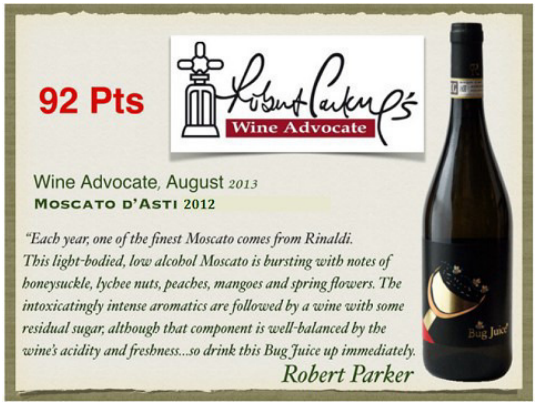
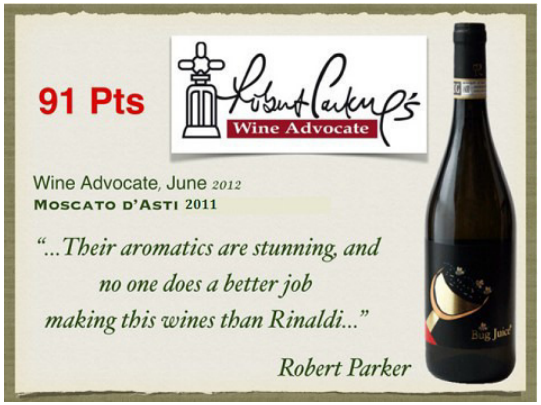


RINALDI



Qualcosa di noi...

L'Azienda Agricola Rinaldi 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 Rinaldi. Ora l'attività è proseguita dal figlio Andrea.

Da oltre quarant'anni i Rinaldi "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 schiuma 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

DIVISIONEVINI.COM

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.

DIVISIONEVINI.COM

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 sostando 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.

RIESLING RENANO DOC

VINO BIANCO

VITIGNI RIESLING 100%

Ubicati nel comune di Castellinaldo, regione “Bric Cenciurio”; si tratta dei primi impianti da noi realizzati nel Roero.
Dopo un’accurata selezione manuale dei grappoli le casse di uva vengono conservate 0°c per 15 gg in cella frigorifera. Con la pressatura soffice viene ottenuto il mosto che dopo un illimpidimento statico a bassa temperatura inizia la fermentazione in botti grandi di rovere. Durante i 6 mesi di affinamento il vino rimane a contatto con le feccie fini.

DIVISIONEVINI.COM

PIEMONTE AZ. AGR. BRIC CENCIURIO

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. L'affinamento dura circa 6 mesi, in questo periodo vengono eseguiti frequenti rimescolamenti con lo

BRUT LANGHE SPUMANTE VSQ

SPUMNATE METODO MARTINOTTI

VITIGNI ARNEIS 50% RIESLING 25% CHARDONNAY 25%

Il Brut Spumante Metodo Martinotti è un piacevolissimo spumante piemontese firmato Bric Cenciurio. Contraddistinto da una eccezionale finezza, brioso ed elegante, il Brut Spumante Metodo Martinotti è perfetto per l'aperitivo.
Colore giallo paglierino con lievi sfumature dorate. Al naso è delicato ed elegante, fruttato e fragrante con delicato sentore di lievito. In bocca è secco, fine, fresco ed aromatico, tipicamente sapido e molto armonico. Perlage di grana finissima e continua, vivace ed elegante
Fermentazione in vasche di acciaio inox; seconda fermentazione in autoclave, dove rimane per

DIVISIONEVINI.COM

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%

DIVISIONEVINI.COM

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' scontrosi 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

DIVISIONEVINI.COM

FRANCOMONDO

VITICOLTORE IN SAN MARZANO OLIVETO

Nel Paese di San Marzano Oliveto, nell'Astigiano, i Mondo sono apprezzati vignaioli da generazioni.

Le loro proprietà si estendono per circa dodici ettari di vigneti coltivati per circa il 60 % a Barbera e per il resto a Moscato Bianco, Dolcetto, Cortese, Chardonnay, Favorita e Cabernet Sauvignon.

Alla guida dell'Azienda, che mantiene carattere famigliare artigianale, Valerio e suo padre Franco.

Valerio è enologo e, oltre a curare dal punto di vista agronomico le vigne, segue passo passo la selezione della uve e la vinificazione effettuata nella cascina di famiglia, a pochi passi dai filari;

Franco, esperto vignaiolo, si occupa della lavorazione della vite.

Tra i vini di punta – tutta la produzione vinicola dei Mondo è D.O.C. e D.O.C.G. – la Barbera d'Asti occupa una posizione di rilievo con la Barbera d'Asti docg, la Barbera d'Asti Superiore e la Barbera D'Asti Superiore Nizza;

A completare la gamma ci sono poi gli altri vini: il Moscato d'Asti, il Passito di Moscato, il Cortese dell'Alto Monferrato, il Monferrato Bianco, il Monferrato Rosso, il Monferrato dolcetto e la Grappa ottenuta distillando con arte le vinacce di Moscato e Barbera.

PIEMONTE AZ. AGR. FRANCOMONDO

BARBERA D'ASTI DOCG

VINO ROSSO DOCG

VITIGNI 100% BARBERA D'ASTI

Vino di buona struttura ma contemporaneamente vino rosso giovane dotato di una particolare freschezza.
Di colore rosso rubino di buona intensità, ha profumo tendenzialmente floreale
Al gusto si presenta secco, fresco, pieno ed armonico.
Si abbina egregiamente con i primi piatti, grigliate di carne e formaggi a pasta dura.

BARBERA D'ASTI DOCG SUP." IL SALICE "

VINO ROSSO DOCG

VITIGNI 100% BARBERA D'ASTI SUPERIORE

Vino ottenuto da uve selezionate e raccolte a mano, in cantina le bucce restano a macerare nel mosto per 10 – 15 giorni.
Il vino ottenuto viene affinato in legno per 6-8 mesi e affina ulteriormente 6 mesi in bottiglia prima di entrare in commercio.
Il profumo è vinoso, fruttato, caldo, con sfumature di sottobosco.
Si accompagna bene con i primi piatti tradizionali e qualunque tipo di carne, ma anche con formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 16 – 18 °C

DIVISIONEVINI.COM

PIEMONTE AZ. AGR. FRANCOMONDO

MONFERRATO BIANCO DOC DI.VINO

VINO
BIANCO DOC

VITIGNI
CORTESE 33%
FAVORITA 33%
CHARDONNAY 33%

Le uve raccolte tardivamente vengono sottoposte a crio-macerazione, dopodichè una piccola parte di mosto fermenta in legno per circa 1 mese mentre la restante parte fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata molto bassa (12 °C).
A fine fermentazione vengono assemblate le due parti.
Al naso presenta una leggera nota di legno accompagnata da un sentore di frutta fresca.
Al gusto si presenta sapido e fruttato con note vanigliate complesse ed eleganti.
Ottimo con i crostacei, bene si abbina anche con antipasti, piatti di polle e vitello.
Temperatura di servizio: 12 – 14 °C

DIVISIONEVINI.COM

cantina DELSIGNORE

…COSI' 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

PIEMONTE AZ. AGR. CANTINA DEL SIGNORE

"RIFLESSI" ERBALUCE di CALUSIO DOCG

VINO BIANCO DOCG

VITIGNI EBALUCE DI CALUSO DOCG

L'Erbaluce di Caluso D.O.C.G. è un vino bianco fermo ed è ricavato per la sua totalità da uve del vitigno Erbaluce. Soltanto i vigneti che crescono su terreni con buona esposizione e di origine morenica sono considerati idonei alla produzione delle uve da cui deriva questo importante vino. La sua particolare caratteristica è la spiccata acidità, che dona notevoli sensazioni di freschezza e longevità. Il gusto secco, fruttato e dalla buona struttura, favorisce un ottimo bilanciamento con l'acidità, la quale risulta essere sempre gradevole. Il nome "Riflessi" riprende le origini del nome Erbaluce, che pare derivi dai riflessi ramati e rosati che la buccia degli acini assume nel periodo di fine maturazione.
Intenso e persistente, finale lungo con esuberanza di fiori di acacia, ananas e sentori agrumati
Secco, fresco e fruttato, di ottima

"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.
Fine che ricorda

DIVISIONEVINI.COM

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 èstata 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 Dosè (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.

DIVISIONEVINI.COM

azienda agricola
BRANGERO

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 Rabino Soprano"
Colore rosso rubino con riflessi Violacei, al naso è avvolgente con sensazione ci cigliegia 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.

DIVISIONEVINI.COM

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. E perfetto

DIVISIONEVINI.COM

La Mesma

Gavi, solo questo facciamo.

Venticinque ettari coltivati a cortese, di cui quindici a Monterotondo, nel cuore della Denominazione di Origine Controllata e Garantita del Gavi e dieci nel comune di Tassarolo. A condurre La Mesma siamo noi tre sorelle, Paola, Francesca e Anna.

Abbiamo cominciato nel 2001, quasi per gioco, vinte dalle insistenze della mamma, che non sopportava l'idea di avere una bella casa a Monterotondo e neppure un po' di vigna.

