfo di Oristano a pochi chilometri dalla valle del fiume Tirso, il monte dell' "oro nero", così chiamato per l'abbondanza dell'ossidiana, un vetro vulcanico lucente molto usato nella preistoria neolitica. Il progetto nasce per volontà dell'Azienda Contini e di alcuni vignaioli locali i quali, consapevoli della forte vocazione del territorio per la viticoltura, hanno impiantato un vigneto di circa 32 ettari di superficie, da cui derivano il Vermentino Arethusa e il Cannonau Ossidiana. Dalla Gallura ha invece origine il Vermentino D.O.C.G. Salmastro.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+AFFINAMENTO/NOTE
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC "ARETHUSA"		BT	6	VERMENTINO	ACCIAIO
VERMENTINO DI GALLURA DOCG "SALMASTRO"		BT	6	VERMENTINO	ACCIAIO + CEMENTO + BOTTIGLIA 2 MS
CANNONAU DI SARDEGNA DOC "OSSIDIANA"		BT	6	90% CANNONAU 10% ALTRE LOCALI	ACCIAIO + CEMENTO VETRIFICATO



Tra i vicoli di Alberobello, in quelle vie tortuose che si abbarbicano strette tra i trulli, inerpicandosi in alto fino al Rione Monti, nasce Altevie Puglia Winery.

In una regione come la Puglia, tradizionalmente votata alla viticoltura, così diversificata nel suo mosaico di terroir peculiari, l'azienda seleziona i migliori vitigni autoctoni in grado di esprimere la ricchezza identitaria di una terra e delle sue tradizioni.

Altevie prende vita nel 2021 ma ha radici profonde, legate fin dalla metà del Novecento a quel suolo rosso, così abbondante di rocce affioranti e così povero di acque superficiali. A sfidarlo era l'ostinata dedizione e il lavoro instancabile dei nonni che per ogni vendemmia, a settembre, riunivano l'intera famiglia e che ogni stagione, con quel rito, sedimentavano nelle nuove generazioni entusiasmi, desideri e saperi.

Oggi, quell'eredità preziosa è stata raccolta dai nipoti, Giannangelo, Martino e Marianonietta De Giorgio che, memori di quei sapori genuini, hanno deciso di restituire al presente la passione dei nonni. Giannangelo e Martino, già conoscitori del mercato del vino per lavoro, selezionano le aree, i viticoltori pugliesi e la materia prima eccellente. A guidarli, un unico imprescindibile valore: l'autenticità, rispettata non solo in vigna, ma anche in cantina. La qualità delle uve, dunque, non trova condizionamenti, la sua trasformazione segue la tradizione, l'enologo Angelo Soleti opera affinché l'identità del vitigno giunga nel bicchiere integra, pura e senza compromessi. Un vino schietto e autentico, legato a doppio filo con la più genuina cultura pugliese, anche nel packaging, curato nei dettagli da Marianonietta.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
VERDECA VALLE D'ITRIA IGP "LE LUMINARIE"	B	BT	6	VERDECA	ACCIAIO
NEGROAMARO ROSATO SALENTO IGP "LE LUMINARIE"	Rs	BT	6	NEGROAMARO	ACCIAIO
SUSUMANIELLO SALENTO IGP "LE LUMINARIE"	R	BT	6	SUSUMANIELLO	ACCIAIO
NEGROAMARO SALENTO IGP "LE LUMINARIE"	R	BT	6	NEGROAMARO	ACCIAIO
PRIMITIVO DI GIOIA DEL COLLE DOC "LE LUMINARIE"	R	BT	6	PRIMITIVO	ACCIAIO

ALTEVIE - ALBEROBELLO (BA)







Nella sua produzione Altevie presenta due linee, Luminarie e Autentia, ispirate al territorio e alle sue tradizioni, nel nome e nella veste grafica, con goffrature e laminazioni che ricordano le forme, i colori e gli ornamenti tipici pugliesi. La prima linea, Luminarie, custodisce le vibrazioni di una terra: le luminarie, infatti, hanno sempre acceso le feste di paese, lo stupore dei bambini e i ricordi degli adulti. Gioia, meraviglia e memoria sono così le tre emozioni racchiuse nei vini di questa collezione. Per raccontarle, cinque narratori: Verdeca, Negroamaro, anche in rosato, Primitivo e Susumaniello.

La seconda linea, Autentia, esprime invece il frutto più sincero del legame tra vite e contadino, l'operosa dedizione e la profonda conoscenza di un artigiano senza tempo. La collezione è infatti ispirata alla paziente ceselatura artigianale, ai rosoni, ai pizzi e ai merletti, a quella che è l'espressione distintiva dell'autenticità pugliese. A narrarla quattro vini: Bianco d'Alessano, Susumaniello in rosato, e ancora Primitivo e Negroamaro.

Per lasciare che l'uva autoctona riveli, da sé e al meglio, il carattere unico del suo territorio, Altevie individua specifiche zone elette da nord a sud della Puglia. Il Primitivo della linea Luminarie viene raccolto dalle dolci colline della Dop di Gioia del Colle. Qui la composizione del terreno, l'altitudine e l'esposizione climatica donano al vino un corpo estremamente elegante, di insolita raffinatezza e solido equilibrio. Il Primitivo della linea Autentia, il Negroamaro e il Susumaniello provengono dall'agro di Manduria e dalle zone interne del brindisino. Gli ultimi due vengono vinificati anche in rosato, con risultati di affascinante leggerezza e sapidità, soprattutto per il Susumaniello, antico vitigno locale, di recente riscoperta e meritata opera di valorizzazione. Il Verdeca e il Bianco d'Alessano sono vitigni storici della Valle d'Itria che, ricca nel sottosuolo di rocce calcaree, dona ai vini bianchi un sorso secco e intensamente aromatico.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
BIANCO DI ALESSANO VALLE D'ITRIA IGP "AUTENTIA"		BT	6	BIANCO D'ALESSANO	ACCIAIO
SUSUMANIELLO ROSATO SALENTO IGP "AUTENTIA"		BT	6	SUSUMANIELLO	ACCIAIO
NEGROAMARO SALENTO IGP "AUTENTIA"		BT	6	NEGROAMARO	ACCIAIO
PRIMITIVO SALENTO IGP "AUTENTIA"		BT	6	PRIMITIVO	ACCIAIO

