

Un mondo di... *vino*



DIVISIONEVINI.COM

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

LISTINO PREZZI

I prezzi indicati nel listino si intendono IVA esclusa

ORDINE MINIMO PORTO FRANCO

- Euro 500,00 IVA esclusa
- Ordini con importo inferiore ad Euro 500,00 avranno una spesa di spedizione para ad euro 50,00 IVA esclusa

VOLUME ORDINI

Oltre il cartone interno è possibile ordinare cartoni misti (prodotti diversi al loro interno)

VOLUME ORDINI

- Pagamento bonifico anticipato sconto 3%
- Ricevuta bancaria a 30/60 giorni fine mese

COORDINATE BANCARIE

Intestazione: Cartaria Ro.Ant Srl divisione vini
Banca: Monte dei Paschi di Siena filiale 620 Busto Arsizio
IT220 01030 22800 000001461754



T
ENUTA
ROL
ETT
O

*“La nostra Tradizione,
la nostra Passione,
la nostra Ambizione:
questo è il nostro pensiero,
la nostra strada, ieri come oggi”*

– Antonino Iuculano Mamo –

PIEMONTE AZ. AGR. TENUTA ROLETTO

ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G.

VINO BIANCO

VITIGNO Erbaluce 100%



Note Sensoriali: Si presenta alla vista con un colore giallo paglierino. Al naso si propone con note vinose, fresche e caratteristiche. In bocca il sapore è piacevolmente fresco e allo stesso tempo secco.

LA VIGNA

Allevamento: Pergola Canavesana
Potatura: Tradizionale con tre capi a frutto
Densità di impianto: 1200-1300 piante/Ha
Terreno: Ciottoloso, acido
Territorio: Morenico
Altitudine: 370 m sul livello del mare

LA VINIFICAZIONE

Vitigno: 100% Erbaluce come da art.2 del Disciplinare
Raccolta: Medio tardiva
Lavorazione: Vinificazione in bianco
Fermentazione: A temperatura controllata a 16°C
Affinamento: Affinamento in acciaio su lieviti per 6 mesi

ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G. PASSITO

VINO BIANCO

VITIGNO Erbaluce 100%



Note Sensoriali: Si presenta alla vista con un colore giallo oro, con tenui riflessi ambrati. Al naso si sviluppano note intense di nocciola, canditi e frutta secca. In bocca il sapore è piacevolmente dolce e armonico, pieno e vellutato.

LA VIGNA

Allevamento: Pergola Canavesana
Potatura: Tradizionale con tre capi a frutto
Densità di impianto: 1200-1300 piante/Ha
Terreno: Ciottoloso, acido
Territorio: Morenico
Altitudine: 370 m sul livello del mare

LA VINIFICAZIONE

Vitigno: 100% Erbaluce come da art.2 del Disciplinare
Raccolta: Medio tardiva, selezione dei grappoli
Appassimento: Cinque mesi in solaio a grappoli appesi singolarmente. Parziale intervento della muffa nobile
Lavorazione: Vinificazione in bianco
Fermentazione: In acciaio a temperatura naturale per tutto l'inverno
Affinamento: In botti di rovere austriaco da 15/20 hl per 60 mesi



PIEMONTE AZ. AGR. TENUTA ROLETTO

ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G. GRAN CUVÉE BRUT

**SPUMANTE
METODO CLASSICO
BRUT**

**VITIGNO
Erbaluce 100%**



Note Sensoriali: Risplende di sfumature dorate e luminose che fanno da palcoscenico ad un perlage vivace ed una spuma cremosa. Al naso la vitalità e la freschezza dell'Erbaluce si tingono di note dolci, di pasticceria e burro. In bocca si percepiscono le sensazioni dolci dell'affinamento e della liqueur stemperare la vigorosa acidità.

LA VIGNA

Allevamento: Pergola Canavesana
Potatura: Tradizionale con tre capi a frutto
Densità di impianto: 1200-1300 piante/Ha
Terreno: Ciottoloso, acido
Territorio: Morenico
Altitudine: 370 m sul livello del mare

LA VINIFICAZIONE

Vitigno: 100% Erbaluce come da art.2 del Disciplinare
Raccolta: Inizio settembre
Lavorazione: Vinificazione in bianco
Fermentazione: A temperatura controllata a 16°C
Affinamento: blend di annate diverse, affinamento parte in acciaio e parte in botte di rovere da 20 hl
Tiraggio e presa di spuma: Secondo metodo tradizionale, in bottiglia
Affinamento: Sui lieviti per 18 mesi

ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G. BRUT MILLESIMATO

**SPUMANTE
METODO CLASSICO
BRUT MILLESIMATO**

**VITIGNO
Erbaluce 100%**



Note Sensoriali: Si presenta alla vista con un colore giallo paglierino e la sua spuma è fine ed evanescente, il perlage è fine e deciso. Al naso sviluppa note fresche e minerali, accompagnate da sensazioni di lievito e crosta di pane. In bocca la spuma è consistente e cremosa e si chiude l'assaggio con acidità fresca e pimpante.

LA VIGNA

Allevamento: Pergola Canavesana
Potatura: Tradizionale con tre capi a frutto
Densità di impianto: 1200-1300 piante/Ha
Terreno: Ciottoloso, acido
Territorio: Morenico
Altitudine: 370 m sul livello del mare

LA VINIFICAZIONE

Vitigno: 100% Erbaluce come da art.2 del Disciplinare
Raccolta: Inizio settembre
Lavorazione: Vinificazione in bianco
Fermentazione: A temperatura controllata a 16°C
Affinamento: In acciaio sui lieviti per cinque mesi
Tiraggio e presa di spuma: Secondo metodo tradizionale, in bottiglia
Affinamento: Sui lieviti per 60 mesi



PIEMONTE AZ. AGR. TENUTA ROLETTO

CANAVESE D.O.C. ROSATO METODO CLASSICO MILLESIMATO



**SPUMANTE
METODO CLASSICO
MILLESIMATO**

**VITIGNI
BARBERA, NEBBIOLO,
NERETTO DI SAN GIORGIO,
BONARDA**

Note Sensoriali: Rosato scarico, invitante alla vista, dalla spuma cremosa, con perlage vispo e fine. Note di lievito e di crosta di pane si fondono con accenni minerali e di pietra focaia, per chiudere con accenni di frutta fresca. In bocca la bollicina è croccante e avvolgente. Finale lungo, nervoso e fresco.

LA VIGNA

Impianto: Pergola Canavesana e controspalliera

Potatura: Tradizionale con tre capi a frutto e guyot

Densità di impianto: 2000 piante/Ha

Terreno: Ciottoloso, acido

Territorio: Morenico

Altitudine: 370 m sul livello del mare

LA VINIFICAZIONE

Vitigno: Barbera, Nebbiolo, Neretto di San Giorgio, Bonarda

Raccolta: Inizio settembre

Lavorazione: Vinificazione in bianco

Fermentazione: A temperatura controllata a 16°C

Affinamento: In acciaio su lieviti per 5 mesi

Tiraggio e presa di spuma: Secondo metodo tradizionale, in bottiglia

Affinamento: Su lieviti per 60 mesi in bottiglia





Qualcosa di noi ...

L'Azienda Agricola Rina/di si trova a Ricaldone, sulle colline dell'Alto Monferrato vicino alla città di Acqui Terme. E' collocata al centro di una delle aree più pregiate del Basso Piemonte, dove nascono vini pregiatissimi e celebrati in tutto il mondo.

L'Azienda è a conduzione familiare ed è stata fondata nel 1961 da Oreste Rina/di. Ora l'attività è proseguita dal figlio Andrea.

Da oltre quarant'anni i Rina/di "firmano" vini ottenuti da vigneti di proprietà (20 ettari), con filari situati in posizioni particolarmente vocate da cui, tra l'altro, si godono suggestivi panorami su una natura ancora incontaminata.

PIEMONTE AZ. AGR. RINALDI VINI

JOYFUL SPUMANTE

SPUMANTE CHARMAT

VITIGNI 100% BARBERA



Vendemmia manuale con spremitura soffice dei grappoli.

Lavorazione e filtrazione a freddo dei mosti per mantenere al meglio gli aromi.

Successivamente fermentazione e presa di spuma in autoclave.

Bollicine inebrianti con sentori fruttati e intensi.

Ottimo come aperitivo e accompagna piatti freschi e leggeri.

MOSCATO ASTI DOCG

VITIGNI MOSCATO D'ASTI 100%



Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino e un profumo delicato con sentori di frutta, pesca e mela, sapore dolce, molto morbido con lunga persistenza aromatica.

Cantina Rinaldi effettua la vendemmia a mano, l'uva è raccolta in piccole cassette in modo da preservare gli acini prima della soffice spremitura, effettuata separando il mosto fiore dal torchiato. La lavorazione dei mosti è effettuata a freddo in modo da mantenere al meglio gli aromi caratteristici delle uve, viene effettuato il travaso, viene aumentata la temperatura e successivamente si fa fermentare a pressione costante fino all'imbottigliamento.



PIEMONTE AZ. AGR. RINALDI VINI

" PINK " VINO ROSATO

**VINO
DOLCE**

**VITIGNI
90% MOSCATO
10% BRACHETTO**



Vendemmia manuale con spremitura soffice.

Colore rosato vivo.

Profumo aromatico con sentori di pesche e fragola pur essendo vino dolce, può essere bevuto sia come aperitivo, sia per preparazioni cocktail che come vino da dessert.

Gradazione 7°

BRACHETTO D'ACQUI DOCG

**NATURALE
DOLCE**

**VITIGNO
BRACHETTO 100%**



Età media delle viti in produzione: 12 anni.

Vinificazione: vendemmia manuale in cassette.

Il periodo della vendemmia è fine agosto, primi giorni di settembre. Macerazione per circa 7 giorni a temperatura controllata con follatura meccanica per incrementare la cessione degli aromi dalle bucce. Spremitura soffice, conservazione in vasche frigo di acciaio al fine di ottenere un illimpidimento naturale. Successiva fermentazione a temperatura controllata e a pressione costante per rendere il vino gradevolmente frizzante.



PIEMONTE AZ. AGR. RINALDI VINI

MONFERRATO ROSSO " PANTA REI " DOC

VINO ROSSO

**VITIGNI
CABERNET
SAUVIGNON 60%
BARBERA 40%**



Nasce un vino assai particolare nel mondo del Monferrato il "Panta Rei", dove si uniscono il Cabernet Sauvignon e la Barbera con appassimento delle uve come in Valpolicella, in percentuali variabili in base alle annate.

La raccolta avviene rigorosamente a mano in modo quasi maniacale per avere dei grappoli perfetti.

La vinificazione comporta oltre all'appassimento anche la macerazione sulle bucce a seguire la fermentazione controllata per almeno 10/12 giorni. L'affinamento fa una parte in acciaio e una in Barriques.

Al naso si percepiscono sentori di frutti rossi e in particolar modo della ciliegia sotto spirito in bocca si rivela morbido, caldo e persistente, quasi avvolgente.

MONFERRATO ROSSO " CELLE " DOC

VINO ROSSO

**VITIGNI
CABERNET
SAUVIGNON
100%**



Il vino è ottenuto da uve Cabernet Sauvignon 100% con raccolta a mano. L'affinamento avviene sia in acciaio che in legno.

La vinificazione previa diraspatura avviene con macerazione e fermentazione a temperatura controllata per 10 giorni.

I sentori principali al naso sono di mora e prugna matura con piacevoli note vegetali e di vaniglia.

Al palato morbido e caldo avvolgente.



PIEMONTE AZ. AGR. RINALDI VINI

BARBERA D'ASTI DOCG " RIOGLIO "

VINO ROSSO

VITIGNI 100% BARBERA



100% Barbera. Diraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per almeno 10-12 giorni in vasche di acciaio con periodici rimontaggi. Dopo l'affinamento il vino viene messo in bottiglia dove continuerà il suo riposo per almeno tre mesi.

Colore rosso rubino intenso con riflessi viola, profumo elegante e persistente caratterizzato da sentori di ciliegia. Al palato è asciutto, pieno, armonico.

La sua freschezza lo rende ottimo come vino quotidiano. Accompagna piacevolmente tutti i piatti ricchi e saporiti, pasta e risotti, formaggi. Servire a 18 – 20 C°, preferibilmente stappandolo almeno due ore prima di consumarlo.

Gradazione alcolica 14%

BARBERA DOC " APPASSIMENTO "

VINO ROSSO

VITIGNI 100% BARBERA



100% Barbera. Le uve sono appassite sui graticci per circa 6 settimane. Successivamente si procede con la vinificazione tradizionale: diraspatura, macerazione e fermentazione a temperatura controllata per almeno 10 giorni.

Colore: rosso rubino intenso. Al naso regala piacevolissime note di frutti rossi maturi, cacao, tabacco e spezie dolci. Al palato è morbido, complesso, vellutato e molto persistente.

Abbinamenti
Puoi abbinarlo a primi piatti con sugo di carne come le lasagne, la pasta al forno o le pappardelle al ragù di salsiccia. Si sposa bene con arrostiti, brasati, selvaggina, formaggi mediamente stagionati o stagionati. Provalo anche con una torta al cioccolato morbida e farcita con marmellata come la Sacher. meditazione.

Gradazione alcolica 14,5%



PIEMONTE AZ. AGR. RINALDI VINI

"BARBERA" VAL PURCÌ DOC

VINO ROSSO

VITIGNI BARBERA 100%



Diraspatura, macerazione e fermentazione a temperatura controllata per almeno 10 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene messo ad invecchiare per almeno 12 mesi in botti grandi da 1000 litri.

Morbido, vellutato ed elegante si caratterizza per piacevoli sentori di frutti rossi tipici dell'uva, profumi intensi di ciliegia, note speziate, e una carezza di vaniglia che deriva dal contatto tra vino e legno.

Abbinamenti con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Temperatura di servizio 16-18 C°

Barbera d'Asti Superiore docg – Val Purcì ha vinto la medaglia d'oro al concorso internazionale London Wine Competition 2020.

"ERAMARE" PIEMONTE DOC CORTESE

VINO BIANCO VITIGNI CORTESE 100%



Vendemmia manuale con spremitura soffice dei grappoli.

Tempi di fermentazione: fermentazione a bassa temperatura per circa 2 settimane, affinamento sui lieviti per tre mesi.

Il vino in bocca si presenta fresco, minerale e con una buona acidità.

Al naso si sentano note frutta come la pesca gialla e la banana.

Ottimo come aperitivo e anche a tutto pasto, accompagna piatti freschi e leggeri e anche crudité di mare.



PIEMONTE AZ. AGR. RINALDI VINI

PIEMONTE DOC MOSCATO SECCO



VINO BIANCO **VITIGNI** **100% MOSCATO**

Colore: giallo dorato

Al naso è fine con sentori di erbe mediterranee, rosmarino, frutta gialla matura come la pesca, l'albicocca e la mela renetta. L'aromaticità del moscato è delicata e piacevole.

Al palato è fresco, sapido, persistente e dal finale ammandorlato.

Abbinamenti

Puoi abbinarlo con aperitivi, primi di pesce, pesce alla griglia, carni bianche, piatti di verdura, sushi e cucina etnica.

Temperatura di servizio 6-8 C°



BRIC CENCIURIO

L'azienda prende il nome da un antico lembo di collina: il "Bric Cenciurio", ovvero la sommità della collina Cenciurio, nel cuore delle Langhe.

Prestigiose varietà di Barolo e raffinati Arneis nascono nelle terre di Barolo, Castellinaldo e Magliano Alfieri grazie ad un sapiente lavoro, dalla vigna fino alla cantina.

Una produzione che mantiene vive le buone pratiche agricole tramandate da generazioni, nella consapevolezza che l'uva e il vino sono prodotti vivi del respiro di un ecosistema che merita cura e rispetto.

La nostra realtà nasce ad inizi anni novanta dall'idea di Franco Pittatore e del cognato Carlo Sacchetto che decidono di unire i terreni delle rispettive famiglie, ampliarli con nuovi acquisti nel Roero e quindi vinificare l'uva da essi prodotta.

Da sempre l'azienda è impegnata per la riduzione dell'uso di sostanze chimiche di sintesi nei vigneti, mantenendo vive le buone pratiche agricole apprese dai genitori e dai nonni abituati, magari, a qualche fatica in più ma con la convinzione che il vino e l'uva siano prodotti vivi ed in continua evoluzione e che l'ecosistema da cui derivano vada preservato integro.

PIEMONTE AZ. AGR. BRIC CENCIURIO

ROERO ARNEIS DOCG

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
ARNEIS 100%**



Ubicati nel comune di Castellinaldo, regione "Bric Cenciurio"; si tratta dei primi impianti da noi realizzati nel Roero.

L'uva completa la maturazione stando per 15 giorni in celle frigorifere a 0°C. I grappoli vengono pressati delicatamente ed il mosto così ottenuto decanta per alcune ore quindi inizia la fermentazione a bassa temperatura in botti d'acciaio. Durante l'affinamento sempre in botti d'acciaio, riportiamo in sospensione le fecce fini per favorire importanti cessioni da parte dei lieviti.

ROERO ARNEIS "Sito dei Fossili" DOCG

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
ARNEIS 100%**



Ubicati nel comune di Castellinaldo, regione "Bric Cenciurio"; si tratta dei primi impianti da noi realizzati nel Roero.

Il terreno negli strati esplorati dall'apparato radicale delle viti è composto da marne che finemente stratificate e miste ad una frazione sabbiosa tale da consentire un ottimo drenaggio dell'acqua. L'uva raccolta in cassette sosta per due settimane in celle frigo a 0°C. Il mosto ottenuto con una soffice pressatura e fatto decantare naturalmente è pronto per la fermentazione che si protrae per 40 giorni in botti di rovere da 2500 litri.



PIEMONTE AZ. AGR. BRIC CENCIURIO

LANGHE NEBBIOLO DOC

**VINO
ROSSO DOC**

**VITIGNI
NEBBIOLO 95%
BARBERA 5%**



La fermentazione e la macerazione avvengono a temperatura controllata per 7-8 giorni in botti di acciaio. Affinamento in legno di durata variabile, dai 15 ai 18 mesi. La tipologia dei contenitori varia notevolmente in base alle caratteristiche di ogni annata. È prevista un'ulteriore sosta di alcuni mesi in bottiglia durante la quale emerge tutta l'eleganza di questo vitigno.

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% / 14

BAROLO DOCG

**VINO
ROSSO DOCG**

**VITIGNI
NEBBIOLO 100%**



Ubicati nel comune di Barolo e Novello.

Maturazione: Affinamento per due anni in botti grandi.

Vinificazione: L'uva viene raccolta in cassette da 20 kg. Dopo la pigiatura, la fermentazione e la macerazione proseguono per 15 giorni circa. Il vino a breve distanza dalla svinatura inizia i due anni di affinamento in fusti da 500 -700 litri. L'ultimo periodo di invecchiamento prevede una sosta di 6 mesi in botti d'acciaio e ulteriori 10 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA 14%



PIEMONTE AZ. AGR. BRIC CENCIURIO

BAROLO DOCG "COSTE DI ROSE"

**VINO
ROSSO DOCG**

**VITIGNI
NEBBIOLO 100%**



Ubicati nel comune di Barolo al confine con Monforte d'Alba nella sottozona "Coste di Rose". I terreni di questa zona danno origine a vini magari un po' scontrati e decisi in gioventù ma con grande capacità di maturare e migliorare negli anni rivelando tutta l'eleganza di un grande Barolo.

Esposizione: Sud, Sud-Est. Altitudine: 320 m. s.l.m. Età media vigneto: 30 – 40 anni. Forma di allevamento: Spalliera con potatura a Guyot. La produzione è di circa 1 kg per ceppo.

Il vino a breve distanza dalla svinatura inizia i 2 anni di affinamento in botti grandi di rovere sloveno (2500 litri). L'ultimo periodo di invecchiamento prevede una sosta di 6 mesi in botti d'acciaio e ulteriori 10 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica 14%

PASSITO DA UVE STRAMATURE

**VINO
PASSITO**

**VITIGNI
ARNEIS 100%**



Ubicati nel comune di Castellinaldo, regione "Bric Cenciurio"; si tratta dei primi impianti da noi realizzati nel Roero.

Epoca di vendemmia: Varia in funzione dell'andamento climatico autunnale. Il primo passaggio per raccogliere i grappoli surmaturi e già attaccati dalla botrytis nobile viene effettuato nei primi giorni di novembre, continuando a più riprese per i 15 – 20 giorni successivi.

Vinificazione: L'uva viene raccolta in cassette e i grappoli disposti uno accanto all'altro per completare l'appassimento. Segue la pressatura dei grappoli e quindi la decantazione naturale del mosto. Il sito dei fossili fermenta in piccole botti di rovere ed in queste si affina per circa 12 mesi





COSÌ NASCE LA "CANTINA DELSIGNORE"

Negli anni che seguono alla seconda guerra mondiale, a Gattinara la famiglia Nervi possiede vigneti e si dedica alla produzione di vino.

Elsa Nervi sposa Attilio Delsignore, anch'egli produttore di un vino che allora era chiamato Spanna. L'unione delle due proprietà dà luogo a cinque ettari di vigne rigogliose: Permolone, Lurghe Sottomonte, Molsino, Villino. Il vino da pasto che ne risulta è di ottima qualità, ma Attilio è lungimirante e nonostante le tradizioni delle due famiglie, decide di puntare sul vino da invecchiamento.

Nel 1960 imbottiglia a suo nome e nasce il suo Spanna "Nervi-Delsignore". Successivamente si iscrive all'Albo dei Vigneti del Consorzio del Gattinara a tutela della Denominazione di Origine Controllata.

Nel 1973 Attilio conquista, grazie al suo Gattinara DOC 1967, la medaglia d'Oro nel concorso "Vini Pregiati del Piemonte e della Valle D'Aosta" indetto da Stampa Sera. Dopo un decennio di fiorente attività, per problemi di salute si vede costretto ad abbandonare la produzione di vino. L'amore per la terra e la perseveranza della sua personalità gli faranno continuare a produrre l'uva nelle vigne che ancora oggi appartengono ai suoi discendenti. Oggi, la Cantina Delsignore continua questo entusiasmante cammino, con la dedizione e la tenacia che il suo fondatore le ha lasciato in eredità.



PIEMONTE AZ. AGR. CANTINA DEL SIGNORE

"LA CROTTA" COSTE DELLA SESIA DOC

**VINO
ROSSO**

**VITIGNO
NEBBIOLO 100%**



INVECCHIAMENTO: Minimo 6 mesi in botte di rovere
AFFINAMENTO: Minimo 6 mesi in bottiglia
GRADAZIONE: 12 - 13,5% vol
COLORE: Rosso rubino, tendente all'aranciato se invecchiato
PROFUMO: Fine, floreale e di piccoli frutti
SAPORE: Asciutto, di buon corpo, ove risaltano evidenti le caratteristiche del Nebbiolo
TEMP. DI DEGUSTAZIONE: 18/20° C
CONSERVAZIONE: Bottiglia coricata orizzontalmente, in cantina asciutta poco illuminata, lontana da ogni forma di vibrazione e calore; temperatura 12 - 15°C
ABBINAMENTI: Per la sua semplicità ed equilibrio, accompagna mirabilmente i pasti completi. Ottimo con tutti i salumi, i formaggi di media e lunga stagionatura, primi piatti robusti, risotti e le carni rosse

"IL PUTTO" GATTINARA DOCG

**VINO
ROSSO RISERVA**

**VITIGNI
NEBBIOLO 100%
DOCG**



Vino pregiato ed elegante, prodotto grazie ad una paziente attenzione all'invecchiamento e alla selezione dei grappoli. Nasce dalle uve Nebbiolo di alcuni dei migliori vigneti adagiati sulle dolci colline gattinaresi. Dai profumi complessi e speziati, il colore rubino granato soddisfa lo sguardo del bevitore attento e completa il sapore armonico di viola e frutta. "Il Putto vendemmiatore" riprende il tema principale della decorazione in cotto della facciata quattrocentesca del Duomo di Gattinara, simboleggiando il ruolo che riveste la coltivazione dell'uva in questa zona sin dall'epoca altomedievale.



PIEMONTE AZ. AGR. CANTINA DEL SIGNORE

SPUMANTE METODO CLASSICO ROSE'

**SPUMANTE VSQ
EXTRA BRUT
MILLESIMATO**

**VITIGNI
NEBBIOLO**



Nato da un'intuizione e dalla passione per questa tipologia di vini, questo Spumante viene prodotto con uve 100% Nebbiolo, che per natura e tradizione sarebbero destinate all'ottenimento un grande Gattinara DOCG. La prima annata di produzione è stata quella del 2011, dopo aver speso alcuni degli anni precedenti in prove che hanno permesso di ottenere un vino innovativo, originale e molto elegante.

Sui lieviti in bottiglia per un periodo non inferiore a 12 mesi. Remuage sur pupitres: a maturazione ultimata, le bottiglie vengono poste sulle pupitre e ruotate a mano ogni giorno per circa 20-25 giorni quali si esegue la sboccatura. Essendo uno spumante Pas Dosé (dosaggio zero), al momento della sboccatura viene effettuato solamente il rabbocco con il medesimo vino.

" BORGOFRANCO "GATTINARA DOCG RIS.

**VINO
ROSSO RISERVA
BORGOFRANCO**

**VITIGNI
NEBBIOLO 100%
DOCG**



E' vino di grande tradizione e prodotto dalla selezione delle migliori uve provenienti da diversi vigneti situati sulle colline di Gattinara. La loro posizione ideale, la composizione del terreno su cui sono situati nonché le metodologie e le cure nella vinificazione, contribuiscono alla produzione di questo vino armonico e bilanciato, con un distintivo e complesso bouquet. Il "Borgofranco" è dedicato alla città di Gattinara, simbolo di libertà ed autonomia sin dal 1242 quando ricevette la qualifica di Borgo Franco dalla Repubblica Vercellese..

Il vino riposa 4 anni minimo, di cui 3 in botte di rovere.





L'azienda agricola Brangero, a conduzione familiare, è situata in Diano d'Alba, sulla parte più alta della collina antistante il Paese. Una splendida vista sulle colline langarole, la bella cittadina di Alba, i vitigni che circondano il caseggiato e la più favorevole posizione climatica ed espositiva. I Sorì situati in questa zona sono infatti prodotti di notevole prestigio ed attenzione. I vini provengono da vigneti di proprietà, e la conduzione è seguita esclusivamente dalla famiglia; vengono vinificati, imbottigliati ed affinati nella cantina di Diano: il Dolcetto di Diano d'Alba, Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Langhe Rosso e Chardonnay Langhe.

Nel 2006 ella cantina in Barolo, dove viene conservato il fiore all'occhiello. La nuova costruzione infatti ospita da alcuni anni quella che è per l'azienda fonte di grande orgoglio e regale rappresentanza.

Filosofia

Capire ed interpretare il territorio, l'ambiente ed il vitigno è la base per ottenere vini eccellenti, riconoscibili e con personalità. Il vino deve essere espressione della terra e delle persone che per essa lavorano.

PIEMONTE AZ. AGR. BRANGERO

DOLCETTO DOCG DI DIANO D'ALBA

**VINO
ROSSO DOCG**

**VITIGNI
DOLCETTO 100%**



La vinificazione di questo dolcetto vede una fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 15 giorni a temperatura controllata di 28/30°C. questo è l'unico vino dell'azienda che non viene affinato in legno, per mantenere i profumi di frutta ed intatta la sua naturale freschezza.

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso è avvolgente con una sensazione di ciliegia nera e frutti di bosco, in bocca si ritrovano le stesse sensazioni provate al naso con una freschezza tutta sua.

Vino prodotto nella vigna "Sori Rabinno Soprano"

Colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso è avvolgente con sensazione di ciliegia nera e frutti di bosco.

NEBBIOLO D'ALBA "QUATTRO CLONI"

**VINO
ROSSO RISERVA**

**VITIGNI
NEBBIOLO 100%
DOCG**



La vinificazione di questo vino, vede una fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 20gg.

Al termine dei quali viene subito messo in fusti da 500 litri dove riposerà per quasi due anni, durante i quali resterà sulle fecce nobili.

L'imbottigliamento avviene in agosto due anni dopo la vendemmia.

L'affinamento di questo vino avviene anche in doppie barrique per 18 mesi

colore rosso rubino con riflessi rosso mattone, il profumo è di rosa intenso, in bocca la finezza del tannino del nebbiolo è molto evidente, accompagna bene secondi piatti a base di carni rosse e formaggi stagionati.



PIEMONTE AZ. AGR. BRANGERO

BAROLO DOCG

**VINO DOCG
ROSSO**

**VITIGNI
NEBBIOLO 100%**



La vinificazione di questo vino vede una macerazione sulle bucce a cappello sommerso per circa 40 giorni dopo la fermentazione, seguito da un affinamento in tonneaux di primo e secondo passaggio per 30 mesi circa. I restanti sei mesi in bottiglia lo rendono pronto per essere degustato già dopo 4 anni dalla sua vinificazione.

rosso rubino non molto carico, al naso la profondità e la sua freschezza sono indiscutibili, in bocca vi avvolgerà il suo tannino fine e persistente. Ideale con carni rosse elaborate e formaggi stagionati.

BAROLO DOCG "MONVIGLIERO"

**VINO DOCG
ROSSO**

**VITIGNI
NEBBIOLO 100%**



La collina del Monvigliero è storicamente riconosciuta come il "cru" più prestigioso di Verduno ed è uno dei più rappresentativi dell'intera area del Barolo. La vinificazione di questo vino vede una macerazione sulle bucce a cappello sommerso per circa 40 giorni dopo la fermentazione, seguito da un affinamento in tonneaux di secondo passaggio per 30 mesi circa. I restanti sei mesi in bottiglia lo rendono pronto per essere degustato già dopo 4 anni dalla sua vinificazione. rosso granata, il profumo è molto fresco ricorda i frutti rossi con una nota di menta che la si ritrova anche al palato. Come tutti i grandi vigneti di Barolo la sua ricchezza e veramente importante.



PIEMONTE AZ. AGR. MARCO BRANGERO

ALTA LANGA DOCG EXTRA BRUT



VINO BIANCO

**VITIGNO
CHARDONNAY 100%
DOCG**

UVA Chardonnay

ESPOSIZIONE 50% sud 50 % Sud Ovest

TERRENO Marne tufacee bianche

VENDEMMIA 2015

VINIFICAZIONE La collina è storicamente riconosciuta come vocata ed è una delle più rappresentative dell'intera area . La vinificazione di questo vino avviene in acciaio a temperatura controllata per circa 20 giorni dopo la fermentazione, viene messa in bottiglia per la seconda fermentazione che dura 40 mesi circa.

AFFINAMENTO 36 mesi minimo

IMBOTTIGLIAMENTO dicembre 2015

ALCOOL 12.5%

ACIDITÀ 5,9 g/l

ESTRATTO SECCO NON RIDUTTORE 30.7 g/l

ESAME ORGANOLETTICO Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Delizioso spumante con fine e persistente "perlage". Naso: Ampio, complesso, invitante, delicato, con sentori di fiori di tiglio, agrumi, miele e piacevolmente minerali. Palato: Ampio, complesso, verticale, asciutto, fresco di agrumi, elegante e intenso, con una ricca trama croccante e un lungo retrogusto minerale. Speciale affinità naso-palato. Temperatura di servizio: 4 – 6° C

Longevità: 4 – 6 anni





Ci troviamo sulla sponda bresciana del Lago di Garda, in Valtènesi, precisamente a Manerbadel Garda. Taver, termine dialettale del Carpino Bianco, indica la pianta che infestava il luogo che attualmente ospita il nostro Agriturismo e la nostra Cantina. È nel 1973 che l'azienda agricola prende forma e si occupa di agricoltura a tutto tondo, dai capi di bestiame, ai seminativi, alla vite e agli ulivi. Negli ultimi anni si è assistito a un rinnovamento gestionale e la realtà del frantoio si è scissa da quella di cantina di cui ora tira le redini Magri Roberto, giovane enologo Trentino che gestisce e vinifica gli attuali 7ha di vigneto e i 3ha di uliveto.

Le referenze che a oggi produciamo sono 7: Garda DOC Chardonnay, Riviera del Garda Classico Chiaretto nella versione ferma o mossa, Riviera Garda Classico Rosso, Riviera del Garda Classico Gropello nelle due versioni monovitigno Mosche e Gardoncino e infine il Cabernet Sauvignon.



LOMBARDIA AZ. AGR. TAVER

ROSSO SUPERIORE 2019

VINO ROSSO

VITIGNI
40% Cabernet Franc,
30% Gropello,
30% Barbera



DESCRIZIONE: Ottenuto da un blend di uve Cabernet Franc, Gropello e Barbera. Le ultime due, presenti in percentuali minori, vengono vinificate in rosso con una macerazione di 10 giorni, mentre la parte di Cabernet, raccolta a piena maturazione, macerano a cappello sommerso per 50 giorni. Ne deriva un vino di grande spessore ma allo stesso tempo molto beverino, molto carico di colore nel calice e con sentori di pepe, vaniglia, cioccolato e mora.

Abbinamenti: selvaggina, formaggi stagionati, carne alla brace.