*Siamo un'azienda **certificata biologica**. Alla Mesma pensiamo che un'uva sana e matura sia il fondamento di un buon vino e che questo non debba essere in contraddizione con l'attenzione all'ambiente.*

PIEMONTE AZ. AGR. LA MESMA

GAVI DOCG " ETICHETTA GIALLA " BIO

VINO BIANCO DOCG

VITIGNI 100% CORTESE

Maturazione: Affinamento in bottiglia
Vinificazione: Uve che subiscono una pigiatura soffice e vinificazione "in bianco" con controllo della temperatura in serbatoi d'acciaio.
Caratteristiche Organolettiche: Ha un colore giallo paglierino e profumo ben pronunciato di frutta (albicocca) con ricordi di agrumi e fiori di campo; in bocca è armonico, fresco, con gradevole fondo fruttato.

Gradi alcolici 12%

GAVI DOCG " ETICHETTA NERA " BIO

VINO BIANCO DOCG

VITIGNI 100% CORTESE

Maturazione: Affinamento in bottiglia
Vinificazione: Pigiatura soffice e vinificazione "in bianco" a temperatura controllata. Terminata la fermentazione, il vino riposa sulle fecce nobili in cemento per un periodo di circa 5 mesi.
Caratteristiche Organolettiche:
Ha un colore giallo paglierino, ha un profumo intenso e complesso (albicocca e mela), un sapore pieno, sapido e minerale con un elegante fondo fruttato a lungo persistente.
Grappoli scelti da vigne e allevate a Guyot

Gradi alcolici 13%

DIVISIONEVINI.COM

PIEMONTE AZ. AGR. LA MESMA

GAVI DOCG " RISERVA "

VINO BIANCO DOCG

VIGNA DELLA ROVERE VERDE

VITIGNI 100% CORTESE

La nostra Riserva proviene dal vecchio vigneto sovrastato dalla monumentale rovere verde di Tassarolo. Raccolta a mano e vinificata in vasche di cemento a temperatura controllata, riposa per almeno sei mesi in acciaio e per altri sei mesi si affina in bottiglia. Di colore giallo paglierino, le vigne vecchie e l'affinamento le conferiscono intensa sapidità e persistenza, senza perdere la caratteristica freschezza e pulizia tipica dei nostri Gavi.
Vinificazione: in vasca di cemento a temperatura controllata
Affinamento: dodici mesi in serbatoi d'acciaio e sei mesi in bottiglia

Gradi alcolici 12%

GAVI DOCG BIO " INDI "

VINO BIANCO DOCG

VITIGNI 100% CORTESE

Indi è l'ultimo arrivato della famiglia, e ci sono voluti anni di prove e riflessioni!
Volevamo che rappresentasse il nostro impegno verso una viticoltura totalmente rispettosa dell'ambiente e che esprimesse la complessità e la ricchezza della nostra terra.
Allo stesso tempo, doveva avere l'eleganza e la pulizia olfattiva che caratterizzano i nostri vini.
Un Gavi del comune di Gavi ottenuto da una piccolo vigna a Monterotondo, che trae beneficio dalle brezze marine ed è circondata da boschi meravigliosi. La vigna è certificata biologica.

Gradi alcolici 13%

Agricoltura Italia
IT BIO 015
Operatore controllato
n 37542

DIVISIONEVINI.COM

L'azienda è a conduzione familiare. Alberto prosegue dal 1986 il lavoro del nonno Angelo, dello zio Antonio e del padre Andrea, i quali hanno sempre creduto nel valore del Nebbiolo (localmente chiamato Chiavennasca), vitigno in grado di esprimere tutta la propria nobiltà soprattutto in queste particolari condizioni climatiche e pedologiche

I vigneti si estendono su 8 ettari produttivi, anche se in realtà altri 2 sono stati acquistati recentemente, e sono situati nei comuni di Sondrio, Berbenno di Valtellina e Chiuro.
Il terreno è originato dalla disgregazione delle rocce sovrastanti ed ha in sé una forza ed un potenziale davvero rari. L'esposizione è particolarmente favorevole, condizione indispensabile per consentire alle uve di raggiungere sempre il giusto grado di maturazione.

La cantina ha sede nell'antico centro storico di Sondrio, in una zona molto pittoresca denominata Scarpatetti, fatta di vicoli stretti e bellissime case in pietra tenute perfettamente. Qui, in un ambiente dove si fondono il fascino dell'antico e la moderna tecnologia avvengono la vinificazione, l'affinamento e l'imbottigliamento delle 50.000 bottiglie annue.

LOMBARDIA AZ. AGR. MARSETTI

GRUMELLO VALTELLINA SUP. DOCG

VINO ROSSO DOCG

VITIGNI 100% NEBBIOLO

Maturazione: Affinamento per 24 mesi in botti di rovere da 25-33 hl, quindi 6 -8 mesi di bottiglia prima di dare inizio alle consegne.
Caratteristiche Organolettiche:
Colore: rosso rubino. Profumo: frrutta-to con sentori di frutta di bosco, mir-tilli fragole, e ribes nero. Si riconosco-no inoltre aromi
speziati come il pepe nero e vaniglia.
Gusto: fresco e fragrantemente frutta-to, con spiccata acidità.
Perfetto abbinamento carni e piatti tipici valtellinesi

Grado Alcolico: 14 %

SFURSAT DELLA VALTELLINA D.O.C.G.

VINO ROSSO DOCG

VITIGNI 100% NEBBIOLO SUPERIORE

Affinamento: Il vino subisce un affi-namento per 24-36 mesi in barriques da 225 lt nuove, quindi 6-8 mesi di bottiglia
In cantina prima di dare inizio alle consegne
Vinificazione: Le uve vengono vinifi-cate dopo un appassimento in cas-setta di circa tre mesi in luogo areato. Lenta ed accurata fermentazione in botti di Slavonia con frequenti rimon-taggi giornalieri con temperatura controllata mai superiore ai 30 gradi; durata della fermentazione e macera-zione delle uve circa 18-20 giorni. Dopo la svinatura viene messo in ac-ciaio per una prima decantazione e successivamente travasato in barri-ques dove rimane per circa 24-36 mesi.
Grado Alcolico: 16 %

DIVISIONEVINI.COM

LE CANTORÌE
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

"ARMONIA" FRANCIACORTA BRUT DOCG

SPUMANTE FRANCIACORTA DOCG

VITIGNI 80% CHARDONNAY 20% PINOT NERO

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. Trascorsi otto mesi dalla vendemmia viene preparata la Cuvée e viene imbottigliata seguendo scrupolosamente il metodo classico della Franciacorta.
Grado Alcolico: 13 %

"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 cuvèe 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 %

DIVISIONEVINI.COM

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 DOSÈ 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 fan si che nel bicchiere si ritrovi tutta la purezza e l'eleganza del vino base Franciacorta

DIVISIONEVINI.COM

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. Inappellabili i suoi abbinamenti con piatti di carne prove-

"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 vibrate sempre in perfetta armonia per il teatro del vostro palato.

DIVISIONEVINI.COM

AZIENDA VITIVINICOLA

IL CALEPINO

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

DIVISIONEVINI.COM

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 si che si possa apprezzare a tutte le ore.

" 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'immancabile 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 %

DIVISIONEVINI.COM

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%

DIVISIONEVINI.COM

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%

DIVISIONEVINI.COM

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 NEGRES " 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 Negrés" 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%

DIVISIONEVINI.COM

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.

DIVISIONEVINI.COM

BORGO LA CACCIA

wines & events

Tenuta Borgo la Caccia è una diqueste meravigliose realtà, un'oasi di 90 ettari di cui 30 di rigogliosi vigneti distesi tra le colline Moreniche a ridosso del Lago di Garda.

Qui la viticoltura non è solo una passione di famiglia e un'attività commerciale: le risorse della natura, infatti, sono lo strumento utilizzato per consentire ai ragazzi della Comunità Lautari il recupero di quei valori autentici dei quali la stessa azienda si fa portabandiera.

Passione per le tradizioni, utilizzo di metodi naturali in vigna e in cantina e rispetto dei preziosi doni di Madre Natura: questa la nostra filosofia.

LOMBARDIA AZ. AGR. BORGO LA CACCIA

LUGANA DOC

VINO BIANCO DOC

VITIGNI 100% TREBBIANO DI LUGANA

Proveniente dalla vinificazione del vitigno autoctono Turbiana di Lugana, questo vino bianco dal gusto morbido ed elegante e dai profumi suadenti di agrumi e frutta, è la punta di diamante della produzione della cantina.
La qualità del vitigno, l'attenta selezione delle uve e la sapiente tecnica del nostro team hanno reso possibile la creazione di questo vino eccellente.
La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio inox, l'affinamento 6 mesi in acciaio e 2/3 mesi in bottiglia.