ANTICA MASSERIA DEL SIGILLO - GUAGNANO (LE)


Tradizione e innovazione, storia e futuro, recupero delle radici e modernità. È su questo continuo dialogo tra ieri e oggi che si nutre la filosofia produttiva di Claudio Quarta. Qui nascono i grandi rossi che esprimono l'identità dei territori e l'essenza dei loro vitigni autoctoni: vini con l'anima. Dallo stile contemporaneo, attento alla sostenibilità in ogni fase di produzione, dove la modernità tecnologica è utilizzata per ritrovare l'autenticità delle uve che hanno fatto la storia di questi territori. Tradizione per Claudio Quarta si traduce anche nella riscoperta del gusto di una volta. Nasce così l'idea di proseguire un'antica produzione esistente già nella piccola cantina rilevata a Guagnano. Sono i vini "ANTICA MASSERIA DEL SIGILLO", dalla chiara impronta tradizionale, che continuano a vivere grazie alle uve dei vigneti di proprietà e alle tecniche produttive della tradizione. Come il Primitivo di Manduria Antica Masseria del Sigillo, Top 100 Wine Spectator 2016, oggi vinificato nelle vasche di cemento, proprio come avveniva un tempo.








PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
UVE DI TROIA PUGLIA IGT "SIGILLO NERO"	R	BT	6	UVE DI TROIA	CEMENTO + LEGNO
PRIMITIVO DI MANDURIA DOP "ANTICO SIGILLO"	R	BT	6	PRIMITIVO DI MANDURIA	CEMENTO + ACCIAIO + LEGNO

BAGLIO DELLE SINFONIE - GIBELLINA (TP)



Baglio delle Sinfonie è una piccola cantina a conduzione familiare situata nella campagna di Calatafimi-Segesta nelle vicinanze di Gibellina, circondata dai vigneti di proprietà di varietà autoctone quali Grillo, Catarratto, Zibibbo, Nero d'Avola, Perricone e Nerello Mascalese insieme a vitigni internazionali quali Chardonnay e Syrah. La qualità delle uve è una ricerca costante che si ripete ogni anno, ad ogni nuova vendemmia anche grazie alla sostenibilità. Obiettivo che viene perseguito con costanza attraverso sistemi di gestione rispettosi dell'ambiente in vigna e in cantina: la semplicità e la naturalezza dei vini sono espressione di questa ricerca che si attua favorendo i processi naturali, dalla fermentazione all'affinamento, limitando le aggiunte di prodotti esogeni. La linea "Concerti" è pensata appositamente per i connubi enogastronomici. Il syrah "A Solo", affinato in barrique per 12 mesi, è una declinazione pensata per esaltare le caratteristiche del vitigno e della terra siciliana.




PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
GRILLO "CONCERTI" DOC SICILIA		BT	6	GRILLO	ACCIAIO
NERO D'AVOLA "CONCERTI" DOC SICILIA		BT	6	NERO D'AVOLA	ACCIAIO
SYRAH "CONCERTI" DOC SICILIA		BT	6	SYRAH	ACCIAIO
SYRAH barrique "A SOLO" DOC SICILIA		BT	6	SYRAH	ACCIAIO+BARRIQUE 12 MS
ZIBIBBO LIQUOROSO TERRE SICILIANE IGT		BT	6	MOSCATO D'ALESSANDRIA	ACCIAIO



Da un'accurata selezione delle uve Zibibbo (o Moscato d'Alessandria) in collaborazione con la più importante cantina siciliana operante attualmente a Pantelleria, nasce questo interessante duetto che riassume la migliore espressione dell'enologia pantesca. Il Passito di Pantelleria natu-

rale, aristocrazia dei vini passiti e tra i vini dolci più rinomati al mondo, nasce dall'appassimento, al sole d'agosto, delle uve su graticci di canne. Il nome Kufurà deriva da uno dei più importanti vigneti ad alberello dell'isola, patrimonio dell'umanità dell'Unesco.



PRODOTTO	TIPO	F.TO	PZ	UVAGGIO	VINIFICAZIONE+ AFFINAMENTO/NOTE
PASSITO DI PANTELLERIA DOC		BT 0,5	6	MOSCATO D'ALESSANDRIA	ACCIAIO 10 MS





Calvados
Ménorval

POLANIN
Wielkopolska Wytwórnia Wódek

l'Oiselinière

DUC DE CASTELLAC

MISSION S. VINCENT

SEA WATER SPIRITS

GAUDIO
BRICCO MONDALINO

FIRMINO MIOTTI



Kellerei Meran
Burggräfler

MONZIO COMPAGNONI
FRANCIACORTA

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CAMPO AL PERO
Famiglia Carboni Finelli

