



D'Alesio  
D I S T R I B U Z I O N E

# indice

**D'Alesio**  
D I S T R I B U Z I O N E

• <i>filosofia</i>	3
• <i>vini italiani</i>	
— <b>Cantina Simoni</b>   Trentino Alto-Adige	4
— <b>Sara &amp; Sara</b>   Friuli Venezia Giulia	8
— <b>Casa Caterina</b>   Lombardia	11
— <b>Giovanni D'Alesio, Psyche</b>   Lombardia	17
— <b>Spensierata</b>   Lombardia	18
— <b>Costadilà</b>   Veneto	20
— <b>El Citera</b>   Veneto	23
— <b>Tasi</b>   Veneto	29
— <b>Bosco Samuele</b>   Piemonte	35
— <b>Borgogno Rivata</b>   Piemonte	37
— <b>Gheddo</b>   Piemonte	41
— <b>Riflesso</b>   Piemonte	44
— <b>Ferraretti</b>   Emilia-Romagna	47
— <b>Fattoria del Piccione</b>   Emilia-Romagna	50
— <b>Fattoria Lavacchio</b>   Toscana	53
— <b>D'Alesio vini</b>   Abruzzo	55
— <b>Giovanni D'Alesio, Molesto</b>   Abruzzo	61
— <b>Alchimia Cantina Urbana</b>   Abruzzo	62
— <b>Fra i Monti</b>   Lazio	64
— <b>De'Gaeta</b>   Campania	67
• <i>vini esteri</i>	
— <i>Germania</i>	
— <b>Weingunt am Schiplf-Schneider</b>   Baden	70
— <i>Slovenia</i>	
— <b>Gordia</b>   Litorale-Carso	72

— <i>Francia</i>	
— <b>Fabrice Bertemès</b>   Champagne	76
— <b>Daniel Deheurles</b>   Côte Des Bar	80
— <b>Le Felsberg</b>   Alsace	82
— <b>Haute Perche</b>   Val De Loire	87
— <b>Domaine Amirault</b>   Val De Loire	92
— <b>François Le Saint</b>   Val De Loire	96
— <b>Bonnet Huteau</b>   Val De Loire	99
— <b>Domaine De L'R</b>   Val De Loire	101
— <b>Croix St. Jacques</b>   Bourgogne	103
— <b>Grivot Goisot</b>   Bourgogne	106
— <b>Domaine Philippe Girard</b>   Bourgogne	109
— <b>Domaine Aimé Blouzard</b>   Bourgogne	113
— <b>Domaine Pierre Richard</b>   Jura	115
— <b>Eric Thill</b>   Jura	119
— <b>Château Brethous</b>   Côtes De Bordeaux	122
— <b>Château de La Selve</b>   Côtes De l'Ardèche	124
— <b>Domaine Duseigneur</b>   Vallè De Rhône	126
— <b>Domaine la Navicelle</b>   Provence	129
• <i>distillati</i>	
— <b>CapriNatura</b>   Campania	132
• <i>birre</i>	
— <b>Fermento Marso</b>   Abruzzo	135
• <i>Collezione Gastronomica</i>	
— <b>Donna Iolanda</b>   Abruzzo	140
— <b>La Casa del Pane</b>   Veneto	142



Questo progetto nasce dalla collaborazione con altri **piccoli produttori artigianali** con i quali condividiamo **l'approccio alla natura e la filosofia** dell'apporto umano alla produzione del vino e degli altri prodotti della terra.

Tutti i **vini** presenti **raccontano** in maniera sincera il **territorio** dal quale provengono, il loro suolo e i microclimi che li caratterizzano.

Le **varietà tipiche**, per la maggior parte **autoctone**, sono il risultato di una attenta ricerca e **scrupolosa selezione** che permette le migliori espressioni di esse fondendosi con il terreno che le ospita.

Questa **stupefacente alchimia** permette di trasmetterci e far conoscere la storia di quei luoghi e delle famiglie che con **immensa passione** si adoperano per poterli produrre.

Nei vostri bicchieri e sulle vostre tavole **assaporerete l'autenticità** di questo lavoro e l'inizio di un **racconto appassionante** che arricchirà la vostra conoscenza.