Si abbina perfettamente a piatti a base di pesce di lago e crostacei ed è ottimo servito come aperitivo ad una temperatura di 12° – 14°. È un vino con una forte personalità, quindi può essere abbinato anche a formaggi morbidi.Grado Alcolico: 13 %

DIVISIONEVINI.COM

BUGNO MARTINO

AZIENDA AGRICOLA

L'azienda agricola Bugno Martino, che prende il nome da quello dell'antica frazione di San Benedetto Po dove oggi sorgono i suoi vigneti, si trova nelle terre dell'Oltrepò Mantovano, area caratterizzata da una lunga tradizione enogastronomica in cui protagonista è il Lambrusco, rosso frizzante dal carattere brioso e conviviale. cammino, con la dedizione e la tenacia che il suo fondatore le ha lasciato in eredità.

La produzione è sempre e volutamente contenuta rispetto alle potenzialità della pianta: le diverse potature sono fondamentali per ridurre drasticamente il numero di grappoli e concentrare al massimo i profumi e i sapori.

Coltiviamo Salamino, Ancellotta e Grappello Ruberti distribuiti su 8 ettari di terreno. Vitigni di Lambrusco autoctono che seguiamo in prima persona con prodotti naturali di sola prevenzione.

Un buon vino accompagna i momenti più conviviali della nostra vita, per questo deve essere all'altezza in ogni situazione.

LOMBARDIA AZ. AGR. BUGNO MARTINO

" ROSSO MATILDE " MANTOVANO DOP

LAMBRUSCO ROSSO DOP

VITIGNI SALAMINO ANCELLOTTA

Lambrusco Mantovano DOP dedicato alla Gran Contessa Matilde di Canossa che favorì la bonifica della Terre di San Benedetto Po e la coltivazione della vite.
E' un Lambrusco ottenuto con uve Salamino e Ancellotta.
Vino che si presenta di colore rosso rubino, dai riflessi e dalla spuma violacea; profumo persistente e fruttato, dai sentori di viola e ciliegia.
Dal gusto rotondo, pieno, tendente al morbido, piacevole sensazione di freschezza fruttata.
Un lambrusco mantovano elegante che si sposa con tutti i prodotti tipici della gastronomia mantovana, tortelli di zucca, risotto. Ottimo con carni bianche, arrosti e taglieri di salumi e formaggi.

"CIAMBALLA' "LAMBRUSCO MANTOVANO

LAMBRUSCO ROSSO DOP

VITIGNI SALAMINO 100%

Dedicato alla figlia Greta, che da piccola veniva soprannominata Ciamballà.
Lambrusco vinificato in purezza con 100% uve salamino.
A un colore rosso intenso e a una spuma dai riflessi violacei associa profumi freschi e persistenti di frutta rossa e frutti di bosco, un gusto pieno e appagante e una buona struttura, chiudendo con una piacevole nota minerale.
Lambrusco mantovano secco che si sposa con i piatti della tradizione mantovana. L'ottima freschezza e una bollicina fine e persistente lo rendono un vino ideale da abbinare a salumi e ciccioli al momento dell'aperitivo o da gustare a tutto pasto con un buon cotechino o altri piatti ricchi di sapore. Ottimo con la pizza.

DIVISIONEVINI.COM

LOMBARDIA AZ. AGR. BUGNO MARTINO

" ESSENTIA " LAMBRUSCO ANCESTRALE DOP

LAMBRUSCO ROSSO DOP LAMBRUSCO

VITIGNI 100% SALAMINO

Si tratta di un Lambrusco Salamino in purezza vinificato secondo il metodo ancestrale: alla prima fermentazione innescata dai lieviti indigeni presenti nelle uve, ne segue una seconda in bottiglia, che porta il vino a sviluppare una maggiore complessità organolettica in cui risaltano le componenti minerali del suolo. La rifermentazione senza sboccatura finale, come avveniva un tempo tanto nella regione dello Champagne quanto in Pianura Padana, porta ad avere un Lambrusco allo stesso tempo più longevo e complesso, mantenendone l'impronta conviviale.
Di colore rosso intenso con spuma violacea persistente, ha profumi ben fruttati (ciliegia, ribes) ben delineati e minerali. In bocca si presenta imponente ed elegante allo stesso tempo con una piacevole nota sapida finale

DIVISIONEVINI.COM

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 diraspa 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: Arrosti, Carni rosse, Cioccolata, Formaggi morbidi
Grado Alcolico: 15/16 %

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA SUP. DOC

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

VINO ROSSO "LE SASSINE"
DOC

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 ripasso 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.
Maturazione: Affinamento in acciaio, e botti di

DIVISIONEVINI.COM

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 fruttaio ad umidità e temperature controllate fino alla diraspapigiatura 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 %

DIVISIONEVINI.COM

BALLANCIN

L'azienda Ballancin
cura con amore la propria terra

I vini dell'azienda Ballancin sono il frutto dell' eperienza 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

" MASERAL " PROSECCO EXTRA DRY DOC

PROSECCO EXTRA DRY
MASERAL
MILLESIMATO

VITIGNI
100% GLERA

Ottenuto da uve glera delle vigne del podere Maseral, la particolare scelta dell'uva di collina, l'accurata tecnica di vinificazione prima e di spumantizzazione poi, hanno contribuito ad ottenere uno spumante di altissima qualità
Indicato come aperitivo, ottimo per brindare in ogni momento della festa.

LINO BALLANCIN

"MICEINA "PROSECCO EXTRA DRY DOC

PROSECCO EXTRA DRY
DOC
MICEINA

VITIGNI
100% GLERA

Ottenuto da una selezione particolare del podere Miceina lo spumante si presenta fine e fruttato.
Il sapore risulta elegante, armonico ,con una moderata morbidezza .
Perlage minuto e persistente.
Gradi alcolici : 11,00% vol. Servire ad una temperatura di 4° -5°, stappando al momento del consumo.
Indicato come aperitivo, ottimo per brindare in ogni momento della festa.

DIVISIONEVINI.COM

VENETO AZ. AGR. LINO BALLANCIN

PROSECCO EXTRA DRY DOCG

PROSECCO EXTRA DRY DOCG SUPERIORE VALDOBBIADENE

VITIGNI 100% GLERA

Visivamente il Prosecco DOCG Spumante Extra Dry si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, tipici delle uve della zona collinare; perlage fine e persistente. All'olfatto è ricco di sentori floreali (fiori d'acacia e rosa) e fruttati (mela verde, pera, agrumi). Al palato si presenta morbido con note acidule, fresco e molto equilibrato. Al retrogusto ha un piacevole sentore di mandorle ed il suo ricordo si prolunga nel tempo Gradi alcolici : 11,50% vol. Acidità: 6 g/l. Residuo zuccherino: 17 g/l. Metodo di spumantizzazione: Charmat Stappare la bottiglia al momento del consumo. E' ideale servirlo a una temperatura di 5 - 7°

LINO BALLANCIN

" MICEINA "PROSECCO BRUT DOC

PROSECCO BRUT DOC MICEINA

VITIGNI 100% GLERA

Ottenuto da una accurata selezione di uve glera del podere Miceina, si presenta di
colore giallo paglierino scarico, magro e delicatamente fruttato, il suo sapore risulta gradevolmente aromatico, lievemente morbido e vellutato. Si contraddistingue per un perlage fine e persistente.
Gradi alcolici : 11,00% vol. Servire ad una temperatura di 4° -5°, stappando al momento del consumo.
Indicato come aperitivo, ottimo per tutto il pasto. Se lo si desidera si può versare in caraffa.

DIVISIONEVINI.COM

TONI DORO

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 assolati 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 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.

DIVISIONEVINI.COM

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.

TENUTA AMADIO

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/lt 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

DIVISIONEVINI.COM

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 accompagnato 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/lt

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
Presa di spuma 40 giorni

2017 Decanter SILVER
92 PUNTI
MEDAGLIA D'ARGENTO
PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

THE PROSECCO MASTERS
the drinks business
GOLD
2016

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/lt

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/lt

DIVISIONEVINI.COM

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 abbina con prosciutto di San Daniele, risotti e frittate.
Grado Alcolico: 13 %

DIVISIONEVINI.COM

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 batonage 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 %

DivisioneVini.com

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, arrosti, salumi e formaggi s tagionati.
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, arrosti, pollame, coniglio.
Grado Alcolico: 13 %

DivisioneVini.com

IL CARPINO®

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 Naike 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 elettrauto 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 spaghetto 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%

DIVISIONEVINI.COM

FRIULI AZ. AGR. IL CARPINO

"VIGNA RUNC" MALVASIA DOC COLLIO

VINO BIANCO DOC

VITIGNI 100% MALVASIA

Vinificazione: Vinificazione in tini di acciaio.
Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo paglierino, al naso ha note fruttate che completano un bouquet prevalentemente floreale e speziato. In bocca è fresco, morbido, con un finale aromatico lungo e piacevole.
Abbinamenti Gastronomici:
Vino da bere a tutto pasto, si abbina bene con risotti a base di pesce. Risotto al salmone e menta.
Grado Alcolico: 14 %

"VIGNA RUNC" BIANCO DOC COLLIO

VINO BIANCO DOC

VITIGNI 50% MALVASIA 45% SAUVIGNON 5% TRAMINER

Vinificazione: Vinificazione in tini di acciaio.
Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo dorato, al naso ha delicate note fruttate di frutta, mandorla, miele e vaniglia, chiude con toni floreali dolci. In bocca è rotondo e caldo, sapido e morbido, armonico, dotato di buona lunghezza sul finale.
Abbinamenti Gastronomici:
Vino da bere a tutto pasto, si abbina bene con risotti a base di pesce.
Grado Alcolico: 13,50%