CANTINE BRIAMARA
VITICOLTORI DAL 1931

TENUTA LE ORIGINI
DAL 1919

FIEGL
Winemakers since 1782

CASTELLO DI
MELETO
1256

COSTA ALTA

TRADE MARK

LUIGI GIORDANO
AZIENDA AGRICOLA
BARBARESCO

VILLA DUGO

COGNAC PRUNIER
La Vieille Maison

WEINRIEDER
Wines with power & character

DOM CAUDRON
CHAMPA

CHATEAU
Haut-Borguen
Fondéeur 1820

BALDETTI

ARMAGNAC
Sauval

HUNTER LAING & COMPANY LTD
BLENDING SCOTCH WHISKY FOR THREE GENERATIONS
GLASGOW-SCOTLAND

Dominique MOREL
Domaine de Gry-Sablon

MANDIROLA
1913

JEAN-PHILIPPE *Fischi*

MAS JANEIL



Domaine Roger Belland

L'Alambicco del Marchesato

CONTI SERTOLI SALIS

KUFURÁ



Alambicco
di Marchesato



CHAMPAGNE

Paul Bara
BOUZY
1880-1911

SPRATLY EVEN
DISTILLERS

Signature L'Alambicco

Villa Cariana

HACIENDA
MONTERREY
REPUBLICA DOMINICANA
SUGAR
RUM

TERRE DI OSSIDIANA®

SIMONNET - FEBVRE
1840
CHABLIS



Mauro Sebastè

BODEGA
Piedra Negra
ARGENTINA
FRANCOIS LURTON

DE MOUR

Jean-Luc Colombo
JEAN-LUC COLOMBO - CORNAS

BARON DE LEY
RIOJA
DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA

MASO FIORINI
Azienda Agricola



GIACOMELLI
AZIENDA AGRICOLA



TERRANOBLE
NOBLE BY NATURE

8380
ottantatreottanta

Nicolas Pillet

Selection
CANOUBIER
Rum

cantina
FRENTANA
1958

TENUTA DI

TAVIGNANO

Hee Joy
RHUMS - RUMS

Gun's Bell

HEDONIST

Montespina

Magellan
GIN

BAGLIO DELLE SINFONIE

Quinta do Têdo



CANTINE
LA PERGOLA

Elia
ELIA PALAZZESI

POUILLY-FUMÉ
J.P.

DOMAINE
JEAN-PIERRE BAILLY

DELGADO ZULETA
- Desde 1744 -

TENUTA DEL PORTALE



CALLERI

ANTICA MASSERIA
DEL
SIGILLO





DRÀM MÒR - DUMBARTON



La città di Dumbarton, sita alle pendici dell'iconico Rock, il castello medioevale, fu l'antica capitale del regno di Strathclyde. Costruita su roccia vulcanica, si trova alla con-

fluenza tra i fiumi Leven e Clide. Fu città natale di importanti brand come Ballantines, Cutty Sark e Chivar Regal, il cui export fu facilitato anche dalle due maggiori industrie della città, costruzioni navali e produzione di vetro.

Il Whisky Dumbarton Rock, che aspira a riportare la città di Dumbarton nella mappa mondiale dei Whisky, è l'unico blended malt della zona. Splendidamente bilanciato, comprende 5 single malts (Highlands/Speyside) che lo rendono rotondo, dolce e delicatamente fruttato, ideale per cocktail e long drinks come da solo, "on the rocks". Al naso, i sentori di biscotto appena sfornato e miele si evolvono in vaniglia, cioccolato e caramelle alla frutta. Caramello avvolto in morbido rovere e spezie ne completano il profumo. Al palato, risulta molto fresco, morbido, dolce e fruttato. Una miscela di miele, mela, pera, uva passa avvolta da caramello alla vaniglia e caramello. In bocca regala una delicata vaniglia, una nota di cereali con gentili punte speziate di pepe bianco, cannella e zenzero in un finale avvolgente.



PRODOTTO	GRAD.	F.TO	PZ	TIPOLOGIA	INVECCHIAMENTO/NOTE
WHISKY DUMBARTON ROCK BLENDED MALT	46°	BT 0,7	6	BLEND DI 5 SINGLE MALT (HIGHLANDS/SPEYSIDE)	NON-CHILL FILTERED, SMALL BATCH

DRÀM MÒR - DUMBARTON



Dràm Mòr (che in Gaelico Scozzese significa “Grande Whisky”) è un imbottigliatore indipendente di spiriti single cask con sede a Dumbarton, Scozia, città ricca di storia del Whisky, dove nacque Ballantine’s e dove oggi si trova Chivas Bros. L’anno di fondazione è il 2019 quando Kenney e Viktorija MacDonald decidono di far fruttare la loro esperienza di selezionatori e di esportatori di brand Scozzesi, vista la crescente domanda di spirits indipendenti di alta qualità. Malgrado le difficoltà della pandemia, sono riusciti a costituirsi una solida base di appassionati grazie ai primi imbottigliamenti che da subito hanno messo in luce la loro abilità nella scelta dello spirito e del tipo di botte che ne esalta le caratteristiche. A Dram Mor non ci sono preconcetti né sull’invecchiamento né sulle botti. Nella fase di selezione vengono scelte le botti che esaltano il potenziale dello spirito che contengono, senza limitarsi a ex-Sherry o ex-Bourbon, ma aprendosi anche alle sfumature che regalano le botti che contenevano porto, vini da dessert, vini rossi, rum e cognac.



PRODOTTO	GRAD.	F.TO	PZ	TIPOLOGIA	INVECCHIAMENTO/NOTE
WHISKY BLAIR ATHOL SINGLE MALT 2011 - 11YO	56°	BT 0,7	6	HIGHLANDS	REFILL BOURBON HOGSHEAD SINGLE CASK
WHISKY BENRINNES 2013 SINGLE MALT - 10 YO	57,5°	BT 0,7	6	SPEYSIDE	REFILL BOURBON HOGSHEAD SINGLE CASK
WHISKY GLEN GARIOCH SINGLE MALT 2013 - 10 YO	57,2°	BT 0,7	6	HIGHLANDS	EX WILLIAMSON HOGSHEAD SINGLE CASK
WHISKY RUADH MAOR SINGLE MALT 2012 - 10 YO	57,2°	BT 0,7	6	HIGHLANDS	EX RED WINE CASK TORBATO SINGLE CASK
WHISKY SPEYSIDE SINGLE MALT 2014 - 8YO	51,7°	BT 0,7	6	SPEYSIDE	1ST FILL MOSCATEL HHD SINGLE CASK
WHISKY TULLIBARDINE SINGLE MALT 2015 - 8YO	53,7°	BT 0,7	6	HIGHLANDS	1ST FILL SHERRY OROSO HHD SINGLE CASK
RUM FIJI - FBBP 2014 - 8YO	62°	BT 0,7	6	SECRET FIJI DISTILLERY STILE AGRICOLO	EX-BOURBON CASK SINGLE CASK
RUM TRINIDAD - TMH 2009 - 13 YO	58°	BT 0,7	6	ANGOSTURA DISTILLERY STILE INGLESE (JAMAICA)	EX-BOURBON CASK SINGLE CASK