ALCOL: 12,5 %

FORMATO: 0,75 l

TEMPERATURA: 16/18 °C

GROPPELLO 2022

VINO ROSSO

VITIGNO



LOMBARDIA AZ. AGR. TAVER

CHIARETTO 2022



**VINO
ROSATO**

**VITIGNO
GROPPELLO 100%**

DESCRIZIONE: Ottenuto da sole uve Gropello dal vigneto vista lago. Viene raccolto a mano in cassette, segue una delicata diraspatura e una macerazione di due ore. Segue una pressatura soffice, il mosto viene decantato a freddo per poi essere travasato in vasche di acciaio inox dove fermenta a temperatura controllata. Permane sulle fecce nobili fino all'imbottigliamento. Il colore è rosa porpora con un naso tropicale e balsamico, mentre al palato è sapido e lungo con una grande persistenza aromatica.

ABBINAMENTI: crostacei, antipasti misti, primi piatti a base di pesce.

ALCOL: 12,5 %

FORMATO: 0,75 l

TEMPERATURA: 10/12 °C





LE CANTORIE
FRANCIACORTA

LE CANTORIE della famiglia Bontempi e Firmo ha una produzione annua di circa 70000 bottiglie l'anno, raggiunte esclusivamente con uve proveniente solo da i vigneti collinari e di proprietà della famiglia, ottenute con una premura ed una passione per la vigna che hanno radici lontane nel tempo, che si ricollegano inevitabilmente al nonno, Luigi Bontempi soprannominato sin da piccolo "Balenc", (dal dialetto "Balencare" cioè barcollare) il cui amore per la terra tramandato al figlio Emiliano Bontempi ha ispirato nel 1998 la nascita di questa nuova realtà vinicola.

Anche il nome Cantorie deriva dall'appellativo dialettale della collina su cui domina la cantina, e si può ricondurre all'interpretazione che si fonda sulla più autentica tradizione locale.

Infatti fra gli anziani del luogo c'è chi afferma che il termine sia stato adottato per la particolare morfologia a terrazze della collina, che aprendosi esattamente alle spalle del paese di Gussago è in una posizione strategica... baciata dal sole di giorno e pronta ad accogliere la luce lunare la notte, queste particolari condizioni insieme ad un clima favorevole spingono le cicale a cantare all'unisono durante il periodo vendemmiale sia di giorno che di notte.

LOMBARDIA AZ. AGR. LE CANTORIE

"CANTO DELLE CICALI" EXTRA BRUT DOCG

**SPUMANTE
FRANCIACORTA DOCG**

**VITIGNI
CHARDONNAY 80%
PINOT NERO 20%**



Le Cantorie si impegna da sempre nella vinificazione di Franciacorta di grande qualità. Per questo il suo Brut vanta affinamenti minimi di 30 mesi, ben 12 mesi in più dei 18 mesi imposti dal disciplinare Franciacorta. Il tempo passato sui lieviti risveglia nel vino inedite armonie, tutte da sperimentare. Questo Franciacorta è ottenuto con metodo classico da selezionatissime uve Chardonnay (80%) e Pinot nero (20%), e raccoglie in sé tutte le caratteristiche del territorio. È un prodotto complesso e allo stesso tempo fragrante, sapido e minerale, con un perlage finissimo e profumi fruttati e di lievito, eleganti e raffinati al palato. Un bollicine ottimo come aperitivo, ma capace di accompagnare in modo eccellente anche l'intero pasto.

"ARMONIA" FRANCIACORTA SATEN DOCG

**SPUMANTE
FRANCIACORTA DOCG**

**VITIGNI
100% CHARDONNAY**



Maturazione: Il vino ha una permanenza sui lieviti per un minimo di 30/36 mesi prima della sboccatura. Vinificazione: Il mosto viene ottenuto per pressatura soffice delle uve selezionate e successivamente viene raccolto in vasche d'acciaio, dove avviene la prima fermentazione alcolica controllata mediante basse temperature (15-16 gradi) per esaltare i profumi e la finezza del vino. La cuvée è ottenuta attraverso la meticolosa miscelazione di vini conservati sia in vasche d'acciaio (80%) che in piccole botti di rovere (20%) per un massimo di otto mesi. Grado Alcolico: 13 %



LOMBARDIA AZ. AGR. LE CANTORIE

FRANCIACORTA ROSE' DOCG

ROSI DELLE MARGHERITE FRANCIACORTA DOCG MILLESIMATO

**VITIGNI
100% PINOT NERO**



Maturazione: Il vino ha una permanenza sui lieviti per un minimo di 24 mesi prima della sboccatura.

Vinificazione: L'uva viene vendemmiata a mano in piccole cassette da massimo 17 kg ciascuna e immediatamente portate in cantina. Successivamente il mosto ottenuto viene lasciato a contatto con le proprie bucce per circa 8/10 ore, per estrarre il colore rosato. Dopo circa otto mesi dalla vendemmia, il vino viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati e lasciato ad affinare per 30 mesi. In seguito viene eseguito il remuage manuale e quindi la sboccatura con successivo confezionamento. Grado Alcolico: 13 %

PAS DOSE RIS. FRANCIACORTA DOCG MILL.

FRANCIACORTA DOCG RISERVA 72 MESI PAS DOSE'

**VITIGNI
80% CHARDONNAY
20% PINOT NERO**



Dal frutto di annate particolarmente eccezionali nasce il fiore all'occhiello dell'azienda: il PAS DOSE' GRAN RISERVA.

Un vino che non viene prodotto ad ogni vendemmia, infatti l'enologo attende con pazienza l'annata meritevole, con particolare pregio e finezza per poter dar vita a questo Franciacorta importante. Un 10% del mosto selezionato viene fatto fermentare in barrique e lasciato per un minimo di tre mesi, in batonage sulle proprie fecce nobili, poi dopo la presa di spuma affronta un lungo affinamento di ben 72 mesi di permanenza sui propri lieviti. La mancata aggiunta della liqueur d'expedition fa sì che nel bicchiere si ritrovi tutta la purezza e l'eleganza del vino base Franciacorta.



LOMBARDIA AZ. AGR. LE CANTORIE

"ROSSO GIULIA" RIS. DOC CELLATICA

VINO ROSSO DOC CELLATICA

VITIGNI
35% BARBERA
35% MARZEMINO
20% INCROCIO TERZI
10% SCHIAVA GENTILE



Barbera, Marzemino, Incrocio Terzi e schiava Gentile sono i vitigni principali di questo importante rosso de Le Cantorie. Prodotto da vigne di quasi quarant'anni, coltivate ancora a pergola trentina, presenta un colore rosso rubino brillante, profumo vinoso e fruttato di sottobosco, tipico; gusto rotondo e pulito, con una morbidezza e persistenza che saprà sorprendervi. Queste le caratteristiche peculiari di "Rossogiulia". Questa piccola, ma storica DOC "CELLATICA" che si sovrappone al margine est della Franciacorta perfettamente si esprime nella bottiglia, così come viene trasferita in maniera energica dal territorio, alla vite ed infine al grappolo, che caratterizza in modo così marcato gli aromi di questo vino fatto affinare per 18 mesi in barrique di rovere Francese.

"BALENC" ROSSO SEBINO RISERVA IGT

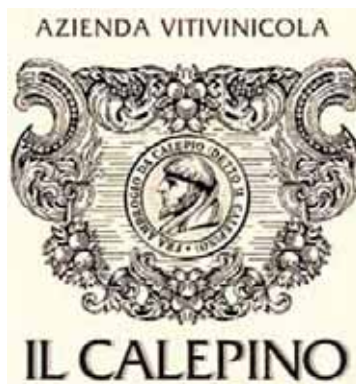
VINO ROSSO IGT SEBINO

VITIGNI
60% MERLOT
30% CABERNET SAUV.
10% CABERNET FRANC



Vino dedicato al nonno paterno il cui soprannome era appunto "Balenc". Struttura e corpo molto ben definiti riconoscibili dalla vendemmia tardiva e appassimenti in pianta delle uve cabernet e poi vinificato con macerazione sulle bucce per più di un mese. Il pregiato vino poi viene fatto affinare in piccole botti di rovere francese per un massimo di 24 mesi. Da solo un trionfo di aromi, dal profumo speziato, complesso con sentori di frutti rossi quali ciliegia mora ed ancora susina; il tutto aromatizzato da una persistenza incredibilmente lunga. Per darvi solo una vaga idea di quello che potrete trovare nel bicchiere, è un vino che assaporato va ascoltato: note vibrante sempre in perfetta armonia per il teatro del vostro palato.





Zona di produzione di vini DOC omonimi situata sulle colline orobiche delineate ad est dal fiume Oglio e ad ovest dal fiume Adda.

Castelli Calepio è il suo centro geografico e l'origine del nome è greca, da "Kalòs" che sta per "buono" e "Pino" che vuol dire "bevo", testimonianza della sua antica tradizione enologica.

Già nel 1500, il letterato Girolamo Muzio scriveva: "La bontà e l'abbondanza del vino hanno dato il nome a Calepio, terra più fertile di quella di Alcinoo"

L'azienda "Il Calepino" fonde nella sua denominazione i valori enologici e culturali della zona collinare denominata Valcalepio.

Fu Angelo Plebani, nel 1972, a ideare e fondare l'azienda, battezzandola con questo nome curioso, legando inscindibilmente le pregiate bottiglie e il famoso frate enciclopedico.

Nella zona a Denominazione di Origine Controllata Valcalepio, l'azienda Il Calepino estende i vigneti su terrazzoni morenici (denominati Surúe), dove la vite trova da sempre felice dimora: il terreno drenante è ideale per ottenere un ottimo stato di maturazione delle uve e quindi vini dal bouquet intenso, complesso e tipico.

LOMBARDIA AZ. AGR. VITIVINICOLA IL CALEPINO

" IL CALEPINO " NON DOSATO

METODO CLASSICO PAS DOSE'

**VITIGNI
70% CHARDONNAY
30% PINOT NERO**



Colore: giallo paglierino carico con riflessi dorati
Perlage: spuma bianca ed evanescente, perlage fine e persistente
Profumo: maturo con ricordi di crosta di pane, lievito, miele di castagno, fiori di campo e fieno
Sapore: evoluto, pieno e piacevolmente secco. La sua "evoluzione" lo rende elegante e intrigante. Vino adatto a palati esigenti che sanno apprezzare le sfumature di vini ben invecchiati
Abbinamento: si esalta con crostacei e molluschi, pesce e carni bianche.

" IL CALEPINO "METODO CLASSICO BRUT

METODO CLASSICO BRUT

**VITIGNI
70% CHARDONNAY
30% PINOT NERO**



Colore: giallo paglierino
Perlage: spuma bianca ed evanescente, perlage fine e persistente
Profumo: fruttato con ricordi di pera, mela e frutta tropicale, evoluto con ricordi di crosta di pane, lievito e miele di acacia
Sapore: pieno, armonico e intenso; al gusto è caratterizzato da un finale persistente di agrumi e pera matura. Si amplificano nel palato le sensazioni percepite all'olfatto. Una buona acidità rende il prodotto fresco ed invitante
Abbinamento: ottimo come aperitivo, si esalta con crostacei e molluschi.

LOMBARDIA AZ. AGR. VITIVINICOLA IL CALEPINO

METODO CLASSICO FRA AMBROGIO RIS.



***METODO CLASSICO
BRUT RISERVA***

***VITIGNI
70% CHARDONNAY
30% PINOT NERO***

Maturazione: Affinamento in botte: 80% in acciaio, 20% in barriques.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: giallo paglierino carico con riflessi dorati, con perlage dalla spuma bianca ed evanescente, ma fine e persistente.

Profumo: evoluto, maturo ed elegante con ricordi di crosta di pane, lievito, miele di acacia, fiori di campo, vaniglia e cioccolato

Abbinamenti Gastronomici: Vino che si accompagna tutto il pasto e si esalta con crostacei e molluschi. Le sue molteplici qualità fanno sì che si possa apprezzare a tutte le ore.



LOMBARDIA AZ. AGR.VITIVINICOLA IL CALEPINO

VALCALEPPIO ROSSO DOC " SURJE "

VINO ROSSO

**VITIGNO
MERLOT 50%
CABERNET SAUVIGNON 50%**



Colore rosso intenso con riflessi porpora.
Profumo profumo intenso , armonico ed elegante con ricordi di frutta matura e netta apertura a profumi secondari di legno tostato e cannella.
Sapore Caldo , avvolgente e piacevolmente tannico. Nel palato si esalta l'armonia di gusti che in sequenza si percepiscono dalla vaniglia al caffè tostato dalla frutta matura, alle spezie.
Abbinamento. Carni rosse , arrosti tradizionali formaggi stagionati.
Conservazione Vino adatto a lungo affinamento in bottiglia (anche >10 anni) che esalta le sue grandissime caratteristiche conservato in ambienti poco illuminati e a temperatura costante e non comunque superiore ai 20°.
Gradazione 13,50 % vol

" KALOS " CABERNET SAUVIGNON IGT

VINO ROSSO RISERVA

**VITIGNI
100% CABERNET
SAUVIGNON**



Maturazione: Affinamento per 30 mesi in barriques.
Caratteristiche Organolettiche: Colore: rosso rubino carico con riflessi porpora. Profumo: complesso, evoluto e interminabile che ricorda la marasca, il caffè, le spezie la prugna cotta, la frutta sottospirito l'immane erbaceo tipico del Cabernet. Sapore caldo, avvolgente complesso
Abbinamenti Gastronomici: Abbinamento: carni rosse, arrosti tradizionali e formaggi stagionati. Ottimo come vino da meditazione.
Grado Alcolico: 15 %





ALESSIO
BRANDOLINI

I nostri vigneti sono situati nei comuni di San Damiano al Colle per la maggior parte, mentre in minor quantità nei comuni di Rovescala e Montù Beccaria, per un totale di 9 ettari.

Le varietà coltivate sono: Barbera, Croatina, Uva Rara, Pinot Nero da vinificazione in rosso, Malvasia, Riesling, Chardonnay, Pinot Nero da vinificazione in bianco.

L'azienda Brandolini nasce nel 1873 con il mio bisnonno Carlo nel comune di San Damiano al Colle, dove tuttora viviamo; l'attività è stata poi portata avanti sia da mio nonno Aristide, prima, che da mio padre Costante, successivamente, che ha condotto l'azienda fino ad alcuni anni fa, quando, neolaureato, ho assunto la conduzione dell'azienda, pieno di idee ed entusiasmo.

LOMBARDIA AZ. AGR. BRANDOLINI ALESSIO

"BARDUGHINO " MALVASIA IGT

**VINO
BIANCO IGT**

**VITIGNI
MALVASIA
DI CANDIA 100%**



Prodotto esclusivamente in annate favorevoli. Le uve vengono raccolte in cassetta e fermentate a bassissima temperatura in riduzione.

Il vino rimane sulle feccie fini fino al momento dell'imbottigliamento, che avviene dopo circa 10 mesi. Riposa in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

Di colore giallo paglierino, l'impatto al naso risulta intenso con sentori di albicocca, pera ed erbe balsamiche. In bocca risulta equilibrato, caldo, di buona struttura e persistente.

GRADAZIONE ALCOLICA 13%

"IL CAMPETTO" PINOT NERO VINIF. BIANCO

**VINO
BIANCO IGT**

**VITIGNI
85 % PINOT NERO
15 % CHARDONNAY**



Il mosto dopo la pressatura soffice viene lasciato fermentare a bassa temperatura per 12 giorni. Il vino viene lasciato riposare in vasche d'acciaio per alcuni mesi e quindi imbottigliato.

Di colore giallo verdolino, al naso risulta floreale, con sentori di fiori bianchi e frutta a polpa bianca. In bocca risulta abbastanza morbido, con una buona acidità e freschezza.

.GRADAZIONE ALCOLICA 12,50%

LOMBARDIA AZ. AGR BRANDOLINI ALESSIO

“ IL SOFFIO ” BONARDA OLTREPO DOC

**VINO
ROSSO DOC
FERMO**

**VITIGNI
100% CROATINA**



L'uva viene raccolta quando ha raggiunto un'adeguata maturazione polifenolica. Dopo un'accurata cernita dei grappoli, il mosto viene fatto fermentare per circa quaranta giorni a contatto con le bucce.

Il vino lasciato in vasi vinari d'acciaio a temperatura controllata per 12 mesi ed affinato in bottiglia per un minimo di 6 mesi. Il 5% subisce un passaggio in barriques per 12 mesi.

Al naso emergono i profumi dei piccoli frutti rossi: fragoline, more, mirtilli, ribes. Il vino è dotato di buona acidità e tannicità, è decisamente un vino di corpo.

GRADAZIONE ALCOLICA 14,5%

“ IL CASSINO ” BONARDA OLTREPO DOC

**VINO
ROSSO DOC
FRIZZANTE**

**VITIGNI
100% CROATINA**



Dopo la pigiatura, viene effettuata una macerazione della durata di un mese.

Il vino lasciato in vasche d'acciaio per alcuni mesi e quindi imbottigliato.

Di colore rosso rubino, al naso risulta fruttato, con i tipici sentori di ciliegia e marasca, con un leggero sentore floreale.

Abbastanza strutturato e tannico, l'acidità è contenuta ed è equilibrata da una buona morbidezza.

GRADAZIONE ALCOLICA 13,50%



LOMBARDIA AZ. AGR. BRANDOLINI ALESSIO

"IL BENEFICIO" ROSSO RISERVA

**VIONO
ROSSO RISERVA
IGT
VITIGNI
70% CROATINA
30% BARBERA**



Prodotto esclusivamente in annate favorevoli.

Una volta pigiate le uve vengono fatte fermentare a contatto con le bucce per circa quaranta giorni.

Il vino viene affinato in barriques di rovere francese per 15 mesi, in vasca di cemento vetrificato per un anno in modo da stabilizzarsi naturalmente senza l'utilizzo di chiarificanti e riposa in bottiglia per un minimo di 12 mesi.

Di colore rosso rubino, l'impatto al naso risulta inteso, con sentori di frutta rossa quali marasca e mora e di spezie come la cannella. E' un vino equilibrato, caldo di grande struttura e persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA 14,5%

"AL NEGRÈS" ROSSO RISERVA

**VIONO
ROSSO RISERVA
IGT
VITIGNI
100% PINOT NERO**



Prodotto esclusivamente in annate favorevoli.

Una volta pigiate le uve vengono fatte fermentare a contatto con le bucce per circa quindici giorni.

Di colore rosso granato, l'impatto al naso risulta inteso, con sentori di frutta rossa quali marasca e ribes. E' un vino equilibrato, caldo, di buona struttura e persistenza.

"Al Negrès" viene prodotto da un vigneto di uve Pinot Nero nel comune di San Damiano al Colle.

Il vigneto si trova su colline esposte al sole ad un'altezza compresa tra 250 e 300 s.l.m.

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%



LOMBARDIA AZ. AGR. BRANDOLINI ALESSIO

"IL POZZO" BARBERA PROVINCIA DI PAVIA IGT.

**VINO
ROSSO**

**VITIGNO
BARBERA 100%**



Vigneti: "Il Pozzo" viene prodotto da un vigneto di uve Barbera nel comune di San Damiano al Colle.

Il vigneto si trova su colline esposte al sole ad un'altezza compresa tra 250 e 300 s.l.m.

Vinificazione: prodotto esclusivamente in annate favorevoli.

Caratteristiche sensoriali: di colore rosso rubino, di grande complessità ed equilibrio, ha aromi ampi con sentori di marasca, caffè e cacao. Il gusto è morbido, con una lunga persistenza.

Abbinamenti: Carni rosse e selvaggina.

Temperatura di servizio: 16°-18°.

"I PRÀ" RIESLING PROVINCIA DI PAVIA IGT.

**VINO
BIANCO**

**VITIGNO
RIESLING RENANO 100%**



Vigneti: "I Prà" viene prodotto da un vigneto di uve Riesling Renano nel comune di San Damiano al Colle.

Il vigneto si trova su colline esposte al sole ad un'altezza compresa tra 250 e 300 s.l.m.

Vinificazione: prodotto esclusivamente in annate favorevoli.

Caratteristiche sensoriali: di colore giallo paglierino, l'impatto al naso risulta inteso, con sentori di frutta bianca matura, erbe balsamiche e idrocarburi. In bocca risulta equilibrato, caldo, di grande struttura e persistenza.

Abbinamenti: Pollame, carni bianche e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 10°-12°

LOMBARDIA AZ. AGR. BRANDOLINI ALESSIO

"LUOGO D'AGOSTO" METODO CLASSICO VSQ

LUOGO D'AGOSTO METODO CLASSICO DOCG

VITIGNI 100% PINOT NERO



Prodotto esclusivamente in annate favorevoli. Le uve vengono raccolte in cassetta da 18 kg e viene tenuta solo la prima spremitura (40% dell'uva iniziale) Il vino rimane sulle feccie fini fino al momento del tiraggio, dove viene aggiunto lo "sciroppo di tiraggio". Viene poi imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

Le bottiglie accatastate restano almeno 48 mesi a contatto con i lieviti prima del "remouage", con lo scopo di arrivare in futuro a 70 mesi. Successivamente vengono sboccate e dosate solo con lo stesso vino.

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%

"NOTE D'AGOSTO " PINOT NERO CRUASE'

METODO CLASSICO DOCG

VITIGNI 100% PINOT NERO



Prodotto esclusivamente in annate favorevoli.

Le uve vengono raccolte in cassetta da 18 kg e viene tenuta solo la prima spremitura (40% dell'uva iniziale) Viene fatta una breve macerazione di 3/4 ore sulle bucce in modo da avere il colore rosato tipico. Il vino rimane sulle feccie fini fino al momento del tiraggio, dove viene aggiunto lo "sciroppo di tiraggio". Viene poi imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

Le bottiglie accatastate restano almeno 52 mesi a contatto con i lieviti prima del "remouage", con lo scopo di arrivare in futuro a 60 mesi. Successivamente vengono sboccate e dosate solo con lo stesso vino.





Dal 1969 ad oggi, prima i genitori, Arnaldo, enologo, e Marta, poi i figli Paolo, dottore in Economia, e Marco, laureatosi in Scienze Agrarie con indirizzo in Viticoltura ed Enologia, continuano il lavoro di sperimentazione e innovazione nel rispetto delle caratteristiche dei prodotti della Valpolicella.

L'azienda vinifica solo uve provenienti dai propri vigneti, piantati nelle proporzioni previste dai disciplinari: la loro destinazione per la produzione di Amarone, Valpolicella o vino da Ripasso viene decisa anno per anno, secondo le caratteristiche delle uve rispetto all'andamento stagionale. La posizione collinare e la favorevole esposizione ai venti permettono inoltre di avere un clima ideale per l'appassimento delle uve.

L'affinamento è condotto prevalentemente in botti di rovere di Slavonia di diversa età, con capacità compresa tra 10 e 60 ettolitri, con lo scopo di rispettare le caratteristiche del terroir che, attraverso profumi e sapori da esso derivanti, donano al vino carattere e riconoscibilità. Ciò è stato confermato nel tempo dall'attenzione che l'informazione del settore ha dedicato ai prodotti dell'Azienda.

VENETO AZ. AGR. LE RAGOSE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC

VINO ROSSO DOC

VITIGNI
50% CORVINA
20% RONDINELLA
20% CORVINONE
10% ALTRI VITIGNI



Vinificazione: In rosso dopo diraspatura pigiatura Fermentazione in acciaio per circa 20-30 giorni circa ad opera di lieviti indigeni, poi svinatura in vasche di stoccaggio di acciaio per 8-10 mesi.

Maturazione: Affinamento per 3/5 anni in botti di rovere di Slavonia di capacità da 10 a 60 ettolitri. Caratteristiche Organolettiche: Intenso, straordinariamente potente, con un concentrato di confettura di amarena. Denso e armonioso, è ricco e secco al palato, con tannini che permettono un lungo sviluppo in bottiglia

Abbinamenti Gastronomici: Arrostiti, Carni rosse, Cioccolata, Formaggi morbidi

Grado Alcolico: 15/16 %

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC

VINO ROSSO "LE SASSINE" DOC

VITIGNI
50% CORVINA
20% RONDINELLA
20% CORVINONE
10% ALTRI VITIGNI



Vinificazione: La fermentazione avviene in contenitori di acciaio per 10-15 giorni circa, ad opera di lieviti indigeni, poi svinatura del Valpolicella ottenuto in vasche di stoccaggio di acciaio. In gennaio-febbraio segue l'operazione di rissapa del vino Valpolicella prodotto a settembre-ottobre sulle vinacce dell'Amarone. La presenza di residuo zuccherino nelle vinacce dell'Amarone permette la rifermentazione del Valpolicella con estrazione dei caratteri tipici dell'Amarone: profumi di frutta appassita, alcolicità e struttura.



VENETO AZ. AGR. LE RAGOSE

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

**VINO ROSSO
DOC**
VITIGNI
50% CORVINA
20% RONDINELLA
20% CORVINONE
10% ALTRI VITIGNI



Vinificazione: La fermentazione avviene in contenitori di acciaio per 10-15 giorni circa, ad opera di lieviti indigeni, poi svinatura del Valpolicella ottenuto in vasche di stoccaggio di acciaio.

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino, con profumo di mandorla, e toni di rosa e ciliegia, dal gusto fresco e secco, piacevolmente amaro e tanninico.

Abbinamenti Gastronomici:

Si abbina con paste, minestre, salumi, bolliti, brasati, carni bianche e Rosse

Grado Alcolico: 13 %

RECIOTO CLASSICO VALPOLICELLA

**VINO ROSSO
DOC**
VITIGNI
50% CORVINA
20% RONDINELLA
20% CORVINONE
10% ALTRI VITIGNI



Vinificazione: Selezione manuale e posa direttamente in vigna in plateaux di plastica e legno. Appassimento delle uve raccolte in fruttai ad umidità e temperature controllate fino alla diraspigiatura che avviene nel periodo fine dicembre-gennaio. Caratteristiche Organolettiche: Intenso, di ciliegia concentrata e ribes. Frutti di bosco densi e maturi, con un pizzico di cioccolato fondente. Vino da dessert insolito, di potenza ed eleganza, armonico e seducente. litro produzione di Recioto Classico è limitata a 10-20 ettolitri per anno. Il termine "Recioto" deriva dal termine dialettale veronese «recia» cioè "orecchio" che indica la parte alta del grappolo, quella più ricca e con maggiore esposizione al sole. Grado Alcolico: 15/16 %





BALLANCIN

**L'azienda Ballancin
cura con amore la propria terra**

I vini dell'azienda Ballancin sono il frutto dell'esperienza di più generazioni, perfezionata da conoscenze scolastiche specifiche e dall'attenzione sempre rivolta alle nuove tecniche di coltivazione e vinificazione.

I titolari non tralasciano di curare personalmente anche la fase di vendita dei loro prodotti, instaurando e mantenendo buoni rapporti con una clientela esigente ed affezionata che nel tempo si è sempre più allargata, con presenza in Italia ed in alcune località europee.

VENETO AZ. AGR. LINO BALLANCIN

"MICEINA" PROSECCO EXTRA DRY DOC

PROSECCO EXTRA DRY

GLERA 100%



VINIFICAZIONE
Pressatura: soffice
Resa: 70%
Fermentazione e affinamento: in tini
d'acciaio termocondizionati
Presa di spuma: 30 gg.
Spumantizzazione: Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 16 gr. lt.
Gradazione alcolica: 11% vol.
Acidità totale: 6,10 gr. lt.
Pressione in bottiglia: 5 atm.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: caratterizzato da colore giallo
paglierino brillante con riflessi
verdognoli e perlage fine e persistente;
Olfatto: aroma tipicamente fruttato
(pera, mela) e floreale; Gusto: dal
sapore fruttato ed armonico.

ABBINAMENTI

Indicato per gli aperitivi, ideale
abbinamento a pranzi delicati e raffinati.
Ottimo per brindare in ogni momento
di festa. Servire a 4-5 C, stappando al
momento del consumo.

"MASERAL" PROSECCO EXTRA DRY DOC

PROSECCO EXTRA DRY MASERAL MILLESIMATO

GLERA 100%



VINIFICAZIONE
Pressatura: soffice
Resa: 70%
Fermentazione e affinamento: in tini
d'acciaio
termocondizionati
Presa di spuma: 30 gg.
Spumantizzazione: Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 17 gr. lt.
Gradazione alcolica: 11% vol.
Acidità totale: 6,10 gr. lt.
Pressione in bottiglia: 5 atm.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: si presenta con spuma gioiosa, fine
e persistente; Olfatto: spazia dal fruttato
(pera, mela) al floreale; Gusto: morbido,
vellutato ed al tempo stesso asciutto

ABBINAMENTI

Indicato come aperitivo ed ottimo per
brindare in ogni momento di festa. Servire
a 4-5 °C, stappando al momento del
consumo.



VENETO AZ. AGR. LINO BALLANCIN

PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

PROSECCO SUPERIORE DOCG SUPERIORE VALDOBBIADENE GLERA 100%



VINIFICAZIONE
Pressatura: soffice
Resa: 75%
Fermentazione e affinamento: in tini d'acciaio termocondizionati
Presatura di spuma: 30 gg.
Spumantizzazione: Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE
Residuo zuccherino: 10 gr. lt.
Gradazione alcolica: 11% vol.
Acidità totale: 6,30 gr. lt.
Pressione in bottiglia: 5 atm.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Vista: ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage fine e persistente.; Olfatto: ricco di sentori floreali (fiori d'acacia e rosa) e fruttati (mela verde, pera e agrumi); Gusto: al palato si presenta acidulo, fresco e molto equilibrato.

ABBINAMENTI
Indicato per aperitivi importanti e ottimo per brindare in ogni momento di festa. Servire a 4-5 C, stappando al momento del consumo.

PROSECCO EXTRA DRY DOCG

PROSECCO EXTRA DRY DOCG SUPERIORE VALDOBBIADENE GLERA 100%



VINIFICAZIONE
Pressatura: soffice
Resa: 75%
Fermentazione: in autoclave
Affinamento: in tini d'acciaio termocondizionati
Presatura di spuma: 30 gg.
Spumantizzazione: Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE
Residuo zuccherino: 17 gr. lt.
Gradazione alcolica: 11 % vol.
Acidità totale: 6 gr. lt.
Pressione in bottiglia: 5 atm.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Vista: ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage; Olfatto: ricco di sentori floreali e fruttati; Gusto: si presenta morbido con note acidule, fresco e molto equilibrato.

ABBINAMENTI
Indicato per aperitivi importanti ed ottimo per brindare ad ogni momento di festa
Servire a 4-5 °C, stappando al momento del consumo.



VENETO AZ. AGR. LINO BALLANCIN

PROSECCO MILLESIMATO BRUT



PROSECCO BRUT MILLESIMATO

**GLERA 90%
PINOT NERO 10%**

VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice

Resa: 70%

Fermentazione e affinamento: in tini d'acciaio termocondizionati

Presatura di spuma: minimo 60 gg.

Spumantizzazione: Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 11 gr. lt.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Acidità totale: 5,5-6 gr. lt.

Pressione in bottiglia: 5 atm.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: si presenta di colore rosa tenue.

Olfatto: sentori tipici del Prosecco (fiori bianchi e frutta a pasta bianca), arricchiti da note di frutta rossa.

Gusto: freschezza tipica del Prosecco, con maggiore rotondità e morbidezza.

ABBINAMENTI

Indicato per aperitivi o per accompagnare primi piatti leggeri. Ottimo a tutto pasto con piatti a base di pesce

Servire a 4-5°C, stappando al momento del consumo.





TONINORO

Nel 1956 il capostipite dell'azienda, Antonio Doro, arrivò in queste terre tra le più suggestive del comune di Vittorio Veneto. L'azienda si sviluppa in un'area collinare che si colloca perfettamente nel contesto della DOCG Conegliano Valdobbiadene. I nostri vigneti sono adagiati su pendii assoli ed insieme al particolare terreno si crea qui una micro zona che la rende unica e pregiata all'interno della denominazione.

La nostra tradizione di viticoltori, che parte dalla fine dell'ottocento, è stata tramandata di padre in figlio fino ad arrivare a Silvano e Massimo Doro che hanno intitolato al nonno Toni la propria azienda. Questo è il segno di un legame forte con la nostra terra, che non abbiamo ricevuto in eredità dai nostri avi ma l'abbiamo avuta in prestito dai nostri figli. Una filosofia che ci spinge ad un approccio sempre più ecocompatibile nel pieno rispetto del territorio che ci ospita. Rispetto che rivolgiamo anche alle nostre viti facendo molte operazioni a mano. Prime fra tutte la vendemmia che ci permette di completare il nostro percorso di qualità.

Tutto questo lavoro si traduce in un vino sincero, di una moderata corposità e con un esclusivo profumo fruttato e floreale. Un vino dai toni non troppi alti, per essere servito sia come aperitivo che a tavola. Un'emozione che ricorda la nostra terra.

VENETO AZ. AGR. TONIDORO

PROSECCO EXTRA DRY DOCG SUPERIORE

PROSECCO EXTRA DRY DOCG

VITIGNI 100% GLERA



DONO ha un doppio significato per noi.

Il primo, anche per motivi famigliari, è legato al Nonno Toni.

Egli ci ha donato la splendida opportunità di avere dei vigneti in un territorio unico e all'interno della DOCG del Prosecco Superiore.

Il secondo è legato alla natura che ci ospita. A volte può essere dura nei nostri confronti ma quando si arriva alla bottiglia di spumante vuol dire che, tutto sommato, ci ha comunque donato un'annata buona e meritevole di essere ricordata. Questo "Dono" è stato il nostro primo vino. Un Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Extra Dry, un metodo "Martinotti" d'eccellenza, per chi ama spumanti delicati, cremosi, dal perlage elegante, fine e persistente.

