



92 Pts



Wine Advocate, August 2013
MOSCATO D'ASTI 2012

"Each year, one of the finest Moscato comes from Rinaldi. This light-bodied, low alcohol Moscato is bursting with notes of honeysuckle, lychee nuts, peaches, mangoes and spring flowers. The intoxicatingly intense aromatics are followed by a wine with some residual sugar, although that component is well-balanced by the wine's acidity and freshness...so drink this Bug Juice up immediately."

Robert Parker



RINALDI

91 Pts



Wine Advocate, June 2012
MOSCATO D'ASTI 2011

"...Their aromatics are stunning, and no one does a better job making this wines than Rinaldi..."

Robert Parker

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.

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.



RINALDI

PIEMONTE AZ. AGR. RINALDI VINI



RINALDI

" 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°

**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



PIEMONTE AZ. AGR. RINALDI VINI



MONFERRATO ROSSO " PANTA REI " DOC

VINO ROSSO

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



Nasce un vino assai particolare nel mondo del Monferrato il "Panta Rei", dove si uniscono il Cabernet Sauvignon e la Barbera con appassimento delle uve come in Valpolicella, in percentuali variabili in base alle annate. La raccolta avviene rigorosamente a mano in modo quasi maniacale per avere dei grappoli perfetti. La vinificazione comporta oltre all'appassimento anche la macerazione sulle bucce a seguire la fermentazione controllata per almeno 10/12 giorni. L'affinamento fa una parte in acciaio e una in Barriques. Al naso si percepiscono sentori di frutti rossi e in particolar modo della ciliegia sotto spirito in bocca si rivela morbido, caldo e persistente, quasi avvolgente.

MONFERRATO ROSSO " CELLE " DOC

VINO ROSSO

**VITIGNI
CABERNET
SAUVIGNON
100%**



Il vino è ottenuto da uve Cabernet Sauvignon 100% con raccolta a mano. L'affinamento avviene sia in acciaio che in legno. La vinificazione previa diraspatura avviene con macerazione e fermentazione a temperatura controllata per 10 giorni. I sentori principali al naso sono di mora e prugna matura con piacevoli note vegetali e di vaniglia. Al palato morbido e caldo avvolgente.





PIEMONTE AZ. AGR. RINALDI VINI



"BARBERA" VAL PURCÌ DOC



VINO ROSSO

**VITIGNI
BARBERA 100%**

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

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

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

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





BRIC CENCIURIO

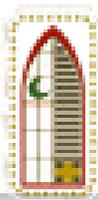
L'azienda prende il nome da un antico lembo di collina: il "Bric Cenciurio", ovvero la sommità della collina Cenciurio, nel cuore delle Langhe.

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

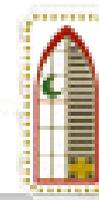
Una produzione che mantiene vive le buone pratiche agricole tramandate da generazioni, nella consapevolezza che l'uva e il vino sono prodotti vivi del respiro di un ecosistema che merita cura e rispetto.

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

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



PIEMONTE AZ. AGR. BRIC CENCIURIO



ROERO ARNEIS DOCG

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
ARNEIS 100%**



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

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

ROERO ARNEIS "Sito dei Fossili" DOCG

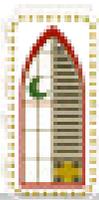
**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
ARNEIS 100%**

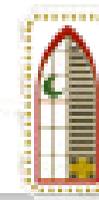


Ubicati nel comune di Castellinaldo, regione "Bric Cenciurio"; si tratta dei primi impianti da noi realizzati nel Roero.

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



PIEMONTE AZ. AGR. BRIC CENCIURIO



LANGHE NEBBIOLO DOC

VINO ROSSO DOC

**VITIGNI
NEBBIOLO 95%
BARBERA 5%**



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

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% / 14

BAROLO DOCG

VINO ROSSO DOCG

**VITIGNI
NEBBIOLO 100%**



Ubicati nel comune di Barolo e Novello.

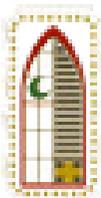
Maturazione: Affinamento per due anni in botti grandi.

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

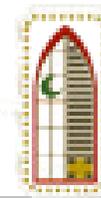
GRADAZIONE ALCOLICA 14%



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' scontrati e decisi in gioventù ma con grande capacità di maturare e migliorare negli anni rivelando tutta l'eleganza di un grande Barolo.

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

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

Gradazione alcolica 14%

PASSITO DA UVE STRAMATURE

**VINO
PASSITO**

**VITIGNI
ARNEIS 100%**



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

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

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



DIVISIONEVINI.COM



COSÌ NASCE LA “CANTINA DELSIGNORE”

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

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

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

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



PIEMONTE AZ. AGR. CANTINA DEL SIGNORE

"RIFLESSI" ERBALUCE DI CALUSO DOCG

**VINO
BIANCO DOCG**

**VITIGNI
ERBALUCE 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.

"IL PUTTO" GATTINARA DOCG

**VINO
ROSSO RISERVA**

**VITIGNI
NEBBIOLO 100%
DOCG**



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



PIEMONTE AZ. AGR. CANTINA DEL SIGNORE

SPUMANTE METODO CLASSICO ROSE'

**SPUMANTE VSQ
EXTRA BRUT
MILLESIMATO**

**VITIGNI
NEBBIOLO**



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

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

" BORGOFRANCO "GATTINARA DOCG RIS.

**VINO
ROSSO RISERVA
BORGOFRANCO**

**VITIGNI
NEBBIOLO 100%
DOCG**



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

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





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

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

Filosofia

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

PIEMONTE AZ. AGR. BRANGERO

DOLCETTO DOCG DI DIANO D'ALBA

**VINO
ROSSO DOCG**

**VITIGNI
DOLCETTO 100%**



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

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

Vino prodotto nella vigna "Sori Rabinno Soprano"

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

NEBBIOLO D'ALBA "QUATTRO CLONI"

**VINO
ROSSO RISERVA**

**VITIGNI
NEBBIOLO 100%
DOCG**



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

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

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

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

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



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.



DIVISIONEVINI.COM

PIEMONTE AZ. AGR. MARCO BRANGERO

ALTA LANGA DOCG EXTRA BRUT



VINO BIANCO

**VITIGNO
CHARDONNAY 100%
DOCG**

UVA Chardonnay

ESPOSIZIONE 50% sud 50 % Sud Ovest

TERRENO Marne tufacee bianche

VENDEMMIA 2015

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

AFFINAMENTO 36 mesi minimo

IMBOTTIGLIAMENTO dicembre 2015

ALCOOL 12.5%

ACIDITÀ 5,9 g/l

ESTRATTO SECCO NON RIDUTTORE 30.7 g/l

ESAME ORGANOLETTICO Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

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

Longevità: 4 – 6 anni





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%



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 piccola vigna a Monterotondo, che trae beneficio dalle brezze marine ed è circondata da boschi meravigliosi. La vigna è certificata biologica.

Gradi alcolici 13%





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: fruttato con sentori di frutta di bosco, mirtilli fragole, e ribes nero. Si riconoscono inoltre aromi

speziati come il pepe nero e vaniglia.

Gusto: fresco e fragrantemente fruttato, 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 affinamento 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 vinificate dopo un appassimento in cassetta di circa tre mesi in luogo areato.

Lenta ed accurata fermentazione in botti di Slavonia con frequenti rimontaggi giornalieri con temperatura controllata mai superiore ai 30 gradi; durata della fermentazione e macerazione delle uve circa 18-20 giorni.

Dopo la svinatura viene messo in acciaio per una prima decantazione e successivamente travasato in barriques dove rimane per circa 24-36 mesi.

Grado Alcolico: 16 %



DIVISIONEVINI.COM



LE CANTORIE
FRANCIACORTA

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

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

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

LOMBARDIA AZ. AGR. LE CANTORIE

"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 cuvée è ottenuta attraverso la meticolosa miscelazione di vini conservati sia in vasche d'acciaio (80%) che in piccole botti di rovere (20%) per un massimo di otto mesi. Grado Alcolico: 13 %



LOMBARDIA AZ. AGR. LE CANTORIE

FRANCIACORTA ROSE' DOCG

ROSI DELLE MARGHERITE FRANCIACORTA DOCG MILLESIMATO

**VITIGNI
100% PINOT NERO**



Maturazione: Il vino ha una permanenza sui lieviti per un minimo di 24 mesi prima della sboccatura. Vinificazione: L'uva viene vendemmiata a mano in piccole cassette da massimo 17 kg ciascuna e immediatamente portate in cantina. Successivamente il mosto ottenuto viene lasciato a contatto con le proprie bucce per circa 8/10 ore, per estrarre il colore rosato. Dopo circa otto mesi dalla vendemmia, il vino viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati e lasciato ad affinare per 30 mesi. In seguito viene eseguito il remuage manuale e quindi la sboccatura con successivo confezionamento. Grado Alcolico: 13 %

PAS DOSE RIS. FRANCIACORTA DOCG MILL.

FRANCIACORTA DOCG RISERVA 72 MESI PAS DOSE'

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



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



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.