HUNTER LAING - GLASGOW



Blenders e imbottigiatori di whisky da 3 generazioni, Hunter Laing oltre ad avere acquisito una grande esperienza, ha collezionato un enorme stock di botti dalle più importanti distillerie della Scozia, acquistando all'80% "new

make spirits" per poi lasciarli invecchiare nelle stesse distillerie (o in piccola parte nei magazzini di Glasgow) nelle botti da loro scelte minuziosamente (80% Bourbon, 20% Sherry). Questo ha permesso di raggiungere livelli qualitativi eccellenti assicurandone anche la continuità. La linea Journey è il frutto di questi vantaggi unita ad una esperienza di oltre 50 anni di blending. Blend di soli single malt da distillerie selezionate per la loro connotazione di stile, nessuna filtrazione a freddo per mantenere inalterate tutte le caratteristiche del whisky, nessuna colorazione se non quella rilasciata naturalmente dalle botti scelte per l'invecchiamento. Highland Journey, un blended malt tradizionalmente morbido, rotondo e complesso, racchiude le note peculiari delle distillerie più caratteristiche delle Highlands, invecchiato con un largo uso di botti di Sherry (circa 20%) per assecondarne la scioglievolezza. Islay Journey, un torbato di carattere, come la gente dell'Isola, ma che conserva la naturale dolcezza del malto, invecchiato quasi esclusivamente in botti di Bourbon.



PRODOTTO	GRAD.	F.TO	PZ	TIPOLOGIA	INVECCHIAMENTO/NOTE
WHISKY "HIGHLAND JOURNEY" BLENDED MALT	46°	BT	6	BLEND DI SINGLE MALT DA HIGHLANDS	8-12 ANNI IN 80% BOURBON - 20% SHERRY/ UNCHILLFILTERED, UNCOLORED
WHISKY "ISLAY JOURNEY" BLENDED MALT	46°	BT	6	BLEND DI SINGLE MALT DA ISLAY	6-10 ANNI IN BOURBON/ UNCHILLFILTERED, UNCOLORED



La Distillerie des Moisans fu creata da Roland Bru negli anni 60, a Sireuil (tra Cognac e Angoulême). Oggi, sua figlia Véronique Lagaret e suo nipote Roland, coadiuvati da Olivier Petit continuano la storia di famiglia. La vera ricchezza della Distilleria si trova negli chais d'invecchiamento, dove oltre 1300 futs da 350 litri e una cinquantina di tonneaux in quercia del Limousin vengono abilmente gestiti dal Maitre de Chais che decide i modi e i tempi d'invecchiamento.

E' grazie al savoir-faire di distillatori e di assemblatori che il lavoro di selezione dei Rum Canoubier gode dello stesso livello di attenzione che la famiglia riserva ai cognacs. I Rum Canoubier, nati dalle migliori canne da zucchero e invecchiati nei paesi di origine, vengono affinati nelle botti ex-cognac negli chais della Charente e grazie all'esperienza del Maitre de Chais, diventano unici.

Canoubier era il pappagallo, fedele compagno dei pirati, che vegliava sulle barriques di rum, avvisando il padrone se qualcuno toccava le botti.



PRODOTTO	GRAD.	F.TO	PZ	TIPOLOGIA	INVECCHIAMENTO/NOTE
CARIBBEAN DARK RUM AST.	40°	BT 0,7	6	DA MELASSA DISTILLAZIONE A COLONNA	3YO + FINISH IN BOTTE EX COGNAC 6 MS
CARIBBEAN XO (6 YEARS) RUM AST.	45,5°	BT 0,7	6	DA MELASSA DISTILLAZIONE A COLONNA	6YO + FINISH IN BOTTE EX COGNAC 36 MS
GADELOUPE DARK RUM AST.	40°	BT 0,7	6	DA SUCCO CANNA ZUCCHERO DISTILLAZIONE A COLONNA	1YO + FINISH IN BOTTE EX COGNAC 6 MS
TRINIDAD DARK RUM 3 YEARS AST.	40°	BT 0,7	6	DA MELASSA DISTILLAZIONE A COLONNA	3YO + FINISH IN BOTTE EX COGNAC 12 MS
MAURITIUS DARK RUM AST.	40°	BT 0,7	6	DA SUCCO CANNA ZUCCHERO DIST. A COLONNA	1-3YO + FINISH IN BOTTE EX COGNAC 12 MS



HEE JOY, imbottiglieri indipendenti nella Charente Maritime, è una gamma di rum tradizionali da melassa che lega autenticità, eleganza e complessità aromatica, frutto di una tripla expertise. La prima tappa consiste nel selezionare i rum dopo un invecchiamento tropicale nelle distillerie d'origine. La seconda prevede un secondo invecchiamento negli chais della Charente-Maritime in botti ex-Cognac per un periodo che va dai 6 mesi a 1 anno, secondo il profilo olfattivo/gustativo ricercato. Questa doppia maturazione permette di apportare ai rum "grassezza" e rotondità, ottenendo una struttura vellutata in bocca. La terza

HEDONIST - CHEVANCEAUX

tappa consiste nella riduzione alcolica dei rum al fine di ottenere l'armonia desiderata.