PROSECCO BRUT DRY DOCG SUPERIORE

PROSECCO BRUT DOCG

VITIGNI 100% GLERA



La valorizzazione e la tradizione sono raccolti in questo spumante brut dove i nostri vigneti più vecchi e sapienti danno vita ad un'altro "Dono", un Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Brut. Uno spumante dal colore giallo paglierino con una spuma fitta e cremosa e un perlage elegante, fine e persistente. Leggera la frutta agrumata, delicati i fiori di glicine e acacia, si abbinano benissimo ai filetti di spigola, pesce al forno e piatti delicati. Raffreddato a 6 - 8 °C, servito in una nostra geletta o in un secchiello con ghiaccio, delizierà le vostre serate.



VENETO AZ. AGR. TONIDORO

PROSECCO EXTRA BRUT DOCG SUPERIORE



**PROSECCO EXTRA
BRUT DOCG**

**RIVE DI
CARPESICA**

**VITIGNI
100% GLERA**

Conegliano Valdobbiadene DOCG Extra Brut Prosecco
Superiore DOCG

Esclusivamente Glera, nei diversi biotipi

Vendemmia : Completamente a mano con selezione delle
uve, in campagna e durante la raccolta. Le uve provengono
da una specifica particella, come indicato dal disciplinare
delle Rive. Pressatura soffice, separazione dei mosti,
fermentazione termo controllata. 70 gg in autoclave. Vino
fatto "a mano", con passione, in modo ecosostenibile e in un
territorio altamente vocato.

Note e caratteristiche: Colore giallo paglierino con una
spuma avvolgente e cremosa. Un perlage brioso, delicato
e piacevole. Molto piacevole sentori di fiori bianchi, agrumi
e mela verde che vengono valorizzati al meglio dal basso
residuo zuccherino.

La mineralità viene esaltata insieme alla sapidità e la
freschezza della nota fruttata.

Abbinamento : Valido a tutto pasto visto il basso residuo
zuccherino. Si abbina bene alle varie tipologie di pesce ma
anche con carni bianche e primi piatti.





I colli asolani sono un insieme di colline e dolci pendii punteggiati di vigneti e oliveti, che abbracciano la città di Asolo. Definita da Giosuè Carducci la “città dei cento orizzonti”, Asolo è uno dei centri storici più belli e suggestivi d’Italia. Raccolta entro le antiche mura che si diramano dalla Rocca – fortezza risalente al XII° secolo – questo borgo conserva in ogni scorcio testimonianze della sua millenaria storia. Luogo di fascino, la città fu meta di poeti e scrittori, artisti e viaggiatori, che qui trovarono ispirazione ed armonia. Tra questi il poeta inglese Robert Browning, la Divina del teatro Eleonora Duse, il compositore Gian Francesco Malipiero, la scrittrice e viaggiatrice inglese Freya Stark. Qui, fin dall’anno 1000 d.C., i monaci benedettini diffusero la cultura per la coltivazione della vite e il vino, che ebbe in seguito florido sviluppo con la Repubblica di Venezia.



5StarWines

90/100



ASOLO PROSECCO DOCG
EXTRA BRUT 'ERA GRANDE' 2016

90/100



ASOLO PROSECCO DOCG
BRUT 2016

91/100



ASOLO PROSECCO DOCG
EXTRA DRY 2016

vinitaly 2017

Nel cuore dei Colli Asolani, a Monfumo, nascono i nostri vini. La proprietà si sviluppa in diversi possedimenti: il Vigneto del Biss, il Vigneto del Longon e il Vigneto Era Grande, che grazie alle loro specificità offrono uve diverse per sapore e caratteristiche, le quali si sposano alla perfezione tra loro e riescono a conferire ai vini di Tenuta Amadio sentori e profumi che li rendono prodotti unici nel loro genere. Possiamo contare in 20 ha di proprietà, 12 dei quali coltivati a vigneto. In vigneto pratichiamo un'agricoltura di tipo sostenibile, perché crediamo sia importante preservare la nostra terra per poterla donare fertile alle generazioni successive, così come noi l'abbiamo ricevuta in eredità. L'eccellenza delle nostre uve viene preservata nelle lavorazioni in cantina, dove utilizziamo uve provenienti quasi esclusivamente da terreni di nostra conduzione. La vendemmia, proprio come un tempo, avviene manualmente in cassetta e quindi l'uva viene trasportata subito in cantina con un piccolo carro d'acciaio, per poter essere lavorata ancora fresca.

VENETO AZ. AGR. TENUTA AMADIO

PROSECCO DOC MONFUMINO

PROSECCO DOC

**VITIGNI
95% GLERA
5% BIANCHETTA**



Vino spumante tipico della Marca Trevigiana il nostro Prosecco Doc "Monfumino", nasce da una selezione delle nostre uve nel territorio del comune di Monfumo; da cui prende il nome. Fresco ed equilibrato, armonico nei profumi è un vino giovane che si presta per ogni occasione, come aperitivo ed accompagnato a piatti leggeri. Spumantizzazione Metodo Martinotti-Charmat in autoclavi d'acciaio
Presa di spuma 30 giorni
Colore Brillante, giallo paglierino
Profumo Fruttato di mela renetta e fiori bianchi
Gusto Fresco ed elegante
Perlage Fine e persistente
Gradazione 11,5% vol
Residuo zuccherino 12 gr/lit di zuccheri

PROSECCO BRUT DOCG ASOLO

PROSECCO BRUT DOCG

**VITIGNI
100% GLERA**



Spumante dal colore giallo paglierino scarico con perlage persistente e vivace.
Gusto sapido e fresco di acidità con note sensoriali di pera, agrumi e frutta tropicale.
Spumantizzazione Metodo Martinotti-Charmat in autoclavi d'acciaio
Presa di spuma 40 giorni
Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo Sentori di mela, frutta esotica e agrumi
Gusto Fresco ed equilibrato con note finali agrumate
Perlage A grana fine e persistente



VENETO AZ. AGR. TENUTA AMADIO

PROSECCO EXTRA BRUT DOCG

PROSECCO EXTRA BRUT DOCG "ERA GRANDE"

**VITIGNI
100% GLERA**



Spumante ottenuto dalle uve delle nostre vecchie viti di Monfumo. Vino dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi e perlage elegante e persistente. Al palato è fresco, sapido e cremoso. Al naso è armonico ed elegante con sentori di mela gialla, pera ed una delicata nota minerale. Ottimo accompagnamento ai piatti di pesce. Vendemmia Manuale con selezione dei grappoli
Periodo di vendemmia Ultima decade di settembre
Spumantizzazione Metodo Martinotti-Charmat in autoclave per circa 50 giorni, con sosta sui lieviti
Residuo zuccherino 3 g/lit



90/100

PROSECCO EXTRA DRY DOCG ASOLO

PROSECCO EXTRA DRY DOCG

**VITIGNI
100% GLERA**



Spumante dal colore giallo paglierino brillante, perlage e grana fine e persistente. Possiede un profumo intenso e fruttato con sentori caratteristici di mela e pera. Gusto fresco ed equilibrato. Vinificazione In bianco, a temperatura controllata con pressatura soffice in assenza di aria
Spumantizzazione Metodo Martinotti-Charmat in autoclavi d'acciaio
Presatura di spuma 40 giorni



DIVISIONEVINI.COM

VENETO AZ. AGR. TENUTA AMADIO

PROSECCO DRY DOCG MILLESIMATO

PROSECCO DRY DOCG MILLESIMATO

**VITIGNI
100% GLERA**



“Il nostro Prosecco Millesimato nasce per offrire la massima qualità attraverso una attenta selezione dei grappoli più maturi e dorati.”
Dalle migliori uve glera nasce uno spumante Millesimato di colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente e spuma cremosa. Vino elegante ed armonico con note floreali di fiori d’acacia e fruttate di pesca bianca e mela.

Residuo zuccherino 23 g/lit

SPUMANTE ROSE' ASOLO

SPUMANTE ROSE'

**VITIGNI
100% PINO NERO**



Spumante dal colore rosa intenso, con perlage fine e persistente. Elegante nei profumi, fruttati di ciliegia, lampone e ribes, floreali di rosa e violetta.
Gusto fresco ed equilibrato con una buona acidità.
Presa di spuma 40 giorni
Vinificazione In bianco con pressatura soffice e successiva macerazione delle bucce
Fermentazione In serbatoi d’acciaio inossidabile a temperatura controllata
Presa di spuma Metodo Martinotti-Charmat in autoclavi d’acciaio per 40 giorni
Affinamento In bottiglia per almeno tre mesi

Residuo zuccherino 15 g/lit





"Una sera dell'inverno 1997, mentre seduto di fronte al camino bevevo – assaporandone ogni sorso – un vecchio *Champagne blanc de noirs* acquistato in Francia durante uno dei miei numerosi pellegrinaggi vinicoli, decisi di onorare quell'uva meravigliosa che si chiama Pinot Nero, e che anch'io volevo creare bollicine importanti e complesse, che non si fermassero alla bocca ma che arrivassero prima al cervello, e da lì, dritte al cuore.

Ed è appunto da quella sera che decisi di dedicare a cantina una parte della casa sui colli vicentini per poter lavorare a vini che trovassero un loro posto nelle collezioni degli appassionati. Ovviamente non poteva mancare la vinificazione in rosso che mi ha portato a ricercare una mia interpretazione, rispettosa del nostro *terroir* e della mia personalità, anno dopo anno, vendemmia dopo vendemmia" *Marco Buvoli*.

L'Opificio del Pinot Nero è l'azienda nata per commercializzare i vini pensati e sviluppati da Marco Buvoli a partire da quella sera, da quella bottiglia e da quel camino.

VENETO L'OPIFICIO DEL VINO NERO MARCO BUVOLI

METODO CLASSICO TRE

VINO BIANCO

VITIGNO PINOT NERO 100%



Al naso immediata sensazione di delicata eleganza, quasi un vino che frena prima di avvolgerti completamente. Dotato dello stile molto riconoscibile del produttore, si esprime al naso con fiori disidratati, seguiti da un touch di gelatina di frutta agrumata (bergamotto, limone, cedro). Poi ecco la frutta, pesca bianca leggermente immatura e susina gialla. Sul finale emergono le erbe aromatiche: timo e salvia appena colte. Al palato il vino si presenta fresco, pulito, la sua morbidezza emerge in una sensazione di cremosità che riempie la nostra bocca. Ritornano gli aromi di erbe aromatiche più intense per un vino di corpo, profondo in tensioni minerali.

L'imbottigliamento per la presa di spuma avviene normalmente in primavera, assemblando basi di diverse annate, di cui una parte di riserva vecchia affinata in legno. Dopo la sboccatura sosta ancora qualche mese prima della messa in commercio per permettere alla liqueur di integrarsi.

METODO CLASSICO ROSÉ TRE

VINO BIANCO

VITIGNO PINOT NERO 100%



Per questa cuvée utilizzo una parte di vino affinato in legno e una parte conservata in acciaio: la prima dona complessità, la seconda freschezza e frutto.

Deciso e vivace all'olfatto, con perlage sottile, dal calice emergono intensi i fiori d'arancio, mirtillo e more che si intrecciano alle note floreali. Sul finale ecco un sottofondo di nocciole e mandorle tostate. Vino di equilibrio tra freschezze e sapidità, in bocca concede una lieve sensazione astringente data dalla presenza di bei tannini nel retrogusto, con un'ulteriore spinta delle note di arancia sanguinella e scorza di pompelmo. Avvolgente e rotondo al sorso, termina con un finale misto di tensione e piacevolezza.



VENETO L'OPIFICIO DEL VINO NERO MARCO BUVOLI

METODO CLASSICO BRUT QUATTRO

VINO BIANCO

VITIGNO PINOT NERO 100%



Il Brut QUATTRO è il mio spumante più classico e forse più muscoloso, quello che potete bere in qualunque momento della giornata, ai pasti o da solo. L'imbottigliamento per la presa di spuma avviene normalmente in primavera, assemblando basi di annate diverse, aggiungendo una piccola parte di riserva Solera affinata in legno.

Ha sostato per 48 mesi sui lieviti e lo ritengo uno spumante dotato di forte personalità, elegante, molto blanc de noirs. È perfetto in abbinamento a piatti ben conditi a base di carni bianche, pesce e frutti di mare oppure con primi piatti saporiti.

METODO CLASSICO PAS DOSÉ CINQUE

VINO BIANCO

VITIGNO PINOT NERO 100%



È una bollicina tagliente, diretta, senza compromessi. Può non piacere a tutti, in genere è il punto di arrivo di lungo percorso di conoscenza del Metodo Classico, ma gli appassionati aumentano ogni anno.

Il Pas Dosé CINQUE nasce da una cuvée che ha sostato oltre 5 anni sui lieviti prima di essere degorgiata, utilizzando vino della stessa partita per il rabbocco. È una bolla con un'evoluzione non troppo spinta, nel senso che accenna note terziarie ma senza aggressività, e per questo motivo viene molto apprezzata in accostamento a qualunque pietanza. A me piace particolarmente il suo profumo e il fatto che sia uno spumante per nulla arrogante: non ti colpisce per potenza o sentori estremi, è un vino umile ma molto, molto sicuro di sé.

VENETO L'OPIFICIO DEL VINO NERO MARCO BUVOLI

METODO CLASSICO EXTRA BRUT SUPER-SEI

VINO BIANCO

VITIGNO PINOT NERO 100%



L'Extra Brut SUPER-SEI nasce da un assemblaggio molto attento e particolare di vini di numerose annate, di cui una parte proveniente da una riserva vecchia affinata in legno. Ha sostato sui lieviti per oltre 6 anni prima di essere degorgiato.

Al colore mostra il segno del lungo affinamento, ma in bocca presenta grande freschezza e bevibilità, unita a una lunghissima persistenza aromatica ed a una bolla fine e giustamente persistente.

Chi ama certi Champagne credo ne rimarrà soddisfatto.

METODO CLASSICO ROSÉ SETTE

VINO BIANCO

VITIGNO PINOT NERO 100%



Il Rosé SETTE è una bollicina complessa e difficile, amata da chi cerca le sensazioni di certi vecchi Champagne. I vini vengono in genere affinati in legno e poi assemblati per la presa di spuma che avviene normalmente fra maggio e giugno.

Al naso apre delicatamente il suo bouquet con i fiori di zagara (fiori d'arancio), per poi lasciare spazio al frutto concentrato di pesche nettarine e albicocche mature, quasi sciroppate, seguite da note di macchia mediterranea, di rosmarino e timo.

Al sorso è deciso, le sensazioni saline sono più accentuate rispetto all'olfatto e rilasciano una sapidità finale sulle papille gustative che ripulisce e genera una bocca tonificata e rinfrescata.

Il palato si presenta morbido, ma allo stesso tempo ricco di densità. Sul finale poi le note fumé che si manifestano in sentori di paglia bruciata sono la chiusura ideale per la sua complessità.



VENETO L'OPIFICIO DEL VINO NERO MARCO BUVOLI

METODO CLASSICO EXTRA BRUT IL GRANDE OTTO

VINO BIANCO

VITIGNO PINOT NERO 100%



L'Extra Brut SUPER-SEI nasce da un assemblaggio molto attento e particolare di vini di numerose annate, di cui una parte proveniente da una riserva vecchia affinata in legno. Ha sostato sui lieviti per oltre 6 anni prima di essere degorgiato.

Al colore mostra il segno del lungo affinamento, ma in bocca presenta grande freschezza e bevibilità, unita a una lunghissima persistenza aromatica ed a una bolla fine e giustamente persistente.

Chi ama certi Champagne credo ne rimarrà soddisfatto.

METODO CLASSICO EXTRA BRUT NOVE

VINO BIANCO

VITIGNO PINOT NERO 100%



L'Extra Brut NOVE nasce dall'assemblaggio di diverse annate, di cui una parte di Riserva Metodo Solera affinata in legno. Ha sostato sui lieviti per oltre nove anni prima di essere degorgiato.

Le note ossidative ricordano i vecchi Champagne e quando – scaldandosi nel bicchiere – il vino sprigiona accattivanti profumi terziari, di spezie e di torba. In bocca è lungo e complesso, con note di noce, miele, spezie, tabacco e funghi, supportati da una bolla fine ed educata.

Io lo degusto volentieri non troppo freddo, in un bicchiere ampio, a fine cena, magari con un formaggio caprino, meglio se stagionato. È una bollicina da chiacchiera, perché non ti confonde la testa e fa parlare il cuore.



VENETO L'OPIFICIO DEL VINO NERO MARCO BUVOLI

METODO CLASSICO EXTRA BRUT DIECI

VINO BIANCO

VITIGNO PINOT NERO 100%



Lo spumante Metodo Classico DIECI Extra Brut nasce dall'assemblaggio di basi di annate diverse, di cui una parte affinata in legno, ed ha rifermentato in bottiglia per oltre 10 anni.

Il colore è caldo e carico, e prepara ai decisi profumi terziari che avvolgono immediatamente il naso, prima di arricchirsi di frutta essiccata, mela cotta e pan brioche. In bocca ha una potenza espressiva unica, con note evolutive e speziate sostenute da un'acidità forte e viva.

È una bollicina assolutamente da pasto e un ottimo bicchiere da conversazione dopo la cena. Dopo averlo versato in un ampio bicchiere, consiglio di attendere qualche minuto prima di degustarlo, per permettere al vino di aprirsi. Nelle degustazioni alla cieca è però quello che quasi sempre ottiene il punteggio maggiore grazie alla sua straordinaria potenza e persistenza aromatica. Come al solito, sta a voi giudicare e qualunque cosa ne pensiate di questo spumante, voi avete ragione e lui non cambierà.

METODO CLASSICO EXTRA BRUT DODICI

VINO BIANCO

VITIGNO PINOT NERO 100%



Quando presento questo spumante e lo verso delicatamente in un ampio calice, di solito si crea un improvviso silenzio in sala. Tutti fissano il colore ambrato, dovuto alla lunga evoluzione in bottiglia, e annusano il calice alla ricerca delle parole giuste per descrivere un vino così particolare ed evoluto. Il silenzio di solito persiste a lungo e nessuno si distrae.

A questo punto forse è meglio che taccia anch'io e che lasci parlare il DODICI.



VENETO L'OPIFICIO DEL VINO NERO MARCO BUVOLI

PINOT NERO



VINO ROSSO

VITIGNO PINOT NERO 100%

Dopo una primavera giustamente piovosa e con temperature nella norma, l'estate 2017 è stata molto calda e seccata e le uve delle varietà precoci come il PINOT NERO hanno raggiunto velocemente la piena maturazione zuccherina, ma in maniera un po' più irregolare quella polifenolica. Le vendemmie sono state mediamente anticipate di 10-12 giorni rispetto alla media.

Le uve sono state vendemmiate manualmente, scartando i grappoli che presentavano scottature o colorazione irregolare.

Le bottiglie hanno riposato nelle nostre cantine per quasi 3 anni prima dell'inizio della commercializzazione.

Il vino sfoggia un colore rubino lieve e delicato, con un ventaglio olfattivo che si apre su note di creme de cassis, ribes rosso, arancia tarocco rosso e vinile, seguite da violetta appassita, noce moscata, pepe nero e caffè tostato, con echi conclusivi di ebanisteria ed empireumatici. Il palato colpisce per un'elegante freschezza citrica e un tannino dall'incedere setoso che, lentamente, vertono su un equilibrato cenno di morbidezza; il tutto arricchito dal ritorno della frutta e della speziatura più austera che accompagnano il sorso a una chiusura di ottima lunghezza.





DAL 1910

Vogliamo portarvi nella nostra terra, nel borgo della tradizione del Lambrusco. La Cantina è stata fondata – come si evince su ogni nostra etichetta – nel 1910, dal bisnonno Oreste a Correggio, nel cuore dell’Emilia. Più di 100 anni di storia che hanno visto ogni cambiamento nel mondo del vino, in particolare del Lambrusco, che in questi anni sta vivendo una rinascita. La nostra Cantina ne ha voluto fare un vino d’eccellenza, elaborandolo sapientemente attraverso il Metodo Classico, da sempre una passione di famiglia.

Tra i riconoscimenti internazionali, importantissimo, Wine Spectator inserisce la nostra storica Cantina emiliana tra le 100 migliori d’Italia premiando, dopo anni di ricerca e sperimentazione enologica, il nostro “Metodo Classico Rosso Millesimato”. Un altro grande nostro orgoglio è l’Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, spillato dalle Acetaie di famiglia che contano 1000 botti di questo rarissimo nettare. I nostri Spumanti 100% Pinot Nero oltre ai Lambruschi Scuri e Rosati. Oggi alla conduzione della Cantina troviamo ancora la nostra famiglia e la quarta generazione si è presa l’impegno e l’onore di portare in giro per il mondo una fiera emilianità.

EMILIA-ROMAGNA AZ. AGR. LINI 910

LAMBRUSCO SCURO EMILIA IGP

VINO ROSSO

**85% LAMBRUSCO
SALAMINO
15% ANCELLOTTA**

Tipo di vino rosso frizzante
Uve 85% lambrusco salamino
15% ancellotta
Zona di produzione emilia
Elaborazione metodo charmat
Affinamento 6 mesi in autoclave
Alcol 11% vol.



LAMBRUSCO ROSÈ EMILIA IGP

VINO ROSATO

**50% LAMBRUSCO
SALAMINO
50% LAMBRUSCO
SORBARA**

Tipo di vino rosato frizzante
Uve 50% lambrusco salamino 50%
lambrusco sorbara
Zona di produzione emilia
Elaborazione metodo charmat
Affinamento 6 mesi in autoclave
Alcol 11% vol.



EMILIA-ROMAGNA AZ. AGR. LINI 910

METODO CLASSICO ROSSO V.S.Q. BRUT

VINO ROSSO

LAMBRUSCO SALAMINO 100%

Tipo di vino rosso spumante
Uve 100% lambrusco salamino
Zona di spumantizzazione emilia
Elaborazione metodo classico
Affinamento in bottiglia
Alcol 12% vol.



METODO CLASSICO PAS DOSÈ V.S.Q. BRUT

VINO BIANCO

PINOT NERO 100%

Tipo di vino bianco spumante
Uve 100% pinot nero vinificato in bianco
Zona di spumantizzazione emilia
Elaborazione metodo classico
Affinamento in bottiglia
Alcol 12% vol.



EMILIA-ROMAGNA AZ. AGR. LINI 910

METODO CLASSICO BIANCO V.S.Q.

VINO BIANCO

PINOT NERO 100%

Tipo di vino bianco spumante
Uve 100% pinot nero vinificato in bianco
Zona di spumantizzazione emilia
Elaborazione metodo classico
Affinamento in bottiglia
Alcol 12% vol



METODO CLASSICO ROSÈ V.S.Q. BRUT

VINO ROSATO

PINOT NERO 100%

Tipo di vino rosè spumante
Uve 100% pinot nero vinificato in rosè
Zona di spumantizzazione emilia
Elaborazione metodo classico
Affinamento in bottiglia
Alcol 12% vol.





Blason wines

Il Territorio

La regione Friuli Venezia Giulia si trova nell'estremo nord-est d'Italia a ridosso del confine della Slovenia e della vicina Austria. Il fiume Isonzo prima di sfociare nel mare Adriatico ha formato nel suo percorso una piana molto vocata alla coltivazione della vite, il terreno alluvionale ricco di ciottoli e minerali ferrosi che conferiscono al suolo una tipica colorazione rossa. Il clima, mitigato dai rigori invernali dalla brezza marina e dalla cornice delle Prealpi Giulie, crea un ambiente eccellente per la produzione di vini bianchi di buona struttura ,aromaticità, sapidità e mineralità e vini rossi freschi, fragranti, fruttati di buona concentrazione e longevità.

Attualmente l'azienda si estende su una superficie di 45 ettari, di cui 18 coltivati a vite. La gestione dei vigneti esalta l'equilibrio fra la mitezza del clima e l'asprezza di un terreno ricco di scheletro che si esprime in vini sapidi, minerali ed aromatici. La tecnica di coltivazione del vigneto rispetta i principi di un'agricoltura sostenibile dove uomo e natura si completano vicendevolmente.

FRIULI AZ. AGR. BLASON

RIBOLLA GIALLA DOC FRIULI V.G

**VINO BIANCO
DOC**

**VITIGNI
100% RIBOLLA**



Uve ottenute dal medesimo vitigno autoctono caratteristico e tipico del Friuli Venezia Giulia. Le rese per ettaro sono contenute per migliorare i risultati. Vinificazione: Tradizionale per 24 ore nelle bucce a temperatura ambiente
Affinamento: Avviene in serbatoi di acciaio in riduzione controllata fino alla primavera successiva. Una volta in bottiglia riposa per circa 2 mesi
Caratteristiche del prodotto: Questo vino presenta una gradevole trama di profumi che variano dalla tipica mela locale al fiore di castagno. Molto ricco elegante e persistente in bocca con buona sapidità

FRIULANO DOC FRIULI ISONZO

**VINO BIANCO
DOC**

**VITIGNI
100% TOCAI
FRIULANO**



Maturazione: Affinamento in inox per 6 mesi con tecnica del “batonnage”.
Vinificazione: Vinificazione macerazione pellicolare, fermentazione per 10-12 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 18°C
Caratteristiche Organolettiche: Vino dal bouquet articolato ed armonico, fresco con sentore di mandorla, in bocca morbido e profondo.
Abbinamenti Gastronomici: Ideale come aperitivo, sia abbinato con prosciutto di San Daniele, risotti e frittate.
Grado Alcolico: 13 %

FRIULI AZ. AGR. BLASON

MALVASIA ISTRIANA DOC FRIULI V.G

VINO BIANCO DOC

VITIGNI 100% MALVASIA ISTRIANA



Maturazione: Affinamento in inox per 6 mesi con tecnica del "batonnage".

Vinificazione: Vinificazione con macerazione pellicolare, fermentazione per 10-12 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 18 C

Caratteristiche Organolettiche: Vino che si presenta al naso con note di albicocche e pesca, accompagnata da una gradevole fragranza di erbe aromatiche.
Abbinamenti Gastronomici: Si abbina bene con antipasti a base di pesce, risotti di pesce, crostacei e pesci "nobili".

Grado Alcolico: 14 %

RIBOLLA GIALLA EXTRA DRY

METODO CHARMAT EXTRA DRY

VITIGNI 100% RIBOLLA GIALLA



Maturazione: Affinamento con una frazione del 10% viene fermentata in tonneau di rovere francese, segue la presa di spuma in autoclave con batonnage frequenti e permanenza su lieviti per 6 mesi.

Vinificazione: Vinificazione in tini di acciaio con successiva presa di spuma

Caratteristiche Organolettiche: Vino delicato "bouquet" floreale e leggere note aromatiche; dal gusto avvolgente, sapido e cremoso.
Abbinamenti Gastronomici: Si abbina molto bene con crostacei e frutti di mare crudi, primi piatti con verdure e funghi, pesci grigliati.

Grado Alcolico: 12 %



FRIULI AZ. AGR. BLASON

CABERBET SAUVIGNON IGT FRIULI V.G

**VINO ROSSO
IGT
VITIGNI
100%
CABERNET SAUVIGNON**



Vinificazione: vinificazione in tini di acciaio, diraspatura e macerazione per 6-8 giorni a temperatura di 26°C con "delestage" e rimontaggi.

Maturazione: affinamento dopo la fermentazione malolattica il vino è posto in botti di rovere per l'affinamento di 6 mesi e 2 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche: vino con fragranza di erba tagliata, peperone, lampone maturo, pepe verde e radice di liquirizia, speziato e asciutto.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina con piatti di carni rosse, arrostiti, salumi e formaggi stagionati.

Grado Alcolico: 13 %

MERLOT IGT FRIULI V.G

**VINO ROSSO
IGT
VITIGNI
100% MERLOT**



Vinificazione: Vinificazione in tini di acciaio, diraspatura e macerazione per 6-8 giorni a temperatura di 26° C con "delestage" e rimontaggi.

Maturazione: affinamento dopo la fermentazione malolattica il vino è posto in botti di rovere per l'affinamento di 6 mesi e 2 mesi in bottiglia

Caratteristiche Organolettiche: vino dal "bouquet" pieno e fragrante con profumi di frutti di bosco, lampone, mora e mirtillo, gusto gradevole, rotondo, di corpo, armonico.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina a piatti di carni rosse, arrostiti, pollame, coniglio.

Grado Alcolico: 13 %



FRIULI AZ. AGR. BLASON

BRUMA BIANCO DOC

VINO BIANCO DOC

VITIGNI MALVASIA FRIULANO



Classificazione: DOC Friuli Isonzo
Varietà: Malvasia e Friulano
Sistema di allevamento: Guyot
Terreno: calcareo, ciottoloso, ricco di ossidi di ferro
Epoca di vendemmia: metà settembre
Metodo di raccolta: manuale
Vinificazione: macerazione pellicolare a temperatura controllata e fermentazione in barrique
Affinamento: in legno per 12 mesi con frequenti "battonage"
Vino e accostamenti: "bouquet" intenso e di fascino, carattere floreale e fruttato, speziato e vanigliato; vino dal notevole equilibrio, di carattere e struttura. Frutti di mare crudi, primi piatti con funghi e tartufi, bolliti di carne e formaggi erborinati.

BRUMA ROSSO DOC

VINO ROSSO DOC

VITIGNI MALVASIA RIULANO



Classificazione: DOC Friuli Isonzo
Varietà: Cabernet Sauvignon e Merlot
Sistema di allevamento: Guyot
Terreno: calcareo, ciottoloso, ricco di ossidi di ferro
Epoca di vendemmia: settembre/ottobre
Metodo di raccolta: manuale
Vinificazione: diraspatura e macerazione in barrique aperte per 10 giorni a temperatura di 26°C con brevi e frequenti follature manuali
Affinamento: 18 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia
Vino e accostamenti: intenso, di frutta rossa affiancata a cuoio, cioccolato, caffè tostato, con un finale balsamico, in bocca sensazioni concentrate; pieno e caldo; formaggi saporiti, cacciagione, brasati.



Ci troviamo a San Floriano del Collio, a ridosso del confine della Slovenia, in una terra particolarmente vocata per la coltivazione della vite. La nostra azienda nasce con il suo marchio e la sua prima etichetta nel 1987 quando insieme a me c'era ancora mio suocero Silvano, successivamente mancato. Ora invece sono affiancato da mia moglie Anna e dai miei figli Naïke e Manuel. Ma la storia ha inizio alla fine degli anni '70 quando Silvano abbandona la sua attività di commerciante ortofrutticolo per dedicarsi alla campagna. Acquista qualche ettaro di terra e inizia a vinificare e a commercializzare il vino sfuso. Io lo aiutavo nei ritagli di tempo a seguire la produzione, ma col tempo lascio anche io il mio lavoro di elettrauta per dedicarmi totalmente alla vigna e alla cantina ed è allora che nasce Il Carpino.

La tipologia del nostro terreno è composta da argilla e dalla cosiddetta "ponca" che conferisce ai vini la mineralità di cui sono ricchi. La nostra filosofia aziendale è rivolta a una produzione vitivinicola rispettosa del territorio, rigorosa nella gestione dei vigneti e attenta nella cura dei vini in cantina.

Le varietà sono scelte accuratamente in rapporto alla posizione del terreno, impiantate solo dove possono crescere al meglio. Di fondamentale importanza è la densità delle viti per ettaro e la produzione di uva per vite che deve essere molto limitata al fine di ottenere al massimo la qualità.

FRIULI AZ. AGR. IL CARPINO

"VIGNA RUNC "RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO

**VINO BIANCO
DOC**

**VITIGNI
100% RIBOLLA**



Vinificazione: Vinificazione in tini di acciaio.

Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo paglierino vivo e brillante. Al naso è agrumato e insieme erbaceo, con grande finezza. In bocca spicca subito per sapidità, giustamente acido ritorna sulle note erbacee nel finale.

Abbinamenti Gastronomici:

Vino da tutti i giorni che sa accompagnare numerosi piatti di pesce. Classico spaghetti allo scoglio.

La linea Vigna Runc esprime il carattere giovane dei vigneti del Carpino. infatti questi vini esprimono tutta la tipicità dei vitigni del Collio. Colpisce molto per la sua eleganza.

"VIGNA RUNC" SAUVIGNON DOC COLLIO

**VINO BIANCO
DOC**

**VITIGNI
100% SAUVIGNON**



Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo paglierino brillante, al naso note minerali ed affumicate accompagnano sentori vegetali e di fiori di sambuco. In bocca è fresco, vivo ed acido, con una vena minerale molto lunga e persistente.

Abbinamenti Gastronomici:

Perfetto con una tartare di pesce spada.

Commenti del Produttore:

Il Sauvignon qui riesce a trarre il meglio delle marne di questo territorio, aprendosi su sentori minerali

degno dei grandi vini del Collio

Grado Alcolico: 14,50%



FRIULI AZ. AGR. IL CARPINO

"VIS UVAE" IGT PINOT RAMATO

**LA SELEZIONE
"VIS UVAE" IGT VENEZIA
GIULIA PINOT
GRIGIO RAMATO**



**VITIGNI
PINOT GRIGIO 100%
SELEZIONE**

Vinificazione in tini aperti con macerazione di 7 giorni sulle bucce e poi di un anno in botte. Colore rosa antico. Al naso si ritrovano note di ribes, corbezzolo, acqua di rose, muschio e note idodate.

La bocca è intensa sapida a metà tra un rosso e un bianco.

Si abbina con il caciucco alla livornese.