DIVISIONEVINI.COM

FRIULI AZ. AGR. IL CARPINO

"VIS UVAE " IGT PINOT GRIGIO RAMATO

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

VITIGNI PINOT GRIGIO 100% SELEZIONE

Vinificzione 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 stato 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 tonneaux 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 tonneaux, 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. Noi lo ab-

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 é 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 %

DIVISIONEVINI.COM

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, fois gras, e formaggi a crosta lavata. Da provare con il risotto alle mele del trenitno 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 %

DIVISIONEVINI.COM

ALTO ADIGE AZ. AGR. BESSERERHOF

SCHIAVA DOC ALTO ADIGE

VINO ROSSO DOC

VITIGNI 100% SCHIAVA MERANESE

Maturazione in bottiglia
Vinificazione in recipienti d'acciaio e in parte in ampi botti di legno
Caratteristiche Organolettiche:
Colore rosso ceraso. La schiava ha sentori di violetta o amarena.
Il sapore è carico con un'acidità fresca molto piacevole.
Abbinamenti Gastronomici:
Accompagna la cucina tipica sudtirolese, ma anche piatti leggeri a base di carne e sorprendentemente anche piatti di pesce
Particolarmente saporiti
Grado Alcolico: 13 %

ZWEIGELT ROSE' " ROANSE'"

VINO ROSATO DOC

VITIGNI 100% ZWEIGELT ROSE' " ROANSE'"

VIGNETO DELLE DOLOMITI

Questo Rosé nel bicchiere brilla di un rosso ciliegia chiaro. Il suo profumo convince con un naso di aromi fruttati e chiari di ciliegie, fragole e frutti di bosco e un tocco di spezie. Al palato si presenta in modo bello fresco e succulento con un gusto fine di concia, ben strutturato e con un finale minerale e fruttato.
Ricaviamo il nostro Rosé dalla svinatura della nostra uva Zweigelt „Roan". 8-12 ore dopo l'ammostamento travasiamo, a seconda dell'annata, il 10-15% del serbatoio per dare ancora più complessità e forza al nostro Roan.
Come aperitivo soprattutto per serate calde d'estate; si sposa anche con la cucina mediterranea, piatti di pesce e carni bianche.

DIVISIONEVINI.COM

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

GEWÜRZTRAMINER 100%

Le uve vengono raccolte manualmente e in maniera selettiva. La fermentazione a temperatura controllata e l'affinamento per alcuni mesi, avvengono in serbatoi di acciaio inox. A seguire ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi.
Di colore giallo paglierino carico. Al naso presenta sentori floreali e fruttati intensi di grande complessità ed eleganza. Al gusto è molto equilibrato, non particolarmente abboccato ma secco in quanto rappresentativo del territorio di produzione, morbido e molto persistente.
Come aperitivo, in abbinamento a stuzzichini vari o tartine farcite con formaggi saporiti. Patè di fegato d'oca o pesce crudo. Ben si accompagna a crostacei, asparagi e primi piatti piccanti.

MULLER THURGAU PIETRAMONTIS

TRENTINO DOC SUPERIORE VALLE DI CEMBRA

MÜLLER THURGAU 100%.

le uve vengono raccolte manualmente e in maniera selettiva. La fermentazione. a temperatura controllata e l'affinamento per alcuni mesi, avvengono in serbatoi di acciaio inox.
Di colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdolini; al naso è fine ed intenso, con sentori di erbe aromatiche, sambuco, frutta tropicale e agrumi. Sapido, minerale, con piacevole acidità, tipiche caratteristiche dei vini di montagna. Secco e persistente.
Ideale come aperitivo e con antipasti a base di pesce crudo e salumi. Ben si accompagna anche a primi piatti con salse a base di pesce, uova asparagi o funghi. Ottimo l'abbinamento con il pesce d'acqua dolce, come la trota o il salmerino.

DIVISIONEVINI.COM

TRENTINO AZ. AGR. VILLA CORNIOLE

PINOT GRIGIO RAMATO PIETRAMONTIS

VINO RAMATO DOC

PINOT GRIGIO 100%

«vino di intensa mineralità, fragranza e morbidezza che esprime al meglio il vocato Terroir della Piana Rotaliana circondato dalle Dolomiti e lambito dalle acque del Torrente Noce e del Fiume Adige.»

le uve vengono raccolte manualmente e in maniera selettiva, dopodiché vengono diraspate.

Segue macerazione a freddo in pressa per alcune ore e successiva pigiatura.

La fermentazione avviene in parte in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e parte in barriques, dove poi matura per circa un anno. A seguire ulteriore affinamento in bottiglia.

TEROLDEGO PIETRAMONTIS

TRENTINO DOC ROSSO PIANA ROTALIANA

TEROLDEGO ROTALIANO 100%.

«E' con cura e dedizione che ogni Annata seguiamo il ciclo vitale dell'antico Principe, l'autoctono trentino per eccellenza».

Le uve vengono raccolte manualmente e in maniera selettiva e vinificate in rosso.

La fermentazione avviene con macerazioni sulle bucce di 8-15 gg., a temperatura controllata di 26/28°C . Il vino matura poi in acciaio e una piccola parte in barrique . A seguire ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi. Colore rosso rubino intenso. Al naso è intenso, fruttato, con sentori di lamponi e ribes, ampio e fine. Al gusto è secco, deciso, di giusta sapidità e tannicità.

DIVISIONEVINI.COM

TRENTINO AZ. AGR. VILLA CORNIOLE

SPUMNATE TRENTINO DOC millesimato

TRENTINO DOC SPUMANTE "SALÌSA"

CHARDONNAY 100%.

VILLA CORNIOLE

ELEGANZA DEI VINI DI MONTAGNA

Presa di spuma in bottiglia secondo il Metodo Classico e successivo lungo affinamento sui lieviti per 3 anni in cantina interrata. Colore giallo paglierino chiaro, con riflessi verdolini.. Spuma abbondante e persistente; perlage finissimo e persistente. Profumo elegante ed intenso, fragrante e complesso, con note floreali e i frutta gialla matura tipica dello Chardonnay, ma anche leggere e sottili note di nocciola di pane leggermente tostato, dovute al lungo affinamento sui propri lieviti. Gusto deciso, sapido, minerale e fresco. Spumante che per le sue caratteristiche riconduce subito alla Valle di Cembra, Terroir molto vocato per il TRENTO DOC

DIVISIONEVINI.COM

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.

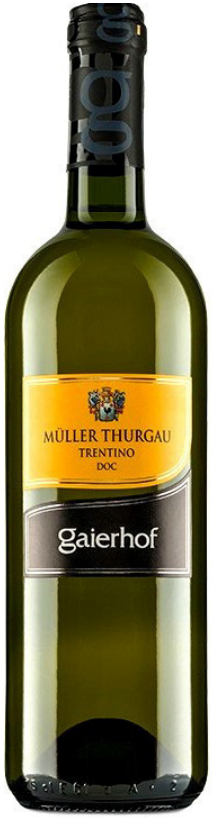
Sono più di 70 anni che il destino della Famiglia Togn ha incrociato il mondo del vino. Negli anni '40 Germano Togn, di professione mediatore, decide di vinificare in proprio le uve di alcuni contadini e commercializzare il vino sfuso in Trentino Alto Adige e nell'ex Impero Austroungarico.

TRENTINO AZ. AGR. VINICOLA GAJERHOF

MULLER THURGAU DOC TRENTINO

VINO BIANCO DOC

VITIGNI 100% MULLER THURGAU



Vinificazione: La fermentazione avviene a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati a cui segue l'affinamento in acciaio
Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo paglierino dai riflessi verdolini. Profumo netto, fruttato, floreale e intenso, fresco, lievemente aromatico con sentori di salvia. Leggero di corpo, gusto secco senza asperità sostenuto dall'acidità che ne stimola la freschezza ed il profumi
Abbinamenti Gastronomici: Si abbina come aperitivo, ma il suo carattere personalissimo e la buona acidità vogliono accostamenti con pesci pregiati, crudità e risotti delicati.
Grado Alcolico: 13 %

GEWÜRZTRAMINER DOC TRENTINO

VINO BIANCO DOC

VITIGNI 100% GEWÜRZTRAMINER

Traminer Aromatico : si presenta con un grappolo piuttosto piccolo, compatto, corto a volte alato, di colore ambrato – rosato con una polpa carnosa e di sapore aromatico. La foglia è piccola, tondeggiante e pentagonale.
Colore giallo paglierino tendente al dorato e tendenzialmente carico. Profumo aromatico, intenso, caratteristico e inconfondibile. Dal sentore di rose, chiodi di garofano, spezie e frutti esotici. Il sapore è aromatico, fine, delicato e di struttura piena, con un piacevole retrogusto.
Intenso come aperitivo , si accompagna a risotti alle mele, prosciutto crudo e fichi, melone, patè vari e mousse, gamberi e crostacei in generale, carni bianche e formaggi a pasta cotta.