GUN'S BELL, frutto di una selezione dei migliori rum caraibici e del loro successivo blend nella ricerca di complessità ed equilibrio. L'arte dell'assemblage si esprime pienamente in questo spiced rum che invecchia dai 6 mesi a 1 anno (in base alle condizioni climatiche) negli chais del Cognac in botti americane nuove, per permettergli di sviluppare note legnose, di vaniglia, nocciola, mandorla con sentori fruttati e affumicati allo stesso tempo



PRODOTTO	GRAD.	F.TO	PZ	TIPOLOGIA	INVECCHIAMENTO/NOTE
ORIGINS CARIBBEAN AGED RUM - AST.	40°	BT 0,7	6	DA MELASSA: 40% JAMAICA - 40% TRINIDAD - 20% GUYANA	3-4 YO + FINISH BOTTI EX XO COGNAC
DOMINICAN REPUBLIC VSOP RUM - AST.	41,6°	BT 0,7	6	OLIVER & OLIVER DISTILLERY	5 YO + FINISH BOTTI EX COGNAC
JAMAICA VSOP RUM - AST.	41,3°	BT 0,7	6	WORTHY PARK DISTILLERY	4 YO + FINISH BOTTI EX COGNAC
SPICED CARIBBEAN RUM	40°	BT 0,7	6	DOMINICAN REPUBLIC - GUYANA BARBADOS - TRINIDAD	FINISH IN BOTTE AMERICANA NUOVA

HACIENDA MONTERREY - PUERTO PLATA



Con oltre 60 anni di esperienza nella distillazione e 35 anni nel mercato internazionale di vini e liquori, Hacienda Monterrey produce ed esporta questo rum di qualità della Repubblica Dominicana. Un Mastro Ronero dominicano, un enologo esperto in liquori spagnolo di Jerez della Frontera e un gruppo di sommelier hanno progettato un rum capace di soddisfare i palati più esigenti, adatto sia per la degustazione liscio o con ghiaccio (15 anni) che per la miscelazione (7 anni). Il rum viene invecchiato secondo una variante del metodo Soleras chiamato Criaderas e massetti, tradizionalmente utilizzato per sherry e brandy, che prevede l'utilizzo di 4 barili posti uno sull'altro e la maturazione con una Solera "madre" di 20 anni.



PRODOTTO	GRAD.	F.TO	PZ	TIPOLOGIA	INVECCHIAMENTO/NOTE
RON AÑEJO	38°	BT 0,7	6	DA MELASSA	SOLERAS 3 ANNI - DIST. A COLONNA MET. CONTINUO

MAGELLAN GIN - VIROFLAY



Il nome deriva dal comandante Ferdinando da Magellano che per primo scoprì le spezie che hanno ispirato la creazione del gin. Prodotto in Francia da una Maison di Cognac, viene prodotto con il Capet, un ricco chicco di grano originario del Beauce e con l'acqua sorgiva delle sorgenti di Gensac, nella regione del Cognac, naturalmente filtrata dal calcare della Grand Champagne e naturalmente demineralizzata- Tre distillazioni a mano prima della quarta, chiamata "fresca", appena dopo l'infusione delle 11 erbe botaniche. Infine il Gin Magellan viene infuso con le più fini radici di Iris che gli conferiscono il suo gusto vivace e l'inconfondibile colore blu.



PRODOTTO	GRAD.	F.TO	PZ	TIPOLOGIA	INVECCHIAMENTO/NOTE
GIN BLUE MAGELLAN iris flavored	44°	BT 0,70, 1L	6	BLUE GIN	INFUSIONE 11 BOTANICHE + RADICE IRIS

STRATHLEVEN DISTILLERS - PAISLEY

Uno scozzese e uno spagnolo erano in un bar ... Essi sognavano l'idea di un gin. Un gin scozzese prodotto da solo i migliori malti d'orzo e ingredienti di altissimo livello. Essenze botaniche che si sposteranno con lo "spirito" di base per creare uno dei gin artigianali più importanti. Mancava ancora qualcosa per migliorare i sapori naturali e unire in matrimonio queste materie prime di alta qualità. Lo scozzese si chiuse in casa, determinato a creare un gin per superare gli standard esigenti dello spagnolo. Dodici mesi più tardi GILT® è nato.



PRODOTTO	GRAD.	F.TO	PZ	TIPOLOGIA	INVECCHIAMENTO/NOTE
SCOTTISH GIN GILT single malt 100%	40°	BT 0,7	6	SINGLE MALT SCOTTISH GIN	SMALL BATCH - 5 DIST. POT STILL



Due scozzesi erano in un bar È stato un raro momento di ispirazione, o genio, o follia o più probabilmente tutti e tre. Tra i mari scuri di un bar di Manhattan, due scozzesi inventarono il concetto assurdo di una vodka così raffinata, così fresca e così pura da essere creata in un solo modo. In primo luogo, è necessaria la abilità uniche dei distillatori scozzesi. Poi la fermezza sull'utilizzo di un solo malto d'orzo e acqua di montagna scozzesi. Infine, non esistendo nessun metodo adeguato di distillazione, doveva essere inventata una procedura completamente nuova, e decisamente non-tradizionale: una tecnica di micro-distillazione quintupla. La prima ed unica al mondo SCOTTISH VODKA SINGLE MALT.