VIS UVAE, dal latino la Forza dell'Uva, per sottolineare la forza che ha l'uva ossia la Natura, per rendere un vino forte e complesso, cosa che la mano dell'uomo sola lo determina in maniera relativa.

Grado Alcolico: 14 %

"EXORDIUM" SELEZIONE

**LA SELEZIONE
TOCAI DOC
COLLIO SAN FLORIANO**



**VITIGNI
TOCAI FRIULANO 100%
SELEZIONE**

Caratteristiche: I grappoli sono stati diraspati e l'uva è stata messa a fermentare a contatto con le bucce per una settimana in tini aperti di rovere di Slavonia dove il vino ha svolto parte della fermentazione alcolica. La fermentazione è proseguita in tonneau dove successivamente il vino ha svolto anche la fermentazione malolattica.

Imbottigliamento senza filtrazione. 7 giorni di macerazione a contatto con le bucce in tino di rovere aperto

12 mesi in tonneau, alcuni mesi in vasca di acciaio per la decantazione naturale e 24 mesi in bottiglia. Non filtrato.



DIVISIONEVINI.COM



Bessererhof

La Tenuta Bessererhof è la tenuta più a sud nella Valle Isarco. Si trova ai piedi dell'Altipiano dello Sciliar nelle Dolomiti. I vigneti sono situati su una quota tra 350m subito sotto la tenuta stessa e 900m a Tiso nella Val di Funes. I terreni delle diverse giaciture rendono vini che convincono grazie alle loro note minerali. Nascono vini di un carattere unico difficilmente comparabili. La posizione della Tenuta Bessererhof tra le correnti fresche della Valle Isarco e il caldo della conca di Bolzano favorisce l'ideale sbalzo termico tra giorno e notte. Ciò rende i vini rossi e bianchi particolarmente intensi e fruttuosi. Inoltre, la piovosità è bassa in confronto ad altre zone simili nelle Alpi e le ore di soleggiamento sono molte.

La famiglia Mair ha deciso di dedicarsi alla viticoltura naturale. Questo significa che si rinuncia soprattutto all'uso di erbicidi e fertilizzanti, l'erba può crescere di più che nelle colture convenzionali e per ogni varietà viene scelta la giacitura giusta. I parametri importanti per scelta sono la pendenza dei terreni, l'esposizione solare e le diverse quote. Per assicurare una qualità costante già due terzi dei vigneti sono stati attrezzati con reti apposite per proteggere l'uva contro la grandine, gli uccelli e le vespe.

Gran parte del lavoro nei vigneti è lavoro intenso effettuato a mano, perché i terreni in pendenza escludono quasi del tutto l'utilizzo di macchine agricole. Questo è prova per la grande passione per il vino e l'impegno enorme di tutta la famiglia Mair.

ALTO ADIGE AZ. AGR. BESSERERHOF

SYLVANER DOC ALTO ADIGE

**VINO BIANCO
DOC**

**VITIGNI
100% SYLVANER**



Vinificazione: La fermentazione avviene a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati a cui segue l'affinamento in acciaio

Caratteristiche Organolettiche: Vino gradevolmente fresco con corpo armonioso, fruttato con sentori di pesca, mela e albicocca.

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina con antipasti leggeri, pesce (bollito e alla griglia) Ideale anche come aperitivo

Commenti del Produttore: Questo vitigno è probabilmente originario della Germania ed è stato importato in Alto Adige nel 1900. Oggi viene coltivato prevalentemente in Valle Isarco.

KERNER DOC ALTO ADIGE

**VINO BIANCO
DOC**

**VITIGNI
100% KERNER**



La fermentazione avviene a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati a cui segue l'affinamento in acciaio

Colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo intenso, aromatico. Sapore secco, pieno, con leggera nota di moscato.

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina con antipasti leggeri, affettati, piatti a base di uova o funghi, pesce d'acqua dolce e frutti di mare bolliti ottimo anche come aperitivo.

Commenti del Produttore: Il vitigno Kerner è un incrocio di Schiava e Riesling, creato a Weinsberg (Germania) intorno al 1930. Noi abbiamo piantato questo vitigno a 780 mtr. di altitudine a Fiè allo Sciliar.

Grado Alcolico: 13 %



ALTO ADIGE AZ. AGR. BESSERERHOF

GEWURZTRAMINER DOC ALTO ADIGE

**VINO BIANCO
DOC**

**VITIGNI
100% GEWURZTRAMINER**



Vinificazione: La fermentazione avviene a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati a cui segue l'affinamento in acciaio. Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Il naso è dominato da sentori di petali di rosa, abbinato con finissimi aromi di frutti esotici. In bocca si percepiscono chiaramente la morbidezza e l'armonia del vino.

Abbinamenti gastronomici: si abbina con importanti preparazioni a base di pesce e carni bianche, anche salsate, foie gras, e formaggi a crosta lavata. Da provare con il risotto alle mele del trentino ma anche con piatti esotici della cucina orientale
Grado Alcolico: 14 %.

MOSCATO GIALLO DOC ALTO ADIGE

**VINO BIANCO
DOC**

**VITIGNI
100% MOSCATO GIALLO**



Vinificazione: La vinificazione avviene in recipienti d'acciaio e si evita la fermentazione malolattica.
Caratteristiche Organolettiche: Colore verdognolo tenue. Un profumo aromatico di moscato e buccia di limone caratterizza il nostro moscato giallo. Il leggero residuo zuccherino naturale e la piacevole acidità solleticano il palato in modo squisito. Colore verdognolo tenue.
Abbinamenti Gastronomici: Si accompagna alla cucina moderna leggera e a delicati piatti di pesce.
Grado Alcolico: 14 %

ALTO ADIGE AZ. AGR. BESSERERHOF

ALTO ADIGE PINOT BIANCO DOC

**VINO BIANCO
DOC**

PINOT 100%



Descrizione del vino:
Il Pinot Bianco brilla in un giallo paglierino con dei riflessi verdi. Ha un aroma di note fresche e complesse che ricordano la mela verde, la pera e gli agrumi con l'aggiunta di un velo di menta. In bocca questo vino rivela una struttura molto buona con dell'acidità fresca, tanta mineralità e pastosità nel finale. È un buon vino da aperitivo o da abbinare a primi piatti sudtirolesi e piatti di pesce.

Periodo di conservazione: 5 anni
Temperatura di servizio: 10 -12 °C

ALTO ADIGE SAUVIGNON DOC

**VINO BIANCO
DOC**

SAUVIGNON 100%



Descrizione del vino:
Il Sauvignon si presenta di un colore giallo paglierino chiaro e il suo profumo evoca aromi di sambuco, uva spina, ribes nero e frutti esotici. Convince grazie al suo palato pieno ma fresco con una grande varietà di aromi, un'acidità fresca e un finale succoso. Abbinato a: Ottimo con primi piatti ben saporiti e piatti di asparagi, con crostacei e carne bianca.

Periodo di conservazione: 5 anni
Temperatura di servizio: 10-12 °C



Villa Corniole nasce in Valle di Cembra, Terra di “viticoltura eroica” del Trentino-Alto Adige.

La storia della cantina di vini e spumanti “Villa Corniole” parte da lontano, da generazioni di viticoltori che con impegno e gratificazione hanno costruito e modellato uno dei panorami più suggestivi del Trentino: la Valle di Cembra, dove la viticoltura, definita “eroica” rappresenta anche la forma di tutela del paesaggio, valore inestimabile per il territorio.

In questa valle alpina di ineguagliabile bellezza, in un Terroir unico di grande e particolare vocazione vitivinicola, Villa Corniole produce i suoi vini bianchi estremi, che identificano la ruralità montana: il Müller Thurgau in primis, vino di Montagna e simbolo della Valle di Cembra, lo Chardonnay, il Gewürztraminer e lo Spumante Trento Doc.

Ed ancora ghiaccio e acqua a modellare la Valle dell’Adige, ed ai piedi delle soleggiate rupi della Paganella e del Monte di Mezzocorona, si estende la Piana Rotaliana, fertile terra alluvionale ricca di mineralità grazie al fiume Noce, che nasce nelle Dolomiti di Brenta e ne trasporta gli elementi essenziali.

In questa terra prediletta, in particolar modo a Mezzolombardo, si coltivano le uve Teroldego, vitigno autoctono, prima Doc del Trentino e Principe dei vini trentini, il Lagrein ed il Pinot Grigio, tre varietà che nella Piana Rotaliana esprimono al meglio le loro caratteristiche sensoriali.

TRENTINO AZ. AGR. VILLA CORNIOLE



GEWURZTRAMINER PIETRAMONTIS

VINO BIANCO DOC AROMATICO

GEWURZTRAMINER 100%



Denominazione: Trentino Doc
Uve: Gewürztraminer 100%,
raccolte con vendemmia
esclusivamente manuale a
settembre/ottobre.
Zona di produzione: vigneti di
montagna del Trentino, suolo
prevalentemente porfirico.
Gradazione alcolica: 14% vol
Temperatura di servizio: 10-12° C
Formati disponibili: 0.75L
Caratteristiche: colore giallo
paglierino dorato. Al naso
presenta intensi sentori floreali
e fruttati di grande complessità
ed eleganza. Il gusto è molto
equilibrato, non particolarmente
dolce ma asciutto in quanto
rappresentativo della zona di
produzione, morbido e molto
persistente.

Abbinamenti: ideale con antipasti
o primi saporiti e speziati. Si
abbina anche a patè di fegato
d'oca o pesce (crudo). Ideale con
crostacei, asparagi e primi piatti
piccanti.

TRENTINO DOC SUPERIORE VALLE DI CEMBRA

MULLER THURGAU 100%



Denominazione: Trentino Doc Superiore
Valle di Cembra.
Uve: Müller Thurgau 100%, raccolte con
vendemmia esclusivamente manuale a
settembre.
Zona di produzione: vigneti di montagna
del Trentino, suolo calcareo e porfirico.
Gradazione alcolica: 12.5% vol
Temperatura di servizio: 10-12° C
Formati disponibili: 0.75L; 1.5L
Caratteristiche: colore giallo paglierino
chiaro con riflessi verdolini; al naso
è fine e intenso, con sentori di erbe
aromatiche, sambuco, frutta tropicale e
agrumi. Sapido, minerale, con piacevole
acidità, caratteristiche tipiche dei vini di
montagna. Secco e persistente.

Abbinamenti: ideale come aperitivo e
con stuzzichini a base di pesce crudo
e salumi. Si accompagna bene anche a
primi piatti con pesce, asparagi, uova,
funghi. Eccellente abbinamento con pesce
d'acqua dolce, come ad esempio la trota
trentina.



TEROLDEGO PIETRAMONTIS

TRENTINO DOC ROSSO PIANA ROTALIANA

TEROLDEGO ROITALIANO 100%



Denominazione: Rotaliano Doc
Uve: Teroldego 100%, raccolte con vendemmia esclusivamente manuale ad ottobre.

Zona di produzione: vigneti di montagna del Trentino, suolo alluvionale.

Gradazione alcolica: 13% vol
Temperatura di servizio: 18-20° C
Formati disponibili: 0.75L; 1.5L
Caratteristiche: colore rosso rubino carico. Al naso è intenso, fruttato, con sentori di lamponi e ribes, ampio e fine. Il sapore è asciutto, deciso, fruttato e con un morbido tannino.

Abbinamenti: ideale per accompagnare i piatti tipici trentini ricchi e saporiti, nonché primi piatti corposi come le lasagne e con secondi come arrosti, formaggi stagionati, grigliate, selvaggina.

SALISA BRUT DOC

SPUMANTE METODO CLASSICO DOC

CHARDONNAY 100%



Denominazione: Trento Doc
Uve: Chardonnay 100%, raccolte con vendemmia esclusivamente manuale verso la prima metà di settembre. Permanenza sui lieviti: oltre 30 mesi, millesimato.

Zona di provenienza: vigneti di montagna del Trentino, esclusivamente calcarei.
Gradazione alcolica: 12.5% vol
Temperatura di servizio: 8-10° C
Formati disponibili: 0.75L; 1.5L; 3L
Caratteristiche: colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Schiuma abbondante e persistente; perlage finissimo e persistente. Profumo elegante e intenso, fragrante e complesso, con note floreali e di frutta gialla ma anche leggere e sottili note di nocciola e pane tostato, dovute al lungo affinamento sui propri lieviti. Gusto deciso, sapido, minerale e fresco, di montagna.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo. Si abbina perfettamente anche a molti antipasti, primi e secondi a base di pesce o verdure.

SALISA ZERO METODO CLASSICO MILLESIMATO DOC



**SPUMANTE
METODO CLASSICO
MILLESIMATO
DOC**

CHARDONNAY 100%

Denominazione: Trento Doc

Uve: Chardonnay 100%, raccolte con vendemmia esclusivamente manuale verso la prima metà di settembre.

Affinamento sui lieviti: oltre 40 mesi, millesimato.

Zona di produzione: vigneti di montagna del Trentino, esclusivamente calcarei.

Gradazione alcolica: 12.5% vol

Temperatura di servizio: 8-10° C

Formati disponibili: 0.75L

Caratteristiche: colore giallo paglierino brillante.

Schiuma abbondante e persistente; perlage finissimo e persistente. Profumo elegante e intenso, fragrante e complesso, con note floreali e frutta gialla matura tipica dello Chardonnay, ma anche note sottili di nocciola e pane leggermente tostato, grazie al lungo invecchiamento sui lieviti. Sapore forte, sapido, minerale e fresco.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo e per i palati più esigenti. Si abbina a piatti a base di pesce o crostacei, ma anche a salumi e formaggi.




Gaierhof

"Négociant di uva" sino dalla fondazione dell'azienda, i Togn hanno saputo nei decenni stabilire un rapporto privilegiato con i loro fornitori: intere famiglie che lavorano per vendere la loro produzione di uva all'Azienda in un rapporto basato sulla reciproca fiducia.

Sono più di 70 anni che il destino della Famiglia Togn ha incrociato il mondo del vino. Negli anni '40 Germano Togn, di professione mediatore, decide di vinificare in proprio le uve di alcuni contadini e commercializzare il vino sfuso in Trentino Alto Adige e nell'ex Impero Austroungarico.

TRENTINO AZ. AGR. VINICOLA GAIERHOF

SCHIAVA IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

VINO ROSATO IGT

100% SCHIAVA



Proviene da vigneti della collina di Roverè della Luna, allevati con il sistema della pergola semplice trentina in terreni morenici, franco sabbiosi. Vinificato in rosa, dopo due giorni di macerazione a temperatura controllata, viene svinato, si aggiungono i lieviti selezionati e si lascia fermentare, dopo di che viene travasato in serbatoi di acciaio per l'affinamento.

Colore rosato, rubino chiaro. Profumo gradevole che ricorda la viola, fruttato con sentori di mora e prugna.

Sapore gradevolmente tenue con leggero fondo che ricorda la mandorla, fresco e armonico. Da provare con la Pizza e durante i pranzi veloci con panini.

Grado Alcolico: 13 %

PINOT NERO DOC "MASO POLI" TRENTINO

VINO ROSSO DOC

VITIGNI 100% PINOT NERO



Maturazione: Il nostro Pinot Nero subisce una maturazione di circa 12 mesi in recipienti di legno in rovere (tonneaux) di piccole capacità, e in barriques.

Vinificazione: La vinificazione del Pinot Nero di Maso Poli è di tipo tradizionale.

Colore rosso rubino piuttosto scarico, tuttavia caldo e brillante. Profumo intenso, garbato ma ben dichiarato.

Sentori di sottobosco, ribes in particolare.

Di sapore asciutto con un elegante fondo amarognolo.

Accompagna perfettamente qualsiasi tipo di carne con sapore non eccessivamente aggressivo, particolarmente filetti, costate e carni alla griglia.

Grado Alcolico:
14 %



TRENTINO AZ. AGR. VINICOLA GAIERHOF

LAGREIN DOC TRENTINO

**VINO ROSSO
DOC**

**VITIGNI
100% LAGREIN**



Maturazione: Affinamento per un breve periodo in barriques.
Vinificazione: Dopo una macerazione del pigiato per 15 giorni a temperatura controllata, viene svinato e travasato in serbatoi di acciaio per l'affinamento.
Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo gradevolmente fruttato e intenso con una buona armonia tra frutti (more) e spezie, con sentori di viola mammola. Sapore asciutto, sapido e pieno, gradevolmente vellutato, complesso. Abbinamenti Gastronomici: Interessante con i tipici antipasti trentini a base di salumi, si sposa molto bene con i piatti di mezzo anche se impegnativi, carni bianche, arrostiti, tagliatelle alle noci ed è il compagno ideale di stracotti e cacciagione Alcolico: 13 %

TEROLDEGO ROTALIANO DOC TRENTINO

**VINO ROSSO
DOC**

**VITIGNI
100% TEROLDEGO**



Vinificazione: Dopo una vinificazione controllata, viene svinato e travasato in serbatoi di acciaio per l'affinamento.
Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo personalissimo e di carattere, gradevolmente fruttato che ricorda lampone, marasche, melagrana e more, ma anche floreale con note che richiamano il fiore della viola. Sapore asciutto. Abbinamenti Gastronomici: Il Teroldego è un vino impegnativo e intrigante, sposa bene le carni rosse, la lingua, le lumache in umido, i bolliti e i formaggi stagionati. Da provare con la "carne salada" e il risotto al Teroldego.
Grado Alcolico: 13 %



L'azienda agricola Capanna, proprietà della famiglia Cencioni dal 1957, è situata nella zona di Montosoli, a nord di Montalcino. Fondata da Giuseppe Cencioni, coadiuvato dai figli Benito e Franco, è stata una delle prime aziende dell'epoca moderna del Brunello; già negli anni '60 ha iniziato ad imbottigliare i propri vini e, dopo il riconoscimento del Brunello di Montalcino DOC avvenuto nel 1966, Giuseppe fu uno dei 25 fondatori del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino.

La produzione, inizialmente di poche migliaia di bottiglie, è andata successivamente aumentando con l'impianto di nuovi vigneti. Nel 1975 è iniziata l'esportazione del Brunello di Montalcino DOC – Capanna 1970 – verso la Germania; negli anni successivi sono stati raggiunti nuovi mercati: Stati Uniti d'America, Canada, Svizzera, Belgio, Olanda, Giappone, Austria, Polonia, Danimarca ed altri (ca. 20 in totale).

L'azienda Capanna viene ancora oggi condotta a livello esclusivamente familiare, sia sotto il punto di vista agronomico che sotto quello enologico, avvalendosi inoltre della collaborazione dell'enologo Paolo Vagaggini.

TOSCANA AZ. AGR. CAPANNA

MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC

**VINO BIANCO
PASSITO
DOC**

**VITIGNI
100% MOSCATO BIANCO**



VINO DOLCE

Vinificazione: la vendemmia avviene a inizio settembre, la macerazione dura 2 giorni sulle bucce con fermentazione a bassa temperatura, seguono filtrazioni progressive fino all'imbottigliamento sterile. Caratteristiche organolettiche: colore giallo dorato tenue. Il profumo è aromatico intenso. Al palato si presenta dolce, equilibrato, ed appagante dal sapore semplice ma non scontato. Abbinamenti gastronomici: si abbinano perfettamente con la macedonia o un crostata di frutta e con pasticceria secca e gelato.

ROSSO DI MONTALCINO DOC

**VINO ROSSO
DOC**

**VITIGNI
100% SANGIOVESE**



Vinificazione: macerazione delle bucce per 18/20 giorni a temperatura controllata.

Caratteristiche Organolettiche: colore rosso rubino, veste aromatica complessa densa di arancia rossa e ciliegia matura, venata di erbe officinali ed eucalipto. In bocca tannini eleganti e dal finale di piacevolissima progressione.

Abbinamenti Gastronomici: si accompagna con carni e in particolare la tagliata.

Grado Alcolico: 13 %

TOSCANA AZ. AGR. CAPANNA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



VINO ROSSO DOCG

VITIGNI 100% SANGIOVESE

Vinificazione: Fermentazioni alcoliche per 25/30 giorni a temperatura controllata.

Maturazione: tempo di affinamento in botte per 3 anni e in bottiglia per oltre 6 mesi in bottiglia

Caratteristiche Organolettiche: colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Profumo etereo di frutta rossa e vaniglia molto persistente. Sapore armonico con ottima tannicità e struttura molto persistente.

Abbinamenti gastronomici: si accompagna con carni dalle lunghe cotture, come gli stracotti.



Angelo Oreste Simoncini nato a Montespertoli (Firenze) nel 1872 inizia la Sua attività di agricoltore alla fine dell'800 come produttore di paglia da cappelli e, con l'aiuto di una sessantina di lavoratrici stagionali, trasforma la paglia in treccia per la fabbricazione del "cappello di Firenze" conosciuto in tutto il mondo.

Utilizza inizialmente un piccolo terreno di proprietà oltre ad appezzamenti in affitto per la "semina della paglia". Il 5 luglio 1912 acquista i fabbricati in località "Casa di Monte" a Montespertoli con circa 10 ettari di terreno, oggi costituenti il centro aziendale. Il corpo principale è costituito da una torre di avvistamento dell'anno 1000, ampliata tra il 1300 e il 1700 e adibita ad abitazioni rurali. Nel 1924 cessa la produzione della paglia da cappelli per l'arrivo sul mercato di prodotti concorrenti provenienti dall'Asia. L'Azienda Agricola sostituisce così la coltura di cereali con nuovi impianti di viti ed olivi. Nello stesso anno acquista altri terreni adiacenti al corpo originario. Nel 1973 l'azienda passa per successione testamentaria agli attuali proprietari che iniziano così una conduzione diretto-coltivatrice. Tra il 1997 ed 1999 la proprietà si estende su una superficie di 54 ettari con uno spiccato indirizzo viticolo tipico del Chianti.

Nel 2000 si costituisce l'Azienda agricola Casa di Monte con un suo marchio che contraddistingue i prodotti e l'agriturismo.

Nel 2002 l'azienda acquisisce 21 ettari di terreno in località "Le Capitozze" nel Comune di S. Casciano Val di Pesa, zona di produzione del vino Chianti Classico Docg.

Ad oggi l'azienda si compone complessivamente di 80 ettari di terreno in proprietà di cui ettari 35, 5 a vigneto per la produzione di vini rossi e bianchi Igt e vini Chianti, Chianti Montespertoli e Chianti Classico Docg e 7 ettari di oliveto specializzato per la produzione di olio extra vergine di oliva.

TOSCANA AZ. AGR. CASA DI MONTE

" CADMO " ROSSO DI TOSCANA IGT

**VINO ROSSO
DOC
VITIGNI
80% SANGIOVESE
15% CANAILO
5% TREBBIANO**



Maturazione e Vinificazione in acciaio inox e affinamento in bottiglia per 2 mesi.
Macerazione in tini di acciaio, per 10-15 giorni con rimontaggi e follature a temperatura controllata max 25 gradi.
Caratteristiche Organolettiche:
Colore rosso rubino brillante, profumo intenso, fruttato e fresco, sapore armonico e leggermente tannico
Grado Alcolico: 14 %

" LE CAPITOLINE " CHIANTI CLASSICO DOCG

**VINO ROSSO
DOCG
VITIGNI
100% SANGIOVESE**



Maturazione in acciaio e in botti di legno da hl 15 per dodici mesi. Affinamento in bottiglia per 4 mesi.
Macerazione in tini di acciaio, fermentazione a temperatura controllata max 28 gradi, rimontaggi e follature giornaliere macerazione di 15-20 giorni
Caratteristiche Organolettiche:
Colore rosso rubino con riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento, profumi di mammola tipico del Chianti, al palato caldo, elegante e leggermente tannico.
Grado Alcolico: 13 %

TOSCANA AZ. AGR. CASA DI MONTE

CHIANTI DOCG

VINO ROSSO
DOCG
VITIGNI
80% SANGIOVESE
10% CANAILOLO
5% TREBBIANO
5% MALVASIA



Maturazione in acciaio inox e affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Vinificazione: Macerazione in tini di acciaio, per 10-15 giorni con rimontaggi e follature giornaliere a temperatura controllata max 28 gradi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino brillante, profumo ricco e complesso, sapore armonico e leggermente tannico.

Grado Alcolico: 13%

CHIANTI DOCG FIASCO DA LITRO

VINO ROSSO

VITIGNI
80% SANGIOVESE
10% CANAILOLO
5% TREBBIANO
5% MALVASIA



Maturazione in acciaio inox e affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Vinificazione: Macerazione in tini di acciaio, per 10-15 giorni con rimontaggi e follature giornaliere a temperatura controllata max 28 gradi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino brillante, profumo ricco e complesso, sapore armonico e leggermente tannico.

Grado Alcolico: 13 %



TOSCANA AZ. AGR. CASA DI MONTE

CHIANTI DOCG RISERVA "LE CAPITOZZE"

**VINO ROSSO DOCG
RISERVA**

**VITIGNI
100% SANGIOVESE**



Vinificazione: Macerazione in tini di acciaio, per 10-15 giorni con rimontaggi e follature giornaliere a temperatura controllata max 28 gradi.

Invecchiamento in Botti per 24/30 mesi.

Caratteristiche Organolettiche:
Colore rosso rubino brillante,
profumo ricco e complesso, sapore armonico caldo, ed elegante.

Grado Alcolico: 13,5%



ROSSO DI TOSCANA I.G.T "LAUREO"

VINO ROSSO DOCG

**VITIGNI
SANGIOVESE 70%
MERLOT 30%**



Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata max 28°
Con operazioni di delestage e rimontaggi.

Maturazione: in botticelle di rovere francese 30 mesi.

Affinamento in vetro 10 - 12 mesi
Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Olfatto: piccoli frutti a bacca rossa con lievi sentori di vaniglia.

Sapore: armonico ed equilibrato, intenso e persistente nel finale

Grado Alcolico: 14%





La produzione consiste in cinque vini: RIVERBERO Bolgheri Doc Superiore, MITERRE Bolgheri Doc, SYRAH IGT Toscano, ASSIOLO Bolgheri Doc e VERMENTINO Bolgheri

Tutta la produzione è rivolta alla ricerca della migliore qualità possibile. Ogni energia e tutta la passione di Pierluigi Sgariglia sono state e saranno determinanti per far crescere tutta la produzione, per portare nelle vostre tavole non solo un buon vino, ma qualcosa che vi faccia pensare alla nostra terra: Bolgheri e la Toscana .

L'area intorno a Bolgheri e Castagneto Carducci è caratterizzata da un territorio unico al mondo, con un microclima molto favorevole, grazie alla vicinanza del mare ed alla protezione delle colline boschive retrostanti.

I vigneti che guardano le colline

E' la base di produzione di vini di grande qualità, famosi nel mondo.

I terreni si trovano sul livello del mare, tra Castagneto Carducci e Bolgheri, di proprietà della famiglia Sgariglia. Attualmente vengono raccolti a mano circa 6 ettari di vigneti con esposizione ad est-ovest, ottenendo così a maturazione un prodotto pregiato. La lavorazione delle uve avviene in maniera artigianale, con moderne tecniche di vinificazione.

TOSCANA AZ. AGR. CAMPO AL NOCE BOLGHERI

"ASSIOLO BOLGHERI DOC"

**VINO BOSSO
DOC
VITIGNI
CABERNET SAUVIGNON
MERLOT
CABERNET FRANC**



Vinificazione: La fermentazione avviene a temperatura controllata (28 - 30°C) in serbatoi d'acciaio inox, con tempi di macerazione lunghi (15-20 gg) e con alternanza di rimontaggi e delestage per favorire la migliore estrazione di sostanze coloranti e tannini nobili. colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Profumi con aroma, intenso ed allo stesso tempo elegante, richiama sentori di lampone e bacche rosse mature; vinoso in gioventù, si evolve verso sensazioni speziate con l'età. Abbinamenti Gastronomici: si sposa egregiamente con la classica cucina toscana, da provare con il "Cacciucco alla livornese".
Grado Alcolico: 14 %

"MITERRE" BOLGHERI DOC

**VINO ROSSO DOC
VITIGNI
CABERNET SAUVIGNON
MERLOT, CABERNET FRANC,
SYRAH**



Vinificazione: la fermentazione avviene a temperatura Controllata (28 - 30°C) in serbatoi d'acciaio inox, con tempi di macerazione lunghi (15 - 20 gg.) e con alternanze di rimontaggi e delestage per favorire la migliore estrazione di sostanze coloranti e tannini nobili. Affinamento: in barriques di rovere francese per 12 mesi. Colore: rubino brillante. Odore: profumi di frutti rossi, more, ribes, arricchiti da erbe aromatiche e toni speziati. Gusto: vino generoso, sapido e di corpo. In bocca si presenta ben strutturato con una piacevole persistenza. Temperatura: 16 - 18°C
Alcol: 13,5%



TOSCANA AZ. AGR. CAMPO AL NOCE BOLGHERI

"RIVERBERO" BOLGHERI SUPERIORE DOC

**VINO ROSSO
DOC**

**VITIGNI
CABERNET SAUVIGNON
CABERNET FRANC**



Maturazione: in barriques di rovere francese per 18 mesi + 6 mesi affinamento in bottiglia.
la fermentazione avviene a temperatura controllata (28 – 30°C) in serbatoi d'acciaio inox, con tempi di macerazione lunghi (15 – 20 gg) e con alternanze di rimontaggi e delestage per favorire la migliore estrazione di sostanze coloranti e tannini nobili.
Caratteristiche Organolettiche: colore intenso e profondo. Al naso aroma ricco, fruttato e con profumi di fiori freschi, accompagnati da intense venature di spezie orientali. Al gusto il vino è pieno ed avvolgente, ricco di tannini fitti e vellutati; in bocca si presenta equilibrato.
Grado Alcolico: 15 %

"VERMENTINO" BOLGHERI DOC

**VINO IANCO
DOC**

**VITIGNO
VERMENTINO 100%**



Vendemmia: la raccolta inizia solitamente nella prima decade di settembre. Viene eseguita rigorosamente a mano con selezione in vigna dei grappoli migliori e trasporto dell'uva in cantina in piccole cassette.
Vinificazione: la fermentazione avviene a temperatura Controllata (28 - 30°C) in serbatoi d'acciaio inox.
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, aromi intensi e varietali, con note agrumate.
Gusto: sapido e minerale
Abbinamenti: si accompagna egregiamente con i piatti a base di pesce (fritto) e crostacei.
Temperatura: 10 - 12°C
Alcol: 12,5%



Ogni anno, in primavera, con la coltratura della vigna, un amico paleontologo viene a passeggiare tra i filari. Sostiene che la nostra terra fosse un tempo un insediamento etrusco. Un villaggio di pescatori. A metà strada tra Massa Marittima e il Golfo di Follonica, in una nicchia verde nel cuore della Maremma Toscana, oggi qui si coltiva la vite. Il terreno limo-sabbioso e l'alta concentrazione di sassi e ghiaia lo rendono ideale alla penetrazione delle radici e al drenaggio dell'acqua. Sul fronte opposto della valle i boschi del Parco di Montioni offrono la frescura e l'umidità necessarie a temperare i mesi più caldi. In questo habitat ideale, l'unico ingrediente che aggiungiamo è il lavoro artigiano. La potatura, la vendemmia, il diradamento dei grappoli e persino il diserbo sono praticati a mano. È il dialogo quotidiano con le piante che ha permesso di rinunciare all'impiego di diserbanti e insetticidi. Con il nostro lavoro preserviamo un ambiente dove la biodiversità è l'ingrediente segreto di ogni grappolo che portiamo in cantina. Aggiungi forbici, zappa e lunghe camminate tra i filari a osservare e prendersi cura delle viti per ottenere le uve succulente e sane che diventeranno vino: il vino del Podere Ranieri.

TOSCANA AZ. AGR. PODERE RANIERI

SENZIENTE ROSSO IGT

**VINO ROSSO
IGT
VITIGNI
MERLOT
CABERNET S.
SANGIOVESE**



Maturazione e affinamento: 18 mesi in barriques di rovere e 6 mesi in bottiglia
Fermentazione alcolica: in botti di acciaio inox a temperatura controllata di 27 °C per 30 giorni con frequenti follature manuali fino a completa macerazione delle bucce Affinamento: i vini di Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese trascorrono 12 mesi in barriques e tonneaux di rovere di Allier.
Piegatura e tostatura delle botti vengono stabilite ogni volta in base alle caratteristiche dei singoli vini che vi riposeranno.
Seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia
Grado Alcolico: 14 %

SOLO CABERNET IGT

**VINO ROSSO
VITIGNI
CABERNET
SAUVIGNON
100%**



Vendemmia: 2016
Uvaggi: Cabernet Sauvignon
Gradazione: 14% vol
Localizzazione: Massa Marittima
Altitudine: 60 mt s.l.m.
Soil: limo-sabbioso con significativa componente argillosa, ricco di scheletro
Pratiche in vigna: diserbo meccanico.
Potatura, potatura a verde, spollonatura, diradamento fogliare e diradamento dei grappoli esclusivamente a mano
Raccolta: a mano, in cassette piccole
Fermentazione alcolica: in botti di acciaio inox a temperatura controllata di 25° C
Affinamento: 12 mesi in tonneaux da 300lt. e almeno 12 mesi in bottiglia
Note particolari: intenso e avvolgente si presta ad abbinamenti con salumi e formaggi stagionati, con carni in umido, selvaggina e stufati



TOSCANA AZ. AGR. PODERE RANIERI

SOLO VIOGNER IGT

VINO BIANCO IGT

**VITIGNO
VIOGNER
100%**



Altitudine dei vigneti 60 m. s.l.m. con terreno di limo sabbioso con significativa componente argillosa ricco di scheletro lavorazione in vigna diserbo meccanico, potatura, spollonatura con diradamento fogliare e dei grappoli rigorosamente manuale in piccole cassette. Fermentazione alcolica in botti di acciaio inox a temperatura controllata di 17°C e poi affinamento in vasche di acciaio per 6 mesi e 6 mesi in bottiglia. Grado Alcolico: 14 %

SOLO MANZONI IGT

VINO BIANCO

**VITIGNI
MANZONI BIANCO
100%**



Vendemmia: 2018
Uvaggi: Manzoni bianco
Gradazione: 14% vol
Localizzazione: Massa Marittima
Altitudine: 60 mt s.l.m.
Soil: limo-sabbioso con significativa componente argillosa, ricco di scheletro
Pratiche in vigna: diserbo meccanico. Potatura, potatura a verde, spollonatura, diradamento fogliare e diradamento dei grappoli esclusivamente a mano
Fermentazione alcolica: in botti di acciaio inox a temperatura controllata di 15° C a seguito di una macerazione del mosto sulle bucce per 24/48 ore a 5°C
Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia
Note particolari: un bianco unico con una grande vocazione all'invecchiamento. I suoi profumi netti e la grande struttura ne fanno il compagno ideale per coquillage, bolliti, formaggi erborinati





LaSelva[®]

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Vicino all'antico borgo di Magliano in Toscana, si trova la nuova cantina de LaSelva.