Palù di Giovo (TN)

**TRENTINO ALTO-ADIGE**



CANTINA

**SIMONI**

Siamo in Trentino alle porte delle Dolomiti e precisamente a Palù di Giovo in **Val di Cembra, riconosciuta per la viticoltura eroica** su terreni scoscesi e importanti pendii. Il suolo è principalmente composto da roccia vulcanica di porfido. La storia dell'azienda agricola Simoni inizia nel primo dopo guerra, con Giuseppe Simoni, zio Bepi a seguire Ferruccio figlio di Giuseppe, che subentra in azienda nei primi anni settanta, ed impianta barbatelle di Sauvignon e Gewürztraminer e nelle zone più ventilate, Pinot Nero e Lagrein. Oggi, la **terza generazione rappresentata da Michele, che inizia la sua avventura con il Metodo Classico**, creando un prodotto estremamente elegante, con una freschezza di montagna ed una mineralità intesa e coinvolgente. Michele porta avanti con passione e attenzione alla qualità, con **basse rese in vigna e lavorazioni che preservino il carattere della Val di Cembra**. Un terroir unico per esposizione, suolo ed importante escursione termica che si traduce in mineralità, aromaticità, sapidità e freschezza in tutti i loro sorprendenti vini da terreni vulcanici.







CANTINA

SIMONI

Ferro



## Ferro Simoni

cl 75

**Produttore** | Cantina Simoni

**Regione** | Trentino - Alto Adige

**Denominazione** | Trento DOC

**Vitigno** | Chardonnay 50%,  
Pinot Nero 50%

**Gradazione** | 12 % vol

**Dosaggio** | 3,5 % g/l

**Vinificazione** | Fermentazione in  
acciaio

**Affinamento** | 36/40 mesi sui lieviti



CANTINA

SIMONI



## Müller Thurgau cl 75

**Produttore** | Cantina Simoni

**Regione** | Trentino - Alto Adige

**Denominazione** | IGT Vigneti delle Dolomiti

**Vitigno** | Müller Thurgau 100%

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) in acciaio inox

**Affinamento** | sulle fecce fini in acciaio per 6 mesi



## Gewürztraminer cl 75

**Produttore** | Cantina Simoni

**Regione** | Trentino - Alto Adige

**Denominazione** | Trentino DOC

**Vitigno** | Gewürztraminer 100%

**Gradazione** | 13,4 % vol

**Vinificazione** | Pressatura soffice, per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) in acciaio inox

**Affinamento** | sulle fecce fini in acciaio per 6 mesi



## Kerner cl 75

**Produttore** | Cantina Simoni

**Regione** | Trentino - Alto Adige

**Denominazione** | IGT Vigneti delle Dolomiti

**Vitigno** | Kerner 100%

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) in acciaio inox

**Affinamento** | 20% in barrique di rovere di terzo passaggio, 80% in acciaio per 4 mesi



# CANTINA SIMONI



## Zio Bepi cl 75

**Produttore** | Cantina Simoni

**Regione** | Trentino - Alto Adige

**Denominazione** | Trentino DOC

**Vitigno** | Lagrein 100%

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) in rosso con macerazione sulle bucce

**Affinamento** | 12 mesi in barrique di rovere francese



## Schiava cl 75

**Produttore** | Cantina Simoni

**Regione** | Trentino - Alto Adige

**Denominazione** | IGT Vigneti delle Dolomiti

**Vitigno** | Schiava 100%

**Gradazione** | 11 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) a contatto con le bucce

**Affinamento** | 6 mesi in acciaio



## Pinot Nero cl 75

**Produttore** | Cantina Simoni

**Regione** | Trentino - Alto Adige

**Denominazione** | IGT Vigneti delle Dolomiti

**Vitigno** | Pinot Nero 100%

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) in rosso con macerazione sulle bucce

**Affinamento** | 5-6 mesi in barrique di rovere francese





La raccolta dell'uva è manuale, la vinificazione avviene con lieviti naturali e i loro vini non contengono agenti chimici. Il biologico è per loro uno stile di vita.





## Sauvignon

cl 75

**Produttore** | Sara & Sara

**Regione** | Friuli Venezia Giulia

**Vitigno** | IGP Venezia Giulia

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Pressatura soffice delle uve intere e successiva decantazione statica a 8° C per 24 ore. Dopo la separazione del deposito, inizia la fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali dell'uva

**Affinamento** | 8 mesi in vasche di acciaio inox a contatto con lieviti di fermentazione. Poi in bottiglia per 4 mesi prima della vendita



## Friulano

cl 75

**Produttore** | Sara & Sara

**Regione** | Friuli Venezia Giulia

**Vitigno** | DOC Friuli Colli Orientali

**Gradazione** | 14 % vol

**Vinificazione** | Pressatura soffice delle uve intere e una successiva decantazione statica a 8° C per 24 ore. Dopo la separazione dal deposito, il mosto inizia la fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali

**Affinamento** | 8 mesi in vasche di acciaio inox a contatto con lieviti di fermentazione. Poi in bottiglia per 4 mesi prima della vendita



## Ribolla

cl 75

**Produttore** | Sara & Sara

**Regione** | Friuli Venezia Giulia

**Vitigno** | Ribolla gialla

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Dopo la pigiatura mosto le bucce vengono lasciate per 12 ore in una botte di acciaio inox a temperatura circa di 1-2° C affinché avvenga il contatto mosto-buccia chiamato "macerazione pellicolare". Successivamente avviene una pressatura soffice e viene avviata la fermentazione alcolica con lieviti naturali in tonneau di legno

**Affinamento** | 6 mesi in tonneau di legno e 4 mesi in acciaio con lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione



## Cabernet Franc cl 75

**Produttore** | Sara & Sara

**Regione** | Friuli Venezia Giulia

**Vitigno** | IGP Venezia Giulia

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Le uve, dopo la pigiatura, vengono lasciate a macerare in fermentazione in grossi tini di rovere con lieviti naturali a temperatura ambiente per circa 20 giorni. I frequenti rimontaggi garantiscono l'estrazione del colore e aiutano lo svolgimento della fermentazione malolattica

**Affinamento** | 10 mesi in vasche di acciaio inox a contatto con lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione. Poi in bottiglia per 4 mesi prima della vendita



## Schioppettino cl 75

**Produttore** | Sara & Sara

**Regione** | Friuli Venezia Giulia

**Vitigno** | Friuli Colli Orientali DOP

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Le uve, dopo la pigiatura, vengono lasciate a macerare in fermentazione in grossi tini di rovere con lieviti naturali a temperatura ambiente per circa 20 giorni. I frequenti rimontaggi garantiscono l'estrazione del colore e aiutano lo svolgimento della fermentazione malolattica

**Affinamento** | 10 mesi in vasche di acciaio inox a contatto con lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione. Poi in bottiglia per 4 mesi prima della vendita



## Merlot cl 75

**Produttore** | Sara & Sara

**Regione** | Friuli Venezia Giulia

**Vitigno** | IGP Venezia Giulia

**Gradazione** | 14 % vol

**Vinificazione** | Le uve vengono pigiate, diraspate e lasciate macerare per circa 30 giorni in grossi tini di rovere dove viene svolta la fermentazione alcolica grazie ai propri lieviti indigeni

**Affinamento** | 10 mesi in botti di rovere a contatto con i lieviti di fermentazione. Poi in bottiglia per 4 mesi prima della vendita. Imbottigliato senza filtrazione





CASA CATERINA

*Metodo classico*  
*Viticoltori in Monticelli Brusati (BS)*

Casa Caterina è il simbolo di un territorio spumantistico che approssima il proprio ideale produttivo a quello dei piccoli ***récoltant-manipulant d'oltralpe***, con la volontà di dar vita a vini di grande complessità e struttura, destinati a incontrare i favori del tempo dopo lunghe evoluzioni. Siamo a Monticelli Brusati, uno dei comuni che fa parte del disciplinare del metodo classico in Lombardia, ma la famiglia ***Del Bono*** non è interessata a questo riconoscimento "restrittivo", vuole esprimere in libertà il suo modo di fare vino.

L'azienda lavora circa 14 ettari di vigneti con varie qualità d'uva, in prevalenza ***Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier*** situati da 260 a 310 metri slm su terreni composti da calcare, argilla e sabbia. In vigna non vengono utilizzati prodotti di sintesi, ma solo piccole quantità di rame e zolfo in caso di bisogno.

Le fermentazioni sono spontanee attraverso i lieviti indigeni in tutti i passaggi. La lunga permanenza sui lieviti e la sboccatura manuale ***"à la volée"*** raccontano il lungo e faticoso lavoro che svolge Casa Caterina per donare emozioni a tutti i consumatori.