"BALENC" ROSSO SEBINO RISERVA IGT

VINO ROSSO IGT SEBINO

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



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





La nostra storia in campo vinicolo inizia nel 2000, anno in cui siamo riusciti a coronare questo sogno. Le mie origini sono contadine: mio padre mi ha trasmesso la passione e il rispetto per la terra, e io ho cercato di trasmetterle a mio figlio Luca. Dopo tanto cercare siamo riusciti a trovare e acquistare la nostra proprietà. La terra, nel cuore della Franciacorta tra i comuni di Paderno Franciacorta e di Passirano, è speciale: il terreno morenico, ghiaioso, ma generoso si presta in modo eccezionale a essere coltivato a vigneto. Da qui, grazie ad agronomi e consulenti, la scelta di piantare le famose barbatelle di uva chardonnay e far crescere le nostre viti che ogni anno ci donano splendidi grappoli, che sapientemente lavorati si trasformano nelle nostre famose bollicine Franciacorta. Ora ancor di più questi vigneti vengono curati, coccolati e amati in memoria di Luca, purtroppo scomparso. Le nostre vigne si estendono per quasi due ettari. Sono coltivate e lavorate con sistema Guyot, molto adatto per i nostri terreni con una resa di 95 quintali per ettaro, come da disciplinare Franciacorta. La vendemmia viene fatta in base alla stagione (varia dal 10 agosto al 25 agosto). Le uve vengono raccolte a mano e messe in casse da 15/18 kg.

Dopo essere portate in cantina, vengono pressate dolcemente con presse a polmone ad aria che danno una resa del 60/65 per cento. Il mosto ottenuto viene messo in cisterne di acciaio a temperatura controllata dove fermenta e diventa vino. Dopo circa sette mesi vengono aggiunti i lieviti per la rifermentazione e successivamente viene imbottigliato. Il vino riposando nelle bottiglie per un lungo tempo a temperatura controllata si impreziosisce.

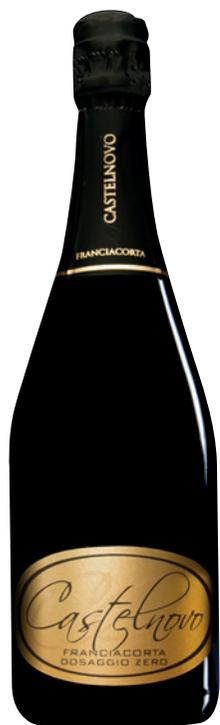
**Questa è la nostra storia...Recente, ma intensa....
Una storia, che ogni giorno di più ci coinvolge.**

LOMBARDIA CASTELNOVO FRANCIACORTA

FRANCIACORTA ESSENZA PAS DOSÉ DOCG

VINO BIANCO

VITIGNO CHARDONNAY 100%



Provenienza uve: Passirano, Paderno Franciacorta, al sud del Lago Iseo
Tipologia terreno: calcareo-argilloso
Resa media per Ha: 95 gl/ha
Vendemmia: seconda metà di Agosto.
Vinificazione: pressatura soffice senza aggiunta di anidride solforosa, decantazione statica a freddo per 36 ore. Fermentazione in acciaio INOX per l'85% e 15% in barrique, tiraggio nella primavera successiva la vendemmia e dopo un periodo di affinamento a contatto con i lieviti che varia dal 36 -50 mesi avviene la sboccatura ed ancora 6 mesi di riposo prima di essere immesso al consumo.
Caratteristiche organolettiche: perlage fine e persistente, al naso ampio con sentori di agrumi, frutta fresca e note di lievito. Secco in bocca come si conviene ad un Franciacorta non dosato con buona sapidità e mineralità.
Vino da aperitivo, ma anche indicato con primi piatti, carni bianche e pesce.
Temperatura di servizio: 10-12°
Anidridi solforosa totale: 60Mg/l
Acidità totale: 6,8g/l
Alcohol: 12,5%Vol.

FRANCIACORTA ROSE DOCG

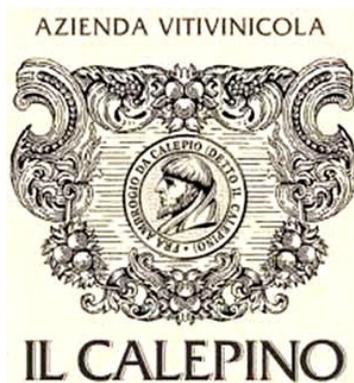
VINO BIANCO

VITIGNI CHARDONNAY 10% PINOT NERO 90%



Provenienza uve: Passirano, Paderno Franciacorta, al sud del lago d'Iseo
Tipologia terreno: Calcareo - Argilloso
Resa media per Ha: 70 ql/Ha
Vendemmia: rigorosamente a mano in piccole casse per permettere alle uve di arrivare perfette alla spremitura
Vinificazione: Pressatura soffice senza aggiunta di anidride solforosa. Decantazione statica a freddo per 36 ore. Il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo l'affinamento di 8 mesi avviene la rifermentazione in bottiglia, segue un lungo affinamento sui lieviti che varia da un minimo di 24 mesi a 36. Dopo la sboccatura viene eseguito un ulteriore affinamento in bottiglia per qualche mese.
Caratteristiche organolettiche : Perlage fine e persistente, profumo ampio, fragrante con sentori di mora e ribes. Al palato pieno e persistente con retrogusto di melograno e ciliegia.
Temperatura di servizio: 10-12 C
Acidità totale: 6,7 g/L
Alcool: 12,5% Vol.
Pressione: 4,5 bar





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

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

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

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

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

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

LOMBARDIA AZ. AGR. VITIVINICOLA IL CALEPINO

" IL CALEPINO " NON DOSATO

METODO CLASSICO PAS DOSE'

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



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

" IL CALEPINO "METODO CLASSICO BRUT

METODO CLASSICO BRUT

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



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



LOMBARDIA AZ. AGR.VITIVINICOLA IL CALEPINO

METODO CLASSICO FRA AMBROGIO RIS.

METODO CLASSICO BRUT RISERVA

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



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

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

Profumo: evoluto, maturo ed elegante con ricordi di crosta di pane, lievito, miele di acacia, fiori di campo, vaniglia e cioccolato
Abbinamenti Gastronomici: Vino che si accompagna tutto il pasto e si esalta con crostacei e molluschi. Le sue molteplici qualità fanno sì che si possa apprezzare a tutte le ore.

" KALOS " CABERNET SAUVIGNON IGT

VINO ROSSO RISERVA

**VITIGNI
100% CABERNET
SAUVIGNON**



Maturazione: Affinamento per 30 mesi in barriques.

Caratteristiche Organolettiche: Colore: rosso rubino carico con riflessi porpora. Profumo: complesso, evoluto e interminabile che ricorda la marasca, il caffè, le spezie la prugna cotta, la frutta sottospirito l'immane erbaceo tipico del Cabernet. Sapore caldo, avvolgente complesso

Abbinamenti Gastronomici: Abbinamento: carni rosse, arrostiti tradizionali e formaggi stagionati. Ottimo come vino da meditazione.

Grado Alcolico: 15 %



ALESSIO
BRANDOLINI

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

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

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

LOMBARDIA AZ. AGR. BRANDOLINI ALESSIO

"BARDUGHINO " MALVASIA IGT

**VINO
BIANCO IGT**

**VITIGNI
MALVASIA
DI CANDIA 100%**



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

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

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

GRADAZIONE ALCOLICA 13%

"IL CAMPETTO" PINOT NERO VINIF. BIANCO

**VINO
BIANCO IGT**

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



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

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

.GRADAZIONE ALCOLICA 12,50%



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%

LOMBARDIA AZ. AGR. BRANDOLINI ALESSIO

"IL BENEFICIO" ROSSO RISERVA

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



Prodotto esclusivamente in annate favorevoli.

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

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

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

GRADAZIONE ALCOLICA 14,5%

"AL NEGRÈS" ROSSO RISERVA

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



Prodotto esclusivamente in annate favorevoli.

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

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

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

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

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%



LOMBARDIA AZ. AGR. BRANDOLINI ALESSIO

"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



Noi lavoriamo nelle tenebre,
facciamo quello che possiamo,
diamo quello che abbiamo.



L'OPIFICIO DEL PINOT NERO

ovvero il laboratorio creativo di Marco Buvoli

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

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

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

VENETO L'OPIFICIO DEL VINO NERO MARCO BUVOLI

METODO CLASSICO TRE

VINO BIANCO

VITIGNO PINOT NERO 100%



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

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

METODO CLASSICO ROSÉ TRE

VINO BIANCO

VITIGNO PINOT NERO 100%



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

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

VENETO L'OPIFICIO DEL VINO NERO MARCO BUVOLI

METODO CLASSICO BRUT QUATTRO

VINO BIANCO

VITIGNO PINOT NERO 100%



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

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

METODO CLASSICO PAS DOSÉ CINQUE

VINO BIANCO

VITIGNO PINOT NERO 100%



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

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

VENETO L'OPIFICIO DEL VINO NERO MARCO BUVOLI

METODO CLASSICO EXTRA BRUT SUPER-SEI

VINO BIANCO

VITIGNO PINOT NERO 100%



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

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

Chi ama certi Champagne credo ne rimarrà soddisfatto.