Dall'esterno si vedono solo un terzo dei 7000 metri cubi che la compongono; la maggior parte è nascosto nel sottosuolo.

In questo modo è ben isolata e si tengono costanti la temperatura e l'umidità in cantina durante tutto l'anno.

Nella Barriquaia si trovano circa 100 Barriques e Tonneaux, in cui i vini maturano e si elevano.

La nostra filosofia è quella di accompagnare le uve nel processo della vinificazione sulla base delle esperienze raccolte nel corso degli anni, senza l'utilizzo di additivi inutili, con una semplice ma rigorosa tecnica di cantina ed applicando con serietà e convinzione i concetti del biologico da ormai più di 30 anni.

TOSCANA AZ. AGR. BIO LA SELVA

MORELLINO DI SCANSANO DOC BIO

**VINO ROSSO
DOC BIOLOGICO**

**VITIGNI
90% SANGIOVESE
10% MERLOT**



Maturazione: per 8 mesi in vasche di acciaio e minimo 3 mesi di riposo in bottiglia
Vinificazione: in tini di acciaio inox. Fermentazione per 18 giorni a 28°C
Colore rosso rubino, vino dal gusto elegante e speziato con fresche note di bacche rosse. Vivacemente fruttato in bocca. Persistenza e freschezza nel finale.
Abbinamenti Gastronomici: Si accompagna con carne speziata, bistecca, selvaggina, spezzatino, pasta con sughi di selvaggina.
Viene servito a 18°C.
Commenti del Produttore:
Convince per le sue fragranze fruttate e per la sua struttura corposa.
Premiato più volte per il suo ottimo rapporto qualità-prezzo.
Grado Alcolico: 14 %



SANGIOVESE TOSCANA IGT BIO

**VINO ROSSO
DOC BIOLOGICO**

**VITIGNI
100% SANGIOVESE**



Maturazione: per 8 mesi in vasche di acciaio e minimo 3 mesi di riposo in bottiglia
Vinificazione: in tini di acciaio inox. Fermentazione per 14 giorni a 28°C
Caratteristiche Organolettiche:
Colore rosso rubino intenso, vino fruttato e morbido con eleganti tannini ed adeguata acidità.
Abbinamenti Gastronomici: Si accompagna a pasta, sformati di verdure, carne di vitello, pollo, piatti di tradizionale cucina italiana.
Viene servito a 17°C.
Grado Alcolico: 14 %



TOSCANA AZ. AGR. BIO LA SELVA

PRIVO SENZA SOLFITI MAREMMA DOC BIO

**VINO ROSSO
DOC BIOLOGICO**

**VITIGNI
85% SANGIOVESE
15% ALICANTE**



Maturazione: per 6 mesi in vasche d'acciaio e minimo un mese di riposo in bottiglia

Vinificazione: Vinificazione in tini di acciaio inox. Fermentazione di 12 giorni a 28°C

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso porpora, vino senza solfiti aggiunti, con struttura forte ma elegante, complesso e armonico.

Biologico.

Abbinamenti Gastronomici: Si accompagna con pasta, piatti di tipica cucina italiana, ricette di carne con spezie.

Servire a 18°

Grado Alcolico: 14 %



MORELLINO DI SCANSANO DOC RIS. BIO

**VINO ROSSO
DOC BIO RISERVA**

**VITIGNI
85% SANGIOVESE
15% MERLOT**



Maturazione: per 8 mesi in barriques Allier francese e minimo 6 mesi di riposo in bottiglia

Vinificazione: in tini di acciaio inox. Colore rosso rubino intenso, profumi con fresche note di frutti rossi, rifinite da una intensa speziatura. In bocca il vino possiede una bella articolazione, da cui emerge un frutto vivace, piacevoli tannini ed un'acidità equilibrata.

Abbinamenti Gastronomici: Si accompagna con brasato di manzo, selvaggina, carne speziata, piatti con condimenti di panna, pasta, formaggio.

Servire a 18 °C. Decantare.

Grado Alcolico: 14 %



DIVISIONEVINI.COM

TOSCANA AZ. AGR. BIO LA SELVA

CILIEGIOLO IGT TOSCANA BIO



**VINO ROSSO
IGT BIOLOGICO**

**VITIGNI
100% CILIEGIOLO**

Maturazione: Fermentazione per 8 mesi in barriques Alliers francese e minimo 6 mesi di riposo in bottiglia

Vinificazione: Vinificazione in tini di acciaio inox. Fermentazione 21 giorni a 24°C

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino intenso, profumi con fresche note di frutti rossi, ciliegie, elegantemente rifinite da una leggera sfumatura speziata. In bocca il vino possiede una bella articolazione, da cui emerge un frutto vivace.

Abbinamenti Gastronomici: Verdure gratinate, pasta fatta in casa, torta salata al formaggio, tagliata di manzo alla griglia, spezzatino di fagiano in umido.

Servire a 18°C. Decantare..

Grado Alcolico: 14 %





PIERSANTI

TEL 0731-701218 FAX 0731-777093 info@piersantivini.com www.piersantivini.com

PONTEMAGNO vini delle Marche

L'azienda nasce nel 1955 con Giovanni Piersanti e i due figli Carlo e Silveria in uno scantinato dove con passione e dedizione imbottigliavano spumante (che in quel periodo era il prodotto più in voga) di due tipi: bianco e rosso.

Negli anni ottanta, con l'inserimento in azienda dei figli Giuliano ed Ottavio, seguendo con attenzione le ultime evoluzioni del mercato vinicolo l'azienda focalizza la produzione nella vinificazione del Verdicchio dei Castelli di Jesi che in poco tempo diventerà il cavallo di battaglia.

La nuova produzione esige quantitativi più elevati e una più accurata specializzazione, per questo l'azienda sposta la sua sede produttiva in uno stabilimento di 2000 metri quadrati, dove con metodo, e aggiornamento continuo riesce a servire al meglio più mercati.

Come cinquanta anni fa, la Casa Vinicola Piersanti controllata e diretta da una gestione familiare che negli anni ha saputo dimostrare competenza e affidabilità coadiuvata ad una filosofia aziendale basata sul rapporto qualità-prezzo.

L'esperienza pluri-decennale e la prevalente gestione familiare consente all'azienda ad oggi di offrire prodotti di elevata qualità a prezzi molto ragionevoli; proprio questa caratteristica ha consentito all'azienda di diventare un vero e proprio punto di riferimento sia nel territorio che nel mercato.

MARCHE AZ. AGR. CASA VINICOLA PIERSANTI

VERDICCHIO CLASS. DEI CASTELLI DI JESI

**VINO BIANCO
DOC
"QUOTA 311"**
**VITIGNI
95% VERDICCHIO
5% VITIGNI VARI**



Vinificazione: Il mosto viene ottenuto attraverso spremitura soffice e viene utilizzato solo la prima fase di spremitura a bassissima pressione di fermentazione e a bassa temperatura.

Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo paglierino, a volte con sottili sfumature verdognole, profumo delicato, fragranza fresca e persistente di frutta fresca. Gusto equilibrato persistente con leggero retrogusto leggermente amarognolo caratteristico del verdicchio

Abbinamenti Gastronomici: Piatti di carni bianche, antipasti e primi piatti, funghi, tartufi e fritti di verdure. L'abbinamento tradizionale è con il pesce, crostacei e molluschi. Ottimo come aperitivo.

GRADO ALCOLICO 13%

VERDICCHIO CLASS. DEI CASTELLI DI JESI

**VINO BIANCO
DOC
"BACARETO"**
**VITIGNI
90% VERDICCHIO
10% VITIGNI VARI**



Il mosto viene ottenuto selezionando solo i grappoli migliori di Uva Verdicchio tramite la raccolta in cassetta a vendemmia tardiva

Colore giallo paglierino, a volte con sottili sfumature verdi che volgono al dorato con la maturazione.

Profumo delicato, fragranza persistente di frutta, con l'invecchiamento assume caratteri complessi, floreali e mandorlati.

Antipasti, carni bianche carni bollite, funghi, tartufi, fritti di verdure. Ma è soprattutto con il pesce, i crostacei e i molluschi che vi è lo "sposalizio" d'elezione. Buono, anche, con le ricette più elaborate della cucina tipica marchigiana che richiedono un vino di forte personalità.

Alcolico: 14%



MARCHE AZ. AGR. CASA VINICOLA PIERSANTI

VERDICCHIO CLASS. DEI CASTELLI DI JESI

**VINO BIANCO
DOC
"ORI DI VERDICCHIO"**

**VITIGNI
100% VERDICCHIO**



Vino che subisce un leggero passaggio in legno

Vinificazione: Il vino viene ottenuto selezionando solo i grappoli migliori di uva Verdicchio, con la raccolta in cassetta, la pressatura soffice. Vino giovane ma di grande caratura.

Colore giallo paglierino sfumature che volgono al dorato con la maturazione. Profumo delicato, fragranza fresca e persistente di frutta e fiori, sentore di mandorle amare. Gusto intenso e deciso con tendenza amarognola.

Abbinamenti Gastronomici: Si può affermare che tutti i piatti della cucina mediterranea Ma è soprattutto con il pesce, i crostacei e i molluschi che vi è lo "sposalizio" d'elezione.

personalità. GRADO
ALCOLICO 14%

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC

**VINO ROSSO
DOC
"QUOTA201"**

**VITIGNI
85% LACRIMINA DI
MORRO D'ALBA
15% VITIGNI VARI**



Colore rosso rubino intenso con notevoli ed evidenti sfumature violacee. Profumo se consumato giovane (il vino può essere immesso sul mercato già dopo il 15 dicembre), si nota un delicato e caratteristico profumo vinoso, di cantina in fermentazione.

Si abbina molto bene con prodotti tipici locali come i salumi (salame lardellato di Fabriano), primi piatti a base di salse rosse e piatti a base di carni bianche. Contrariamente ad una tendenza diffusa, possiamo accostarlo anche ad alcuni antipasti marinati (ad esempio a base di pesce azzurro) o ad alcuni tipi di brodetto all'anconetana

Grado Alcolico: 14%



MARCHE AZ. AGR. CASA VINICOLA PIERSANTI

" PONTELUNGO " ROSSO CONERO DOC



**VINO ROSSO
DOC**

**VITIGNI
VARI
85% MONTEPULCIANO
15% SANGIOVESE**

Il colore è rubino intenso dalle sfumature violacee in età giovane e passa a toni più maturi, granati ed aranciati con il passare dell'affinamento, che può protrarsi anche oltre 5 anni.

Ad un anno dalla vendemmia il rosso Conero, fruttato, sapido, tendenzialmente tannico, si abbina piacevolmente a cibi succulenti, grassi aromatici, anche a tendenza dolce. Più maturo e morbido si accosta bene a primi piatti di pasta ripiena (tortellini, agnolotti, ravioli) e primi conditi con salse rosse, anche di carne. Il Rosso Conero si può abbinare con lo stoccafisso all'anconetana, per contrastare la salsa ricca di profumi aromi.

Alcolico: 14%





MARCHE AZ. AGR. SOCCI

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C.

**VINO
BIANCO**

**VITIGNO
VERDICCHIO
100%**



Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico Superiore
Nuova produzione aziendale 2011 che si va ad aggiungere alle due già esistenti. Verdicchio ottenuto lasciando il mosto precedentemente raffreddato per oltre 18 ore a contatto con le bucce "pigiodi-raspate". Un verdicchio morbido, piacevole, sorprendentemente profumato, grazie al freddo che ne esalterà ancora di più il fruttato. A questo si aggiungono note di fiori gialli, ingentiliti da una dolce sensazione balsamica di menta e clorofilla; il colore rispecchia la sua tipicità: giallo paglierino con riflessi verdognoli; in bocca è asciutto e leggermente amarognolo.
Varietà: VERDICCHIO 100%
Produzione: intorno alle 7mila bottiglie

"DESERTO" MARCHE BIANCO IGT

**VINO
BIANCO**

**VITIGNO
VERDICCHIO
100%**



Il Deserto è il nostro verdicchio rappresentativo; simpaticamente da noi definito "verdicchioperdavvero". Dopo un'attenta raccolta segue, ponendo un'attenzione particolare in tutte le fasi, una lavorazione tradizionale in cantina in riduzione cioè in assenza di ossigeno. Importante è sottolineare che essendo una selezione delle migliori uve, la produzione varia a seconda delle annate. Deserto si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli floreale che richiama il tiglio e l'anice capace di evolversi nel tempo dando sensazioni di fieno stagionato e mandorle.

È imbottigliato con l'utilizzo del tappo in vetro,

Varietà: VERDICCHIO 100%
Produzione: intorno alle 10mila bottiglie.



MARCHE AZ. AGR. SOCCI

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE "BIANCA"



**VINO
BIANCO**

**VITIGNO
VERDICCHIO
100%**

Bianca è un vino fresco, profumato, che sa di primavera. I sentori del Verdicchio ci sono tutti in un vino che si esprime con decisione nei suoi 15 gradi. La raccolta delle uve avviene a mano a fine settembre nei vigneti di proprietà della Cantina Socci a Castelplanio. 359 metri slm con esposizione sud, sud/ovest. Importante è sottolineare che essendo una selezione delle migliori uve, la produzione varia a seconda delle annate.

Bianca si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; possiamo apprezzare all'olfatto una sensazione di freschezza che, con il passare del tempo, lascerà più spazio alle sue caratteristiche principali: floreale che richiama il tiglio e l'anice capace di evolversi nel tempo dando sensazioni di fieno stagionato e mandorle. Bianca è un Verdicchio speciale: il primo realizzato con un processo di vinificazione brevettato, un'altra novità della piccola grande cantina Socci.



MARCHE AZ. AGR. SOCCI

SPUMANTE METODO CLASSICO PETERLUIS

**VINO
BIANCO**

**VITIGNO
VERDICCHIO
100%**



Spumante Metodo Classico Millasi-
mato Brut.

Il nostro Spumante Metodo clas-
sico PeterLuis nasce dalla volontà
del produttore del portare avanti il
piacere di Vinificare un Vino per sé
stesso.

È l'insieme del gusto morbido ed
elegante che la rifermentazione
dona al vino, legato alla struttura
e alla potenza del Verdicchio. Un
Vino che rappresenti in tutto e per
tutto la persona che lo ha curato
fin dalla sua nascita: forza, passio-
ne, personalità e una continua sfida
con se stesso; costante necessaria
per non perdere mai l'entusiasmo
in ciò che si fa.

PeterLuis è l'insieme di tutto que-
sto, una sosta sui lieviti di 18 mesi e
un discreto dosaggio, lo rende fre-
sco, di bolla fine e cremosa e cosa
più importante per noi: lo rende
riconoscibile nella sua identità di
Verdicchio; ricordandolo attraverso
i frutti bianchi e la tipica nota di
mandorla.

METODO CLASSICO "OUSIA" PAS DOSÈ

**VINO
BIANCO**

**VITIGNO
VERDICCHIO
100%**



Spumante Metodo Classico
Millesimato Pas Dosè. Maturazione:
30 mesi sui lieviti. Verdicchio dei
Castelli di Jesi. L'Essenza di un
vitigno, il Verdicchio, che riesce ad
esprimersi in tutta la sua Eleganza
fino a diventare Poesia. Fra le mille
parole che possono venire in mente
ascoltando questo nome soave,
«ousia», quelle che suonano più
familiari e in armonia, sono pienezza
e intimità. Questo termine greco
sfiorato da un'aura di sacralità, trova
nella nostra lingua una quasi piena
soddisfazione: «sostanza»...
Ecco allora che la sostanza è anche
essenza, respiro soave che dà forma
alla materia. « La nostra esperienza
del vino è legata alla sua natura
di bevanda, di liquido che scivola
dolcemente nel corpo illuminando
la carne nel corso del suo viaggio
discendente.





Sul colle di Montefalco, nel cuore dell'Umbria, in un territorio straordinario cinto da vigne ed ulivi, la nostra famiglia cura e preserva da tre generazioni ciò che la Natura ci ha donato così generosamente. Lavoriamo perché il vino e l'olio che produciamo testimonino l'eccellenza delle qualità uniche e irripetibili dei terreni, delle piante, dei microclimi che interagiscono nel nostro ecosistema. Per questo pratichiamo un'agricoltura che sia attenta alle esigenze del territorio e al mantenimento degli equilibri che caratterizzano il nostro ambiente. Nascono così, da agricoltura biologica, i nostri olii estratti a freddo, particolarmente equilibrati e ricchi di sostanze antiossidanti. Allo stesso modo, solo dai vigneti di proprietà, produciamo i nostri vini che, complessi e strutturati, esprimono la nostra storia, il nostro territorio e il nostro lavoro. Sono nati così i due progetti "Romanelli Natura" e "Romanelli Turismo", testimoni della filosofia agricola perseguita. Romanelli Natura è un progetto di ecosostenibilità agricola sviluppato per consegnare un contributo importante a favore della biodiversità e della cura dell'ambiente, ad esempio attraverso l'installazione di nidi artificiali nelle vigne. Romanelli Turismo è il progetto "eno-turistico" collegato all'attività produttiva, scommettendo sul concetto di Ecoturismo.

UMBRIA CASA VINICOLA ROMANELLI

"MEDEO" MONTEFALCO ROSSO RISERVA

VINO ROSSO

**VITIGNI
SAGRANTINO
100%**



Zona di produzione: vigneti di proprietà in Colle San Clemente di Montefalco Varietà: Sagrantino 100% Altitudine: 350m sul livello del mare Tipo di suolo: franco-argilloso, calcareo Sistema di allevamento: cordone speronato Densità impianto: 5000 ceppi/ha Produzione per ettaro: 50 q Epoca vendemmiale: ottobre - novembre. Raccolta a mano Macerazione: con le bucce per 60 giorni. Affinamento: 24 mesi in botti di legno francese da i 225 L. Almeno 18 mesi in bottiglia Potenziale di affinamento: 15-20 anni Degustazione: colore rosso rubino intenso dai riflessi granati. Al naso note balsamiche e speziate che si integrano a frutta rossa e sottili sentori di legno. Al palato è di grande struttura, con un tannino equilibrato ed una lunga persistenza.

MONTEFALCO ROSSO DOC

VINO ROSSO DOC

**VITIGNI
VARI
65% SANGIOVESE
15% SAGRANTINO
10% MERLOT
10% CABERNET SAUVIGNON**



Le migliori uve dei nostri vigneti, raccolte a mano e accuratamente selezionate, sono disposte in cassette e subito trasportate in cantina, Maturazione: Dopo la svinatura il vino si affina per 12 mesi in botti di legno francese di dimensioni che variano tra i 225 e i 2500 litri. Il Montefalco Rosso viene poi assemblato, filtrato e messo in bottiglia per circa due mesi prima di essere commercializzato. Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso intenso con riflessi violacei Profumo: confettura, frutta secca, frutta matura, amarena sciroppata, vaniglia, liquirizia Sapore elegante, morbido, equilibrato, giustamente tannico, persistente. Alcolico: 14%



UMBRIA CASA VINICOLA ROMANELLI

SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG

**VINO ROSSO
DOCG**

**VITIGNO
100% SAGRANTINO**



Le uve, raccolte a mano e accuratamente selezionate, sono disposte in cassette e subito trasportate in cantina, dove vengono diraspate e pigiate delicatamente. Il mosto ottenuto si avvia alla fermentazione a temperatura controllata

Maturazione: Dopo la svinatura il vino si affina per 18 mesi in botti di legno francese di dimensioni che variano tra i 225 e i 2500 litri.

Il Montefalco Sagrantino viene poi assemblato e messo in bottiglia ad affinare per circa 10 mesi prima di essere commercializzato.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: mora di rovo, spezie

Sapore: caldo, possente, di grande persistenza.

Alcolico: 14%

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG PASSITO

**VINO ROSSO
DOCG**

**VITIGNO
100% SAGRANTINO**



Le migliori uve dei nostri vigneti, raccolte a mano e accuratamente selezionate, sono disposte in cassette e subito trasportate in cantina. Maturazione: Dopo la svinatura il vino si affina per 12 mesi in botti di legno francese di dimensioni che variano tra i 225 e i 2500 litri.

Il Montefalco Rosso viene poi assemblato, filtrato e messo in bottiglia per circa due mesi prima di essere commercializzato.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore rosso intenso con riflessi violacei

Profumo: confettura, frutta secca, frutta matura, amarena sciropata, vaniglia, liquirizia

Sapore: elegante, morbido, equilibrato, giustamente tannico, persistente.

Alcolico: 14%



UMBRIA CASA VINICOLA ROMANELLI

"FONTE PERNA" UMBRIA DOC

**VINO BIANCO
DOC**

**VITIGNO
GRECHETTO 100%.**



È il Grechetto il più importante e tradizionale dei bianchi dell'ampia zona dei cosiddetti Colli Martani. Un vino di particolare spessore, capace di coniugare struttura e slancio in un tutt'uno di grande fascino. Fresco da giovane e ricco di affascinanti sfumature dopo qualche anno di riposo in bottiglia. Un bianco che viene vinificato e lasciato maturare per breve tempo in sole vasche di acciaio al fine di preservarne la naturale sapidità e che riposa in bottiglia per altri 2 mesi prima di venire commercializzato. Si abbina ad antipasti e primi, in particolare formaggi, salumi, preparazioni a base di uova. Di grande versatilità, valorizza ricette a base di pesce di lago e non solo. Sorprendente l'abbinamento con piatti più invernali, specie zuppe di legumi. Ne consigliamo il consumo a 10/12 °C, temperatura facilmente raggiungibile dopo un breve passaggio in frigorifero.

"LE TESE" UMBRIA BIANCO IGT

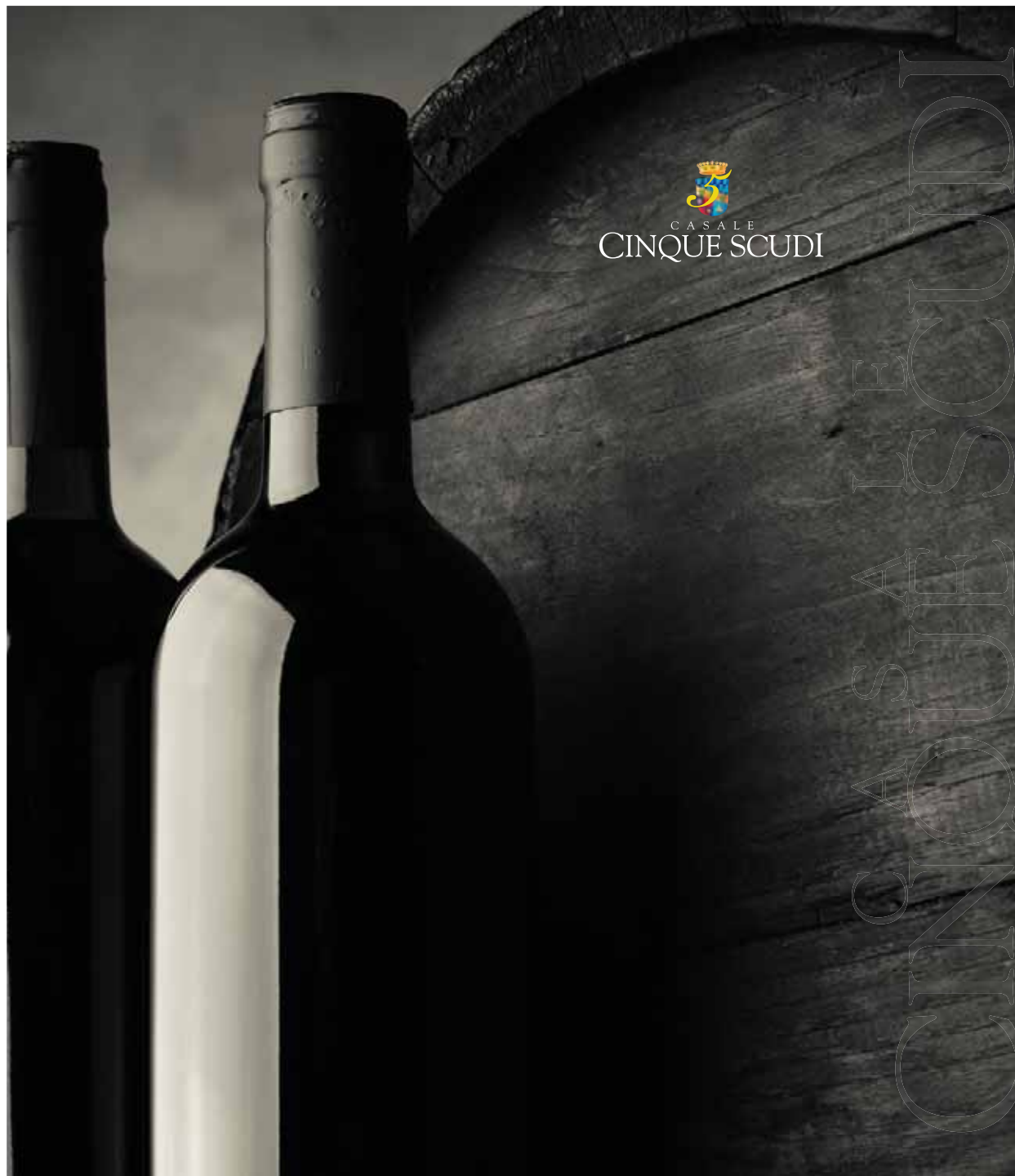
**VINO BIANCO
IGT**

**VITIGNI
100% TREBBIANO
SPOLETINO**



Un bianco proveniente da vigneti di proprietà (in parte da vecchie viti maritate agli alberi nella zona "piana" di Montefalco) che viene vinificato con una leggera macerazione sulle bucce e lasciato maturare per circa X mesi in sole vasche di acciaio prima di un'ulteriore sosta di X mesi in bottiglia. È con la volontà di riscoprire le tradizioni del nostro territorio che ci siamo progressivamente avvicinati al trebbiano spoletino, antica varietà a bacca bianca da sempre coltivata in questa zona dell'Umbria. Un vino di grande fascino, profumatissimo, ricco di materia e sempre caratterizzato da una spiccata acidità. Ottimo d'annata acquista complessità con il passare delle stagioni.





L'azienda agricola Casale Cinque Scudi nasce nel 1985, è sita nel comune di Aprilia (LT) e più precisamente in località "Le Ferriere".

L'azienda è composta da circa 22 ettari interamente coltivati a vigneto di proprietà della famiglia Mariani esperti di vigneto dal 1886.

Il progetto "Cinque Scudi" ebbe inizio circa 10 anni fa e più precisamente nel Marzo 2009 quando il più giovane della famiglia dopo aver effettuato varie ricerche trovò dei cenni storici che dicevano in breve: "dopo il pontificato di Pio IX, prima che venisse introdotta la lira, gli ultimi Cinque Scudi, si racconta che furono utilizzati per comprare tutta la produzione del pregiato vino destinato per funzioni ecclesiastiche. Da quel momento in poi i vini di quella zona furono chiamati: "Cinque Scudi".

Da lì nacque l'idea di credere in questo progetto ed infatti Daniele Mariani proprietario dell'azienda nelle sue bottiglie alla fine usa questa frase: "A nulla sarebbe valso tutto ciò se in fondo alla radice di 'vignaiolo' non avesse preso vita quella passione che anima questo mio mestiere".

L'azienda produce diversi tipi di uvaggio, ma soltanto alcuni vengono selezionati e vinificati per ottenere determinati prodotti di qualità rivolti esclusivamente al canale horeca.

L'azienda ad oggi può produrre circa duecentomila bottiglie, ma è in fase di espansione e prevede di raggiungere grandi traguardi nei prossimi anni.

LAZIO AZ. AGR. CINQUE SCUDI

"02" LAZIO BIANCO IGP

VINO BIANCO

VITIGNI SAUVIGNON CHARDONNAY MALVASIA



BIANCO IGP LAZIO

Area di produzione: vigneti di proprietà ubicati nel Comune di Aprilia (LT)

Vitigni: 20% Sauvignon, 40%

Chardonnay, 40% Malvasia

Sistema di allevamento: cordone speronato Resa/Ha: 60-80 QL/HA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallino con riflessi verdi.

Profumo: etereo, floreale, fresco con sentori di frutti bianchi come pesca e banana.

Sapore: fresco, armonioso e lievemente acidulo.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol

Temperatura di servizio: 12° C

Abbinamenti gastronomici: vino ideale come aperitivo, buono con primi piatti, carni bianche e pesce in generale.

"06" LAZIO ROSSO IGP

VINO ROSSO

VITIGNI MERLOT SYRAH



Rosso IGP LAZIO

Area di produzione: vigneti di proprietà ubicati nel comune di Aprilia (LT)

Vitigni: 50% Merlot, 50% Syrah

Sistema di allevamento: cordone speronato Resa/Ha: 60-80 QL/HA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso vivace, con sfumature violacee.

Profumo: fruttato, fresco con sentori di piccoli frutti, prugne e visciole.

Sapore: fresco, gentile, giustamente vigoroso e morbido nel finale.

Gradazione alcolica: 13% Vol

Temperatura di servizio: 16-18° C

Abbinamenti gastronomici: con primi e secondi piatti, carni rosse, formaggi freschi e di media stagionatura.



LAZIO AZ. AGR. CINQUE SCUDI

"EVOLUZIONE" LAZIO BIANCO

VINO BIANCO

VITIGNO CHARDONNAY 100%



Area di produzione: vigneti di proprietà ubicati nel comune di Aprilia (LT)

Uve: Chardonnay 100%

Sistema di allevamento: cordone speronato Resa/Ha: 40-50 QL/HA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: brillante, giallo paglierino con vivacità di riflessi verdi.

Profumo: fruttato, intenso, con note agrumate e floreali che bene si avvolgono alla dolcezza balsamica e allo speziato.

Sapore: morbido, pieno e corposo, l'acidità esuberante è bilanciata dalla forza dell'alcol e dai sentori di legno fine ed elegante. È un vino destinato ad evolvere ed invecchiare benissimo.

Gradazione alcolica: 14% Vol

Temperatura di servizio: 12-14° C

Abbinamenti gastronomici: ideale con pnm1 piatti a base di pesce, minestre di verdure e legumi. Perfetto con preparazioni di pesce fresco cucinato e con formaggi erborinati.

"EVOLUZIONE" LAZIO ROSSO

VINO ROSSO

VITIGNO MERLOT 100%



Area di produzione: vigneti di proprietà ubicati nel comune di Aprilia (LT)

Uve: 100% Merlot

Sistema di allevamento: cordone speronato Resa/Ha: 40-50 QL/HA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: profondo, impenetrabile rosso rubino intenso. Profumo: grande intensità ed eleganza, con note di frutta matura come mora, ribes e ciliegie, che bene si integrano con i sentori di tabacco e cioccolato oltre alle note speziate e balsamiche.

Sapore: ampio ed avvolgente al palato, sorprendentemente persistente ed austero, con sensazioni di liquirizia, di spezie e polpa di frutti rossi. È un vino destinato ad evolvere ed invecchiare benissimo.

Gradazione alcolica: 14% Vol

Temperatura di servizio: 18-20° C

Abbinamenti gastronomici: primi piatti con tartufi o funghi, carni rosse ideale con brasati, norcineria, cacciagione e formaggi stagionati.



ABRUZZO AZ. AGR. FONTEFICO

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC "FOSSIMATTO"

**VINO
ROSSO**

**VITIGNI
MONTEPULCIANO
100%**



Il Cerasuolo d'Abruzzo Superiore "fossimatto", con il suo colore unico, prima rapisce gli occhi e poi il palato con un caratteristico sapore di ribes e lamponi. Il retrogusto è fresco e croccante, con una piacevole sensazione di radice di liquirizia. Questo è un vino unico nel suo genere, per il colore e per la complessità del vitigno da cui proviene: "La DOC Cerasuolo d'Abruzzo è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano". Così recita il disciplinare. E a chi ci chiede perchè non ci omologhiamo alla moda di un rosato più scarico e senza carattere, rispondiamo: Fossimatto! Questo è il "fossimatto" di Fontefico.