# CASA CATERINA

*Metodo classico*  
*Viticoltori in Monticelli Brusati (BS)*



## Cuvée 36 Blanc de Blancs - Extra Brut cl 75

**Produttore** | Casa Caterina

**Regione** | Lombardia

**Denominazione** | Spumante  
Metodo Classico

**Vitigno** | Chardonnay 100%

**Dosaggio** | 3 g/l

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | fermentazione  
con lieviti autoctoni in acciaio e  
10% in botti di rovere

**Affinamento** | 36 mesi sui  
lieviti in bottiglia



## Cuvée 60 Blanc de Blancs Zero cl 75

**Produttore** | Casa Caterina

**Regione** | Lombardia

**Denominazione** | Spumante  
Metodo Classico

**Vitigno** | Chardonnay 100%

**Dosaggio** | 2,8 g/l

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | fermentazione  
con lieviti autoctoni in acciaio e  
10% in botti di rovere

**Affinamento** | 60 mesi sui lieviti  
in bottiglia



## Cuvée 36 Rosè - Extra Brut cl 75

**Produttore** | Casa Caterina

**Regione** | Lombardia

**Denominazione** | Spumante  
Metodo Classico

**Vitigno** | Pinot Nero 100%

**Dosaggio** | 0 g/l

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | fermentazione  
con lieviti autoctoni in acciaio e  
10% in botti di rovere

**Affinamento** | 36 mesi sui lieviti  
in bottiglia





## Psyche Franciacorta Brut

cl 75

**Produttore** | Giovanni D'Alesio

**Regione** | Lombardia

**Denominazione** | Franciacorta  
DOCG

**Vitigno** | Chardonnay 70%, Pinot  
Bianco 20%, Pinot Nero 10%

**Dosaggio** | 4,5 g/l

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
con lieviti autoctoni in acciaio  
per Chardonnay e Pinot Bianco  
mentre per il Pinot Nero in  
barrique di secondo /terzo  
passaggio

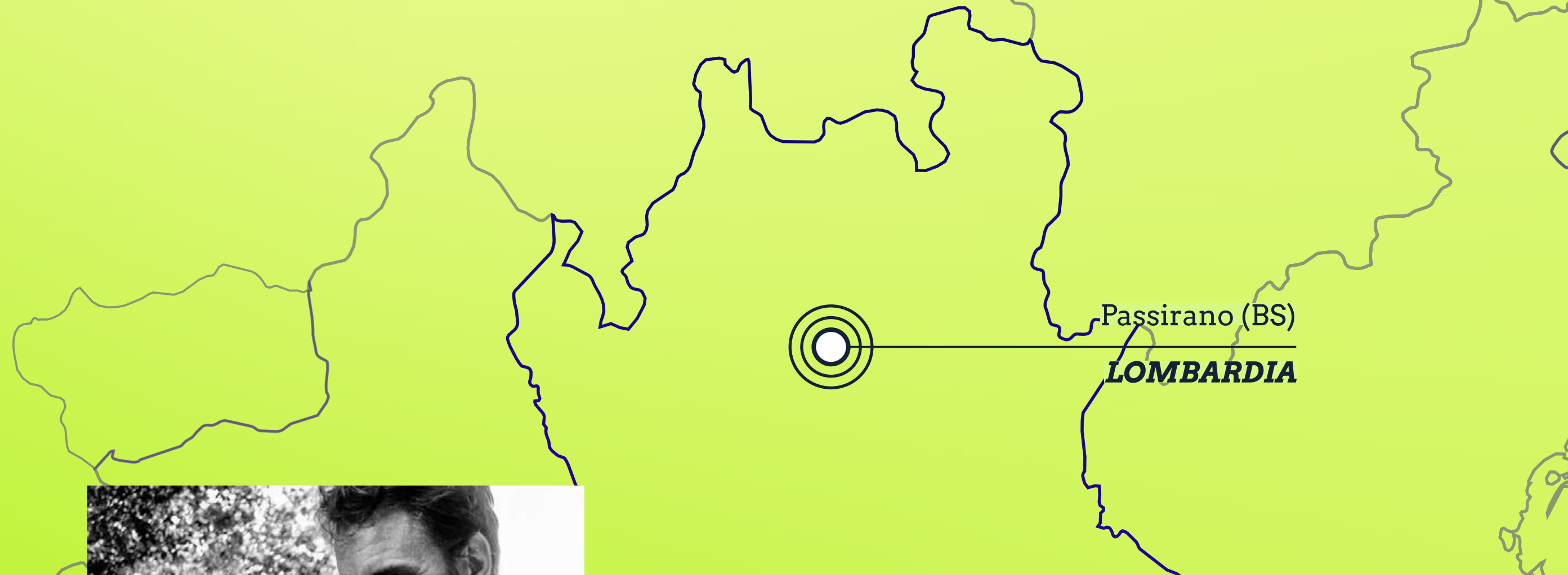
**Affinamento** | 36 mesi sui lieviti  
in bottiglia



## GIOVANNI D'ALELIO

*"Psyche"* nasce dall'incontro tra Giovanni D'Alesio e alcuni giovani produttori ed enologi della Franciacorta. Sono state ricercate diverse uve in differenti territori con esposizioni e suoli diversi nel franciacortino: Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero, per far nascere *Psyche*: un soffio, un respiro vitale in equilibrio tra cerebrale, amore e anima.