METODO CLASSICO ROSÉ SETTE

VINO BIANCO

VITIGNO PINOT NERO 100%



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

Al naso apre delicatamente il suo bouquet con i fiori di zagara (fiori d'arancio), per poi lasciare spazio al frutto concentrato di pesche, nettarine e albicocche mature, quasi sciroppate, seguite da note di macchia mediterranea, di rosmarino e timo. Al sorso è deciso, le sensazioni saline sono più accentuate rispetto all'olfatto e rilasciano una sapidità finale sulle papille gustative che ripulisce e genera una bocca tonificata e rinfrescata. Il palato si presenta morbido, ma allo stesso tempo ricco di densità. Sul finale poi le note fumé che si manifestano in sentori di paglia bruciata sono la chiusura ideale per la sua complessità.



VENETO L'OPIFICIO DEL VINO NERO MARCO BUVOLI

METODO CLASSICO EXTRA BRUT IL GRANDE OTTO

VINO BIANCO

VITIGNO PINOT NERO 100%



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

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

Chi ama certi Champagne credo ne rimarrà soddisfatto.

METODO CLASSICO EXTRA BRUT NOVE

VINO BIANCO

VITIGNO PINOT NERO 100%



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

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

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

VENETO L'OPIFICIO DEL VINO NERO MARCO BUVOLI

METODO CLASSICO EXTRA BRUT DIECI



VINO BIANCO

**VITIGNO
PINOT NERO 100%**

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

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

È una bollicina assolutamente da pasto e un ottimo bicchiere da conversazione dopo la cena. Dopo averlo versato in un ampio bicchiere, consiglio di attendere qualche minuto prima di degustarlo, per permettere al vino di aprirsi. È senza dubbio il mio spumante con maggiore personalità e carattere, anche se sono consapevole che molti lo ritengono un po' troppo estremo per via delle spiccate note evolutive. Nelle degustazioni alla cieca è però quello che quasi sempre ottiene il punteggio maggiore grazie alla sua straordinaria potenza e persistenza aromatica. Come al solito, sta a voi giudicare e qualunque cosa ne pensiate di questo spumante, voi avete ragione e lui non cambierà.





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

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

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

VENETO AZ. AGR. LE RAGOSE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC

VINO ROSSO DOC

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



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

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

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

Grado Alcolico: 15/16 %

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA SUP. DOC

VINO ROSSO "LE SASSINE" DOC

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



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



VENETO AZ. AGR. LE RAGOSE

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

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



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

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

Abbinamenti Gastronomici:

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

Grado Alcolico: 13 %

RECIOTO CLASSICO VALPOLICELLA

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



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



DIVISIONEVINI.COM



BALLANCIN

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

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

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

VENETO AZ. AGR. LINO BALLANCIN

"MICEINA" PROSECCO EXTRA DRY DOC

**PROSECCO EXTRA
DRY**

GLERA 100%



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

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

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

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

"MASERAL" PROSECCO EXTRA DRY DOC

**PROSECCO EXTRA DRY
MASERAL
MILLESIMATO**

GLERA 100%



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

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

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

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



VENETO AZ. AGR. LINO BALLANCIN

PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

PROSECCO SUPERIORE DOCG SUPERIORE VALDOBBIADENE GLERA 100%



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

CARATTERISTICHE ANALITICHE

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

ABBINAMENTI

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

PROSECCO EXTRA DRY DOCG

PROSECCO EXTRA DRY DOCG SUPERIORE VALDOBBIADENE GLERA 100%



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

CARATTERISTICHE ANALITICHE

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

ABBINAMENTI

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



DIVISIONEVINI.COM

VENETO AZ. AGR. LINO BALLANCIN

PROSECCO MILLESIMATO BRUT



PROSECCO BRUT MILLESIMATO

**GLERA 90%
PINOT NERO 10%**

VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice

Resa: 70%

Fermentazione e affinamento: in tini d'acciaio termocondizionati

Presatura di spuma: minimo 60 gg.

Spumantizzazione: Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 11 gr. lt.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Acidità totale: 5,5-6 gr. lt.

Pressione in bottiglia: 5 atm.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: si presenta di colore rosa tenue.

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

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

ABBINAMENTI

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

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





TONINORO

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

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

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

VENETO AZ. AGR. TONIDORO

PROSECCO EXTRA DRY DOCG SUPERIORE

PROSECCO EXTRA DRY DOCG

VITIGNI 100% GLERA



DONO ha un doppio significato per noi.

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

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

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

PROSECCO BRUT DRY DOCG SUPERIORE

PROSECCO BRUT DOCG

VITIGNI 100% GLERA



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



VENETO AZ. AGR. TONIDORO

PROSECCO EXTRA BRUT DOCG SUPERIORE



**PROSECCO EXTRA
BRUT DOCG**

**RIVE DI
CARPESICA**

**VITIGNI
100% GLERA**

Conegliano Valdobbiadene DOCG Extra Brut Prosecco
Superiore DOCG

Esclusivamente Glera, nei diversi biotipi

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

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

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

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



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



5StarWines

90/100



ASOLO PROSECCO DOCG
EXTRA BRUT 'ERA GRANDE' 2016

90/100



ASOLO PROSECCO DOCG
BRUT 2016

91/100



ASOLO PROSECCO DOCG
EXTRA DRY 2016

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.

 **vinitaly 2017**

VENETO AZ. AGR. TENUTA AMADIO

PROSECCO DOC MONFUMINO

PROSECCO DOC

VITIGNI
95% GLERA
5% BIANCHETTA



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

PROSECCO BRUT DOCG ASOLO

PROSECCO BRUT DOCG

VITIGNI
100% GLERA



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



VENETO AZ. AGR. TENUTA AMADIO

PROSECCO EXTRA BRUT DOCG

PROSECCO EXTRA BRUT DOCG "ERA GRANDE"

**VITIGNI
100% GLERA**



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



90/100

PROSECCO EXTRA DRY DOCG ASOLO

PROSECCO EXTRA DRY DOCG

**VITIGNI
100% GLERA**



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



DIVISIONEVINI.COM

VENETO AZ. AGR. TENUTA AMADIO

PROSECCO DRY DOCG MILLESIMATO

PROSECCO DRY DOCG MILLESIMATO

**VITIGNI
100% GLERA**



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

Residuo zuccherino 23 g/lit

SPUMANTE ROSE' ASOLO

SPUMANTE ROSE'

**VITIGNI
100% PINO NERO**



Spumante dal colore rosa intenso, con perlage fine e persistente. Elegante nei profumi, fruttati di ciliegia, lampone e ribes, floreali di rosa e violetta.

Gusto fresco ed equilibrato con una buona acidità.

Presa di spuma 40 giorni

Vinificazione In bianco con pressatura soffice e successiva macerazione delle bucce

Fermentazione In serbatoi d’acciaio inossidabile a temperatura controllata

Presa di spuma Metodo Martinotti-Charmat in autoclavi d’acciaio per 40 giorni

Affinamento In bottiglia per almeno tre mesi

Residuo zuccherino 15 g/lit



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

**VINO BIANCO
DOC**

**VITIGNI
100% TOCAI
FRIULANO**



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

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

Caratteristiche Organolettiche: Vino dal bouquet articolato ed armonico, fresco con sentore di mandorla, in bocca morbido e profondo.

Abbinamenti Gastronomici: Ideale come aperitivo, sia abbinato con prosciutto di San Daniele, risotti e frittate.

Grado Alcolico: 13 %

FRIULI AZ. AGR. BLASON

MALVASIA ISTRIANA DOC FRIULI V.G

VINO BIANCO DOC

VITIGNI 100% MALVASIA ISTRIANA



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

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

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

Grado Alcolico: 14 %

RIBOLLA GIALLA EXTRA DRY

METODO CHARMAT EXTRA DRY

VITIGNI 100% RIBOLLA GIALLA



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

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

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

Grado Alcolico: 12 %



FRIULI AZ. AGR. BLASON

CABERBET SAUVIGNON IGT FRIULI V.G

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



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

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

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

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

Grado Alcolico: 13 %

MERLOT IGT FRIULI V.G

**VINO ROSSO
IGT
VITIGNI
100% MERLOT**



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

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

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

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

Grado Alcolico: 13 %



DIVISIONEVINI.COM

FRIULI AZ. AGR. BLASON

BRUMA BIANCO DOC

VINO BIANCO DOC

VITIGNI MALVASIA FRIULANO



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

BRUMA ROSSO DOC

VINO ROSSO DOC

VITIGNI MALVASIA RIULANO



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



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

La tipologia del nostro terreno è composta da argilla e dalla cosiddetta "ponca" che conferisce ai vini la mineralità di cui sono ricchi.

La nostra filosofia aziendale è rivolta a una produzione vitivinicola rispettosa del territorio, rigorosa nella gestione dei vigneti e attenta nella cura dei vini in cantina.

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

FRIULI AZ. AGR. IL CARPINO

"VIGNA RUNC "RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO

**VINO BIANCO
DOC**

**VITIGNI
100% RIBOLLA**



Vinificazione: Vinificazione in tini di acciaio.