DIVISIONEVINI.COM

TRENTINO AZ. AGR. VINICOLA GAJERHOF

RIESLING DOC “MASO POLI “ TRENTINO “

VINO BIANCO DOC

100% RIESLING DOC

Raccolta manuale delle uve ben mature. Vinificazione in riduzione con macerazione a freddo del pigiato per circa 12 ore.
Colore giallo paglierino con sfumature verdoline. Profumo intensamente fruttato con sentori leggermente aromatici e minerali. Sapore asciutto piacevolmente acidulo in corpo, di grande eleganza.
Abbinamenti Gastronomici: Ottimo come aperitivo questo vino non teme nessun confronto e a tavola pretende sempre piatti della grande cucina, dove predilige le crudità di mare come le ostriche, i tartufi, filetti di trota crudi, rane fritte, lumache; risotti alle erbe e pesci alla brace.
le condizioni ideali per la coltivazione.
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.
Caratteristiche Organolettiche: 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.
Abbinamenti Gastronomici: Accompagna perfettamente qualsiasi tipo di carne con sapore non eccessivamente aggressivo, particolarmente filetti, costate e carni alla griglia.
Grado Alcolico: 14 %

DIVISIONEVINI.COM

TRENTINO AZ. AGR. VINICOLA GAJERHOF

MARZEMINO DOC TRENTINO

VINO ROSSO DOC

VITIGNI 100% MARZEMINO

Vinificazione: Vinificato tradizionalmente in rosso, dopo una macerazione di 15 giorni a temperatura controllata e con frequenti rimontaggi, viene svinato e travasato in serbatoi di acciaio per l'affinamento.
Caratteristiche Organolettiche: Colore inconfondibile, rosso rubino, a volte con riflessi amaranto. Profumo delicato e intenso, gradevole ed armonico con la caratteristica nota di viola mammola. Sapore sapido e pieno, lievemente erbaceo, gradevole, di buona eleganza e gentilezza.
Abbinamenti Gastronomici: Si accompagna con lasagne, pasta al ragù, orzetto, carne di maiale, pollame, carni bianche e pappardelle al sugo. Interessante con i primi piatti con sughi di funghi
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 %

DIVISIONEVINI.COM

TRENTINO AZ. AGR.VINICOLA GAJERHOF

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, arrosti, tagliatelle alle noci ed è il compagno ideale di stracotti e cacciagione
Alcolico: 13 %

PINOT NERO DOC TRENTINO

VINO ROSSO DOC

VITIGNI 100% PINOT NERO

Maturazione: Affinamento per un breve periodo in barriques.
Vinificazione: dopo una macerazione del pigiato per circa 12 giorni a temperatura controllata e con rimontaggi frequenti, viene svinato e travasato in serbatoi di acciaio per l'affinamento.
Caratteristiche Organolettiche: colore rosso rubino più o meno carico, tuttavia caldo e brillante. Profumo intenso, garbato e caratteristico con sentori di sottobosco, fruttato con aromi che ricordano ribes e ciliegia. Sapore secco, asciutto su elegante fondo amarognolo, sapido
Abbinamenti Gastronomici: accompagna perfettamente le minestre di verdura, pasta e fagioli, polenta e intingolo, stinco al forno, grigliate miste di carne e si esalta con i bolliti misti.
Grado Alcolico: 14 %

DIVISIONEVINI.COM

TRENTINO AZ. AGR. VINICOLA GAJERHOF

PINOT GRIGIO RAMATO DOC TRENTINO

VINO BIANCO DOC

VITIGNI 100% PINOT GRIGIO RAMATO

La fermentazione avviene con l'utilizzo di lieviti selezionati a temperatura controllata, dopo una macerazione di due giorni, a cui segue un affinamento in acciaio.
Il Pinot Grigio ha un colore ramato, buccia di cipolla.
Profumo fine, delicato e gradevole, tipicamente fruttato e floreale. Ricorda i fiori bianchi di acacia fino a giungere alla pera e alle tonalità di frutti esotici. Sapore secco, sapido, rotondo.
Data la sua particolare struttura, si presta a svariati abbinamenti, da minestre asciutte con salse sostenute, i piatti a base di uova fino ai lessi di carne e pollame.
Una lunga macerazione del succo con la buccia. Si ottiene così un prodotto dal caratteristico colore ramato brillante.Grado Alcolico:

" SIRIS " TRENTO DOC

TRENTO DOC

VITIGNI 100% CHARDONNAY

Siris matura sui lieviti per 36 mesi acquisendo così struttura, eleganza e complessità.
Vinificazione: Alla pressatura soffice delle uve intere, segue la decantazione statica a freddo dei mosti, che vengono avviati alla fermentazione
La fase di affinamento su lievito si protrae fino alla primavera successiva, poi la base spumante viene preparata per l'imbottigliamento e vengono nuovamente aggiunti lieviti selezionati per la presa di spuma, secondo il tradizionale metodo classico,
Lo spumante Siris ha un colore giallo brillante con riflessi verdolini. Profumo intenso, fresco con note fruttate di mela Golden e fiori di campo con un elegante e delicata nota di lievito e frutta secca.
Grado Alcolico: 12 %

DIVISIONEVINI.COM

L'Azienda Ariola ha ricevuto negli anni numerosi riconoscimenti per l'elevata qualità dei suoi vini e il Lambrusco Gran Cru Marcello ha ottenuto il premio quale ***"miglior vino rosso frizzante al mondo"*** *all'International Wine Challenge di Londra,*

Da una terra di tradizioni una schiera di grandi vini

Quando il legame con la propria terra e l'amore per le sue tradizioni diventa passione nasce l'incanto di un vino unico, dono generoso da offrire al futuro.
I vigneti dell'azienda riposano sulle prime colline che si affacciano feconde alla Pianura Padana, fra i 220 metri e i 300 metri sul livello del mare. La qualità del terreno, limoso-argilloso, la sua pendenza ottimale per un buon drenaggio e l'orientamento dei filari, che godono di una dolcissima esposizione solare, creano le condizioni ideali per la maturazione di un frutto sano e profumato, principale segreto dei grandi vini Ariola.

EMILIA AZ. AGRICOLA ARIOLA

MARCELLO MILLESIMATO NERO

VINO ROSSO FRIZZANTE DOC

VITIGNI 100% LAMBRUSCO MAESTRI

Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, spuma morbida ed evanescente
Profumo suadente timbro aromatico, fragrante e fruttato con sentori di marasca, frutti di bosco e note rosa
Gusto avvolgente, si sviluppa sul volume e chiude ancora sul frutto.
Abbinamento, salumi, anolini in brodo, primi piatti, bolliti, stracotti.

SPUMANTE SINESTESI,

SPUMANTE RAMATO

VITIGNI 100% LAMBRUSCO MAESTRI

Vista, Udito, Olfatto, Gusto, Tatto: Marcello incontra i 5 sensi.
Colore rosa tenue con riflessi cerasuoli. Le bollicine si fondono in una spuma evanescente.
Profumo di fiori con note di rosa e sentori di frutti di bosco.
Gusto pieno e secco, contrapposto ad una giusta acidità. Perlage fine e persistente.
Il Sinestesi è uno spumante da uve lambrusco Maestri vinificate in bianco a metodo Charmat Millesimato da vendemmia 2016.

ARIOLA
LANGHIRANO
PARMA

DIVISIONEVINI.COM

CAPANNA

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 abbina 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 %

DIVISIONEVINI.COM

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.

DIVISIONEVINI.COM

CASA DI MONTE

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'ausilio 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 BOSSO
DOC

VITIGNI
80% SANGIOVESE
15 % CANAIOLO
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 CAPITOZZE " 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 %

DIVISIONEVINI.COM

TOSCANA AZ. AGR. CASA DI MONTE

CHIANTI DOCG

VINO BOSSO
DOCG
VITIGNI
80% SANGIOVESE
10% CANAIOLO
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% CANAIOLO
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 %

DIVISIONEVINI.COM

TOSCANA AZ. AGR. CASA DI MONTE

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA "LE CAPITOZZE "

Gambero Rosso 2015 Vini d'Italia

INTERNATIONAL COMPETITION 2017 GOLD GILBERT & GAILLARD

VINO ROSSO DOCG RISERVA

VITIGNI 100% SANGIOVESE

Il Chianti Classico Riserva nasce dalla selezione delle migliori uve San Giovese dei nostri vigneti di Chiesanuova in San Casciano Val di Pesa vicino a Firenze. Vino di colore rubino con riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento con sentore mammola tipico del Chianti, con sapore caldo, elegante, leggermente tannico.