I vigneti di questa azienda sono sparsi in zone della **Franchiacorta** molto diverse tra loro per microclima e suolo. Questo permette di avere diverse tipologie di basi che danno origine a vini autentici.

I loro vigneti sono condotti in **regime biologico** certificato dal 2014, rispettando il più possibile il suolo evitando passaggi inutili sia con le macchine agricole che con il passaggio dell'uomo.

Seguono le **fasi lunari**, producono in maniera autonoma la sostanza organica necessaria, inoltre grazie a **stazioni meteo** installate in ogni appezzamento, ricevono informazioni importanti che permettono di impostare una difesa o altri tipi di interventi vigna per vigna, senza generalizzare.

Tutto il percorso produttivo cerca di essere il più semplice possibile limitando il più possibile l'intervento artificioso per arrivare a bere un **vino onesto e di territorio**.







# spensierata

## FRANCIACORTA



### Spensierata Franciacorta Brut

cl 75

**Produttore** | Az. Agr. Zaninelli

**Regione** | Lombardia

**Denominazione** | Franciacorta  
Brut DOCG

**Vitigno** | Chardonnay 100 %

**Dosaggio** | 4 g/l

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | fermentazione  
con lieviti autoctoni

**Affinamento** | 36 mesi sui  
lieviti



### Spensierata Franciacorta Satèn

cl 75

**Produttore** | Az. Agr. Zaninelli

**Regione** | Lombardia

**Denominazione** | Franciacorta  
Satèn DOCG

**Vitigno** | Chardonnay 100 %

**Dosaggio** | 5 g/l

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | fermentazione  
con lieviti autoctoni

**Affinamento** | 48 mesi sui lieviti





**COSTADILA'**  
articoltura

Costadilà ha sede a San Lorenzo sulle colline di Vittorio Veneto. Prende il nome dall'omonima frazione del comune di Tarzo dove, tra i territori collinari di elezione per la produzione del Prosecco D.O.C.G., Ernesto Cattel nell'anno 2005 decise di intraprendere la sua attività di contadino-vignaiolo o, come amava definirsi, di articolatore. Fin dall'inizio la filosofia produttiva di Costadilà si è ispirata ad un'agricoltura sostenibile, profondamente rispettosa dell'ambiente e della biodiversità.

La conduzione delle vigne viene svolta in maniera naturale, senza diserbo e senza ricorso a prodotti chimici di sintesi, con lo scopo di ottenere un frutto integro e sano, ricco di sostanze e di sapori. In cantina le fermentazioni sono spontanee, senza artificiosi interventi, con il solo aiuto dei lieviti indigeni. Per i vini frizzanti — *"sur lie"* o *"colfondo"* — si utilizza la rifermentazione in bottiglia a contatto con i propri lieviti, senza aggiunta di anidride solforosa. Una tipologia tradizionale e naturale che sa coniugare spessore gustativo, facilità di beva e digeribilità.







## 280 slm

cl 75

**Produttore** | Costadilà

**Regione** | Veneto

**Denominazione** | Vino Bianco  
Frizzante

**Vitigno** | Glera, Verdiso, Bianchetta  
Trevigiana, Perera, Boschera

**Gradazione** | 11 % vol

**Vinificazione** | fermentazione  
spontanea con macerazione sulle  
bucce per 20 giorni in tini di  
acciaio

**Affinamento** | 10 mesi con  
passaggio in legno. Imbottigliato  
con aggiunta di mosto fresco di  
uve passite e rifermentazione in  
bottiglia



## 330 slm

cl 75

**Produttore** | Costadilà

**Regione** | Veneto

**Denominazione** | Vino Bianco  
Frizzante

**Vitigno** | 100% Glera

**Gradazione** | 11,5 % vol

**Vinificazione** | Pigiatura  
e diraspatura delle uve.  
Macerazione sulle bucce  
sino all'alzata del cappello e  
fermentazione spontanea in  
acciaio senza controllo della  
temperatura