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

Abbinamenti Gastronomici:

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

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

"VIGNA RUNC" SAUVIGNON DOC COLLIO

**VINO BIANCO
DOC**

**VITIGNI
100% SAUVIGNON**



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

Abbinamenti Gastronomici:

Perfetto con una tartare di pesce spada.

Commenti del Produttore:

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

degno dei grandi vini del Collio

Grado Alcolico: 14,50%



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%



FRIULI AZ. AGR. IL CARPINO

"VIS UVAE" IGT PINOT RAMATO

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



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

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

Si abbina con il caciucco alla livornese.

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

Grado Alcolico: 14 %

"EXORDIUM" SELEZIONE

LA SELEZIONE TOCAI DOC COLLIO SAN FLORIANO



VITIGNI TOCAI FRIULANO 100% SELEZIONE

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

Imbottigliamento senza filtrazione.

7 giorni di macerazione a contatto con le bucce in tino di rovere aperto

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



DIVISIONEVINI.COM



Bessererhof

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

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

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

ALTO ADIGE AZ. AGR. BESSERERHOF

SYLVANER DOC ALTO ADIGE

**VINO BIANCO
DOC**

**VITIGNI
100% SYLVANER**



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

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

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

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

KERNER DOC ALTO ADIGE

**VINO BIANCO
DOC**

**VITIGNI
100% KERNER**



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

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

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

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

Grado Alcolico: 13 %



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'uso di lieviti selezionati a cui segue l'affinamento in acciaio

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

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

MOSCATO GIALLO DOC ALTO ADIGE

**VINO BIANCO
DOC**

**VITIGNI
100% MOSCATO GIALLO**



Vinificazione: La vinificazione avviene in recipienti d'acciaio e si evita la fermentazione malolattica.

Caratteristiche Organolettiche: Colore verdognolo tenue. Un profumo aromatico di moscato e buccia di limone caratterizza il nostro moscato giallo. Il leggero residuo zuccherino naturale e la piacevole acidità solleticano il palato in modo squisito. Colore verdognolo tenue.

Abbinamenti Gastronomici: Si accompagna alla cucina moderna leggera e a delicati piatti di pesce
Grado Alcolico: 14 %



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.

GEWURZTRAMINER PIETRAMONTIS

VINO BIANCO DOC AROMATICO

GEWURZTRAMINER 100%



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

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

MULLER THURGAU PIETRAMONTIS

TRENTINO DOC SUPERIORE VALLE DI CEMBRA

MULLER THURGAU 100%



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

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

TEROLDEGO PIETRAMONTIS

TRENTINO DOC ROSSO PIANA ROTALIANA

TEROLDEGO ROITALIANO 100%



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

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

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

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

SALISA BRUT DOC

SPUMANTE METODO CLASSICO DOC

CHARDONNAY 100%



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

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

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



SALISA ZERO METODO CLASSICO MILLESIMATO DOC



**SPUMANTE
METODO CLASSICO
MILLESIMATO
DOC**

CHARDONNAY 100%

Denominazione: Trento Doc

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

Affinamento sui lieviti: oltre 40 mesi, millesimato.

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

Gradazione alcolica: 12.5% vol

Temperatura di servizio: 8-10° C

Formati disponibili: 0.75L

Caratteristiche: colore giallo paglierino brillante.

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

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



Gaierhof

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

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

TRENTINO AZ. AGR. VINICOLA GAIERHOF

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: Accompanya 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 GAIERHOF

LAGREIN DOC TRENTINO

**VINO ROSSO
DOC**

**VITIGNI
100% LAGREIN**



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

TEROLDEGO ROTALIANO DOC TRENTINO

**VINO ROSSO
DOC**

**VITIGNI
100% TEROLDEGO**



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



DAL 1910

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

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

EMILIA-ROMAGNA AZ. AGR. LINI 910

LAMBRUSCO SCURO EMILIA IGP

VINO ROSSO

**85% LAMBRUSCO
SALAMINO
15% ANCELLOTTA**

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



LAMBRUSCO ROSÈ EMILIA IGP

VINO ROSATO

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

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



EMILIA-ROMAGNA AZ. AGR. LINI 910

METODO CLASSICO ROSSO V.S.Q. BRUT

VINO ROSSO

LAMBRUSCO SALAMINO 100%

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



METODO CLASSICO PAS DOSÈ V.S.Q. BRUT

VINO BIANCO

PINOT NERO 100%

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



EMILIA-ROMAGNA AZ. AGR. LINI 910

METODO CLASSICO BIANCO V.S.Q.

VINO BIANCO

PINOT NERO 100%

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



METODO CLASSICO ROSÈ V.S.Q. BRUT

VINO ROSATO

PINOT NERO 100%

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





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

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

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

TOSCANA AZ. AGR. CAPANNA

MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC

**VINO BIANCO
PASSITO
DOC**

**VITIGNI
100% MOSCATO BIANCO**



VINO DOLCE

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

ROSSO DI MONTALCINO DOC

**VINO ROSSO
DOC**

**VITIGNI
100% SANGIOVESE**



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

Caratteristiche Organolettiche: colore rosso rubino, veste aromatica complessa densa di arancia rossa e ciliegia matura, venata di erbe officinali ed eucalipto. In bocca tannini eleganti e dal finale di piacevolissima progressione. Abbinamenti Gastronomici: si accompagna con carni e in particolare la tagliata.

Grado Alcolico: 13 %

TOSCANA AZ. AGR. CAPANNA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



VINO ROSSO DOCG

VITIGNI 100% SANGIOVESE

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

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

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

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



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

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

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

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

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

TOSCANA AZ. AGR. CASA DI MONTE

" CADMO " ROSSO DI TOSCANA IGT

**VINO ROSSO
DOC
VITIGNI
80% SANGIOVESE
15% CANAILOLO
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 CAPITOLAZZE " CHIANTI CLASSICO DOCG

**VINO ROSSO
DOCG
VITIGNI
100% SANGIOVESE**



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

TOSCANA AZ. AGR. CASA DI MONTE

CHIANTI DOCG

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



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

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

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

Grado Alcolico: 13%

CHIANTI DOCG FIASCO DA LITRO

VINO ROSSO

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



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

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

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

Grado Alcolico: 13 %



TOSCANA AZ. AGR. CASA DI MONTE

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA "LE CAPITOLAZZE"



**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%





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

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

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

I vigneti che guardano le colline

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

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

TOSCANA AZ. AGR. CAMPO AL NOCE BOLGHERI

"ASSIOLO BOLGHERI DOC"

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



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

"MITERRE" BOLGHERI DOC

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



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



TOSCANA AZ. AGR. CAMPO AL NOCE BOLGHERI

"RIVERBERO" BOLGHERI SUPERIORE DOC

**VINO ROSSO
DOC**

**VITIGNI
CABERNET SAUVIGNON
CABERNET FRANC**



Maturazione: in barriques di rovere francese per 18 mesi + 6 mesi affinamento in bottiglia.

la fermentazione avviene a temperatura controllata (28 – 30°C) in serbatoi d'acciaio inox, con tempi di macerazione lunghi (15 – 20 gg) e con alternanze di rimontaggi e delestage per favorire la migliore estrazione di sostanze coloranti e tannini nobili.

Caratteristiche Organolettiche: colore intenso e profondo. Al naso aroma ricco, fruttato e con profumi di fiori freschi, accompagnati da intense venature di spezie orientali. Al gusto il vino è pieno ed avvolgente, ricco di tannini fitti e vellutati; in bocca si presenta equilibrato.

Grado Alcolico: 15 %

"VERMENTINO" BOLGHERI DOC

**VINO IANCO
DOC**

**VITIGNO
VERMENTINO 100%**



Vendemmia: la raccolta inizia solitamente nella prima decade di settembre. Viene eseguita rigorosamente a mano con selezione in vigna dei grappoli migliori e trasporto dell'uva in cantina in piccole cassette.

Vinificazione: la fermentazione avviene a temperatura Controllata (28 - 30°C) in serbatoi d'acciaio inox.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, aromi intensi e varietali, con note agrumate.

Gusto: sapido e minerale

Abbinamenti: si accompagna egregiamente con i piatti a base di pesce (fritto) e crostacei.

Temperatura: 10 - 12°C

Alcol: 12,5%



DIVISIONEVINI.COM



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

TOSCANA AZ. AGR. PODERE RANIERI

SENZIENTE ROSSO IGT

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



Maturazione e affinamento: 18 mesi in barriques di rovere e 6 mesi in bottiglia
Fermentazione alcolica: in botti di acciaio inox a temperatura controllata di 27 °C per 30 giorni con frequenti follature manuali fino a completa macerazione delle bucce Affinamento: i vini di Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese trascorrono 12 mesi in barriques e tonneau di rovere di Allier.

Piegatura e tostatura delle botti vengono stabilite ogni volta in base alle caratteristiche dei singoli vini che vi riposeranno.

Seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia

Grado Alcolico: 14 %

SOLO CABERNET IGT

**VINO ROSSO
VITIGNI
CABERNET
SAUVIGNON
100%**



Vendemmia: 2016

Uvaggi: Cabernet Sauvignon

Gradazione: 14% vol

Localizzazione: Massa Marittima

Altitudine: 60 mt s.l.m.

Soil: limo-sabbioso con significativa componente argillosa, ricco di scheletro

Pratiche in vigna: diserbo meccanico.

Potatura, potatura a verde, spollonatura, diradamento fogliare e diradamento dei grappoli esclusivamente a mano

Raccolta: a mano, in cassette piccole

Fermentazione alcolica: in botti di acciaio inox a temperatura controllata di 25° C

Affinamento: 12 mesi in tonneau da 300lt. e almeno 12 mesi in bottiglia

Note particolari: intenso e avvolgente si presta ad abbinamenti con salumi e formaggi stagionati, con carni in umido, selvaggina e stufati



TOSCANA AZ. AGR. PODERE RANIERI

SOLO VIOGNER IGT

VINO BIANCO IGT

**VITIGNO
VIOGNER
100%**



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

SOLO MANZONI IGT

VINO BIANCO

**VITIGNI
MANZONI BIANCO
100%**



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





LaSelva®

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

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

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

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

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

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

TOSCANA AZ. AGR BIO LA SELVA

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 %



TOSCANA AZ. AGR. BIO LA SELVA

MORELLINO DI SCANSANO DOC BIO

**VINO ROSSO
DOC BIOLOGICO**

**VITIGNI
90% SANGIOVESE
10% MERLOT**



Maturazione: per 8 mesi in vasche di acciaio e minimo 3 mesi di riposo in bottiglia

Vinificazione: in tini di acciaio inox. Fermentazione per 18 giorni a 28°C

Colore rosso rubino, vino dal gusto elegante e speziato con fresche note di bacche rosse. Vivacemente fruttato in bocca. Persistenza e freschezza nel finale.

Abbinamenti Gastronomici: Si accompagna con carne speziata, bistecca, selvaggina, spezzatino, pasta con sughi di selvaggina.

Viene servito a 18°C.

Commenti del Produttore: Convince per le sue fragranze fruttate e per la sua struttura corposa.

Premiato più volte per il suo ottimo rapporto qualità-prezzo.

Grado Alcolico: 14 %



SANGIOVESE TOSCANA IGT BIO

**VINO ROSSO
DOC BIOLOGICO**

**VITIGNI
100% SANGIOVESE**



Maturazione: per 8 mesi in vasche di acciaio e minimo 3 mesi di riposo in bottiglia

Vinificazione: in tini di acciaio inox. Fermentazione per 14 giorni a 28°C

Caratteristiche Organolettiche:

Colore rosso rubino intenso, vino fruttato e morbido con eleganti tannini ed adeguata acidità.

Abbinamenti Gastronomici: Si accompagna a pasta, sfornati di verdure, carne di vitello, pollo, piatti di tradizionale cucina italiana.

Viene servito a 17°C.

Grado Alcolico: 14 %



TOSCANA AZ. AGR. BIO LA SELVA

PRIVO SENZA SOLFITI MAREMMA DOC BIO

**VINO ROSSO
DOC BIOLOGICO**

**VITIGNI
85% SANGIOVESE
15% ALIGANTE**



Maturazione: per 6 mesi in vasche d'acciaio e minimo un mese di riposo in bottiglia
Vinificazione: Vinificazione in tini di acciaio inox. Fermentazione di 12 giorni a 28°C
Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso porpora, vino senza solfiti aggiunti, con struttura forte ma elegante, complesso e armonico. Biologico.
Abbinamenti Gastronomici: Si accompagna con pasta, piatti di tipica cucina italiana, ricette di carne con spezie.
Servire a 18°
Grado Alcolico: 14 %



MORELLINO DI SCANSANO DOC RIS. BIO

**VINO ROSSO
DOC BIO RISERVA**

**VITIGNI
85% SANGIOVESE
15% MERLOT**



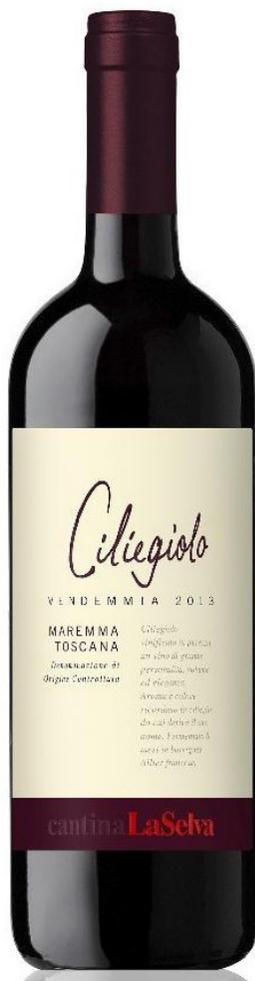
Maturazione: per 8 mesi in barriques Allier francese e minimo 6 mesi di riposo in bottiglia
Vinificazione: in tini di acciaio inox. Colore rosso rubino intenso, profumi con fresche note di frutti rossi, rifinite da una intensa speziatura. In bocca il vino possiede una bella articolazione, da cui emerge un frutto vivace, piacevoli tannini ed un'acidità equilibrata.
Abbinamenti Gastronomici: Si accompagna con brasato di manzo, selvaggina, carne speziata, piatti con condimenti di panna, pasta, formaggio.
Servire a 18 °C. Decantare.
Grado Alcolico: 14 %

PODERE
"COLLI DELL'UCCELLINA"



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 %





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 gamma aziendale c'è l'eccellente Vernaccia di San 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 buona 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 cilieggiolo, 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: 13,5%

"TROPIC" 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%

TOSCANA AZ. AGR. IL LEBBIO

VIN SANTO SAN GEMINIANO DOC



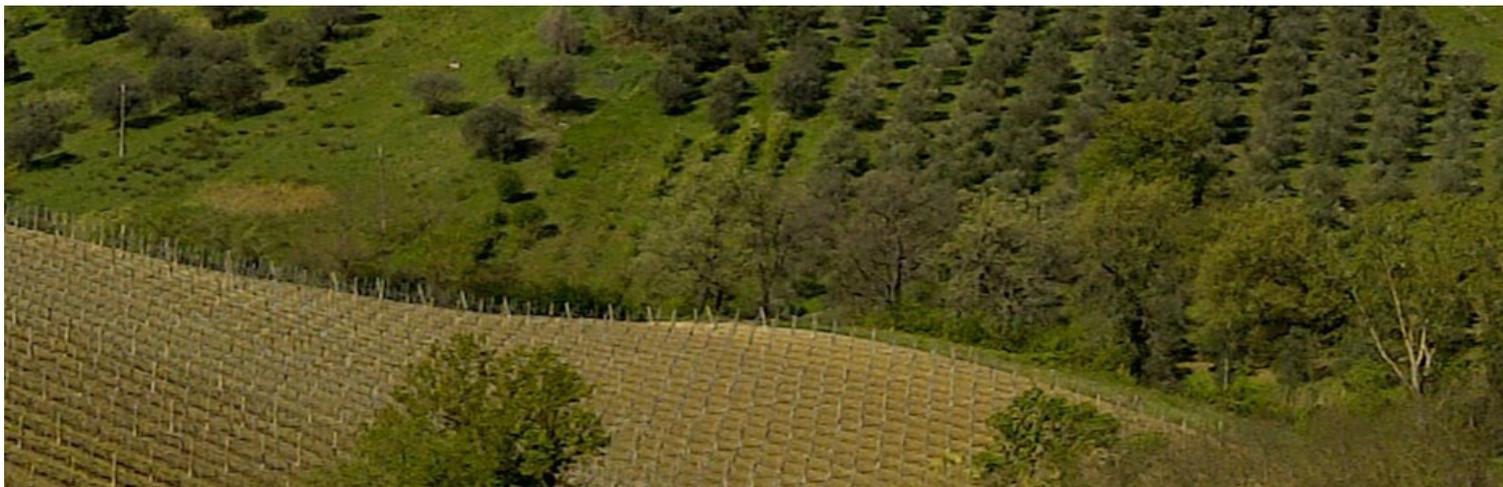
**VINO BIANCO
DOC**

**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%



PIERSANTI

TEL 0731-701210 FAX 0731-777093 info@piersantivini.com www.piersantivini.com

PONTEMAGNO vini delle Marche

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

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

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

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

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

MARCHE AZ. AGR. CASA VINICOLA PIERSANTI

VERDICCHIO CLASS. DEI CASTELLI DI JESI

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



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

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

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

GRADO ALCOLICO 13%

VERDICCHIO CLASS. DEI CASTELLI DI JESI

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



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

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

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

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

Alcolico: 14%



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



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

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

Grado Alcolico: 14%



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



MARCHE AZ. AGR. SOCCI

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C.

**VINO
BIANCO**

**VITIGNO
VERDICCHIO
100%**



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

"DESERTO" MARCHE BIANCO IGT

**VINO
BIANCO**

**VITIGNO
VERDICCHIO
100%**



Il Deserto è il nostro verdicchio rappresentativo; simpaticamente da noi definito "verdicchioperdavvero".