MONTEPULCIANO DOC "COCCA DI CASA"

**VINO
ROSSO**

**VITIGNI
MONTEPULCIANO
100%**



Il Montepulciano d'Abruzzo "Cocca di casa" è un rosso morbido con tannini piacevoli. Delicate note balsamiche, con sentori di piccoli frutti rossi e ciliegie. Il retrogusto rilascia liquirizia e spezie. Nonostante la sua notevole struttura, è un vino che si beve facilmente e si rivela molto flessibile negli abbinamenti. Il Montepulciano è l'uva principale in Abruzzo, il vitigno che amiamo di più, il vino che beviamo con maggior piacere e in qualsiasi circostanza. Il Montepulciano d'Abruzzo è la nostra uva privilegiata, quella che coccoliamo di più, per questo è la "cocca di casa" di Fontefico.



DIVISIONEVINI.COM

ABRUZZO AZ. AGR. FONTEFICO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "TITINGE"

**VINO
ROSSO**

**VITIGNI
MONTEPULCIANO
100%**



Il Montepulciano d'Abruzzo Riserva "titinge" è un rosso morbido ed elegante, con piacevole forza tannica.

Delicate note balsamiche, frutti a bacca rossa e ciliegie. Cioccolato e spezie sul retrogusto. Si distingue per il suo notevole equilibrio tra potenza e bevibilità. Questa Riserva proviene dalla vigna più anziana di Fontefico, piantata nel 1970.

Il "titinge" è il frutto della nostra passione per il vino autentico, un Montepulciano d'Abruzzo intenso ed elegante, forte e gentile, con un'incredibile carica di colore. Ed infatti il suo gusto "titinge" il cuore.

Mesi affinamento
12 acciaio, 24 legno, 12 bottiglia

Gradazione alcolica: 15% Vol

**VINO
ROSSO**

**VITIGNI
AGLIANICO 100%**



Il costetoste apre il naso con intense note balsamiche di anice e rosmarino. Prugne e amarene si alternano con pepe nero e anice. È un vino molto corposo e minerale, con elevata acidità e un finale di fave di cacao. Tannini feroci e muscoli in vista ne fanno un rosso senza compromessi. Da gustare con selvaggina, carni grasse oppure con formaggi molto stagionati.

Il "costetoste" è l'unico aglianico prodotto in Abruzzo, dalla nostra vigna Le Coste: un terreno ripidissimo e completamente esposto a sud. Estreme condizioni agronomiche per un vino altrettanto estremo.

Mesi affinamento
10 acciaio, 20 legno, 30 bottiglia

Gradazione
alcolica: 15%
Vol



DIVISIONEVINI.COM

ABRUZZO AZ. AGR. FONTEFICO

PECORINO SUPERIORE "LA CANAGLIA"

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
PECORINO 100%**



Il Pecorino Superiore "la canaglia", è un bianco corposo con elevata mineralità e freschezza. Il profumo ricorda la salvia, la menta e i fiori bianchi. Il sapore è agrumato e rivela un gusto di pompelmo rosa, mentre sul finale vira sulla mandorla amara. Questo vino proviene dalla nostra "Vigna Bianca", una vigna dispettosa perchè, nonostante le nostre attenzioni, ha rese bassissime, come se volesse scansare la fatica di produrre più uva. Ma poi si fa perdonare donandoci un vino unico, fresco e voluminoso, che non ti stancheresti mai di bere. È "la canaglia" di Fontefico!



PECORINO SUPERIORE "LA FOIA"

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
PECORINO 100%**



"La foia" è un'edizione speciale del Pecorino Superiore di Fontefico. Il colore è dorato. Al naso inizia con sensazioni di miele di castagno e camomilla per passare presto al pepe bianco e a profumi di fiori secchi. Poi riempie la bocca con il suo consistente volume e l'appaga con sapori di crema alla vaniglia e albicocche essiccate. È un vino audace, senza pregiudizi, che seduce il palato e lo spirito. È quella voglia che ti cattura e non ti lascia finché la sete non è passata. È la passione per le emozioni. Lasciarsi travolgere da "la foia" significa concedersi sensazioni diverse.





i Capitani

Da sempre l'obiettivo della nostra famiglia è stato quello di promuovere l'Irpinia: la nostra terra, dura ma generosa, ricca di tradizioni e di cultura, naturalmente bella...

I Capitani è un'azienda familiare dove i membri della famiglia si dedicano con passione e devozione allo sviluppo del loro progetto. Una lunga tradizione alle spalle e una forte motivazione hanno guidato lo sviluppo costante dell'attività. Oggi dopo quasi 100 anni passati nelle nostre vigne riusciamo a rappresentare al meglio con una proposta di qualità completa il nostro territorio e quanto di buono ha da offrire: vini, oli e ospitalità. L'azienda coltiva i suoi terreni e ne valorizza il frutto portando il nome e i sapori della sua terra in giro per il mondo. Cura i propri ospiti e li accoglie nella propria tenuta di Torre le Nocelle in Contrada Bosco Faiano, cuore dell'azienda dove tutto è nato, con parte dei vigneti e degli oliveti, la cantina e il frantoio nonché gli uffici e l'agriturismo. Altri vigneti e oliveti sono collocati in altri comuni dell'Irpinia, tra le aree più vocate per le diverse denominazioni. Lo spirito, l'attenzione e la passione che mettiamo in ogni nostra attività sono garanzia, da sempre, di qualità assoluta. Tante braccia si alternano in azienda seguendo il lavoro dettato dal ritmo delle stagioni, con la dedizione di chi lo fa da tanti anni senza fretta: saggiamente. Rispettando i tempi della natura, è con orgoglio, infatti, che continuiamo a definirci agricoltori perché è il lavoro che svolgiamo inginocchiati alle nostre piante che da sempre ha fatto la differenza.

CAMPANIA AZ. AGR. I CAPITANI

" CLARUM " FALANGHINA DOC IRPINIA

**VINO BIANCO
DOC**

**VITIGNI
100% FALANGHINA**



Vinificazione: vendemmia inizio ottobre, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio
Maturazione: in vasche di acciaio inox
Caratteristiche Organolettiche: colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo vivace ed intenso, con spiccati sentori di frutta fresca e note floreali. In bocca secco, morbido.
Abbinamenti Gastronomici: Ideale per piatti a base di pesce e crostacei. Ottimo come aperitivo-
Grado Alcolico: 13 %

" SERUM " GRECO DI TUFO DOCG

**VINO BIANCO
DOCG**

**VITIGNI
100% GRECO DI TUFO**



Vinificazione: vendemmia inizio ottobre, pressatura soffice, fermentazione alcolica a temperatura controllata
Maturazione: in vasche di acciaio inox
Caratteristiche Organolettiche: colore giallo paglierino con riflessi dorati. Caratteristico e persistente, con sentori di mela renetta, fiori di ginestra e agrumi. Sapido, armonioso, delicato avvolgente e lungo.
Abbinamenti Gastronomici: Eccellente come aperitivo e indicato per piatti a base di pesce.
Grado Alcolico: 143%

CAMPANIA AZ. AGR. I CAPITANI

" GAUDIUM " FIANO DI AVELLINO DOCG

**VINO BIANCO
DOCG**

**VITIGNI
100% FIANO DI AVELLINO**



Pochi vitigni caratterizzano un territorio così come il Fiano caratterizza il territorio di Avellino. Il Fiano di Avellino DOCG Gaudium de I Capitani, vino bianco dalla potente struttura e prorompente personalità è specchio fedele di questo territorio, testimone della sua insuperata vocazione vitivinicola.

Il Fiano è un vino complesso dalla buona struttura e intensità. Dal gusto secco e asciutto si esprime ampio al palato con una grande personalità. Un vitigno importante capace di esaltare tanti piatti. Da provare con grigliate e zuppe di pesce, linguine al pesto, pomodori Pachino e bufala, sformati e formaggi teneri.

Grado alcolico 13%

" FAIUS " CAMPANIA BIANCO IGP SELEZ.

**VINO BIANCO
IGP**

**VITIGNI
50% FIANO
25% GRECO
25% FALANGHINA**



Il Faius de I Capitani è un progetto che mira all'eccellenza. La massima espressione dei grandi vitigni bianchi irpini (Fiano, Greco e Falanghina). Un vino dalla grande potenza, struttura, tipicità, mineralità e freschezza, capace di evolvere con il tempo. L'affinamento in piccole botti di rovere per 6-8 mesi aggiunge equilibrio e personalità. Un vino unico.

Il Faius è un vino forte ed elegante allo stesso tempo, un bianco dalle intense note varietali che si esprimono con un naso complesso e raffinato, un gusto ampio e avvolgente. L'evoluzione in bottiglia lo nobilita anno dopo anno seguendo un'evoluzione naturale e affascinante. stupirà in ogni caso.



CAMPANIA AZ. AGR. I CAPITANI

" OVERDOSE " IRPINIA ROSATO DOC

**VINO ROSATO
DOC**

**VITIGNI
100 % AGLIANICO**



Over(d)ose è il nostro aglianico dall'anima rosa. Vino dal colore delicato, dal profumo intenso di rosa, viola e ciliegia, dona al palato con la sua freschezza un'overdose di piacere. Rosa tenue con riflessi cipria, luminoso. Bouquet floreale intenso di rosa, peonia e melograno accompagnato da note fruttate di fragoline di bosco, lampone e pesca bianca. Fresco, armonico, morbido e persistente con buona sapidità. Note di ciliegia con retrogusto di pesca. 9-11 ° C. Consigliato per aperitivo, sformati, piatti di mare anche crudi e formaggi freschi. Grado Alcolico: 13 %

" GUAGLIONE " AGLIANICO DOC IRPINIA

**VINO ROSSO
DOC**

**VITIGNI
100 % AGLIANICO**



Caratteristiche Organolettiche: colore rosso rubino con luminose note ciliegia. Profumo ricco, persistente, dagli inconfondibili sentori di frutti rossi e viola mammola, accompagnate da note di erbe balsamiche e spezie mediterranee. Sapore fresco, armonico, vivace, ampio e rotondo. Abbinamenti Gastronomici: particolarmente indicato per piatti con sapori fragranti e di buona intensità. Ottimo su arrostiti di carni rosse e formaggi. Grado Alcolico: 13 %

CAMPANIA AZ. AGR. I CAPITANI

" BOSCO FAIANO " TAURASI DOCG

**VINO ROSSO
DOCG**

**VITIGNI
100 % AGLIANICO**



Vinificazione: Vendemmia prima settimana di novembre, raccolta a mano con selezione dei grappoli migliori in leggera surmaturazione; dopo la diraspatura delle uve il mosto fermenta sulle bucce per circa 30 giorni a temperatura controllata. Maturazione: dai 18 ai 24 mesi in botti di rovere e successivo affinamento in bottiglia fino al compimento dal 3° anno della vendemmia. Colore rosso granato con lucidi riflessi tegola, profumo etereo, complesso, con note di liquirizia e vaniglia su un fondo elegante di frutti di bosco. Sentori balsamici e pepe rosa con sfumature esotiche
Grado Alcolico: 14,5%

" GUAGLIONE " AGLIANICO DOC IRPINIA

**VINO ROSSO
DOC**

**VITIGNI
100 % AGLIANICO**



Vino di alto rango, rosso e vivo come il sangue (in greco eme): è il nostro progetto dedicato ai veri appassionati. Blend magnifico, di inusitata piacevolezza ed eleganza, ottenuto dalla sapiente ed equilibrata miscellanea di vini lavorati provenienti dal vitigno Aglianico e altri vitigni frutto della selezione qualitativa nei nostri storici vigneti "Bosco Faiano". Colore rosso intenso, brillante, con riflessi violacei. Profumo intenso fruttato di confettura di amarena, ribes e altri frutti di bosco a cui si aggiungono chiare impressioni di liquirizia, boisé, cacao e cioccolato. Pieno, armonico, vellutato dall'inconfondibile gusto di amarena matura.
Grado Alcolico: 15%





MOCAVERO®

L'azienda Mocavero è convinta che per ottenere un ottimo vino bisogna seguirne direttamente in azienda tutto il ciclo di produzione.

Francesco e Marco Mocavero insieme a loro padre Pietro, in perfetto equilibrio fra il rispetto della tradizione e l'utilizzo degli impianti tecnologici più avanzati, producono i loro vini, seguendo personalmente la selezione delle uve, la vinificazione, l'affinamento e l'imbottigliamento.

I vini Mocavero sono ormai una garanzia sia sul territorio nazionale che estero.

Oggi Francesco e Marco, seguendo la tradizione e l'innovazione, con scrupolosità e con gusto selezionano le migliori uve, producendo vini di alta qualità, ne sono

testimonianza il Santufili, il Puteus, il Tela di Ragno e il Curti Russi vini ormai presenti nelle migliori cantine mondiali.

La tradizione, la passione, la qualità, la dedizione e lo spirito di abnegazione hanno permesso all'Azienda Mocavero di ricevere numerosi riconoscimenti.

PUGLIA AZ. AGR. MOCAVERO

" SIRE " CHARDONNAY DEL SALENTO IGP

**VINO BIANCO
IGP**

**VITIGNI
100% CHARDONNAY
DEL SALENTO**



Vinificazione: pressatura soffice con particolare controllo della temperatura in fermentazione, affinamento in acciaio.
Maturazione: affinamento per cinque mesi in serbatoi di acciaio.
Caratteristiche Organolettiche: colore giallo paglierino, bouquet di elegante finezza, ampio e persistente. Sapore sapido rotondo e mutevole.
Abbinamenti Gastronomici: si abbina con antipasti magri, frutti di mare, pesce, vino ottimo come aperitivo.
Grado Alcolico: 13 %

" CURTIROSSI " VERDECA IGP

**VINO BIANCO
IGP**

**VITIGNI
100% VERDECA**



La commercializzazione inizia cinque mesi dopo la vendemmia.
Colore giallo con riflessi verdognoli, bouquet fruttato ampio ed intenso, sapore fresco, particolarmente morbido e delicato, armonico, secco sul carezzevole fondo, tra acido e soave, nerbo sottile, stoffa elegante e pieno di carattere.
Si accompagna con piatti di pesce, antipasti, risotti leggeri, ottimo come aperitivo.
Grado Alcolico: 12%

PUGLIA AZ. AGR. MOCVERO

" SIRE " NEGROAMARO DOP DEL SALENTO

**VINO ROSSO
DOP**
**VITIGNI
100% NEGROAMARO**



vinificazione in rosso con prolungato tempo di contatto tra vinacce e mosto per consentire una maggiore estrazione di sostanze coloranti. La fermentazione viene ultimata in serbatoi d'acciaio inox. Maturazione: a fermentazione ultimata, il vino viene separato dalle fecce e conservato in serbatoi d'acciaio per circa un anno. Infine viene stabilizzato, filtrato ed imbottigliato.

Caratteristiche Organolettiche: colore rosso intenso con riflessi violacei, equilibrata tannicità e intenso profumo di frutti di bosco.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina egregiamente con arrosti di carne, formaggi stagionati, ottimo con la pasta asciutta e con il ragù.

Grado Alcolico: 13 %

" SIRE " PRIMITIVO IGP DEL SALENTO

**VINO ROSSO
IGP**
**VITIGNI
100% PRIMITIVO**



Vinificazione: vendemmia a fine settembre, vinificato in rosso con prolungato tempo di contatto tra vinacce e mosto per consentire una maggiore estrazione di sostanze coloranti. Ultimata la macerazione il mosto viene separato dalle vinacce e finisce la fermentazione in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata.

Caratteristiche Organolettiche: colore rosso intenso con riflessi violacei, con profumi vivaci e persistenti, gusto caldo e armonioso.

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina molto bene con arrosti di carne primi piatti e formaggi stagionati.

Grado Alcolico: 14%



PUGLIA AZ. AGR. MOCABERO

"TIKO" ALEATICO IGP DOLCE

**VINO ROSSO
IGP DOLCE**
**VITIGNI
100% ALEATICO**



Vinificazione: vendemmia a fine settembre e la prima decade di ottobre, la raccolta dell'uva avviene in cassette, vinificazione in iper riduzione con macerazione a bassa temperatura per 3-4 giorni, svinatura e prosieguo della fermentazione a temperatura controllata fino a raggiungimento della gradazione alcolica desiderata.

Caratteristiche Organolettiche: colore rosso con riflessi violacei, al naso intensi sentori di frutta a bacca rossa, in bocca dolce, voluminoso e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: Vino ottimo in abbinamento con i dessert, ma anche con pasticceria a base di pasta di mandorle.

Commenti del Produttore: contenuto in zuccheri: circa 100 gr/litro.
Grado Alcolico: 12,50%

"SIRE" ROSE' NEGROAMARO ROSATO IGP

**VINO ROSATO
IGP**
**VITIGNI
100% NEGROAMARO**



Vinificazione: vendemmia nella seconda decade di settembre, vinificazione con pressatura soffice, 12 ore di macerazione con le bucce, temperatura di fermentazione controllata.

Maturazione: affinamento per cinque mesi in serbatoi di acciaio.

Caratteristiche Organolettiche: colore rosa tenue con riflessi purpurei, dai profumi vivaci e persistenti in bocca vino dal gusto caldo e armonioso.

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina con frutti di mare e crostacei, primi piatti, carni bianche e con formaggi morbidi.

Grado Alcolico: 14%



PUGLIA AZ. AGR. MOCAVERO

" TELA DI RAGNO " IGP

VINO ROSSO IGP

VITIGNI
50% AGLIANICO,
50% CABERNET SAUVIGNON.



Un vino enigmatico, non scontato. La tela di ragno che si formava sulle botti racconta l'attesa dell'invecchiamento, l'attesa del piacere.

Vinificazione: Classica vinificazione in rosso, a lunghissima macerazione a temperatura controllata.

Affinamento vino: Sei mesi in barriques e 12 mesi in botti grandi di rovere. Il vino riposa in bottiglia per almeno 6 mesi.

Esame organolettico: colore rosso intenso con riflessi violacei, profumo intenso, persistente, speziato (spiccano cannella e mandorla) ben equilibrato, sapore caldo giustamente tannico, persistente e armonico.

Abbinamento gastronomico: arrostiti di carne, selvaggina, formaggi stagionati, piatti piccanti. Vino per grandi occasioni, da meditazione, con sigaro o cioccolato fondente.

Grado Alcolico: 15,5%

" SANTUFILI " SALENTO IGP

VINO ROSSO IGP

VITIGNI
100% PRIMITIVO
DEL SALENTO



Vinificazione: vendemmia nella terza decade di settembre, vinificazione con particolare controllo della temperatura. La macerazione ha durata di tutta la fermentazione alcolica, finita quest'ultima il vino viene separato dalle vinacce.

Maturazione: Il vino dopo la pressatura viene affinato in barriques e tonnaux nuovi per 7-8 mesi, eseguendo periodicamente il batonnage.

Caratteristiche Organolettiche: colore rosso intenso con riflessi violacei, ha una equilibrata tannicità e un profumo intenso di spezie e confetture. Si abbina con piatti di selvaggina, formaggi stagionati e piatti piccanti.

Grado Alcolico: 15%





La tradizione viti-vinicola risale agli anni '40, periodo in cui, conformandosi ai criteri dell'epoca, si produceva vino in cospicue quantità da vendersi "in cisterna". Alla fine degli anni '90 è stato avviato un progetto che mirava alla produzione di vini di qualità. Dopo una onerosa preparazione del terreno con accurate analisi delle caratteristiche geologiche, scavi, frangiture e macinature, sono stati impiantati circa 20 ettari di vigneto delle cultivar: Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera, Malvasia Bianca Antica, Susumaniello; nel corso degli anni è stata avviata una ricerca di varietà autoctone ormai estinte che ha portato a nuovi impianti sperimentali e a una vera e propria collezione ampelografica del Salento.

Accanto al Frantoio Oleario ipogeo è stata realizzata una Bottaiia, per affinamento dei vini, secondo la tradizione architettonica del Salento con volte a botte ed a stella usando materiali locali quali pietra leccese e carparo ottenendone, a dire di molti visitatori italiani e stranieri, una vera e propria "cattedrale del vino".

PUGLIA AZ. AGR. L'ASTORE MASSERIA

KRITA IGP BIANCO BIOLOGICA

VINO BIANCO

VITIGNO MALVASIA BIANCA



Note sensoriali
Alla vista color giallo paglierino luminoso, con riflessi dorati.
Al naso primeggiano profumi di frutta tropicale come il litchi e la papaya, poi da sussurri floreali di lavanda e di glicine, muschio, pesca bianca sentori ammandorlati e salmastri.
Ingresso in bocca del sorso subito fresco, seducente, fragrante ed elegante e connotato da un centro bocca ampio e polposo e avvolgente. Una bella mineralità avviluppa poi tutto il cavo orale. Finale appagante e godibilmente pervasivo.

Abbinamenti
Antipasti a base di pesce cotto e crudo. Primi piatti di mare. Secondi di carne bianche, grigliate di pesce e crostacei e formaggi freschi con breve affinamento.

L'ASTORE SUSUMANIELLO IGP ROSSO BIOLOGICO

VINO ROSSO

VITIGNO SUSUMANIELLO



Note sensoriali
All'esame visivo rosso rubino carico con riflessi violacei. La concentrazione è rilevabile dagli archetti stretti e le lente lacrime che scorrono lungo le pareti del bicchiere.
Al naso si percepiscono sentori caratteristici di frutti rossi, soprattutto melograno, amarena, prugna e mora di rovo. Note balsamiche con un sottofondo di speziato, vaniglia, chiodi di garofano e pepe verde ma anche bouquet di fiori secchi. In bocca pieno, complesso ed elegante; fresco e piacevolmente tannico. Il vino è armonico ed equilibrato, persistente e di lungo finale.

Abbinamenti
L'abbinamento ideale è con primi piatti conditi con succulenti ragù di carne bovina, suina od ovina o una ricca lasagna. Ottimo con carni arrosto o alla brace ma anche con carni cotte in umido, lepre in salmì, brasato di manzo al vino. Un abbinamento azzeccato è sicuramente con le interiora dell'agnello cotte alla brace ma anche con pecorini e cacio cavalli invecchiati.



PUGLIA AZ. AGR. L'ASTORE MASSERIA

L'ASTORE BRUT VINO SPUMANTE ROSATO BIOLOGICO BRUT



**SPUMANTE
METODO CLASSICO
MILLESIMATO**

**VITIGNI
SUSUMANIELLO**

Note sensoriali

All'occhio, rosa salmone chiaro tenue solcato da una spuma fine, fitta e persistente. Al naso, Note di frutta rossa, melagrana, e ciliegia, frutti di bosco come il ribes e lampone. Sentori di erbe aromatiche. Palato Elegante, sapido, intenso ed equilibrato, coerente con le percezioni olfattive. Gusto lungo e persistente.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo ma anche da tutto pasto. Primi piatti con sughi delicati e secondi a base di pesce e carni bianche.



Ci troviamo in contrada Salice e le nostre vigne sono organizzate in terrazze di tradizionali muretti a secco di pietra lavica che partono dalla quota di 530 metri arrivando fino ad oltre 700. Le persone che lavorano con noi sono tutte del territorio e conoscono ogni segreto della viticoltura di questi luoghi. Possediamo 9 ettari di cui oltre 6 sono già impiantati a vigneto. Coltiviamo prevalentemente le uve autoctone del territorio quali il Carricante, il Catarratto, il Nerello Mascalese ed il Nerello Cappuccio con il tradizionale metodo dell'alberello etneo e del cordone speronato. Possediamo anche una porzione di vigneto a piede franco, secolare, dal quale otteniamo varie tipologie di uve, anche di varietà considerate "reliquia". Stiamo ultimando la ristrutturazione di un antico palmento dell'800 che diventerà la nostra nuova cantina, sala degustazione e dove i nostri ospiti potranno trovare delle sistemazioni con una vista mozzafiato. La nostra produzione attuale è di circa 35000 bottiglie che arriveranno nei prossimi anni a circa 50000.

SICILIA AZ. AGR. IUPPA

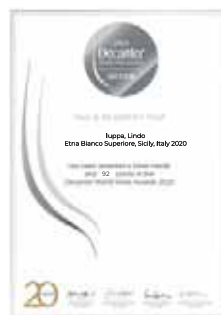
LAVI ETNA BIANCO DOC

**VINO
BIANCO**

**VITIGNO
60% CARRICANTE
40% CATARRATTO**



Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata 16-18°C.
Affinamento: vasche in acciaio inox e poi bottiglia per almeno 8 mesi.
Colore: Brillante giallo paglierino intenso.
Profumi: Al naso richiama netti e riconoscibili sentori ginestra, toni di erbe aromatiche, note iodate ed accenni agrumati.
Palato: In bocca è fresco, pulito e di grande equilibrio. Piacevolmente persistente si caratterizza per note di evidente sapidità e mineralità.
Volume Alcolico: 12,5%.
Temperatura di servizio: 12° C.
Abbinamenti gastronomici: Fritti di mare, pietanze a base di pesce e crostacei. Eccellente anche con i formaggi freschi.



LINDO ETNA BIANCO SUPERIORE DOC

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
90% CARRICANTE
10% CATARRATTO**



Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata 16-18°C.
Affinamento: vasche in acciaio inox e poi bottiglia per almeno 8 mesi.
Colore: Brillante giallo paglierino intenso.
Profumi: Al naso richiama netti e riconoscibili sentori di frutta a polpa bianca, note floreali, toni di erbe aromatiche e accenni agrumati. Con la maturità presenta gradevoli sensazioni di idrocarburi.
Palato: In bocca è fresco, pulito e di grande equilibrio. Piacevolmente persistente si caratterizza per note di evidente sapidità e mineralità
Volume Alcolico: 12,5%
Temperatura di servizio: 12° C
Abbinamenti gastronomici: Fritti di mare, pietanze a base di pesce e crostacei.



SICILIA AZ. AGR. IUPPA

CLO ETNA ROSSO DOC

**VINO
ROSSO**

**VITIGNO
85% MASCALESE
15% CAPPuccio**



Vinificazione: Fermentazione delle uve diraspate a temperatura controllata 16-18°C per almeno 15 giorni.

Maturazione: Acciaio e Tonneaux per almeno 8 mesi.

Affinamento: In bottiglia almeno 8 mesi.

Colore: Rosso rubino luminoso di media trasparenza.

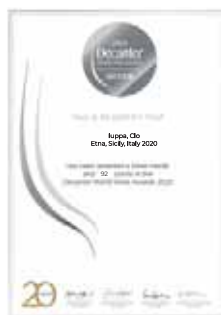
Profumi: Riconoscibili note di ciliegia, sottobosco, melograno, accenni di grafite e spezie dolci. Risultano evidenti i riconoscimenti di erbe aromatiche e le note minerali tipiche del vulcano.

Palato: È un vino pieno, caldo, di elegante morbidezza e con tannini vellutati. Molto equilibrato nello sviluppo gustativo, presenta una evidente sapidità.

Volume Alcolico: 13,5%.

Temperatura di servizio: 18° C.

Abbinamenti gastronomici: Primi piatti elaborati, carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati. Eccellente a tutto pasto.



PININ TERRE SICILIANE IGT

**VINO
ROSSO**

**VITIGNI
85% MASCALESE
15% AUTOCTONI**



Vinificazione: Fermentazione delle uve diraspate a temperatura controllata 16-18°C per almeno 15 giorni.

Maturazione: Acciaio, Tonneaux e Barrique per almeno 8 mesi.

Affinamento: In bottiglia almeno 8 mesi.

Colore: Rosso rubino di grande lucentezza.

Profumi: Floreale, fruttato, speziato e minerale.

Palato: In bocca è caldo, equilibrato con tannini vellutati ed eleganti, minerale e persistente.

Temperatura di servizio: 16-18° C.

Abbinamenti gastronomici: Piatti a base di carne e formaggi stagionati.





DI PRIMA

Nulla nasce dal nulla.

C'è una circolarità nella Natura che rimescola antico e nuovo. Noi ne facciamo tesoro e ci muoviamo nel solco della tradizione.

Non rinneghiamo il passato, ma recuperiamo il sapere dei nostri avi, al quale affianchiamo ricerca e innovazione.

Da questo connubio, nascono i nostri vini, ricchi di memoria, ma aperti al futuro.

Noi lasciamo fare alla Natura.

Rispettiamo i suoi tempi: quelli dell'attesa, della tenacia e della cura.

E Lei risponde perché è generosa.

E il miracolo arriva in primavera, quando scoppiano le gemme e i tralci si vestono d'un verde tenero e, in autunno, quando maturano i grappoli turgidi, integri, sani come la terra che li ha nutriti.

Le nostre uve sconoscono i fitofarmaci e i concimi chimici di sintesi.

Sono rigorosamente biologiche. Una scelta che tende al rispetto dell'ambiente e alla salvaguardia della vita.

SICILIA AZ. AGR. CASA VINICOLA DI PRIMA

"GRILLO DEL LAGO" GRILLO DOC BIO

**VINO BIANCO
DOC BIOLOGICO**

**VITIGNI
100% GRILLO**



«E il fuoco correva sui pampini, lungo i filari, fino al tramonto, fino al greto del fiume, sui campi di stoppie, il lago incendiava, il mare là in fondo... I papaveri erano coppe colme di sogni... e le vigne tappeti volanti, letti di seta che fremevano al vento».

Maturazione: Affinamento in bottiglia

Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumi di frutta fresca, uva, fiori di campo, sapore di grande finezza, armonia e lunga persistenza.

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina con pasta con i ricci, crostacei pesce all'acqua di mare, pesce crudo formaggi a pasta molle

GRADO ALCOLICO 14%



"JANUB" MOSCATO BIANCO IGT BIO

**VINO BIANCO
IGT**

**VITIGNI
100% MOSCATO**



Vinificazione: Vinificazione in tini di acciaio inox, con fermentazione per 12 giorni.

Maturazione: Affinamento in bottiglia

Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso ha profumi di frutta fresca, sapore di grande finezza, armonia e lunga persistenza

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina alla pasta con i ricci, crostacei, pesce all'acqua di mare, pesce crudo e formaggi a pasta molle

Alcolico: 13 %



SICILIA AZ. AGR. CASA VINICOLA DI PRIMA

" PEPITA " BIANCO DOC BIO

**VINO BIANCO
DOC BIOLOGICO**

**VITIGNI
50% CHARDONNAY E
50% GRILLO**



Località: lago arancio 320 mt. Slm – pepita slm 520 mt.

Epoca della vendemmia: chardonnay 14 agosto, grillo 14 settembre.

Fermentazione: 12 giorni in acciaio.

Colore: giallo paglierino.

Odore: profumi di frutta fresca, fiori di campo, mandorla amara.

Sapore: grande finezza, armonia e lunga persistenza.

Abbinamenti Gastronomici: spaghetti al nero di seppia, acciughe alle spezie, polpette di sgombro con cipolla in agrodolce.

GRADO ALCOLICO: 13,5 % vol.



" PEPITA " ROSSO DOC BIO

**VINO ROSSO
DOC BIOLOGICO**

**VITIGNI
50% NERO D'AVOLA
50% SYRAH**



Vinificazione: Vinificazione in tini di acciaio inox, con macerazione per 15 giorni sulle bucce.

Maturazione: Affinamento in tini di acciaio inox.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore rosso rubino intenso, profumi di frutta a bacca rossa e note speziate, sapore morbido con tannini leggeri e bilanciati.

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina con risotti, frattaglie di agnello, grigliate di carne sia bianca che rossa.

GRADO ALCOLICO 14%



DIVISIONEVINI.COM

SICILIA AZ. AGR. CASA VINICOLA DI PRIMA

" GIBILMORO " NERO D'AVOLA DOC BIO

**VINO BIANCO
DOC BIOLOGICO**

**VITIGNI
100% NERO D'AVOLA**



Vinificazione: Vinificazione in tini di acciaio inox, con macerazione per 18-20 giorni sulle bucce.

Maturazione: Affinamento per 6 mesi in barriques di rovere da 225 litri 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino impenetrabile, profumi con sensazioni di frutta mediterranea, frutti di bosco e gelsi, sapore vellutato a palato con tannini equilibrati.

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina con carne, verdure arrostate e formaggi stagionati.

GRADO Alcolico: 14%



" VILLAMAURA " SYRAH IGT BIO

**VINO ROSSO
IGT BIOLOGICO**

**VITIGNI
100% SYRAH**



Vinificazione: Vinificazione in tini di acciaio inox, con macerazione per 20-22 giorni sulle bucce.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore rosso rubino intenso con corona violacea, profumi con note balsamiche e speziate, sapore con buona acidità, tannini robusti e bilanciati.

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina con cosciotto di agnello al forno, selvaggina nobile.

GRADO Alcolico: 15%



SICILIA AZ. AGR. CASA VINICOLA DI PRIMA

"ARANCIO LUCIDO" CATARRATTO IGT



**VINO ROSSO
IGT BIOLOGICO**

**VITIGNI
100% CATARRATTO**

Il Catarratto Arancio Lucido è un vino Siciliano Biologico senza solfiti aggiunti, prende il nome dei vitigni di Catarratto piantati vicino le sponde del lago Arancio, un luogo di straordinaria bellezza le cui acque dissetano decine di specie di uccelli che migrano verso le coste Africane.

Colore: Arancio con riflessi dorati.

GRADO Alcolico: 12.5%





70 anni di passione e amore per il vino

La famiglia Alagna dalle uve pregiate prodotte nei propri vigneti, porta il sapore della natura, del sole e della terra fino al vostro bicchiere.