PRODOTTO	GRAD.	F.TO	PZ	TIPOLOGIA	INVECCHIAMENTO/NOTE
SCOTTISH VODKA VALT single malt 100%	40°	BT 0,7	6	SINGLE MALT SCOTTISH VODKA	SMALL BATCH - 5 DIST. POT STILL

POLANIN - ŚRODA WIELKOPOLSKA



Polanin Company produce Vodka dal 1991. La qualità e l'impegno sono testimoniati dai numerosi riconoscimenti. La Vodka Poniatowski deve il suo nome all'ultimo re di Polonia, Stanislaw August Poniatowski, grande mecenate nei campi della scienza, della letteratura e dell'arte. La Vodka Poniatowski è la combinazione di un prezioso distillato neutro e di acqua cristallina. Il suo sapore unico e delicato è ottenuto da una distillazione in quattro fasi e da una selezione manuale degli ingredienti, ovvero solo dei chicchi di grano migliori.



PRODOTTO	GRAD.	F.TO	PZ	TIPOLOGIA	INVECCHIAMENTO/NOTE
POLISH VODKA PREMIUM PONIAŃSKI	40°	BT 0,7	6	POLISH PREMIUM VODKA	4 DISTILLAZIONI

SAUVAL - ARMAGNAC



Il Marchese Jean de SAUVAL, nato nel 1640 in pieno Armagnac, era l'ultimogenito. A quei tempi solo il primogenito ereditava i possedimenti di famiglia. Jean si arruola, quindi, nella celebre guardia del re Luigi XIII, i Moschettieri. Dopo anni di servizio, ritorna al paese na-

tale e compra un vigneto. Finisce i suoi anni producendo un vino destinato alla distillazione. La qualità di questo vino, conosciuta ora in tutto il mondo, è il motivo per il quale questo Armagnac ha mantenuto il nome di Marquis de Sauval.



PRODOTTO	GRAD.	FTO	PZ	TIPOLOGIA	INVECCHIAMENTO/NOTE
ARMAGNAC X.O.	40°	BT 0,7	6	SOPRATTUTTO BAS ARMAGNAC	ETÀ MEDIA 17 ANNI



Il primo membro della Famiglia Prunier a debuttare nel commercio fu Jean Prunier. Notabile di La Rochelle ed esperto stimato di Cognac cominciò le spedizioni di vini e di Cognac in tutto il mondo attorno al 1700. La famiglia Prunier rimase a la Rochelle dove continuò a commerciare fino a quando riuscì ad acquisire dei vigneti nella regione del Cognac, vicino a St-Jean d'Angély. All'inizio del XIX secolo i Prunier si stabilirono a Cognac. Alla scomparsa di Alphonse, ultimo discendente della famiglia Prunier, la direzione della Maison passò a Jean Burnez, nipote della vedova Prunier. A lui successe Claude che con la sorella è il socio di maggioranza della società.



PRODOTTO	GRAD.	F.TO	PZ	TIPOLOGIA	INVECCHIAMENTO/NOTE
COGNAC V.S	40°	BT 0,7	6	BLEND DI FIN BOIS E PETITE CHAMPAGNE	3/4 ANNI IN QUERCIA DEL LIMOUSIN
COGNAC V.S.O.P. - astucciato	40°	BT 0,7	6	BLEND DI FIN BOIS E BON BOIS	6 ANNI IN PICCOLE BOTTI
COGNAC V.S.O.P. Grande Champagne - ast.	40°	BT 0,7	6	GRANDE CHAMPAGNE	6 ANNI IN CANTINE CON UMIDITÀ MODERATA
COGNAC X.O. - Lora Decanter - astucciato	40°	BT 0,7	6	ALMENO 30% GRANDE CHAMP.	15 ANNI - RANCIO GIOVANE
COGNAC 20 ANS D'AGE - astucciato	40°	BT 0,7	6	BLEND DI 1 SOLA APPELLATION	20 ANNI IN PICCOLE BOTTI

PRUNIER - COGNAC



Tra le più antiche famiglie di négociants di Francia, l'11ma generazione ora dirige la Maison nel rispetto della tradizione. Si dice che il torrente sotterraneo che scorre sotto gli antichi chais della maison, doni l'umidità ideale per l'invecchiamento e per la maturazione del rancio che definirà come una firma i cognac Prunier. Il sole e la terra della Charente e della Charente Maritime regalano alle uve (principalmente Ugni Blanc) ricchezza e aromi unici che uniti alla maestria del "maitre de chais" nell'assemblage e nell'invecchiamento e alle condizioni ambientali uniche delle storiche cantine rendono Prunier una delle realtà più apprezzate per la qualità.



PRODOTTO	GRAD.	F.TO	PZ	TIPOLOGIA	INVECCHIAMENTO/NOTE
COGNAC X.O. VERY OLD Gr. Champagne	40°	BT 0,7	1	GRANDE CHAMPAGNE	45 ANNI IN MEDIA
COGNAC 1991 Petite Champagne	51,5°	BT 0,7	1	PETITE CHAMPAGNE	MILLESIMO 1991
COGNAC 1985 Fin Bois	54,9°	BT 0,7	1	FIN BOIS	MILLESIMO 1985
COGNAC 1978 Grande Champagne	52°	BT 0,7	1	GRANDE CHAMPAGNE	MILLESIMO 1978
COFANETTO 5 MINIATURE COGNAC VINTAGE (1968, 1969, 1971, 1977, 1978)	-	5X5CL	1	5 APPELLATION DIFFERENTI	5 MILLESIMI DIFFERENTI
COGNAC EXTRA Gr. Champagne "Jules" Decanter	40°	BT 0,7	1	GRANDE CHAMPAGNE	+50 ANNI NELLE STESE BOTTI



La società Ménorval fu creata nel 1878 a Parigi in occasione della Fiera Internazionale. P. Ménorval aveva già un'attività nei vini e spiritosi e decise, in occasione della Fiera Internazionale, di creare un Calvados con il proprio nome.

Il successo fu così grande che smise la sua prima attività per consacrarsi esclusivamente al suo Calvados. Tutte le mele utilizzate nella produzione provengono esclusivamente da agricoltura biologica.