Dopo un attenta raccolta segue, ponendo un'attenzione particolare in tutte le fasi, una lavorazione tradizionale in cantina in riduzione cioè in assenza di ossigeno.

Importante è sottolineare che essendo una selezione delle migliori uve, la produzione varia a seconda delle annate.

Deserto si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli floreale che richiama il tiglio e l'anice capace di evolversi nel tempo dando sensazioni di fieno stagionato e mandorle.

È imbottigliato con l'utilizzo del tappo in vetro,

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



MARCHE AZ. AGR. SOCCI

SPUMANTE METODO CLASSICO PETERLUIS

**VINO
BIANCO**

**VITIGNO
VERDICCHIO
100%**



Spumante Metodo Classico Millasi-
mato Brut.

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

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

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

METODO CLASSICO "OUSIA" PAS DOSÈ

**VINO
BIANCO**

**VITIGNO
VERDICCHIO
100%**



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





Fontefico
PURO VINO

ABRUZZO AZ. AGR. FONTEFICO

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC "FOSSIMATTO"

**VINO
ROSSO**

**VITIGNI
MONTEPULCIANO
100%**



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



MONTEPULCIANO DOC "COCCA DI CASA"

**VINO
ROSSO**

**VITIGNI
MONTEPULCIANO
100%**



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



DIVISIONEVINI.COM

ABRUZZO AZ. AGR. FONTEFICO

PECORINO SUPERIORE "LA CANAGLIA"



**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
PECORINO
100%**

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



DIVISIONEVINI.COM



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

UMBRIA CASA VINICOLA ROMANELLI

"MEDEO" MONTEFALCO ROSSO RISERVA

VINO ROSSO

**VITIGNI
SAGRANTINO
100%**



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

MONTEFALCO ROSSO DOC

VINO ROSSO DOC

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



Le migliori uve dei nostri vigneti, raccolte a mano e accuratamente selezionate, sono disposte in 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 sciropata, vaniglia, liquirizia Sapore elegante, morbido, equilibrato, giustamente tannico, persistente. Alcolico: 14%



UMBRIA CASA VINICOLA ROMANELLI

SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG

**VINO ROSSO
DOCG**

**VITIGNO
100% SAGRANTINO**



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

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

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

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: mora di rovo, spezie

Sapore: caldo, possente, di grande persistenza.

Alcolico: 14%

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG PASSITO

**VINO ROSSO
DOCG**

**VITIGNO
100% SAGRANTINO**



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

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

Caratteristiche Organolettiche:

Colore rosso intenso con riflessi violacei

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

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

Alcolico: 14%



UMBRIA CASA VINICOLA ROMANELLI

"FONTE PERNA" UMBRIA DOC

**VINO BIANCO
DOC**

**VITIGNO
GRECHETTO 100%.**



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

"LE TESE" UMBRIA BIANCO IGT

**VINO BIANCO
IGT**

**VITIGNI
100% TREBBIANO
SPOLETINO**



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





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

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

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

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

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

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

LAZIO AZ. AGR. CINQUE SCUDI

CHARDONNAY LAZIO BIANCO IGP

VINO BIANCO

VITIGNO CHARDONNAY 100%



BIANCO IGP LAZIO
Denominazione: Lazio indicazione geografica tipica, Chardonnay
Zona di produzione: Comune di Aprilia (LT)
Vitigni: 100% Chardonnay
Resa/Ha: 60 - 80 Q/HA
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.
Olfatto: tipico, ampio delicato e intenso con sentori di frutta esotica e fieno fresco.
Gusto: gradevolmente acidulo, armonico ed equilibrato.
Gradazione alcolica: 12% Vol
Temperatura di servizio: 10 - 12° C
Abbinamenti gastronomici: crostacei, frutti di mare, piatti a base di pesce crudo.
Acidità: 5,40% - 5,80%
Raccolta: fine settembre

SYRAH LAZIO ROSSO IGP

VINO ROSSO

VITIGNO SYRAH 100%



Rosso IGP LAZIO
Denominazione: Lazio indicazione geografica tipica, Syrah
Zona di produzione: Comune di Aprilia (LT)
Vitigni: 100% Syrah
Resa/Ha: 60 - 80 Q/HA
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: rosso rubino brillante, con riflessi violacei.
Olfatto: freschezza, aromi intensi e puliti di ciliegia nera, fragola, lampone, susina e violetta, seguite da sentori di vaniglia e pepe nero.
Gusto: lievemente alcolico bilanciato da tannini dolci con ottima struttura di corpo e sapori intensi. Retrogusto intenso e persistente con lampone e fragola in evidenza.
Gradazione alcolica: 12% Vol
Temperatura di servizio: 14-16° C
Abbinamenti gastronomici: carni rosse e bianche, cacciagione, insaccati e formaggi stagionati. Acidità: 5,50% - 6,00%
Raccolta:
fine settembre



LAZIO AZ. AGR. CINQUE SCUDI

"02" LAZIO BIANCO IGP

VINO BIANCO

**VITIGNI
SAUVIGNON
CHARDONNAY
MALVASIA**



BIANCO IGP LAZIO

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

Vitigni: 20% Sauvignon, 40%

Chardonnay, 40% Malvasia

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallino con riflessi verdi.

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

Sapore: fresco, armonioso e lievemente acidulo. Gradazione alcolica: 12,5% Vol

Temperatura di servizio: 12° C

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

"06" LAZIO ROSSO IGP

VINO ROSSO

**VITIGNI
MERLOT
SYRAH**



Rosso IGP LAZIO

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

Vitigni: 50% Merlot, 50% Syrah

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso vivace, con sfumature violacee.

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

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

Gradazione alcolica: 13% Vol

Temperatura di servizio: 16-18° C

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



DIVISIONEVINI.COM

LAZIO AZ. AGR. CINQUE SCUDI

"EVOLUZIONE" LAZIO BIANCO

VINO BIANCO

VITIGNO CHARDONNAY 100%



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

Uve: Chardonnay 100%

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

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

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

Gradazione alcolica: 14% Vol

Temperatura di servizio: 12-14° C

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

"EVOLUZIONE" LAZIO ROSSO

VINO ROSSO

VITIGNO MERLOT 100%



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

Uve: 100% Merlot

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

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

Gradazione alcolica: 14% Vol

Temperatura di servizio: 18-20° C

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





GIULLIANA
VICINI



—
NEL 1925 —

La storia di Giuliana

La storia di Giuliana è la storia di una donna di inizio secolo nata in una famiglia patriarcale dalla quale non si è mai riuscita a riscattare. Giuliana è nata nel 1925 in Abruzzo, ad Ortona, dal matrimonio, combinato, tra Giustino Ciavolich e Geppina Berardi.

PECORINO IGP COLLINE PESCARESI

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
PECORINO
100%**



Il nostro Pecorino proviene dalla spalliera piantata nel 2011 Loreto aprutino. Le uve vengono pressate dolcemente e messe in fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio.

Viene imbottigliato tra dicembre e gennaio. Vino fresco e di facile beva. Il suo color giallo brillante con riflessi verdi prelude un sorso fragrante e dalla spiccata acidità. Profumo intenso di agrumi che si trovano in ogni sorso con una sapidità finale intensa.

Temperatura di servizio: 10 °C

Accostamenti gastronomici: Gnocchi di asparagi, pancetta e mollica croccante, chitarrina fave, piselli e pecorino di Farindola, risotto frutti di mare e bottarga.

ROSATO COLLINE PESCARESI

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
MONTEPULCIANO
100%**



Il rosato nasce dalle uve di Motepulciano D'Abruzzo. Dopo la raccolta a mano delle uve, si effettua la pigia-diraspatura e la pressatura soffice separando immediatamente il mosto dalle bucce. La vinificazione continua all'interno di serbatoi di acciaio a temperatura controllata ove, al termine della fermentazione, seguirà un periodo di affinamento di 3 mesi. Un delicatissimo rosa chiaretto con sentori floreali e di frutta fresca con sfumature erbacee contraddistinguono questo Rosato dal classico Cerasuolo. La freschezza e la persistenza sono perfettamente equilibrati con un finale leggermente mandorlato.

Accostamenti gastronomici

Brodetto di pesce con peperone secco e pomodorini, baccalà con patate e cipolle, pizze fritte, pallotte cacio e ova, frittura di pesce dell'Adriatico.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP



**VINO
ROSSO**

**VITIGNI
MONTEPULCIANO
100%**

Le uve provengono dai vigneti di Miglianico. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, affinamento in acciaio e poi imbottigliamento generalmente entro la vendemmia successiva. È un Montepulciano godibile, fresco e di pronta beva, al naso esprime sentori fruttati di ciliegia e prugna con note di liquirizia. In bocca è suadente, dall'ottimo equilibrio tra tannini giovani e morbidezza.

Temperatura di servizio: 18°C.