Il rispetto della tradizione e l'amore per il nostro lavoro fanno nascere vini di qualità che caratterizzano il territorio.

La cantina, ricavata da antiche cave di tufo, è aperta a tutti gli appassionati del vino.



Rispetto della tradizione e della qualità.

Attualmente la ditta è attrezzata per la produzione e stoccaggio dei vini che vengono prodotti nei vigneti della zona e si effettua anche il processo di invecchiamento ed imbottigliamento. L'azienda ha una capacità di 50.000 ettolitri di vino distribuita in contenitori di vario tipo: cisterne in acciaio, cemento, vetroresina o in botti in legno di grandi dimensioni. Inoltre, è possibile vedere una vasta gamma di macchinari utilizzati per la produzione e l'affinamento del prodotto finale tra cui un grosso e sofisticato sistema di pigiatura delle uve che è necessario per la produzione di vini di alta qualità. Poiché il Marsala è uno dei principali prodotti della ditta Alagna, è presente una vasta area di invecchiamento dei vini dove è possibile vedere un gran numero di botti di rovere nel quale ancora si utilizzano sistemi di produzione tradizionali come il Solera e l'alcolizzazione dei mosti.

Tecnologie e salvaguardia del territorio.

L'azienda possiede circa 50 ettari di terreno in diversi appezzamenti nei comuni di Marsala, Mazara, Trapani e Salemi. In queste aree sono coltivati i vitigni necessari per la produzione dei suoi vini: Zibibbo, Nero d'avola, Grillo, Catarratto, Inzolia e Damaschino. Queste sono tutte uve locali che possono essere coltivate solo in Sicilia e che hanno bisogno di un microclima particolare che si trova soltanto in provincia di Trapani. L'azienda utilizza un mix di tecniche tradizionali e moderne per la produzione di queste uve. Per esempio, questa ha iniziato ad utilizzare dei sistemi di raccolta meccanica, ma usa anche sistemi antichi come l'alberello. Inoltre, l'intera produzione è fatta cercando di minimizzare l'impatto ambientale e preservare il patrimonio naturalistico della zona.

SICILIA AZ. AGR. ALAGNA BAGLIO BAIATA

MOSCATO IGT DA UVE PASSITE

**VINO
BIANCO**

**VITIGNO
MOSCATO 100%**



Vino da dessert ottenuto da uve leggermente appassite su pianta, si abbina a tutta la pasticceria, particolarmente ai dolci morbidi e cremosi come i cannoli e le cassate siciliane.

Servire a 12 - 15° C

Vitigni: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Area di coltivazione: Marsala e Mazara del Vallo

Allevamento: Ad alberello marsalese o a contropalliera, in asciutto

Colore: Dorato, carico

Profumo: Aromatico, pieno e persistente

Sapore: Dolce caldo

Caratteristiche: Conservabile per diversi anni. Anche aperto, mantiene nel tempo le sue caratteristiche organolettiche grazie alla

sua gradazione alcolica.

Contenuto zuccherino: 110-120 g/l

Tenore alcolico: 16,5% vol.

Formati disponibili: 75cl con tappo a fungo, 1-2 L con tappo a vite

ZIBIBBO IGT

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
ZIBIBBO 100%**



Si abbina perfettamente, quale vino da dessert a tutti i dolci, particolarmente a quelli da forno ed alla pasticceria secca. Servire a 12 - 15° C

Vitigni: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Area di coltivazione: Marsala e Mazara del Vallo

Allevamento: Ad alberello marsalese o a contropalliera, in asciutto

Colore: Dorato, carico

Profumo: Aromatico, pieno e persistente

Sapore: Dolce caldo

Caratteristiche: Conservabile per diversi anni. Anche aperto, mantiene nel tempo le sue caratteristiche organolettiche grazie alla sua gradazione alcolica.

Contenuto zuccherino: 110-120 g/l

Tenore alcolico: 16,5% vol.

Formati disponibili: 37,5 - 75cl con tappo a fungo, 1L con tappo a vite

SICILIA AZ. AGR. ALAGNA BAGLIO BAIATA

MARSALA FINE DOP AMBRA SECCO

VINO AMBRATO

VITIGNI GRILLO CATARRATTO INZOLIA



Vino da dessert, si abbina con tutti i dolci. Viene usato in cucina per la preparazione di raffinate pietanze. Servire a 16 - 18° C
Vitigni: Grillo, Catarratto e Inzolia
Area di coltivazione: Marsala e Mazara del Vallo
Allevamento: Ad alberello marsalese o a controspalliera, in asciutto
Colore: Ambra carico, tipico
Profumo: Aromatico rotondo
Sapore: Leggermente dolce, pieno, persistente
Invecchiamento: Minimo 1 anno in botti antiche, in cave di tufo
Caratteristiche: Conservabile per diversi anni. Anche aperto, mantiene nel tempo le sue caratteristiche organolettiche grazie alla sua gradazione alcolica.
Contenuto zuccherino: 40 g/l
Tenore alcolico: 17,5% vol.
Formati disponibili: 75cl con tappo a fungo, 1-2 L con tappo a vite

MARSALA SUPERIORE S.O.M. DOP

VINO AMBRATO

VITIGNI GRILLO CATARRATTO INZOLIA



È un ottimo vino da meditazione e di fine pasto, servito a 15 - 20° C.
Come aperitivo è ideale con i formaggi stagionati, a 8 - 10° C
Vitigni: Grillo, Catarratto e Inzolia
Area di coltivazione: Marsala e Mazara del Vallo
Allevamento: Ad alberello marsalese o a controspalliera, in asciutto
Colore: Ambra tipico
Profumo: Etereo, intenso
Sapore: Pieno, persistente, con una venatura dolce-amara data dal mosto cotto
Invecchiamento: Minimo 2 anni in botti antiche, in cave di tufo
Caratteristiche: Conservabile per diversi anni. Anche aperto, mantiene nel tempo le sue caratteristiche organolettiche grazie alla sua gradazione alcolica.
Contenuto zuccherino: 20 g/l
Tenore alcolico: 18% vol.
Formati disponibili: 37,5 - 75 cl con tappo a fungo

SICILIA AZ. AGR. ALAGNA BAGLIO BAIATA

MARSALA VERGINE 5 ANNI DOP



**VINO
AMBRATO**

**VITIGNI
GRILLO
CATARRATTO**

Discendente del vino perpetuo, prodotto in quantità limitata dalle migliori uve. È un ottimo vino da meditazione e di fine pasto, servito a 15 - 20° C. Come aperitivo è ideale con i formaggi stagionati, a 8 - 10° C
Vitigni: Grillo e Catarratto

Area di coltivazione: Marsala e Mazara del Vallo

Allevamento: Ad alberello marsalese o a controspalliera, in asciutto

Colore: Ambra tipico

Profumo: Etereo, intenso

Sapore: Di rovere, secco, pieno, persistente

Invecchiamento: Minimo 5 anni in botti antiche, in cave di tufo

Caratteristiche: Conservabile per diversi anni. Anche aperto, mantiene nel tempo le sue caratteristiche organolettiche grazie alla sua gradazione alcolica.

Contenuto zuccherino: 4 g/l

Tenore alcolico: 19% vol.

Formati disponibili: 75cl con tappo a fungo





Vigna di CASA PEDRANI



Nel 2011 la prima bottiglia, una malvasia secca, per la prima volta vinificata in purezza.

“Il nostro è un prodotto iperbiologico, siamo attentissimi al più piccolo dei particolari e alla fine, pur facendo tutto questo solo per passione, perché al momento i conti sono nettamente in perdita, abbiamo almeno la soddisfazione che ognuna di queste piccole azioni quotidiane ce le ritroviamo nel bicchiere. Abbiamo le nostre piccole manie, come potare il vigneto ogni anno il 31 dicembre, così come nel mese di agosto puliamo tutti i grappoli, uno ad uno, dalle mufte, dalle ammaccature. Il risultato di questo lavoro sono solo millecinquecento bottiglie, delle quali per metà finiscono nei ristoranti qui a Panarea e l'altra in giro per l'Italia a chi ha voglia di raccontare la nostra storia

Il risultato di questa Linsolita è notevole, con un bouquet molto fresco, agrumato e floreale, così come alla bocca sono evidenti mineralità e sapidità, tipiche dei prodotti vulcanici.

SICILIA LA VIGNA DI CASA PEDRANI

MALVASIA IGT "INSOLITA" TERRE SICILIANE



**VINO BIANCO
IGT**

**VITIGNI
100% MALVASIA
PANAREA**

Vinificazione: Vinificazione in tini di acciaio inox, senza alcun passaggio in legno

Maturazione: Affinamento in bottiglia

Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo paglierino, vino di struttura, all'olfatto presenta aromi fruttati varietali ben evidenti della Malvasia, che spaziano dalla pesca bianca alla albicocca, per finire nei profumi tipici della macchia panarellese. Vino di corpo con buon struttura

Abbinamenti Gastronomici: Com-

menti del Produttore: Questo vino viene prodotto in circa 1500 bottiglie.

I titolari della azienda così commentano il loro vino: "Il nostro vino ha il profumo elegante e avvolgente fruttato tipico della malvasia che il microclima di Panarea ha saputo dare ai suoi grappoli.

GRADO. Alcolico: 14%





Tenuta Terre Nobili

Lidia Matera

L'azienda Vinicola Tenuta Terre Nobili è stata fondata verso la fine degli anni 60 a Montalto Uffugo da mio padre Ennio persona profondamente radicata in questa terra e che desiderava fortemente dedicarsi all'agricoltura a tempo pieno!

Uno dei suoi primi obiettivi, quindi, fu quello di lavorare per recuperare gli antichi vitigni della zona giacché, il territorio, aveva goduto nei tempi passati, di grande fama che gli derivava dalle produzioni di grandi vini esclusivi delle mense dell'antica nobiltà locale.

Inizì così la ricerca e la selezione dei vitigni autoctoni con lo scopo ridare, a quella zona, l'antico splendore che aveva, da sempre, goduto. Accanto a questa operazione di recupero, egli cercò di identificare, all'interno dell'azienda, quelle zone dove l'esposizione e la particolarità dei terreni, potessero garantire vini di altissima qualità.

Da allora, la tradizione continua e, negli ultimi anni, la cantina è stata da me ripresa, pur nel rispetto del progetto iniziale, ed, a partire dalla vendemmia 2000 dopo quindi molti anni di esperienza, abbiamo prodotto Alarico, Cariglio, Donn'eleonò e Santa Chiara vini che esprimono il calore e la forza del terreno da cui traggono origine e tutta la tipicità dei vitigni del nostro territorio.

CALABRIA TENUTA TERRE NOBILI

" SANTA CHIARA " BIANCO IGP

**VINO BIANCO
IGP**

**VITIGNI
100% GRECO**



Nel comune di Montalto di Uffugo, abbiamo individuato e selezionato un territorio che possiede per esposizione, giacitura e composizione, le caratteristiche ideali per la produzione di un grande Greco.

La vinificazione

Le tecniche in vigna, ivi compreso il diradamento estivo dei grappoli, sono tutte mirate a contenere la produzione tra i 1000 ed i 1100 grammi di uve per pianta.

Il vino

All'aspetto è cristallino, di colore paglierino scarico. All'olfatto si presenta intenso, persistente, fine con sentori di fiori di zagara, pesca bianca, arancia matura e pompelmo. Al sapore è secco, Fresco, molto sapido pieno.

Al retrogusto spiccano: sapidità, note minerali fiori e frutta.

Grado Alcolico: 13,50%

" DONN'ELEONO' " CALABRIA ROSATO IGP

**VINO ROSATO
IGP**

**VITIGNI
50% NERELLO
50% MAGLIOCCO**



La vinificazione

Le tecniche in vigna, ivi compreso il diradamento estivo dei grappoli, sono tutte mirate a contenere la produzione tra i 1000 ed i 1100 grammi di uve per pianta.

Il vino

Di colore cerasuolo vivo. All'olfatto si presenta intenso e persistente, con netti sentori fruttati di lampone, ciliegia e ribes maturi.

Al sapore è secco e morbido, sufficientemente fresco, sapido e di buon corpo

Grado Alcolico: 13%



CALABRIA TENUTA TERRE NOBILI

" IPAZIA " ROSSO IGP CALABRIA

**VINO ROSSO
IGP**

**VITIGNI
100% NERELLO CAPPUCCIO**



Nell'azienda agraria di proprietà, che si estende per circa 36 ettari nel comune di Montalto Uffugo, abbiamo individuato e selezionato un territorio che possiede per esposizione, giacitura e composizione, le caratteristiche ideali per la produzione di un grande Nerello.

La vinificazione

Le tecniche in vigna, ivi compreso il diradamento estivo dei grappoli, sono tutte mirate a contenere la produzione tra i 1000 ed i 1100 grammi di uve per pianta. I grappoli vengono selezionati singolarmente da occhi e mani esperte prima di iniziare la vinificazione che prevede, tra l'altro, un salasso del 20% ed un lungo periodo di macerazione.

" ALARICO " ROSSO IGP CALABRIA

**VINO ROSSO
IGP**

**VITIGNI
NERELLO
CAPUCCIO MASCALESE**



Le tecniche in vigna, ivi compreso il diradamento estivo dei grappoli, sono tutte mirate a contenere la produzione tra i 1000 ed i 1100 grammi di uve per pianta. I grappoli vengono selezionati singolarmente da occhi e mani esperte prima di iniziare la vinificazione che prevede, tra l'altro, un salasso del 20% ed un lungo periodo di macerazione.

Profondo nel colore rubino molto carico con orlo violaceo, profumo complesso, intenso, persistente, fine ampio con sentori di piccoli frutti rossi boschivi e lievi di iris, cotognata ed eucalipto al quale segue un gusto avvolgente e speziato con tannini decisi ma aggraziati.





NURAGHE CRABIONI

Camminare tra i filari è un'esperienza dell'anima. Tonino ama fare lunghe passeggiate immerso nel più totale silenzio della natura, camminando per i 35 ettari di estensione della Cantina. Lui dice che sente le piante respirare, la terra muoversi. Di settimana in settimana cambiano i colori ed i profumi del territorio e solo un animo insensibile potrebbe non apprezzare questa esperienza.

La cantina è il cuore pulsante di un'azienda vitivinicola, dove il lavoro di trasformazione delle uve in vino è un delicato equilibrio di tecnica e passione. Questo piccolo gioiello, inserita tra i vigneti Nuraghe Crabioni, è dotata delle più moderne tecnologie di vinificazione, attrezzature di prim'ordine consentono una capacità produttiva di 1300 ettolitri.

SARDEGNA TENUTA NURAGHE CRABIONI

" KANIMARI " VERMENTINO DOC

**VINO BIANCO
DOC**
**VITIGNI
100% VERMENTINO**



Vinificazione: Raccolta manuale dell'uva in cassette : Viene pigiata, diraspata e attraverso uno scambiatore raffreddata alla temperatura di 12°C. Spremitura soffice. Il mosto fiore ottenuto, dopo una prima decantazione, viene fatto fermentare alla temperatura di 18°C. Lunga sosta del vino sui lieviti, fino all'imbottigliamento. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante. Intenso e continuo con note di pera e floreali di tiglio, si arricchisce di fragranze agrumate e vegetali. Il Kanimari è un vino secco e fresco, spiccata percezione acida
Abbinamenti Gastronomici: Si abbina con il pesce, crostacei
Ottimo come aperitivo

GRADAZIONE ALCOLICA 13%

" SUSSINKU " BIANCO ROMANGIA IGP

**VINO BIANCO
IGP**
**VITIGNI
100% VERMENTINO**



Vinificazione: Severa selezione in vigna dei grappoli migliori, lasciati più a lungo a maturare. Raccolta manuale dell'uva in cassetta, pigiata e diraspata, viene raffreddata a 12° C. con l'ausilio dello scambiatore (guardare sito). Operazione che per questo vino si protrae ulteriormente. Colore di ottima intensità con tinte giallo verdognole, brillante. Profumi intensi con toni dolci di agrumi, miele e frutta esotica. Morbido, avvolgente e pieno di palato. Equilibrato con struttura importante che conferma grandi potenzialità di invecchiamento
Abbinamenti Gastronomici: Si abbina con il pesce, ideale per piatti importanti pesce, grigliate e zuppe.
Ottimo come aperitivo



SARDEGNA TENUTA NURAGHE CRABIONI

" NURAGHE CRABIONI "CANNONAU DOC

**VINO ROSSO
DOC**
**VITIGNI
100% CANNONAU**



Vinificazione: Dopo la raccolta manuale in cassette, l'uva viene diraspata e fatta macerare a contatto con le bucce a temperatura controllata. La fermentazione del mosto prosegue in vasche inox a temperatura controllata fino all'imbottigliamento.

Il colore è rosso rubino, profumo intenso con toni dolci di frutta rossa matura: ciliegia, marasca sotto spirito e susine. Vino potente, caldo, morbido e intenso con una lunga persistenza aromatica. Equilibrato e di grande armonia. Abbinamenti Gastronomici: Vino di grande duttilità: si abbina anche con pesci grassi come il tonno o il pesc azzurro in genere. Carni bianche nobili, capretto, agnello e porchetto sardo

GRADAZIONE ALCOLICA 13%

" SUSSINKU " IGP CAGNULARI ROMANGIA

**VINO ROSSO
IGP**
**VITIGNI
100% CAGNULARI**



Colore rosso rubino intenso, profumi caratterizzati da note balsamiche e frutta rossa matura che apportano molta complessità al vino.

Al palato si apprezza la struttura e la morbidezza, ma soprattutto l'ottima acidità, tipica del vitigno, che lo fa diventare lungo e persistente in bocca.

E' un vino elegante e fine, equilibrato con ottime prospettive di invecchiamento

Indicato con antipasti di salumi, si accompagna a formaggi di media stagionatura, primi piatti in salse rosse, risotti, arrostiti di carni bianche e rosse. E grigliate.

GRADAZIONE ALCOLICA 13%



SARDEGNA TENUTA NURAGHE CRABIONI

MOSCATO DI SORSO SENNORI DOC

VINO BIANCO PASSITO IGP

VITIGNI 100% MOSCATO



Vinificazione: Dopo la raccolta manuale dell'uva in cassetta e la selezione dei grappoli migliori, viene pigiata, diraspata e fatta macerare a contatto con le bucce a temperatura controllata. La fermentazione prosegue in vasche inox con una lunga sosta del vino sui lieviti periodicamente rimessi in sospensione. Colore è giallo dorato, il profumo è emozionante sia per intensità che per gamma aromatica che ricorda l'albicocca gli agrumi e il miele. Il palato è ricco, di grande concentrazione e potenza. Il retrogusto è lunghissimo ed è destinato ad aumentare con la permanenza in bottiglia. Abbinamenti Gastronomici: Vino da dessert, meditazione, socializzazione. GRADAZIONE ALCOLICA 12%

AGUSTHU VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

VINO BIANCO BRUT MILLESIMATO

VITIGNI 100% VERMENTINO



Il vigneto: Situato in loc. Lu crabioni, 70 mt. Sul livello del mare, ben ventilato. Densità per ha 4.200 Ceppi. Forme di allevamento: Controspalliera con potatura guyot semplice. Tipologia terreno: Dal sabbioso all'argilloso-sabbioso, calcareo e calcareo-argilloso. Vinificazione e affinamento: Le uve, a giusta maturazione, vengono selezionate e vendemmiate a mano in cassette di piccola capacità. A conclusione della fermentazione alcolica, dopo breve sosta sulle sue fecce fini e successiva filtrazione, il vino viene inviato in autoclave per la presa di spuma, dove sosta per almeno tre mesi prima dell'imbottigliamento. Temperatura di servizio: 6° c





DOMAINE
Agapé

Nel cuore del vino dell'Alsazia, la nostra tenuta copre 10 ettari tra i comuni di Riquewihr, Hunawihr e Ribeauvillé. I nostri terreni sono situati per un terzo sui terreni Grands Crus of Alsace: Schoenenbourg, Rosacker e Osterberg.

"Il vino è un legame con il passato e noi siamo passanti emotivi"

Il nome AGAPE significa "amore" in greco, amore universale, quello che ci è stato dato nella sua forma più pura e non corrisposta. Questo è ciò che la natura ci offre ed è l'essenza del lavoro dell'enologo. Catalizzatore di questa metamorfosi, lavoriamo in armonia con la natura, applicando un'agricoltura rispettosa dell'ambiente.

ALSAZIA DOMAINE AGAPÉ

PINOT GRIS "LINEA EXPRESSION" AOC

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
100% PINOT GRIGIO**



Vestito giallo dorato Un naso complesso che sviluppa note fumose e tostate. Il palato è piuttosto grasso pur restando asciutto con una bella lunghezza e complessità.

Precisamente con profumi affumicati per aromi intensi di bosco, funghi, albicocca.

È un Pinot Grigio molto buono senza eccessi di zucchero che si sposa bene con piatti corposi e speziati di pesce nobile o affumicato, crostacei, carni bianche, risotti, polenta e funghi

Grado alcolico 13%

RIESLING "LINEA EXPRESSION" AOC

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
100% RIESLING**



Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Questo è un classico di tenuta Agapé. Proveniente da un terreno calcareo nel comune di Ribeauvillé, il naso è floreale (fiori bianchi), frutto pera, pompelmo rosa e citronella con molta complessità. Al palato, troviamo una freschezza caratteristica seguita da una larga scala con note minerali. È molto accessibile ma può essere mantenuto per qualche anno e migliorato, acquista aromi complessi come gli idrocarburi

Vino gastronomico per eccellenza. Accompagna molluschi, pollame da allevamento e altre carni bianche ma anche cucina giapponese (sushi).

Grado alcolico 13%



ALSAZIA DOMAINE AGAPÉ

GEWURZTRAMINER "LINEA EXPRESSION" AOC

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
100% GEWURZTRAMINER**



Vestito giallo oro molto luminoso. Un naso intenso e complesso di frutta esotica (litchi, mango). Fruit passion, ananas, rosa, arancia.

Potente al palato con note speziate. Bel finale grasso con una leggera nota di dolcezza.

Bevi da solo o come accompagnamento a piatti esotici tipici del sud est Asiatico, ma anche piatti speziati e piccanti di carne o pesce.

Grado alcolico 13,5%

"OSTERBERG"RIESLING CRU AOC

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
100% RIESLING**



Colore giallo paglierino Naso maturo con note di agrumi. Il terreno è meno calcareo del Rosacker e conferisce al vino un carattere più fruttato. Una leggera rotondità in bocca si sposa bene con la struttura e l'acidità. Antipasti italiani, pesce grigliato e cibo piccante

Esprimerà al meglio tra 9 e 12 gradi, ora e oltre 10 anni. Per servire in grandi bicchieri svasati. Sapore asciutto

Grado alcolico 13%

ALSAZIA DOMAINE AGAPE'

GEWURZTRAMINER CRU SHOENENBOURG

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
100% GEWURZTRAMINER
GRAN CRU**



Colore giallo dorato intenso. Il naso è sincero, con una bella complessità. I frutti esotici dominano e diventano ancora più prominenti con l'aerazione. La bocca è piena e setosa, portata dalla freschezza tipica di Schoenenbourg. Troviamo tutta l'espressione del naso con un finale molto persistente dominato da albicocca secca.

Foie gras, faraona e altri volatili con prugne, formaggi potenti

Grado alcolico 14%

" HELIOS " GEWURZTRAMINER

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
100% GEWURZTRAMINER**



Vestito giallo dorato Un classico: il bouquet è già molto fiorito con aromi floreali (viola, lavanda) e agrumi. Queste note tornano in bocca. L'equilibrio è sulla struttura con una dolcezza senza pesantezza. Il finale è lungo e lascia che tutti i sapori di questo vino si esprimano perfettamente.

Aperitivi, formaggi potenti e raffinati. Dolci a base di cioccolato e torte all'arancia

Grado alcolico 13,5%

ALSAZIA DOMAINE AGAPE'

CREMANT D'ALSACE LINEA EXPRESSION

VINO BIANCO

VITIGNI CHARDONNAY PINOT NOIR PINOT BLANC



Colore dorato pallido e perle fini e uniformi
Aromi di frutta leggera (pera, mela) e occasionali note di frutta secca, fiori bianchi e brioche
Vino elegante, delicatamente frizzante con freschezza fruttata
Aperitivo raffinato, ma anche interessante a tutto pasto.
Dal pesce alle carni bianche e formaggi.
Grado alcolico 13%



GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVE

VINO BIANCO

VITIGNI GEWURZTRAMINER PINOT GRIS



Vestito giallo oro molto brillante. Sviluppa una delicatezza con il naso di frutta molto matura (agrumi).
Al palato questo vino è più aereo di un Gewurztraminer vendemmiato tardivamente e soprattutto più vivace. L'equilibrio è molto ben controllato e la pazienza premierà tutti coloro che vogliono farla invecchiare
Grado alcolico 13,5%



ALSAZIA DOMAINE AGAPÉ

PINOT NOIR EXPRESSION



VINO ROSSO

**VITIGNO
PINOT NERO 100%**

L'Alsace Pinot Noir è un vino leggero e fresco che rivela sapori di ciliegia, lampone e mora e tannini morbidi. Viene spesso invecchiato in botti di legno, producendo un vino più complesso e strutturato con colori più pronunciati e sapori evocativi di frutta matura o cuoio.
Grado alcolico 14%





I Gautherot sono vignaioli dal 1695. Da prima di Napoleone, della Rivoluzione e dell'Illuminismo. Champagnisti da più di tre secoli. Anselme Gautherot, il perseverante che reimpiantò la vigna all'inizio del Novecento, dopo che la vorace e terribile fillossera aveva infestato le vigne di gran parte d'Europa mettendo in ginocchio la produzione vitivinicola. René, il visionario che affinò il perlage ed esportò la produzione in tutto il mondo. E François, l'erede che lotta ogni giorno per per essere degno del nome Gautherot e della sua "vocazione" allo Champagne.

I grandi vini richiedono fatica e quindi la scelta dell'area da coltivare è di primaria importanza. I Gautherot hanno infatti sempre scelto i terreni più ripidi e i suoli più rocciosi pur di avere le migliori esposizioni possibili per i loro filari. Durante la vendemmia, le uve, rigorosamente selezionate, sono trattate con metodi tradizionali utilizzando anche gli strumenti che appartenevano ai contadini di un tempo. In cantina i grappoli più sani e maturi vengono pressati ottenendo una cuvée limpida e zuccherina che inizia il naturale processo di fermentazione. Poi ancora una fermentazione e ripetute degustazioni fino a ottenere uno Champagne che con un calice fa dimenticare tutti i dolori della vita e porta esattamente lì, tra quei filari scoscesi, nel paradiso delle bollicine.



CHAMPAGNE GAUTHEROT



CHAMPAGNE CARTE D'OR

**CHAMPAGNE
BRUT
20MESI**

**VITIGNI
75% PINOT NOIR
25% PINOT BLANC**

Da un gruppo di vini scelti dalla cuvées, Champagne Brut Carte d'Or composto da 75% Pinot Nero per la struttura e l'intensità e dal 25% di Pinot Bianco che apporta note fresche di frutti bianchi e agrumi. Riposa oltre 18 mesi in bottiglia. Il Brut Carte d'Or è un vino con un abito chiaro in oro giallo, il suo profumo è generosamente fruttato e fresco. Ti

stupisce con una freschezza acuta e voluttuosa. Equilibrato e leggero, il Brut Carte d'Or accompagnerà piacevolmente i vostri aperitivi



CHAMPAGNE GRANDE RESERVE

**CHAMPAGNE BRUT
36 /40 MESI**

**VITIGNI
75% PINOT NOIR
20% CHARDONNAY
5% PINOT BLANC**

Vinificazione: il grande reserve attuale è un assemblaggio di 3 cuvées, si tratta di un brut con un massimo di 10 grammi per litro, con la liqueur de tirage molto leggera, il vino rimane così fresco e fragrante. Sia lo chardonnay che il pinot noir vengono vinificati separatamente, poi verranno assemblate le varie cuvées. Perlage diffuso colore paglierino brillante. Olfatto fragrante di lieviti e crosta di pane con frutto ben scandito e fresco, croccante pera, mela e susina, sono contornati da fiori bianchi. Al gusto le bollicine puliscono il palato, dotato di molta freschezza e coerente con l'olfatto ritorna il frutto con una scia persistente nel finale sapido e minerale.



DIVISIONEVINI.COM

In Esclusiva per ITALIA



CHAMPAGNE GAUTHEROT



CHAMPAGNE MILLESIME'

CHAMPAGNE BRUT 42 MESI

Ricavato dalle vigne più vecchie e soprattutto prodotto solo nelle grandi annate.

Si tratta di un prodotto straordinariamente equilibrato e delicato al tempo stesso coniuga l'intensità del Pinot nero e l'eleganza dello Chardonnay.

Il MILLESIME', ha una magnifica veste giallo oro e le sue bollicine sono estremamente fini e leggere.

A seconda delle annate, gli aromi complessi e ricchi svelano note floreali e di frutti canditi che evolvono con il tempo verso sentori di brioche e di mela renetta.



CHAMPAGNE EXCEPTION

CHAMPAGNE EXTRA BRUT 60 MESI

Fiore all'occhiello della nostra gamma proveniente dalle nostre migliori vigne e soltanto le migliori cuvées entrano nella composizione.

Al fine di non urtare le papille gustative con il dosaggio extra brut, l'EXCEPTION richiede la massima cura nell'assemblaggio del pinot noir e del pinot blanc.

Il risultato è uno champagne di grande distinzione e di gran razza. Bollicine di finezza incomparabile,

l'Exception, ha profumi che evocano note di pesche di vigna e di frutti bianchi in composta.



In Esclusiva per ITALIA



CHAMPAGNE GAUTHEROT



CHAMPAGNE ROSE' DESAIGNEE

**CHAMPAGNE BRUT
40 MESI**

**VITIGNI
100% PINOT NOIR**

Il Nostro Rosè, è un vero champagne rosato con macerazione sulle bucce.

Il rosè è ottenuto dal 100% di uve di pinot noir.

Il colore è intenso e radioso, i profumi di frutti rossi quali il lampone e il ribes nero e si rilevano subito all'olfatto.

Perfetto con abbinamenti carne rosse, formaggi stagionati e cioccolata fondente.



DIVISIONEVINI.COM

In Esclusiva per ITALIA



CHAMPAGNE GAUTHEROT



CHAMPAGNE BRUT NATURE

CHAMPAGNE BRUT NATURE 40 MESI



VITIGNI: 80% Pinot Noir 10% Chardonnay e 10% Pinot Blanc

Note: si presenta con una bolla molto fine e persistente e una bella cremosità di spuma. Al naso i sentori sono molto espressivi di mela cotogna, fragola, e ciliegia in bocca si percepiscono la frutta fresca agrumata questo da un perfetto equilibrio tipico del Pinot Noir di GAUTHEROT, lasciando un finale armonico.

**VITIGNI
80% Pinot Noir
10% Chardonnay e
10% Pinot Blanc**



DIVISIONEVINI.COM

In Esclusiva per ITALIA



CHAMPAGNE GAUTHEROT



CHAMPAGNE "NOTES BLANCHES"



CHAMPAGNE EXTRA BRUT

La sua bottiglia originale è il suo maestoso giallo oro sostenuto che svela sottili bollicine con naso delicato che associa aromi di fiori e frutti bianchi. Il palato è schietto, luminoso con note tenere e setose. Note Blanches è una sintesi realizzata tra delicatezza ed eleganza, da condividere durante un aperitivo o attorno a un pasto con piatti molto raffinati., crudité, ostriche, sushi, plateau royal.

**VITIGNI
80% PINOT BIANCO
20% CHARDONNAY**



In Esclusiva per ITALIA



CHAMPAGNE

LIONEL GIRARD

& fils

CHAMPAGNE LIONEL GIRARD

CHAMPAGNE LIONEL GIRARD BRUT

**CHAMPAGNE
BRUT**

**VITIGNO
MEUNIER 100%**



Assemblaggio: 100% Meunier con il 50% di vini della vendemmia e il 50% di vini di riserva conservato in tino solera dal 2009.

Degustazione: vino dal colore dorato, arricchito da riflessi dorati. L'effervescenza opulenta rivela un naso maturo dove si mescolano aromi di prugne, fichi e note speziate come cannella, noce moscata e miele. L'assaggio è generoso e goloso su questo vino leggero che ci lascia un finale aromatico leggermente speziato e pepato.

Un vino ideale per iniziare un'apericena o alla fine del pomeriggio con una torta di prugne mirabelle.

Temperatura di servizio: 8 - 9° C
Produzione : 10 000 bottiglie all'anno.
Premi: Guida Hachette 2016 2 stelle
Guida Hachette 2017 1 stella
Medaglia d'oro Premio Plaisir Bettane et Desseauve 2019
Medaglia di bronzo Premio Plaisir Bettane et Desseauve 2020
Medaglia d'oro Elle a Table 2020.

CHAMPAGNE LIONEL GIRARD EXTRA - BRUT

**CHAMPAGNE
EXTRA BRUT**

**VITIGNO
MEUNIER 100%**



Assemblaggio: 100% Meunier con il 50% di vini della vendemmia e il 50% di vini di riserva conservato in tino solera dal 2009.

Degustazione: Colore giallo paglierino con riflessi più scuri. Effervescenza sostenuta e dinamica.

Naso molto elegante, molto fine, con note di frutta bianca. Un vino complesso con note di tartufo e agrumi. Il palato è fresco e arioso, con una bella linearità che riflette la ricchezza del terroir.