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%

DIVISIONEVINI.COM

Campo al Noce

Azienda Agricola Produzione Vini Doc Bolgheri - Toscana

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 boscose 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 %

" 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 %

DIVISIONEVINI.COM

PODERE RANIERI

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,i n 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.
É 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 caretteristiche dei singoli vini che vi riposeranno.
Seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia
Grado Alcolico: 14 %

SOLO VIOGNER IGT

VINO BIANCO IGT

VITIGNI 100% VIOGNER

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 fogliore 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 %

DIVISIONEVINI.COM

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

SANGIOVESE VINIF. BIANCO BIO

VINO BIANCO IGT BIOLOGICO

VITIGNI SANGIOVESE IN BIANCO

Vino bianco prodotto da uva Sangiovese, vinificato in bianco "Blanc de noir" fruttato, con una piacevole acidità. Una novità per la Maremma.
6 mesi in vasche d'acciaio e minimo 1 mese in bottiglia prima della commercializzazione

Grado Alcolico: 13,50 %

VERMENTINO MAREMMA DOC BIO

VINO BIANCO DOC BIOLOGICO

VITIGNI 100% VERMENTINO

Maturazione: per 6 mesi in vasche d'acciaio e minimo 1 mese di riposo in bottiglia
Vinificazione: in tini di acciaio inox, con fermentazione: 21 giorni a 16°C.
Caratteristiche Organolettiche:
Colore giallo paglierino scarico, vino dal gusto fruttato piacevolmente fresco, pieno e armonioso nel palato, con un finale intenso e duraturo.
Abbinamenti Gastronomici:
Si accompagna a piatti di pesce, crostacei e carni bianche. Gustato freddo si presta bene anche come aperitivo.
Viene servito a 10-12°C.
Grado Alcolico: 14 %

DIVISIONEVINI.COM

TOSCANA AZ. AGR. BIO LA SELVA

MORELLINO DI SCANSANO DOC BIO

VINO ROSSO DOC BIOLOGICO

VITIGNI 90% SANGIOVESE 10% MERLOT

Maturazione: 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 gioni 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 %

DIVISIONEVINI.COM

TOSCANA AZ. AGR. BIO LA SELVA

PRIVO SENZA SOLFITI MAREMMA DOC BIO

VINO ROSSO DOC BIOLOGICO

VITIGNI 85% SANGIOVESE 15% ALICANTE

Maturazione: 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: 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 %

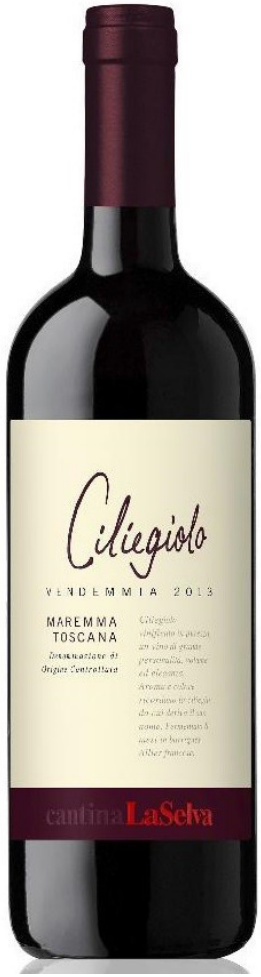
PODERE

"COLLI DELL'UCCELLINA"

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 %

DIVISIONEVINI.COM

Il Lebbio

Your charming holidays

Il Lebbio è un'azienda a conduzione familiare che si estende per una quindicina di ettari nella zona di San Benedetto, all"estremo nord del territorio di San Gimignano. La famiglia Niccolini da secoli produce ottimo vino ed eccellente olio extravergine di oliva: i fratelli Luciano e Roberto proseguono con entusiasmo e competenza la tradizione, e recentemente hanno anche ripreso la coltivazione del prezioso zafferano, per quale San Gimignano era famosa e apprezzata sin dal Medioevo. Il Lebbio propone ottimi vini, tutti elaborati dalle uve dei vigneti aziendali, che sono in fase di parziale reimpianto e ammontano a circa 12 ettari. Nella attrezzata cantina de Il Lebbio (anch'essa in fase di ulteriore ampliamento), che è dotata delle tecnologie più moderne, veda la luce una vasta gamma di prodotti. Alla base della gamme aziendale c'è l'eccellente Vernaccia di Sn Gimignano, fresca, profumata e ricca di sentori di frutta fresca, di bella struttura. Accanto a questa una profumata Malvasia e poi una serie di validissimi vini rossi, che si apre con un Chianti di buano struttura e piacevole beva, per passare a I Grottini, potente e morbido mix uve cabernet, merlot e Montepulciano, al Cicogio, ricco di tannini morbidi e di profumi di frutti rossi, da uve ciliegiolo, colorino e sangiovese, fino all' ultimo nato della casa, il Polito, aristocratico "supertuscan" da uva sangiovese che matura lungamente in barriques e in bottiglia

TOSCANA AZ. AGR. IL LEBBIO

VERNACCIA SAN GEMINIANO DOCG

VINO BIANCO DOCG

VITIGNI 100% VERNACCIA SAN GEMINIANO

Vinificazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.
Utilizzo di lieviti selezionati.
Maturazione: per tre mesi in acciaio, parzialmente sur-lie.
Caratteristiche Organolettiche: colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Profumo fine e fruttato, molto armonico con evidenze di albicocca, mela ampliate da lievi richiami floreali.
sapore: asciutto, giustamente acidulo, di medio corpo con leggera e gradevole nota amara.
Grado Alcolico: 13,%

"TROPIE" VERNACCIA SAN GEMINIANO DOCG

VINO BIANCO DOCG

VITIGNI 100% VERNACCIA SAN GEMINIANO

Vinificazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Utilizzo di lieviti selezionati.
Maturazione: per tre mesi in acciaio sulle fecce con batonnage.
Caratteristiche Organolettiche: colore giallo paglierino tenue tendente al dorato con l'invecchiamento. Profumo fruttato ed elegante con fini sentori caratteristici del vitigno. Indugia soprattutto su note floreali fresche e pulite, rifinite da leggeri toni di mandorla.
Sapore asciutto.
Grado Alcolico: 13,50%

DIVISIONEVINI.COM

TOSCANA AZ. AGR. IL LEBBIO

LENDO IGT

VINO ROSSO
IGT

VITIGNI
40% CABERNET SAUVIGNON
20% MERLOT
40 % MONTEPULCIANO

Vinificazione: in tini di acciaio per due mesi
Maturazione: per 12 mesi in barriques
Caratteristiche Organolettiche: vino di grande carattere e solida struttura, ampio, complesso, piacevolmente speziato.
Abbinamenti Gastronomici: si abbina bene con carni rosse, arrosti, formaggi piccanti lo esaltano.
Grado Alcolico: 14,%

VIN SANTO SAN GEMINIANO DOC

VINO BIANCO
DOC

VITIGNI
UVA COLOMBANA
TREBBIANO

Vinificazione: Uve raccolte subito prima l'inizio della vendemmia e lasciate appassire fino a fine anno, pressatura soffice e in fermentazione in barrique usate (prima si usavano i caratelli di 80-100lt a volte ex marsala) rimane per un minimo di tre anni per poi passare all'imbottigliamento e commercializzazione
Maturazione: per tre anni in botte.
Grado Alcolico: 15%

DIVISIONEVINI.COM

PIERSANTI

TEL 0731-701216 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
" BACHERO "

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%

DIVISIONEVINI.COM

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% LACRIMNA 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%

DIVISIONEVINI.COM

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%

DIVISIONEVINI.COM

Romanelli

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 AZ. AGR. CASA VINICOLA ROMANELLI

GRECHETTO DEI COLLI MARTANI DOC

VINO BIANCO DOC

VITIGNI 100% GRECHETTO A CORDONE SPERONATO BASSO

Le migliori uve provenienti dal nostro unico vigneto di grechetto, raccolte a mano e accuratamente selezionate, sono riposte in cantina, dove vengono diraspate e pressate molto delicatamente.Dopo la svinatura il vino si affina per 6 mesi in botti di Maturazione: Affinato e messo in bottiglia per circa due mesi prima di essere commercializzato.
Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumi eleganti al naso con sentore di fruttato, mela, pompelmo, ananas matura, miele. Sapore morbido, grasso, giustamente sapido, persistente.
Abbinamenti Gastronomici: Antipasti e primi piatti a base di pesce e formaggi a pasta mollepersonalità.
GRADO ALCOLICO 15%

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 casse 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%

DIVISIONEVINI.COM

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 casse 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

Il Passito è tra i vini di Montefalco quello che più rappresenta quella storia e quelle tradizioni che sono alla base della nostra produzione. Si tratta infatti del più antico dei vini della zona: un vino dolce, frutto di un paziente appassimento delle uve sui tradizionali graticci per poche settimane, destinato ai riti religiosi o alle festività e alle ricorrenze più importanti,.
Un vino che nasce nei nostri vigneti di Colle San Clemente, le cui uve dopo la vendemmia rimangono ad appassire in modo naturale per quasi 2 mesi. La vinificazione è quanto mai tradizionale: lasciato macerare sulle sue bucce per 6/8 settimane, matura in barrique di rovere francese per almeno un anno prima di un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.
Si abbina meravigliosamente a crostate di frutta rossa, pasticceria secca, cioccolato fondente e formaggi particolarmente stagionati.

DIVISIONEVINI.COM

UMBRIA AZ. AGR. CASA VINICOLA ROMANELLI

" 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.

"MOLINETTA" MONTEFALCO ROSSO RIS.