Accostamenti gastronomici: chitarrina con pallottine di carne, pollo alla cacciatora, parmigiana di melanzane.



i Capitani

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

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

CAMPANIA AZ. AGR. I CAPITANI

" CLARUM " FALANGHINA DOC IRPINIA

**VINO BIANCO
DOC**

**VITIGNI
100% FALANGHINA**



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

" SERUM " GRECO DI TUFO DOCG

**VINO BIANCO
DOCG**

**VITIGNI
100% GRECO DI TUFO**



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

CAMPANIA AZ. AGR. I CAPITANI

" GUAGLIONE " AGLIANICO DOC IRPINIA

**VINO ROSSO
DOC**
**VITIGNI
100% AGLIANICO**



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

Grado Alcolico: 13 %

" 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%



CAMPANIA AZ. AGR. I CAPITANI

" GAUDIUM " FIANO DI AVELLINO DOCG

**VINO BIANCO
DOCG**

**VITIGNI
100% FIANO DI AVELLINO**



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

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

Grado alcolico 13%

" FAIUS " CAMPANIA BIANCO IGP SELEZ.

**VINO BIANCO
IGP**

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



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

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





MOCAVERO[®]

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

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

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

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

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

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

PUGLIA AZ. AGR. MOCVERO

" SIRE " CHARDONNAY DEL SALENTO IGP

**VINO BIANCO
IGP**

**VITIGNI
100% CHARDONNAY
DEL SALENTO**



Vinificazione: pressatura soffice con particolare controllo della temperatura in fermentazione, affinamento in acciaio.

Maturazione: affinamento per cinque mesi in serbatoi di acciaio.

Caratteristiche Organolettiche: colore giallo paglierino, bouquet di elegante finezza, ampio e persistente. Sapore sapido rotondo e mutevole.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina con antipasti magri, frutti di mare, pesce, vino ottimo come aperitivo.

Grado Alcolico: 13 %

" CURTIROSSI " VERDECA IGP

**VINO BIANCO
IGP**

**VITIGNI
100% VERDECA**



La commercializzazione inizia cinque mesi dopo la vendemmia.

Colore giallo con riflessi verdognoli, bouquet fruttato ampio ed intenso, sapore fresco, particolarmente morbido e delicato, armonico, secco sul carezzevole fondo, tra acido e soave, nerbo sottile, stoffa elegante e pieno di carattere.

Si accompagna con piatti di pesce, antipasti, risotti leggeri, ottimo come aperitivo.

Grado Alcolico: 12%

PUGLIA AZ. AGR. 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 abbinava 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 abbinava molto bene con arrosti di carne primi piatti e formaggi stagionati.

Grado Alcolico: 14%



PUGLIA AZ. AGR. MOCVERO

"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 abbinava 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**



2011 Mocavero Santufili Primitivo Salento IGP
Tasted on: 25.02.2018
Azienda Vinicola Mocavero sas, Arnesano (Le) (Italien)
GOLD MEDAL 2018

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

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

Alcolico: 13 %



SICILIA AZ. AGR. CASA VINICOLA DI PRIMA

" PEPITA " 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 arrostate 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%





70 anni di passione e amore per il vino

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

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

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



Rispetto della tradizione e della qualità.

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

Tecnologie e salvaguardia del territorio.

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

SICILIA AZ. AGR. ALAGNA BAGLIO BAIATA

MOSCATO IGT DA UVE PASSITE

**VINO
BIANCO**

**VITIGNO
MOSCATO 100%**



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

Servire a 12 - 15° C

Vitigni: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Area di coltivazione: Marsala e Mazara del Vallo

Allevamento: Ad alberello marsalese o a controspalliera, in asciutto

Colore: Dorato, carico

Profumo: Aromatico, pieno e persistente

Sapore: Dolce caldo

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

sua gradazione alcolica.

Contenuto zuccherino: 110-120 g/l

Tenore alcolico: 16,5% vol.

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

ZIBIBBO IGT

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
ZIBIBBO 100%**



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

Vitigni: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Area di coltivazione: Marsala e Mazara del Vallo

Allevamento: Ad alberello marsalese o a controspalliera, in asciutto

Colore: Dorato, carico

Profumo: Aromatico, pieno e persistente

Sapore: Dolce caldo

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

Contenuto zuccherino: 110-120 g/l

Tenore alcolico: 16,5% vol.

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

SICILIA AZ. AGR. ALAGNA BAGLIO BAIATA

MARSALA FINE DOP AMBRA SECCO

**VINO
AMBRATO**

**VITIGNI
GRILLO
CATARRATTO
INZOLIA**



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

MARSALA SUPERIORE S.O.M. DOP

**VINO
AMBRATO**

**VITIGNI
GRILLO
CATARRATTO
INZOLIA**



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



SICILIA AZ. AGR. ALAGNA BAGLIO BAIATA

MARSALA VERGINE 5 ANNI DOP



**VINO
AMBRATO**

**VITIGNI
GRILLO
CATARRATTO**

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

Area di coltivazione: Marsala e Mazara del Vallo

Allevamento: Ad alberello marsalese o a controspalliera, in asciutto

Colore: Ambra tipico

Profumo: Etereo, intenso

Sapore: Di rovere, secco, pieno, persistente

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

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

Contenuto zuccherino: 4 g/l

Tenore alcolico: 19% vol.

Formati disponibili: 75cl con tappo a fungo





Vigna di CASA PEDRANI



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

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

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

SICILIA LA VIGNA DI CASA PEDRANI

MALVASIA IGT "INSOLITA" TERRE SICILIANE



**VINO BIANCO
IGT**

**VITIGNI
100% MALVASIA
PANAREA**

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

Maturazione: Affinamento in bottiglia

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

Abbinamenti Gastronomici: Com-

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

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

GRADO. Alcolico: 14%





Tenuta Terre Nobili

Lidia Matera

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

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

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

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

CALABRIA TENUTA TERRE NOBILI

" SANTA CHIARA " BIANCO IGP

**VINO BIANCO
IGP**

**VITIGNI
100% GRECO**



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

La vinificazione

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

Il vino

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

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

Grado Alcolico: 13,50%

" DONN'ELEONO' " CALABRIA ROSATO IGP

**VINO ROSATO
IGP**

**VITIGNI
50% NERELLO
50% MAGLIOCCO**



La vinificazione

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

Il vino

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

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

Grado Alcolico: 13%



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.





NURAGHE CRABIONI

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

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

SARDEGNA TENUTA NURAGHE CRABIONI

" KANIMARI " VERMENTINO DOC

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



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

GRADAZIONE ALCOLICA 13%

" SUSSINKU " BIANCO ROMANGIA IGP

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



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



SARDEGNA TENUTA NURAGHE CRABIONI

" NURAGHE CRABIONI "CANNONAU DOC

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



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

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

GRADAZIONE ALCOLICA 13%

" SUSSINKU " IGP CAGNULARI ROMANGIA

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



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

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

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

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

GRADAZIONE ALCOLICA 13%



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%





DOMAINE
Agapé

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

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

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

ALSAZIA DOMAINE AGAPÉ

PINOT GRIS "LINEA EXPRESSION" AOC

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
100% PINOT GRIGIO**



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

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

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

Grado alcolico 13%

RIESLING "LINEA EXPRESSION" AOC

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
100% RIESLING**



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

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

Grado alcolico 13%



DIVISIONEVINI.COM

ALSAZIA DOMAINE AGAPÉ

GEWURZTRAMINER "LINEA EXPRESSION" AOC

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
100% GEWURZTRAMINER**



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

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

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

Grado alcolico 13,5%

"OSTERBERG"RIESLING CRU AOC

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
100% RIESLING**



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

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

Grado alcolico 13%



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%

ALSAZIA DOMAINE AGAPE'

CREMANT D'ALSACE LINEA EXPRESSION

VINO BIANCO

VITIGNI CHARDONNAY PINOT NOIR PINOT BLANC



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



GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVE

VINO BIANCO

VITIGNI GEWURZTRAMINER PINOT GRIS



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



DIVISIONEVINI.COM

ALSAZIA DOMAINE AGAPÉ

PINOT NOIR EXPRESSION



VINO ROSSO

**VITIGNO
PINOT NERO 100%**

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



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 CARTE D'OR

**CHAMPAGNE
BRUT
20MESI**

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



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

CHAMPAGNE GRANDE RESERVE

**CHAMPAGNE BRUT
36 /40 MESI**

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



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



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 EXTRA 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 cuvées entrano nella composizione.

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

Il risultato è uno champagne di grande distinzione e di gran razza. Bollicine di finezza incomparabile, l'Exception, ha profumi che evocano note di pesche di vigna e di frutti bianchi in composta.