Il finale è acido grazie alle note di agrumi e rimane lungo in bocca.

Dosaggio: 3 g/L
Potenzialità di invecchiamento: Questo vino può essere conservato in cantina per 1 anno
Gradi alcolici: 12,5% vol
Temperatura di servizio: 8 - 9° C
Produzione : 1000 bottiglie all'anno.



CHAMPAGNE LIONEL GIRARD

CHAMPAGNE LIONEL GIRARD BRUT – ROSÈ

CHAMPAGNE BRUT

VITIGNO MEUNIER 100%



Assemblaggio: Rosato di assemblaggio con il 13% di vino rosso 100% Meunier proveniente da vecchie viti (55 anni) e con l'85% di vino bianco 100% Meunier con il 50% di vino della vendemmia e il 50% di vino di riserva conservato in tino solera dal 2009.

Dosaggio: 9 g/L

Degustazione: Colore rosa chiaro con sfumature arancioni. L'effervescenza è delicata con bolle fini. Il naso è piacevole e rivela aromi di frutti rossi freschi (fragola e marasca) e di frutta candita (mela). La bocca è ariosa, ampia e sviluppa un aroma goloso che ricorda il naso e un finale rinfrescante.

Ci viene subito in mente di sposare questo vino con un dolce ai frutti rossi.

Temperatura di servizio: 8 - 9° C

Produzione : 2000 bottiglie all'anno.

Premi: Guida Hachette 2020 2 stelle

CHAMPAGNE LIONEL GIRARD BRUT – PRESTIGE

CHAMPAGNE BRUT

VITIGNI 25 % MEUNIER 25 % PINOT NOIR 50% CHARDONNAY



Assemblaggio: 25% Meunier 25% Pinot Noir e 50% Chardonnay proveniente dal 100% della vendemmia 2013.

Dosaggio: 8 g/L

Degustazione: Le sottili bollicine e il cordone armonioso mettono in azione questo vino dall'aspetto oro patinato. Questa annata ci offre un naso complesso in cui si fondono il miele, la frutta stufata come l'albicocca e la prugna mirabelle e delle note di pralina. Al palato, l'assaggio è vivace e morbido, poi questo vino si sviluppa in un vino corposo dove la frutta bianca domina prima di lasciare il posto a un finale persistente e leggermente tostato.

Questo piacevole vino può essere assolutamente apprezzato da solo.

Temperatura di servizio: 8 - 9° C

Produzione : 1000 bottiglie all'anno.

Premi: Guida Hachette 2020 1 stella

Guida Hachette 2021 2 stelle



CHAMPAGNE LIONEL GIRARD

CHAMPAGNE LIONEL GIRARD BRUT CAMBIUM 2015

VINO BIANCO

VITIGNI 60% MEUNIER 40% PINOT NOIR



Assemblaggio: 60% Meunier 40% Pinot Noir
millesimato 2015.

Degustazione: Colore oro pallido con riflessi dorati. Bella brillantezza accompagnata da un'effervescenza fine e leggera. Un naso iniziale intenso con aromi affumicati, burrosi e di vaniglia testimoniano l'invecchiamento in botte. Una leggera aerazione libera alcune note di frutta secca come la nocciola e la mandorla grigliata.

Al palato, si apprezza l'assaggio rotondo, morbido, goloso, carnoso, dolce, pane tostato che cede delicatamente il passo a un palato medio fresco e acido. Si può rilevare un accenno di agrumi, arancia amara. Infine, siamo sedotti da questo finale intenso, lungo e potente.

Invecchiamento su doghe: minimo 5 anni

Dosaggio: 6 g/L

Potenzialità di invecchiamento: Questo vino può essere conservato in cantina 5 anni

Grado alcolico: 12,5%vol

Temperatura di servizio: 8 - 9° C



CHAMPAGNE

Yanick

OLIVIER

ARTISAN VIGNERON

Nel cuore della Côte des Blancs, lungo la strada che collega Cramant a Oger, troviamo Avize uno dei Grand Cru dove lo chardonnay dà il meglio di sé. Qui ha la sede la Maison di Yanick Olivier, che possiede meno di un ettaro parcellizzato in diversi villaggi -Chouilly e Oger -Grand Cru- piantati a Chardonnay. La scelta di Monsieur Yanick è stata quella di produrre poche bottiglie ma di offrire annate di assoluta eccellenza, champagne dove egli stesso lavora con il terroir, le particolarità e l'espressività dei vari vitigni, una certa Sua originalità, i Suoi desideri e la Sua immaginazione. M. Yanick e la sua famiglia vivono ad Avize da 20 anni e lui è l'enologo-cantiniere (Chef de Cave) della cooperativa "Les Viticulteurs d'Avize". I suoi champagne sono elaborati all'interno di questa struttura dove utilizza il servizio di personalizzazione: della vinificazione ed elaborazione differenziata e separata per chi come lui è troppo piccolo per avere tutti i macchinari necessari. Utilizza quindi degli strumenti dalla cooperativa, torchio, tini, ma vinifica i suoi appezzamenti, i suoi vini. Le degorgement è fatto da lui (à la volée) come un tempo, a casa con la sua attrezzatura. Grande eleganza e stile in questi champagne caratterizzati da grande ricchezza aromatica e una piacevole freschezza. Per quanto riguarda la viticoltura, è un acceso sostenitore della viticoltura sostenibile, cioè senza erbicidi né insetticidi, nel più stretto rispetto dell'ambiente. Infatti è pronto di ottenere la certificazione VDC/HVE per la primavera del 2021.

CHAMPAGNE YANICK OLIVIER

CUVÉE DIGITALE BLANCS DE BLANCS

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

VITIGNO CHARDONNAY GRAND CRU 100%



Un champagne particolarmente ben riuscito fresco, ricco e profumato, elegante e seducente. Uno champagne prezioso questo. M. Yanick seleziona la sue uve di chardonnay provenienti da soli Grand Crus differenti. Nasce così un Brut raffinatissimo e complesso, in cui la palette aromatica al naso è a dir poco elegante, preludio di un sorso preciso e tagliente, sempre incisivo. Vinificazione in tini di acciaio Inox termofegolati con fermentazione malolattica. Invecchiamento da 3 a 4 anni. Assemblaggio 60% di vini dell'annata e 40% vini di riserva. Nota di degustazione: Combinazioni di cibo e vino: Questa cuvée può accompagnare perfettamente i vostri aperitivi, cocktail, cerimonie con il suo stile fine ed elegante. Può anche essere proposto con le ostriche .

CUVÉE DIGITALE BRUT SANS ANNÉE

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

VITIGNI 80% CHARDONNAY, 14% PINOT MEUNIER, 6% PINOT NOIR



Il 'Brut Tradition' di Yanick Olivier è una cuvée di grande purezza che evolve su note minerali e golose su profumi avvolgenti e rari. Questa cuvée ha atteso pazientemente nelle cantine della tenuta prima di essere messa in vendita. Il suo dosaggio di 8 g/l è bilanciato e gli dona una bella freschezza, una grande purezza e una splendida trama minerale. Vinificazione ad affinamento esclusivamente in botti di rovere da 206 litri con fermentazione malolattica. 60% di vini dell'annata e del 40% di vini di riserva. Invecchiamento di 2 anni. Abbinamento: Champagne per tutte le occasioni. questa cuvée accompagnerà perfettamente i vostri aperitivi, cocktail, cerimonie e sarà in grado di soddisfare un grande pubblico.

CHAMPAGNE YANICK OLIVIER

CUVÉE DIGITALE ROSÉ DE SAIGNÉE

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

**VITIGNO
PINOT MEUNIER
80%, CHARDONNAY
GRAND CRU 20%**



Le migliori uve Pinot Meunier e Chardonnay coltivate nel rispetto del regime HVE e viticulture raisonnée sono alla base di questo grandissimo Champagne di Yanick Olivier Artisan vignaron. La sosta sui lieviti in bottiglia prima della in sboccatura ha una durata di 4 anni.

Rosa intenso nel calice, nel quale viene impreziosito da bollicine fini e durature. Grazie al suo particolare metodo di vinificazione, 'la Saignée', questa cuvée presenta aromi fruttati eccezionali. Molto espressivo e intenso, il frutto si manifesta con note di ciliegia, mora e ribes.

Il palato è ricco e molto denso, con molta struttura. Tuttavia, rimane fresco e leggero grazie al Chardonnay e alla fermentazione 'senza malo'.

Vinificazione per macerazione senza fermentazione malolattica.

Affinamento 8 mesi in botti di rovere.

Dosaggio: 3 g/l, Extra-Brut

CUVÉE DIGITALE SOLERA BLANCS DE BLANCS

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

**VITIGNI
100% CHARDONNAY**



Elegante e intenso, fresco ed equilibrato, capace di bilanciare nello stesso sorso complessità, struttura ed espressività. Lo Champagne Solera di Yanick Olivier è una bollicina figlia di più annate • 2018 2019 2020 • con una maturità significativa durante la vendemmia per favorire l'espressione del frutto maturo, il resto è avvenuto in cantina, con vinificazione in botte con un riposo sui lieviti di 2/3 anni che hanno conferito al calice espressione, armonia a finezza,

Vinificazione in botti da 228 litri con fermentazione malolattica e vini di riserva affinati in botti di rovere.

Invecchiamento da 2 a 3 anni.

Note di degustazione:

Giallo nel calice, nel quale viene impreziosito da bollicine fini e durature. Questa intenso cuvée è caratterizzata da intense note di agrumi molto maturi e da un'evidente ma non invadente presenze di legno.





V
O
L
S

Nella parte bassa della Saar, coltiviamo il piccolo vigneto dei genitori, che esiste da generazioni, con vigneti nei migliori pendii ripidi di Wiltingen e Ayl: VOLS. Nel settembre 2010 siamo riusciti a rilevare la tenuta Altenhofen ad Ayl. Nuove aggiunte sono i vigneti di Ayler Kupp, Scheidt e Schonfels. Allo stesso modo, siamo riusciti a mettere in sicurezza un bellissimo vigneto con Riesling di 40 anni al Wiltinger Kupp. Per alcuni anni abbiamo sperimentato in questi vigneti per produrre i migliori vini da vitigni di quasi 100 anni senza radici. I vini estremamente piacevoli e fruttati della Saar, per secoli su tutti i tavoli del mondo a casa, si presentano nella tradizionale bottiglia di mazzancolle. La filosofia della produzione del vino è semplice: solo i migliori vigneti, le migliori uve e il massimo impegno possibile possono produrre i migliori vini del mondo. Le basse rese degli antichi vigneti apportano mosti altamente concentrati, la fermentazione spontanea e la lunga e delicata espansione dei vini in cantina garantiscono vini caratteristici e stabili, alcuni con un tocco di dolcezza residua naturale.

GERMANIA WEINGUT VOLS

VOLS SAAR RIESLING FASTTROCKEN

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
100% RIESLING**



Il vitigno più importante sui ripidi pendii di ardesia lungo la valle della Saar tra Serrig e Konz è il Riesling, che qui trova condizioni di crescita ottimali. Quasi l'80% dei vigneti della Saar sono piantati con la "regina della vite", poiché il Riesling viene spesso chiamato riconoscente - mentre la proporzione di Riesling nell'intera regione della Mosella, a cui appartiene la Saar, è appena inferiore al 60%.

Sulla Saar prosperano quasi 800 ettari di vini con un'enorme profondità di gusto e gradazione alcolica piacevolmente bassa - ideali per un divertimento spensierato, eccellente come compagno di cibo. La bassa resa di questo vitigno favorisce la qualità dei loro vini. Abbinamento con crudité e sushi

" AYLER " RIESLING FEINHERB

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
100% RIELING**



Un vino armonioso e sostanzioso che rinfresca con la sua mineralità e la sua morbida acidità. Lo zucchero residuo perfettamente integrato, giocoso e naturale accompagna la fine spezia ardesiane. Dal bicchiere scorre il profumo di mela, albicocca e pesca. Accoppiato con la sua frutta raffinata e odore, il SaarRiesling garantisce un alto grado di piacere bere, che convince anche su una nota da solo.

Il nostro Riesling feinherb impressiona con un elegante gioco acidità di frutta: aromi di mela matura e mango, sulle sfumature del palato di albicocca .

Abbinamento:

Formaggi, patè, crudité, ostriche e sushi



IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA

GERMANIA WEINGUT VOLS

"SCHLANGENGRABEN" RIELISING TROKEN

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
100% RIESLING**



Ho pensato alle radici per enfatizzare lo stile originale, fruttato e cristallino dei vini della Saar

Tutte le uve vengono raccolte in ritardo alla massima maturità e provengono da vecchi vigneti della bassa valle della Saar. La qualità di solito raggiunge Spätlese ad Auslese. I vini non sono mai alcolici o pesanti, ma sempre leggeri e vivaci.

I sentori spaziano agli idrocarburi, che si abbinano perfettamente alle crudità, sushi.

"VOLS II" RIESLING SPATLESE

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
100% RIESLING**



Il Riesling è una uva dalla pelle chiara e aromatica di origine tedesca, che è la varietà di uva da vino bianca più pregiata al mondo.

Tutte le uve vengono raccolte in ritardo alla massima maturità e provengono da vecchi vigneti della bassa valle della Saar. La qualità di solito raggiunge Spätlese ad Auslese. I vini non sono mai alcolici o pesanti, ma sempre leggeri e vivaci.

Il VOLS II, si distingue per la complessità aromatica e la forza che distingue il riesling. Sempre presenti i sentori di idrocarburi che in bocca esprimono dolcezza.

Abbinamenti perfetti con crudità e sushi



IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA

GERMANIA WEINGUT VOLS

" AYLER KUPP " KABINET RIESLING

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
100% RIESLING**



profumi frutta esotica e minerli con sentori di idrocarburi e pietra focaia malgrado sia un vino giovane già esprime tutte le caratteristiche del territorio.

Abbinamenti:

Cruditè, sushi.

Perfetto anche come aperitivo con piccoli crostini di foies gras

" SCHONFELS " RIESLING SPALTESE

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
100% RIESLING**



Il Riesling è una uva dalla pelle chiara e aromatica di origine tedesca, che è la varietà di uva da vino bianca più pregiata al mondo. E più longeva.

Tutte le uve vengono raccolte in ritardo alla massima maturità e provengono da vecchi vigneti della bassa valle della Saar da fine Ottobre o fine Novembre.

La forza di questo vitigno resistente al freddo che si concentra di zucchero che poi si trasforma in acidità e lo rende longevo negli anni.



IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA

BACŪA



BACŪA WINES

BACŪA
Verdejo

MODO
AVIŪN
Monastrell | Syrah
Cabernet Sauvignon

BACŪA
Syrah

BACŪA
Monastrell

SPAGNA BACOA VINOS MOEZ S.L.

VERDEJO

VINO BIANCO

VITIGNO VERDEJO 100%



VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale notturna facendo la prima selezione delle uve in vigna. Fermentazione in vasche di acciaio per preservare gli aromi della varietà.

NOTA DI DEGUSTAZIONE

Tipo di vino: Bianco

Colore: Giallo paglierino brillante, toni verdolini.

Naso: ampi aromi di erbe fini. Con note di mela e pera.

Bocca: Acido, lungo e lascia un finale leggermente amaro che caratterizza la varietà.

Temperatura di servizio: 8°C

Grado alcolico: 13%

Abbinamento: Pollo in salsa di mandorle, salmone, frutti di mare, carciofi e feta.

MONASTRELL, SYRAHN, CABERNET SAUVIGNON

VINO ROSSO

VITIGNO 40% MONASTRELL, 40% SYRAH 20% CABERNET SAUVIGNON



VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale facendo la prima selezione delle uve in vigna. Vinificazione tradizionale in vasca aperta, con macerazione prefermentativa. L'invecchiamento avviene in botti di rovere francese per 12 mesi.

NOTA DI DEGUSTAZIONE

Colore: Colore rosso ciliegia con sfumature violacee.

Naso: frutta nera con caratteristiche tostate e affumicate.

Bocca: Tannini ampi, strutturati e dolci. Complesso e persistente.

Temperatura di servizio: 16°C

Grado alcolico: 14%

Abbinamenti: Carni affumicate, salmone, verdure arrostiti o formaggio semistagionato.



SPAGNA BACOA VINOS MOEZ S.L.

MONASTRELL

VINO ROSSO

**VITIGNO
MONASTRELL 100%**



VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale facendo la prima selezione dell'uva in vigna. Vinificazione tradizionale in vasca aperta, con macerazione prefermentativa. L'invecchiamento avviene in botti di rovere francese per 12 mesi.

NOTA DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino molto intenso.

Naso: Alta intensità aromatica in cui note di frutta matura appaiono ben assemblati con il tostato, la vaniglia e lo speziato note di quercia.

Bocca: Tannini ampi, strutturati e dolci. Complesso e persistente.

Temperatura di servizio: 16°C

Grado alcolico: 14%

Abbinamenti: Carni affumicate, selvaggina, maiale, verdure grigliate e formaggio Manchego.

SYRAH

VINO ROSSO

**VITIGNO
SYRAH 100%**



VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale facendo la prima selezione dell'uva in vigna. Vinificazione effettuata per gravità.

L'affinamento avviene in botti di rovere francese per 12 mesi.

NOTA DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso con riflessi violacei.

Naso: frutti rossi maturi e frutti neri. Le note speziate si fondono perfettamente con le note fornite dal suo invecchiamento con rovere americano.

Bocca: molto fruttato, buona acidità e un finale lungo.

Temperatura di servizio: 16°C

Grado alcolico: 14%

Abbinamento: Hamburger di manzo, olive nere, erbe provenzali, melanzane, funghi e Emmental.



DIVISIONEVINI.COM



SA *kén*

LOMBARDIA SAKEN

SA KÉN



Sake spumantizzato in purezza mediante Metodo Classico.
TIPOLOGIA DI SAKE: Junmai proveniente dalla regione di Kyoto (Giappone) con grado raffinazione del riso (seimai buai) dell'80%
GRADO ALCOLICO: 10,5° - 11,5°
AFFINAMENTO: Maturazione sui lieviti e affinamento post degorgement per terziarizzare gli aromi della rifermentazione.
GRADO DOLCEZZA: Brut
PROFUMO: Potente, dominato dai lieviti, maturo per merito della terziarizzazione aromatica.
SAPORE: Fresco e con una bella sapidità. Note di funghi freschi e mandorla. Freschezza finale e piacevole pulizia in bocca.
IDEALE PER: Svariati abbinamenti della cucina giapponese: sushi, sashimi, miso ma anche tempura e preparazioni condite con salsa di soia. Piatti a base di pesce, risotto di funghi freschi. Cibi ricchi di umami: affettati, formaggi erborinati o a lunga stagionatura, acciughe, pomodoro.

SA KÉN ICE



Sake arricchito con vino, spumantizzato mediante Metodo Classico
TIPOLOGIA DI SAKE: Junmai proveniente dalla regione di Kyoto (Giappone) con grado raffinazione del riso (seimai buai) dell'80%
TIPO DI VINO: Vino pinot nero autoctono
GRADO ALCOLICO: 10,5° - 11,5°
AFFINAMENTO: Maturazione sui lieviti e affinamento post degorgement per terziarizzare gli aromi della rifermentazione e amalgamare l'anima vinosa al sake.
GRADO DOLCEZZA: Extra dry
PROFUMO: Fresco, maltato, orientato alla piccola pasticceria. Le essenze del sake e del vino si alternano reciprocamente.
SAPORE: Fresco, sapido e armonico con retrogusto vinoso. Gradevole pulizia finale in bocca.
IDEALE PER: Aperitivi a base di sushi, ostriche, caviale, olive nere, foie gras Finger food, frutta fresca. Piatti a base di pesce, tempura. Cucina etnica, piccante, fusion.





Gin & Spirits

LOMBARDIA QUATTRO M SPIRITS

GIN INDIA



Formato: Bottiglia da 500ml
Alc.%vol.: 43
Descrizione:
GIN INDIA nasce dall'idea di proporre un prodotto decisamente inusuale che richiami i profumi dei mercati indiani. Per preservare tutte le sfumature olfattive, GIN INDIA viene prodotto artigianalmente mediante la metodologia "bathtub": la rivisitazione del processo in chiave moderna permette di esaltare le componenti "dry" delle botaniche utilizzate. Il gin non viene filtrato completamente per mantenere l'incredibile carica aromatica conferita dall'infusione naturale delle 22 botaniche utilizzate. Il profilo aromatico è estremamente speziato, con sentori di cannella, vaniglia, noce moscata, pepe e... l'ingrediente segreto. L'intensa nota secca viene bilanciata da un sentore agrumato dato dalle scorze d'arancia e di limone fresche con una leggera nota piccante sul finale. Da degustare liscio come digestivo o in miscelazione con toniche indian.

GIN N.4



Formato: Bottiglia da 500ml
Alc.%vol.: 43
Descrizione:
Per realizzare la ricetta numero 4 si selezionano 25 botaniche, erbe, spezie, frutta essiccata, radici, semi, cortecce, scorze di agrumi, rizomi, fiori e legni provenienti da tutto mondo. La loro miscelazione dona al prodotto una duplice esperienza sensoriale: un olfatto morbido, dolce ed una intensa nota fresca e balsamica al palato. In distillazione enfatizziamo gli intensi profumi di ginepro e anice stellato. Ideale da gustare liscio o in miscelazione con toniche indian.

LOMBARDIA QUATTRO M SPIRITS

BITTER SPEZIE E AGRUMI



Formato: Bottiglia da 500ml
Alc.%vol.: 23
Descrizione:
Infusione di 25 botaniche rigorosamente in alcol biologico, senza aggiunta di coloranti artificiali. All'olfatto si percepiscono artemisie e agrumi freschi italiani, al palato spezie orientali e ginepro: bouquet complesso, intenso e persistente con note amaricanti nel finale. Lavorato artigianalmente in piccoli lotti, non viene filtrato completamente per mantenere le sfumature aromatiche delle botaniche fresche. Può essere servito freddo, con ghiaccio o come parte di cocktail raffinati.

VERMOUTH



Formato: Bottiglia da 500ml
Alc.%vol.: 20,7
Descrizione:
Il Vermouth Quattromspirits sprigiona intensi profumi di erbe aromatiche e spezie: camomilla, cardo mariano, china, chiodi di garofano e issopo. Gli agrumi, insieme alle diverse artemisie e alle spezie indiane, lo rendono un prodotto unico, fuori dagli schemi. Lavorato artigianalmente in piccoli lotti, non viene filtrato completamente per mantenere le sfumature aromatiche delle botaniche fresche. Può essere servito freddo, con ghiaccio o come parte di cocktail raffinati. Si presta a qualunque interpretazione della creatività del bartender.

LOMBARDIA QUATTRO M SPIRITS

GIN N.7



Formato: Bottiglia da 500ml
Alc.%vol.: 43
Descrizione:
La ricetta prevede una sapiente miscela di erbe e spezie tra cui ginepro e pepe nero che, enfatizzate dalla dolcezza dell'infusione con cannella e lavanda, danno vita a un prodotto inusuale e dalle intense note agrumate. Le 20 botaniche utilizzate donano intensità al naso e al contempo freschezza al palato; è persistente e calibrato nell'alcol, con la capacità di stimolare possenti ritorni retrofattivi...

VELVET



Formato: Bottiglia da 500ml
Alc.%vol.: 30
Descrizione:
Liquore alla liquirizia, agrumi e spezie orientali dall'aroma caratteristico, non troppo dolce e carico di freschezza. Di colore ambrato, intenso e dall'aspetto opaco. Lasciamo a macerare dolcemente gli ingredienti per 1 mese: durante questo periodo la liquirizia rilascia i suoi intensi composti aromatici e gli zuccheri naturali (glicirizia). Operiamo una filtrazione solo parziale per mantenere la carica aromatica dei preziosi ingredienti. Lasciamo riposare 20 giorni prima dell'imbottigliamento.
Prodotto in piccoli lotti da 50 bottiglie.



PIERO
DRY GIN

is the
new
black

Piero 58
Navy Strength

www.pierodrygin.com



Delightful

PIERO
DRY GIN

PIERO
DRY GIN

LOMBARDIA LIQUID MINE

PIERO DRY GIN



È un gin intenso, ricco di storia ma creato per essere equilibrato e morbido, ideale per completare qualsiasi cocktail.

Gustato in purezza mostra tutto il suo carattere e trova la sua più alta espressione.

L'intento è stato quello di creare un gin unico nel suo genere: ripetute prove e sperimentazioni con decine di piante diverse, alla ricerca del distillatore ideale nell'Italia meno conosciuta.

Alla fine di un lungo percorso, la miscela si è materializzata, finalmente, su 6 differenti botanici, esclusivamente freschi, dalla mistura alcolica perfetta: un'esperienza sensoriale per un nuovo incredibile sapore

PIERO 58 NAVY STRENGTH



L'idea nasce da una forte passione di Gianpiero per i gin con una gradazione superiore, maggiore di 57%, rispetto ai gin classici che vanno dai 37,5% ai 47%.

"Navy Strength Gin" indica infatti distillati ad alta gradazione ideali per i cocktail, grazie ai loro sentori più intensi che non alterano la forza del gin, anche quando viene miscelato con altri ingredienti.

La denominazione ha origini antiche: nel '700 La Royal Navy, la Marina Britannica, caricava su ogni nave una scorta di gin, perché era considerato un medicinale.

Per scoprire le frequenti diluizioni, gli ufficiali ne mischiavano una piccola quantità con la polvere da sparo e gli davano fuoco.

Se il gin aveva una gradazione maggiore di 57° si accendeva una fiammata: la prova inconfutabile della sua genuinità

TESTACODA

GIN ARTIGIANALE ITALIANO



L'equilibrio tra la dolcezza delle polpe di agrumi e l'aroma intenso del pepe rosso, conferisce un sapore unico a questa ricetta

LOMBARDIA TESTACODA

GIN BIO BOTANICAL LONDON DRY GIN



Aroma

Intenso ginepro subito al primo impatto, presto si delineano note di arancia dolce avvolte dall'insieme speziato di pepe bianco e rosso a mantenere un complesso equilibrio.

Palato

Ben presente la dolcezza delle polpe di agrumi sempre con leggero sottofondo di spezie asciutte e pungenti. Note marcate della degustazione e profondità di sapori.

Finale

Ricco e persistente e bilanciato tra caratteri più tradizionali e particolari dettagli. Ottimo equilibrio e interessanti contrasti tra note lievi e morbide e sapori più marcati.



GIN NAVY STRENGTH LONDON DRY GIN



Navy Strength Limited Edition

Navy strength è un gin ad alto volume alcolico.

Ma cosa c'entra il suo nome con le navi?

Nel 1600-1700 i marinai ricevevano parte della loro paga in gin e per capire se questo fosse di buona qualità lo versavano sulla polvere da sparo. Questa avrebbe preso fuoco solo con un distillato di buona qualità con almeno 57,15 di grado alcolico. Se la polvere non si accendeva allora il distillato era stato allungato con troppa acqua come i prodotti scadenti





SCÖCCIA
SPIRITO SICILIANO

SICILIA SCOCCIA

AMARO SCOCCIA



Dalle succose arance siciliane nasce questo amaro, frutto di un sapiente processo di infusione tra la buccia di arancia amara ed un pregiato mix di erbe amaricanti che conferisce a Scoccia il suo caratteristico sapore rotondo e persistente al palato.

GUSTO

L'essenza dell'arancia amara evoca il sapore della terra vulcanica dove al caldo sole siciliano crescono gli alberi da cui raccogliamo i migliori frutti per realizzare un prodotto perfettamente equilibrato, dal profumo e dal retrogusto agrumato.

DEGUSTAZIONE

Si consiglia di servirlo ghiacciato come digestivo, o mixarlo per realizzare cocktail o utilizzarlo a temperatura ambiente per aromatizzare dolci, gelato e frutta

SICILIA SCOCCIA

SICILIAN SPIRIT BOX



La tradizione siciliana si veste di un'elegante e raffinata modernità grazie all'esclusiva box di amaro scoccia.

All'interno dell'esclusivo cofanetto troverete:

- 1 Bottiglia di amaro scoccia da 50 cl
- 2 Bicchieri brandizzati amaro scoccia
- 2 Sottobicchieri amaro scoccia

GUSTO

L'essenza dell'arancia amara evoca il sapore della terra vulcanica dove al caldo sole siciliano crescono gli alberi da cui raccogliamo i migliori frutti per realizzare un prodotto perfettamente equilibrato, dal profumo e dal retrogusto agrumato.

DEGUSTAZIONE

Si consiglia di servirlo ghiacciato come digestivo, o mixarlo per realizzare cocktails o utilizzarlo a temperatura ambiente per aromatizzare dolci, gelato e frutta.

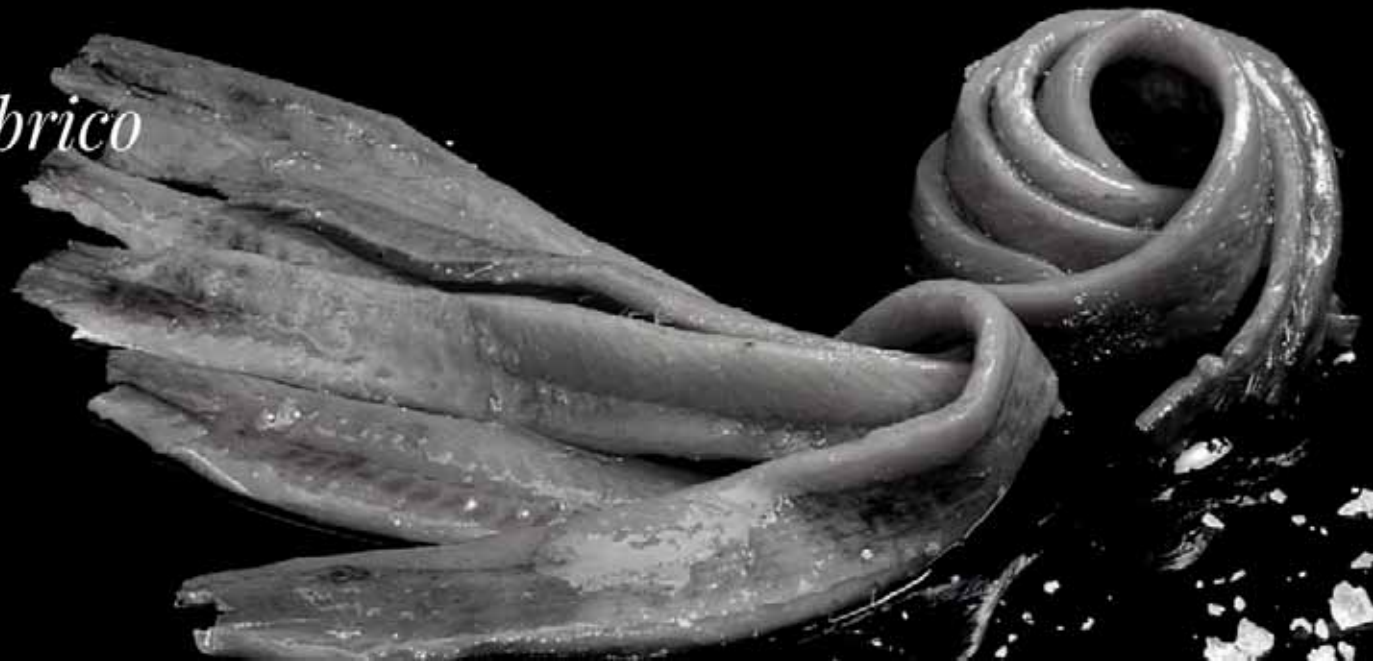




DIVISIONE
VINI

ESCLUSIVA ITALIANA

Acciughe del Cantabrico
El Menù



“EL MENÙ” FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO

ACCIUGHE ASTUCCIO GRAMMI 50



Filetti di acciughe del Cantabrico in olio d'oliva

Squisiti filetti di acciughe del Cantabrico in olio d'oliva. Frutto dell'esperienza di diverse generazioni, la tradizione più pura nella sua elaborazione, il duro lavoro e la selezione dei migliori pezzi di pesce, rendono questo prodotto irresistibile.

ACCIUGHE SCATOLA GRAMMI 85



Filetti di acciughe del Cantabrico in olio d'oliva - Dingley

Deliziose acciughe del Cantabrico sott'olio d'oliva nel formato Dingley. Il suo sapore e la sua consistenza li rendono irresistibili. Le acciughe Serie Oro dimostrano la nostra passione per un lavoro ben fatto. Non esitate a provarli!

“EL MENÙ” FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO

ACCIUGHE SCATOLA GRAMMI 125

Filetti di Acciughe del Cantabrico in Olio di Oliva - Hansa 125 gr.

Deliziose acciughe del Cantabrico sott'olio d'oliva nel formato Hansa 125gr. Il suo sapore e la sua consistenza le rendono irresistibili. Vi consigliamo di mangiarli appena usciti dalla lattina con un buon pane.



ACCIUGHE FORMATO HO.RE.CA GRAMMI 600

Filetti di Acciughe del Cantabrico di Grandi Dimensioni in Olio di Girasole

Squisite acciughe del Cantabrico in olio di semi di girasole. Il suo sapore intenso e l'attenta presentazione rendono questo prodotto irresistibile. Non esitate a provarlo!





Divisionevini

Via Massari Marzoli, 13/15
21052 Busto Arsizio (VA)

T +39 0331 342 557
M +39 348 1539 340

divisionevini@cartaria-roant.it
divisionevini.com