VINO ROSSO DOC

VITIGNI VARI 65% SANGIOVESE 15 % SAGRANTINO 20% MERLOT

Il Molinetta, dal nome di un antico mulino vicino alla zona di produzione, nasce da un singolo appezzamento i cui terreni sono ricchi di sabbia e di residui calcarei, un luogo dove il sangiovese porta a vini particolarmente strutturati. È per questo che abbiamo deciso di vinificarlo separatamente, solo nelle annate che consideriamo come eccezionali, valorizzando così la sua energia, la sua profondità, la sua longevità.
Un rosso che nasce da uve di sangiovese cui viene affiancata una piccola quota di sagrantino e di merlot coltivate nei nostri vigneti di Colle San Clemente e che dopo la vendemmia riposa sulle bucce per quasi 2 mesi. Lasciato maturare per circa 2 anni in barrique di rovere francese, riposa in bottiglia per altri 18 mesi prima di venire commercializzato.

DIVISIONEVINI.COM

CIAVOLICH

in vigna dal 1853

Mio padre ricominciò allora a seguire e gestire l'azienda viticola di Miglianico fino agli anni 60, quando si aprì la divisione ereditaria di Donna Ernestina la mia bisnonna, dalla quale i Ciavolich ricevettero la tenuta di Loreto Aprutino. Mio padre vi piantò i vigneti che tutt'oggi continuiamo a coltivare.

Dal 2004, grazie alla fiducia di mio padre, sono io che ho la responsabilità di portare avanti questa storia.

Accanto a me c'è mio marito Gianluca. Insieme a me ha sposato anche l'azienda agricola che inevitabilmente occupa il 99% della nostra vita. Mi aiuta a tenere la barra dritta tutte le volte che il mare è in tempesta. Insieme abbiamo Beatrice , che a due anni ha già fatto la sua prima vendemmia.

ABRUZZO AZ. AGR. CASA VINICOLA CIAVOLICH

" ARIES " PERCORINO IGT COLLI PESCARESI

VINO BIANCO IGT

VITIGNI 100% PECORINO

L'uva, raccolta in cassette, viene trasportata in cantina entro le prime ore della mattina. L'uva viene sofficemente pressata ed il mosto viene poi travasato in acciaio e in tonneaux. 50 hl fermentano in acciaio a temperatura controllata mentre 24 hl vanno a fermentare in 4 tonneaux da 600 litri del 2009.
Il vino resta poi fino a febbraio in acciaio e in tonneaux sulle fecce fini. Poi viene imbottigliato.
Raggiunge il meglio di se dopo l'estate. In bocca frutta secca, minerale e sapido. In primavera si abbina con primi piatti con asparagi, fave e piselli spolverati da formaggio pecorino. Dall'autunno in poi e' perfetto con piatti a base di funghi e con crostoni di caciocavallo al forno.
GRADO ALCOLICO 13%

PASSERINA IGT COLLI PESCARESI

VINO BIANCO IGT

VITIGNI 100% PASSERINA

La Passerina è un vitigno abruzzese a bacca bianca riscoperto da qualche anno.
Ne abbiamo piantato 1ha nel 2011 a Loreto Aprutino dal quale ricaviamo questo fresco vino fermo e anche una sua versione Brut.
Vinificazione: raccolta manuale, pressatura soffice e defecazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata.
Affinamento: in acciaio inox
Il vino viene poi imbottigliato tra Dicembre e Gennaio.
Qualche nota: Colore giallo paglierino chiaro e brillante. Spiccata acidità e sentori erbacei. In bocca è secco e fresco.
. Alcolico: 13 %

DIVISIONEVINI.COM

ABRUZZO AZ. AGR. CASA VINICOLA CIAVOLICH

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

VINO ROSSO DOC

VITIGNI 100% MONTEPULCIANO

Le uve provengono dai vigneti piu' giovani di Loreto Aprutino e Pianella.
La vinificazione e' tradizionale in acciaio inox con controllo di temperatura, delestage il primo giorno e rimontaggi nei giorni successivi.
Il vino viene imbottigliato generalmente prima della vendemmia successiva.
Qualche nota: rosso rubino con leggere sfumature viola. Al naso frutta rossa come la ciliegia e la prugna.
In bocca c'e' un buon equilibrio tra tannini giovani e morbidezza.
Da abbinare con primi piatti all'abruzzese e carne arrosto.
GRADO ALCOLICO 12%

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

VINO ROSATO DOC

VITIGNI 100% MONTEPULCIANO

Il Cerasuolo e' il vino della tradizione contadina. E' il vino che si offriva agli ospiti perche' si era orgogliosi di essere riusciti a farlo cosi? bene.
Le uve sono quelle di Loreto Aprutino. Dopo la pigiadiraspatura il mosto va in criomacerazione e poi in fermentazione a temperatura controllata.
Lo imbottigliamo, come il Trebbiano, a febbraio - marzo.
Qualche nota: colore rosa ciliegia brillante.
Profumi intensi di frutta rossa soprattutto la ciliegia. In bocca secco e succoso.
Da abbinare con brodetto di pesce alla vastese e con la pizza.
Alcolico: 14%

DIVISIONEVINI.COM

ABRUZZO AZ. AGR. CASA VINICOLA CIAVOLICH

" DIVUS " MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

VINO ROSSO
DOC
BARRIQUES

VITIGNI
100% MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO

Divus è il nostro primo vino e la nostra prima etichetta.
E' nato dal desiderio di mia madre e racconta, fiero di sé, il posto da cui proviene. In etichetta spicca la medaglia con il volto di Diocleziano Imperatore che concesse al Montepulciano d'Abruzzo un prezzo altissimo per l'epoca.
Le uve vengono dai vigneti più antichi della tenuta.
Poi affinamento in acciaio e poi in botti da 20 hl del 2009 e barriques del 2007 per circa un altro anno.
Qualche nota: rosso rubino intenso. Eleganti sentori di confettura di frutta rossa, liquirizia e pepe nero.
Da abbinare ad agnello alla brace e tagliate di manzo..
Alcolico: 14%

DIVISIONEVINI.COM

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 guidano lo sviluppo costate 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 isuoi 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 nonchè 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 perchè 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%

DIVISIONEVINI.COM

CAMPANIA AZ. AGR. I CAPITANI

" 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 arrosti di carni rosse e formaggi

Grado Alcolico: 13 %

" 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%

DIVISIONEVINI.COM

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 seguento un'evoluzione naturale e affascinante.
stupirà in ogni caso.

DIVISIONEVINI.COM

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 territo- rio nazionale che estero.
Oggi Francesco e Marco, seguendo la tradizione e l'innovazione, con scrupolosa 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 %

" CURTIRUSSI " 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%

DIVISIONEVINI.COM

PUGLIA AZ. AGR. MOCAVERO

" 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%

DIVISIONEVINI.COM

PUGLIA AZ. AGR. MOCAVERO

" 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%

DIVISIONEVINI.COM

PUGLIA AZ. AGR. MOCAVERO

" 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%

DIVISIONEVINI.COM

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 molla

. Alcolico: 13 %

DIVISIONEVINI.COM

SICILIA AZ. AGR. CASA VINICOLA DI PRIMA

" 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%

" GIBILMORO " NERO D'AVOLA DOC BIO

VINO ROSSO
DOC

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 arrostite e formaggi stagionati

GRADO. Alcolico: 14%

DIVISIONEVINI.COM

SICILIA AZ. AGR. CASA VINICOLA DI PRIMA

" VILLAMAURA " SYRAH IGT BIO

VINO ROSSO IGT

VITIGNI 100% SYRAH

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

DIVISIONEVINI.COM

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 muffe, 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: Commenti 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%

DIVISIONEVINI.COM

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.

Iniziò 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%

DIVISIONEVINI.COM

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.

DIVISIONEVINI.COM

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

DIVISIONEVINI.COM

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 porcetto 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, arrosti di carni bianche e rosse. E grigliate.
GRADAZIONE ALCOLICA 13%

DIVISIONEVINI.COM

SARDEGNA TENUTA NURAGHE CRABIONI

MOSCATO DI SORSO SENNORI DOC

VINO BIANCO PASSITO IGP

VITIGNI 100% MOSCATO DI SORSO

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%

DIVISIONEVINI.COM

DOMAINE Agapē

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 AGAPE'

PINOT GRIS " LINEA EXPRESSION "

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 "

VINO BIANCO

VITIGNI 100% RIESLING

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Questo è una 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%

DivisioneVini.com

ALSAZIA DOMAINE AGAPE'

GEWURZTRAMINER " LINEA EXPRESSION "

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

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%

DIVISIONEVINI.COM

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%

DivisioneVini.com

ALSAZIA DOMAINE AGAPE'

CREMANT D'ALSACE LINEA EXPRESSION

VINO BIANCO

VITIGNI 100% CHARDONNAY

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 14%

GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVE

VINO BIANCO

VITIGNI 100% GEWURZTRAMINER VENDEMMIA TARDIVA

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%

DIVISIONEVINI.COM

ALSAZIA DOMAINE AGAPE'

PINOT NOIR EXPRESSION

VINO ROSSO

VITIGNI 100% PINOT NERO

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%

FUSION LINEA EXPRESSION

VINO BIANCO

VITIGNI RIESLING—PINOT GRIGIO GEWURZTRAMINER

Miscela di Riesling, Pinot Grigio e Gewurztraminer.
Vino fresco e gioviale di buona lunghezza.
Al naso su una nota esotica, al palato l'attacco è franco e la struttura supportata da una bella acidità ..