CHAMPAGNE ROSE' DESAIGNEE

**CHAMPAGNE BRUT
40 MESI**

**VITIGNI
100% PINOT NOIR**



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

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

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

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





CHAMPAGNE GAUTHEROT



CHAMPAGNE BRUT NATURE

CHAMPAGNE BRUT NATURE 40 MESI



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

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

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



DIVISIONEVINI.COM

In Esclusiva per ITALIA

CHAMPAGNE "NOTES BLANCHES"



CHAMPAGNE EXTRA BRUT

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

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



In Esclusiva per ITALIA



CHAMPAGNE

LIONEL GIRARD

& fils

CHAMPAGNE LIONEL GIRARD

CHAMPAGNE LIONEL GIRARD BRUT

CHAMPAGNE BRUT

VITIGNO MEUNIER 100%



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

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

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

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

CHAMPAGNE LIONEL GIRARD EXTRA - BRUT

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

VITIGNO MEUNIER 100%



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

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

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

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

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



DIVISIONEVINI.COM

CHAMPAGNE LIONEL GIRARD

CHAMPAGNE LIONEL GIRARD BRUT – ROSÈ

CHAMPAGNE BRUT

VITIGNO MEUNIER 100%



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

Dosaggio: 9 g/L

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

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

Temperatura di servizio: 8 - 9° C

Produzione : 2000 bottiglie all'anno.

Premi: Guida Hachette 2020 2 stelle

CHAMPAGNE LIONEL GIRARD BRUT – PRESTIGE

CHAMPAGNE BRUT

VITIGNI 25% MEUNIER 25% PINOT NOIR 50% CHARDONNAY



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

Dosaggio: 8 g/L

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

Questo piacevole vino può essere assolutamente apprezzato da solo.

Temperatura di servizio: 8 - 9° C

Produzione : 1000 bottiglie all'anno.

Premi: Guida Hachette 2020 1 stella

Guida Hachette 2021 2 stelle



DIVISIONEVINI.COM

CHAMPAGNE LIONEL GIRARD

CHAMPAGNE LIONEL GIRARD BRUT CAMBIUM 2015

VINO BIANCO

VITIGNI 60% MEUNIER 40% PINOT NOIR



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

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

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

Invecchiamento su doghe: minimo 5 anni

Dosaggio: 6 g/L

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

Grado alcolico: 12,5%vol

Temperatura di servizio: 8 - 9° C





DOMAINE DES
Genèves
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. Stéphane è la 7 generazione della famiglia Aufre-re. Lavoro in vigna e vinificazione secondo gli usi tradizionali, 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%



IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA



V
O
L
S

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

GERMANIA WEINGUT VOLS

VOLS SAAR RIESLING FASTTROCKEN

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
100% RIESLING**



Il vitigno più importante sui ripidi pendii di ardesia lungo la valle della Saar tra Serrig e Konz è il Riesling, che qui trova condizioni di crescita ottimali. Quasi l'80% dei vigneti della Saar sono piantati con la "regina della vite", poiché il Riesling viene spesso chiamato riconoscente - mentre la proporzione di Riesling nell'intera regione della Mosella, a cui appartiene la Saar, è appena inferiore al 60%. Sulla Saar prosperano quasi 800 ettari di vini con un'enorme profondità di gusto e gradazione alcolica piacevolmente bassa - ideali per un divertimento spensierato, eccellente come compagno di cibo. La bassa resa di questo vitigno favorisce la qualità dei loro vini. Abbinamento con crudité e sushi

" AYLER " RIESLING FEINHERB

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
100% RIELING**



Un vino armonioso e sostanzioso che rinfresca con la sua mineralità e la sua morbida acidità. Lo zucchero residuo perfettamente integrato, giocoso e naturale accompagna la fine spezia ardesiane. Dal bicchiere scorre il profumo di mela, albicocca e pesca. Accoppiato con la sua frutta raffinata e odore, il SaarRiesling garantisce un alto grado di piacere bere, che convince anche su una nota da solo. Il nostro Riesling feinherb impressiona con un elegante gioco acidità di frutta: aromi di mela matura e mango, sulle sfumature del palato di albicocca . Abbinamento: Formaggi, patè, crudité, ostriche e sushi



IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA

GERMANIA WEINGUT VOLS

" SCHLANGENGRABEN " RIELISING TROKEN

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
100% RIESLING**



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

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

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

" VOLS II " RIESLING SPATLESE

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
100% 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.

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

Abbinamenti perfetti con crudità e sushi



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.

Abbinamenti:

Crudità, sushi.

Perfetto anche come aperitivo con piccoli crostini di foies gras

" SCHONFELS " RIESLING SPALTESE

**VINO
BIANCO**

**VITIGNI
100% RIESLING**



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

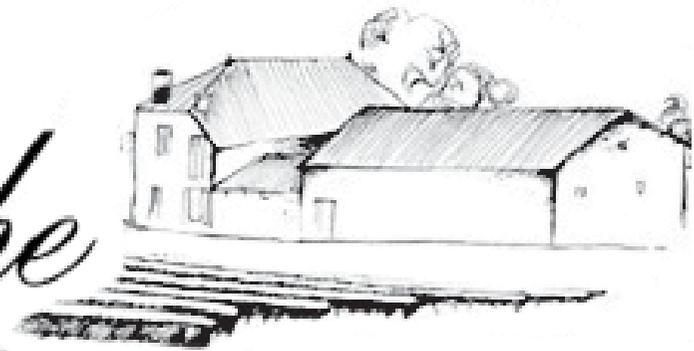
Tutte le uve vengono raccolte in ritardo alla massima maturità e provengono da vecchi vigneti della bassa valle della Saar da fine Ottobre o fine Novembre.

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



IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA

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** (CERTIFIÉE DAL 2014), LABORATORIO A PAVIMENTO, DIMENSIONI CORTE, LEGATURA MANUALE CON JONC E LINK OSIER, È CAMPEGGIO, SOLLEVAMENTO MANUALE E DISTACCA-MENTO, DISTRIBUZIONE MANUALE IN DI-VERSI 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.



In Esclusiva per ITALIA



Gin & Spirits



LOMBARDIA QUATTRO M SPIRITS

GIN INDIA



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

GIN N.4



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

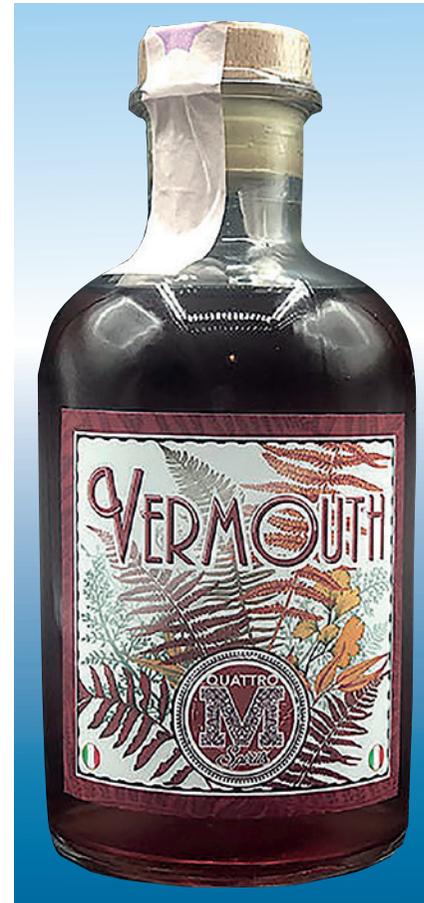
LOMBARDIA QUATTRO M SPIRITS

GIN N.7



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

VERMOUTH



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

LOMBARDIA QUATTRO M SPIRITS

BITTER SPEZIE E AGRUMI



Formato: Bottiglia da 500ml

Alc.%vol.: 23

Descrizione:

Infusione di 25 botaniche rigorosamente in alcol biologico, senza aggiunta di coloranti artificiali. All'olfatto si percepiscono artemisie e agrumi freschi italiani, al palato spezie orientali e ginepro: bouquet complesso, intenso e persistente con note amaricanti nel finale.

Lavorato artigianalmente in piccoli lotti, non viene filtrato completamente per mantenere le sfumature aromatiche delle botaniche fresche. Può essere servito freddo, con ghiaccio o come parte di cocktail raffinati.

TESTACODA

GIN ARTIGIANALE ITALIANO



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

LOMBARDIA TESTACODA

GIN BIO BOTANICAL LONDON DRY GIN



Aroma

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

Palato

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

Finale

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



GIN NAVY STRENGTH LONDON DRY GIN



Navy Strength Limited Edition

Navy strength è un gin ad alto volume alcolico.

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

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





DIVISIONE
VINI

ESCLUSIVA ITALIANA

Acciughe del Cantabrico
El Menù



“EL MENÙ” FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO

ACCIUGHE ASTUCCIO GRAMMI 50

Filetti di acciughe del Cantabrico in olio d'oliva

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



ACCIUGHE SCATOLA GRAMMI 85

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

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



“EL MENÙ” FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO

ACCIUGHE SCATOLA GRAMMI 125

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

Deliziose acciughe del Cantabrico sott'olio d'oliva nel formato Hansa 125gr.

Il suo sapore e la sua consistenza le rendono irresistibili. Vi consigliamo di mangiarli appena usciti dalla lattina con un buon pane.



ACCIUGHE FORMATO HO.RE.CA GRAMMI 550

Filetti di acciughe del Cantabrico in olio d'oliva

Squisite acciughe del Cantabrico sott'olio d'oliva. Le acciughe Serie Oro El Menù sono il risultato della selezione dei pezzi migliori e di un'attenta elaborazione.



“EL MENÙ” FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO

ACCIUGHE FORMATO HO.RE.CA GRAMMI 600



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

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