PRODOTTO	GRAD.	FTO	PZ	TIPOLOGIA	INVECCHIAMENTO/NOTE
CALVADOS A.C. PRESTIGE	40°	BT 0,7	6	BLEND CALVADOS DELLA DOMFRONT	ETÀ MEDIA 3 ANNI
CALVADOS A.C. X.O. TRÈS VIEUX	40°	BT 0,7	6	40% PAYS D'AUGE	ETÒ MEDIA 15 ANNI

KARMINIA - ASTI (AT)



Il progetto Karminia è nato a Novembre 2021 ad Asti con l'obiettivo di creare un Vermouth Rosso diverso rispetto alla maggior parte di quelli attualmente in commercio. Karminia è un Vermouth di Torino Rosso Superiore Biologico con certificazione Europea ed è 100% Barbera d'Asti DOCG. La produzione segue un procedimento artigianale con macerazione a freddo di 35 giorni e 37 botaniche diverse. Seguono 30 giorni di stabilizzazione in acciaio e filtrazione a freddo. Karminia è stato sviluppato con lo scopo di essere consumato liscio (come aperitivo ma anche come digestivo), in miscelazione come ingrediente base di molti cocktails (ideale con Acqua Tonica). Il Barbera d'Asti DOCG conferisce a Karminia un gusto particolare e molto intenso. Al palato spiccano subito note dolci di ciliegia e frutti rossi. Seguono le spezie, noce moscata, pepe e cioccolato per poi finire con la parte amaricante conferita dalla genziana, dalla artemisia e dalla china.



PRODOTTO	GRAD.	FTO	PZ	NOTE
VERMOUTH DI TORINO ROSSO SUPERIORE BIOLOGICO	20°	BT	6	DA SOLO BARBERA D'ASTI DOCG BIOLOGICO - 37 BOTANICHE - STABILIZZAZIONE ACCIAIO - FILTRAZIONE A FREDDO

GIACOMELLI DISTILLATI - CASTELNUOVO MAGRA (SP)


Dalla Distilleria Deta di Barberino Tavernelle (FI) due prodotti legati indissolubilmente al territorio e ai vigneti Giacomelli.

Un Gin ottenuto con officinali provenienti dal vigneto Giardino dei Vescovi e un Vermouth Rosso prodotto dal vino rosso Pergole Basse.



PRODOTTO	GRAD.	FTO	PZ	INVECCHIAMENTO/NOTE
GIN "PUNTO GIN"	40°	BT 0,7	6	DA OFFICINALI VIGNETO GIARDINO DEI VESCOVI
VERMOUTH ROSSO	18°	BT 0,7	6	DAL VINO ROSSO PERGOLE BASSE

SEA WATER SPIRITS - TITO (PZ)



Il mar Mediterraneo oltre ad essere custode di infinite leggende legate a personaggi mitologici e realmente esistenti, conserva nel suo bacino e sulle sue coste una delle più vaste biodiversità che lo rendono unico ed affascinante. Proprio la sua storia e la sua unicità ha ispirato la creazione di ricette uniche, accomunate dalla presenza di acqua di mare in ognuna di esse.

L'acqua di mare viene estratta e sottoposta ad una serie di processi di filtrazione e sterilizzazione a freddo, risultando così priva di qualsiasi forma di contaminazione ma al tempo stesso conserva la sua preziosa e salutare composizione. Una cosa è certa, l'acqua di mare esalta e rende unico il sapore oltre a contenere tantissimi altri elementi benefici.

Contenendo 35 grammi per litro non viene utilizzata in sostituzione completa a quella di fonte, bensì viene miscelata in proporzioni variabili dal 2% al 7%. Nella produzione vengono utilizzati alcool 100% da grano e zucchero I categoria extra, entrambi destinati ad uso farmacologico. Particolare attenzione alla sostenibilità: bottiglie in vetro 100% riciclato.



PRODOTTO	GRAD.	F.TO	PZ	BOTANICHE
GIN MEDITERRANEO	40°	BT 0,7	6	DISTILLAZIONE: GINEPRO, BASILICO, ROSMARINO, OLIVE, CEDRO, TIMO...
PINK GIN MEDITERRANEO	40°	BT 0,7	6	DISTILLAZIONE: GINEPRO, PINO, SALVIA, BERGAMOTTO, ARANCIA, CORIANDOLO, ANGELICA...INFUSIONE: ROSA, CARDAMOMO
AMARO MEDITERRANEO	27°	BT 0,7	6	BLEND ARTEMISIA, RADICI, ERBE, AGRUMI...
BITTER MEDITERRANEO	25°	BT 0,7	6	BLEND ARTEMISIA, RABARBARO, GENZIANA, FRUTTI ROSSI, SPEZIE...
VERMUT MEDITERRANEO	18°	BT 0,7	6	BLEND ARTEMISIA, GENZIANA, ARANCIA AMARA, CANNELLA...



L'ALAMBICCO DEL MARCHESATO - ALTAVILLA MONFERRATO (AL)



Iniziata nel 1846 da Filippo Mazzetti, l'attività distillatoria di famiglia si è tramandata di padre in figlio sino ad oggi attraverso ben sei generazioni. Ogni anno infatti nell'Antica Distilleria di Altavilla confluiscono le migliori vinacce del Monferrato che danno origine ad altrettante grappe monovitis.