Grado alcolico 13,5%

DIVISIONEVINI.COM

CHAMPAGNE
GAUTHEROT

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 cuvéé , si trattta 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

VITIGNI 70% PINOT NOIR 30% CHARDONNAY

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 BRUT 60 MESI

VITIGNI 80% PINOT NOIR 20% PINOT BLANC

Fiore all'occhiello della nostra gamma proveniente dalle nostre migliori vigne e soltanto le migliori cuvèes 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.
Finezza ed eleganza, un delicato sen-

DIVISIONEVINI.COM

In Esclusiva per ITALIA

CHAMPAGNE GAUTHEROT

CHAMPAGNE ROSE' DESAIGNEE

CHAMPAGNE BRUT
36 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.

CHAMPAGNE GAUTHEROT
THE NEW DRINKING STYLE

DIVISIONEVINI.COM

In Esclusiva per ITALIA

CHAMPAGNE GAUTHEROT

CHAMPAGNE "NOTES BLANCHES"

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
60 MESI

CHAMPAGNE GAUTHEROT
THE NEW DRINKING STYLE

DIVISIONEVINI.COM

In Esclusiva per ITALIA

Con passione, Sylvaine e Alain NORMAND portano a La Roche Vineuse i migliori vini bianchi e rossi di Mâconnais: Pouilly-Fuissé, Saint Véran, Mâcon La Roche Vineuse e Borgogna.

Nel 2010, la tenuta espande considerevolmente la sua area operativa da 13 a 32 ettari di vigneti, distribuiti sulle città di Solutré, Chaintré, Prissé e La Roche Vineuse.

Arriva la medaglia d'oro di Gilbert & Gaillard ricompensa nel 2013 il lavoro di Sylvaine e Alain NORMAND per il loro POUILLY-FUISSÉ 2010 "Terroir of Solutré". Questa prima annata della denominazione Pouilly Fuissé è un vino concentrato con un naso sottile. Segna la continuità della produzione del Dominio normanno in ricchezza strutturale e qualità di espressione. Con un forte potenziale di guardia, questo Pouilly Fuisse "Terroir of Solutré" è senza dubbio l'immagine dei suoi creatori: ambiziosi e generosi.

FRANCIA DOMAINE ALAIN NORMAND

" ESUS "PINOT NERO di BORGOGNA

VINO ROSSO

VITIGNI 100% PINOT NERO

"ESUS" è prodotto da Domaine Alain Normand (La Roche-Vineuse) in Borgogna.
Si presenta ricco nel colore...di un rubino profondo.
Al naso è pulito ed elegante, predominano aromi di frutti neri accompagnati da note tostate molto delicate.Al Palato è pieno e rotondo, si percepisce la struttura e tutta l'eleganza del Pinot Nero.
Un Pinot nero degno dell' appellazione
Grado Alcolico: 13%

POUILLY—FUISSE'

VINO BIANCO

VITIGNI 100% CHARDONNAY

Caratteristiche: Si presenta di color oro brillante, al naso è un'esplosione...un bouquet di agrumi e fiori bianchi con note leggere di burro fresco. Al palato è elegante, strutturato e potente. Notevole la componente minerale che si fonde con le note di legno.
Potrà riposare diversi anni nella vostra cantina.
Consigliamo l'abbinamento con carni bianche, volatili e formaggi di pecora.

Grado Alcolico: 13,5%

DIVISIONEVINI.COM

DOMAINE DES

Geneèves

STÉPHANE AUFRÈRE À FLEYS

FRANCIA DOMAINE DES GENÈVES

CHABLIS

VINO BIANCO

VITIGNI 100% CHARDONNAY

"Alla vista, giallo paglierino con sfumature verdolino. All'olfatto si schiude su note di frutta a polpa bianca, pesca bianca e pera, erbe aromatiche e fiori bianchi con forte voce minerale. Al palato, sorso ampio e pieno, slanciato su una grande trama minerale, si sviluppa con equilibrio. Armonico e fine.
Questo vino ha la mineralità e la freschezza tipiche di Chablis, aromi armonici e molto precisi e una grande struttura. Si possono trovare aromi di drupacee e agrumi. A questo si aggiunge la tipica pienezza dell'annata 2015, che segna con uve perfettamente mature. I vini Genèves sono tutti coltivati senza contatto con la legna per enfatizzare il carattere vivace di

Grado Alcolico: 13%

CHABLIS PREMIER CRU 'Vaucoupin'

VINO BIANCO

VITIGNI 100% CHARDONNAY

Ci troviamo nelle colline di Fleys nel cuore della Borgogna dei viticoltori di Chablis. Stephane è la 7 generazione della famiglia Aufrere. Lavoro in vigna e vinificazione secondo gli usi trafizionali, monitoraggio accurato e continuo delle piante sono le basi di lavoro di questo piccolissimo Dominio che produce ben 3 Premier Cru, 1 Vieille vignes, uno Chablis e un Petit Chablis

Grado Alcolico: 13,5%

DIVISIONEVINI.COM

IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA

VOLS

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 cruditè 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, cruditè, ostriche e sushi

DIVISIONEVINI.COM

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 cruditè, sushi.

" VOLS II "RIESLING SPATLESE

VINO BIANCO

VITIGNI 100% RIELING

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.
IIL 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 cruditè e sushi

DIVISIONEVINI.COM

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.
Abbinamentii:
Cruditè, sushi.
Perfetto anche come aperitivo con piccoli crostini di foies gras

" SCHONFELS "RIESLING SPALTESE

VINO BIANCO

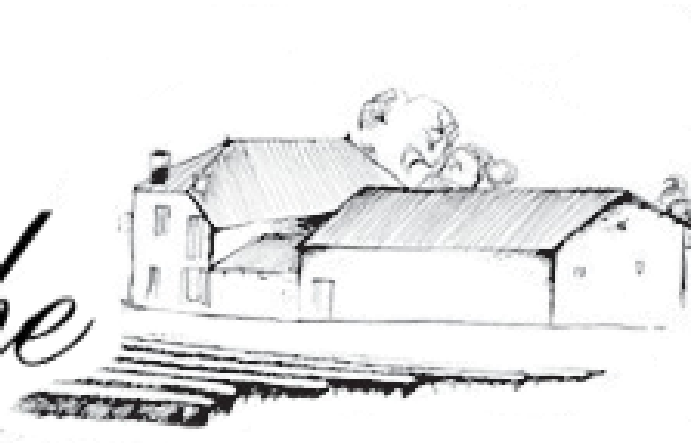
VITIGNI 100% RIELING

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.

DIVISIONEVINI.COM

IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA

Pascaud Villefranche



Sauternes Pascaud Villefranche è il delizioso risultato di un'esperienza centenaria. Le conoscenze acquisite sui vecchi vigneti di Villefranche, da quattro generazioni, hanno permesso la famiglia Pascaud, nel 1995,coltivazione senza l'aiuto di alcun fertilizzante e pesticida, per apprezzare il carattere originale del terroir e la singolarità di ogni anno. Attualmente uno dei pochi Sauternes ecologici, il Pascaud Villefranche è una scoperta che risveglia i sensi, un'orchestrazione magistrale tra la tipica acidità del suolo del Barac e la dolcezza dorata di Sauternes.

FRANCIA SAUTERNES CHATEAU PASCAUD VILLEFRANCE

SAUTERNES

VINO
BIANCO
VENDEMMIA TARDIVA

VITIGNI
80% SEMILLON
20%SAUVIGNON BLANC

METODO CULTURALE: VIGNETO PRODOTTO **IN CULTURA BIOLOGICA** (CERTFIÉE DAL 2014), LABORATORIO A PAVIMENTO, DIMENSIONI CORTE, LEGATURA MANUALE CON JONC E LINK OSIER, È CAMPEGGIO, SOLLEVAMENTO MANUALE E DISTACCAMENTO, DISTRIBUZIONE MANUALE IN DIVERSI SORGENTI.
VESTITO: COLORE GIALLO INTENSO NASO: AROMI DI SPEZIE, MIELE E PESCA GIALLA.
BOCCA: SUAVA ATTACCO, BELLISSIMO LIQUORE, FRESHELER SUPPORTATO DALL'ACIDITÀ CHE CONFERISCE AL TERROIR DI BARSAC. MORBIDEZZA, CORINTO, di BUONA LUNGHEZZA.

DIVISIONEVINI.COM

In Esclusiva per ITALIA

INGREDIENTES 100% NATURALES

Rosita

La artesana de los gourmets

La birra Rosita è la figlia dolce e amorevole di Cervezas LaGardenia, letteralmente e metaforicamente, dato che secondo la leggenda porta il nome della figlia di una coppia che emigrò a Cuba a causa di problemi familiari e del fallimento della loro azienda di saponi e candeggina La Gardenia. Successivamente, la coppia tornò a Tarragona con una birra che non poteva essere chiamata in altro modo.

Cervezas La Gardenia SL © 2017

SPAGNA " ROSITA " BIRRA ARTIGIANALE

original

red ale

white ipa

piccant