Ottenute da vinacce freschissime e distillate con alambicchi a vapore, dopo un attento e scrupoloso scarto di teste e code, le grappe vengono custodite per diversi anni in pregiate botti di rovere e in barriques di ciliegio, castagno, mandorlo e rovere francese sino a raggiungere una completa armonia di gusto e aroma, mantenendo intatte le note floreali e fruttate. Esse sono il risultato di un processo produttivo tramandato con passione e sapienza sino all'attuale titolare, Filippo Mazzetti insieme alla moglie Laura e ai figli Fabrizio e Alessandro. La distillazione delle vinacce avviene unicamente nei mesi di ottobre e novembre per consentire di cogliere il massimo della freschezza e degli aromi tipici dei vitigni. Le vinacce sono tutte piemontesi: ruche',

moscato, nebbiolo da barolo, grignolino, malvasia di Casorzo, brachetto, barbera, chardonnay e freisa accuratamente selezionate, acquistate immediatamente dopo la vinificazione e subito avviate in distillazione. Il metodo utilizzato da Antica Distilleria di Altavilla, fin dal 1846, è quello discontinuo a vapore, tradizionale, funzionante a bassa pressione. La nostra grappa, per le caratteristiche tipiche del procedimento, si caratterizza per la quasi totale assenza di alcol metilico e per la grande digeribilità. Il ritmo particolarmente lento di distillazione e l'utilizzo di vinaccia freschissima è garanzia di elevata qualità del prodotto.

L'Alambicco del Marchesato è una selezione di botti creata in collaborazione con Bolis Distribuzione.



PRODOTTO	GRAD.	F.TO	PZ	TIPOLOGIA	INVECCHIAMENTO/NOTE
GRAPPA DI BARBERA RISERVA 7 ANNI	45°	BT 0,7	6	MET. DIST. DISCONTINUO, A VAPORE, BASSA PRESSIONE	INVECCHIATA IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE FRANCESE
GRAPPA DI CHARDONNAY RISERVA 6 ANNI	42°	BT 0,7	6	MET. DIST. DISCONTINUO, A VAPORE, BASSA PRESSIONE	INVECCHIATA IN PICCOLE BOTTI DI CASTAGNO
GRAPPA DI MOSCATO RISERVA 6 ANNI	42°	BT 0,7	6	MET. DIST. DISCONTINUO, A VAPORE, BASSA PRESSIONE	INVECCHIATA IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE FRANCESE
GRAPPA DI MALVASIA RISERVA 15 ANNI	42°	BT 0,7	6	MET. DIST. DISCONTINUO, A VAPORE, BASSA PRESSIONE	INVECCHIATA IN BOTTI DI CILIEGIO

PRODUTTORI VARI



Solo dalle migliori vinacce aziendali nascono queste grappe italiane. Ogni cantina, dopo aver selezionato con cura la materia da distillare, affida il suo prodotto a mastri distillatori di professione. È così che nascono i rapporti con alcune delle migliori distillerie italiane che, distillando le vinacce provenienti da nord a sud, dal Lago di Garda fino in Campania, preservano nelle loro acqueviti i sapori e le tipicità dei luoghi di origine. In questa selezione di grappe si trova quindi, oltre che l'alta qualità, garantita da materie prime scelte e da grappaioi blasonati, anche l'originalità di vitigni diversi, tutto compreso in un'unica possibilità di acquisto.



PRODOTTO	GRAD.	F.TO	PZ	ZONA	CANTINA/DISTILLERIA
GRAPPA DI ARNEIS	40°	BT 0,5	6	PIEMONTE	LUIGI GIORDANO / DISTILLERIA PROD. DEL BARBARESCO BARBARESCO (CN)
GRAPPA DI MOSCATO	40°	BT 0,5	6	PIEMONTE	LUIGI GIORDANO / DISTILLERIA PROD. DEL BARBARESCO BARBARESCO (CN)
GRAPPA DI BARBARESCO	42°	BT 0,7	6	PIEMONTE	LUIGI GIORDANO / DISTILLERIA PROD. DEL BARBARESCO BARBARESCO (CN)
GRAPPA DI BARBARESCO INVECCHIATA	42°	BT 0,7	6	PIEMONTE	LUIGI GIORDANO / DISTILLERIA PROD. DEL BARBARESCO BARBARESCO (CN)
GRAPPA DI LUGANA	43°	BT 0,5	6	LOMBARDIA	LA PERGOLA/ DISTILLERIE PERONI - GUSSAGO (BS)



PRODOTTO	GRAD.	F.TO	PZ	ZONA	CANTINA/DISTILLERIA
GRAPPA DI VERMENTINO PIANACCE	40°	BT 0,5	6	LIGURIA	AZ. AGR. GIACOMELLI / ANTICA DISTILLERIA DI ALTAVILLA - ALTAVILLA MONF.TO (AL)
GRAPPA DI VERMENTINO BOBOLI INVECCHIATA	40°	BT 0,5	6	LIGURIA	AZ. AGR. GIACOMELLI / ANTICA DISTILLERIA DI ALTAVILLA - ALTAVILLA MONF.TO (AL)
GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO BIANCA	43°	BT 0,5	6	TOSCANA	CAST. MELETO / DISTILLERIA DETA BARBERINO TAVERNELLE (FI)
GRAPPA RIS. DI CHIANTI CLASSICO INVECCHIATA	43°	BT 0,5	6	TOSCANA	CAST. MELETO / DISTILLERIA DETA BARBERINO TAVERNELLE (FI)
GRAPPA DI FIANO DI AVELLINO	42°	BT 0,7	6	CAMPANIA	D'ANTICHE TERRE / DISTILLERIA NANNONI CIVITELLA PAGANICO (GR)
GRAPPA RISERVA DI TAURASI MACCHIA DELLA CORTE	42°	BT 0,7	6	CAMPANIA	D'ANTICHE TERRE / DISTILLERIA NANNONI CIVITELLA PAGANICO (GR)



BOLIS
DISTRIBUZIONE

dal 1973

BOLIS SRL

Via Bernardo da Pavia, 9/11
27100 Pavia

Tel. +39 0382 302363

Fax +39 0382 303341

bolis@bolisvini.com

www.bolisvini.com

X SOCIO DI MEMBER OF
EXCELLENCE
SOCIETÀ ITALIANA
DISTRIBUTORI E IMPORTATORI