**Affinamento** | Sulle fecce fini  
per 5 mesi; rifermentazione  
naturale in bottiglia con  
aggiunta di mosto non  
fermentato da torchiatura  
delle stesse uve lasciate in  
appassimento fino a marzo



## 330 slm - Fermo

lt 1

**Produttore** | Costadilà

**Regione** | Veneto

**Denominazione** | Vino Bianco

**Vitigno** | 100% Glera

**Gradazione** | 11,5 % vol

**Vinificazione** | Pigiatura  
e diraspatura delle uve.  
Fermentazione spontanea in  
acciaio senza controllo della  
temperatura

**Affinamento** | In acciaio per 6  
mesi



## 450 slm cl 75

**Produttore** | Costadilà

**Regione** | Veneto

**Denominazione** | Vino Bianco  
Frizzante

**Vitigno** | Glera, Verdiso e Bianchetta  
Trevigiana

**Gradazione** | 11,5 % vol

**Vinificazione** | Pigiatura e  
diraspatura delle uve. Macerazione  
di 10 giorni sulle bucce. Decantazione  
statica del mosto

**Affinamento** | Sulle fecce fini per 5  
mesi in acciaio. Rifermentazione con  
aggiunta di mosto non fermentato da  
torchiatura delle stesse uve rimaste  
in appassimento fino a marzo. Senza  
solfiti aggiunti



## Moz cl 75

**Produttore** | Costadilà

**Regione** | Veneto

**Denominazione** | Vino Bianco  
Frizzante

**Vitigno** | Moscato fior d'arancio,  
Glera

**Gradazione** | 10,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
spontanea con macerazione sulle  
bucce di 10 giorni

**Affinamento** | In acciaio per  
5 mesi sulle fecce fini. Prima  
dell'imbottigliamento aggiunta di  
mosto fresco di uve passite





Peschiera del Garda (VR)

**VENETO**



“

*Il nome “**El Citera**” deriva proprio da uno strumento musicale tipico del trentino, zona d’origine della famiglia Zanetti.*



**EL CITERA**  
*Vignaiuoli dal 1927*

La storia dell’Azienda Agricola **El Citera** ha origine nel 1927, quando su di un piccolo appezzamento di Peschiera del Garda nell’anfiteatro delle colline moreniche, la famiglia Zanetti piantò la sua prima vigna in questo territorio storicamente vocato alla viticoltura. La composizione a base dei terreni è l’argilla che nutre i vigneti e dona ai vini note fresche ed una persistente **mineralità**. Oggi Ambra Zanetti rappresenta la terza generazione di vignaioli e Vinificatori e il proseguimento dell’amore e della passione di famiglia per la propria terra. Le vigne hanno un’età media di **60 anni**, viene praticato l’inerbimento da oltre 40 anni, così da poter garantire una ciclo flora/fauna naturale tutelando l’ecosistema del vigneto ed ogni vite viene curata manualmente. La resa per ettaro è inferiore ai 90 quintali e la raccolta delle uve viene effettuata esclusivamente a mano in cassette per poter selezionare i grappoli migliori. In cantina le fermentazioni avvengono con **lieviti autoctoni** e per gli affinamenti vengono utilizzate botti di cemento. L’azienda è certificata biologica dal 2014.







## Smile

cl 75

**Produttore** | El Citera

**Regione** | Veneto

**Denominazione** | Lugana DOC

**Vitigno** | Turbiana 100 %

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Macerazione dell'uva in vasche di cemento per circa 24 ore previa diraspatura del grappolo, il mosto viene ottenuto per sgrondo naturale, segue fermentazione con lieviti indigeni, lenta sfeccatura per sedimentazione naturale

**Affinamento** | Vasche cemento per 6 mesi con i lieviti fini e 3/4 mesi di bottiglia



## Spring

cl 75

**Produttore** | El Citera

**Regione** | Veneto

**Denominazione** | Rosato IGT

**Vitigno** | Merlot 100 %

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Macerazione dell'uva in vasche di cemento per circa 10-12 ore, il mosto di colore rosa chiaro viene ottenuto per sgrondo naturale, fermentazione con lieviti indigeni

**Affinamento** | Vasche cemento per 5 mesi e 3 mesi in bottiglia



ELCITERA

*Vignaiuoli dal 1921*





## Look at me cl 75

**Produttore** | El Citera

**Regione** | Veneto

**Denominazione** | Merlot Veneto IGT

**Vitigno** | Merlot 100 %

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Macerazione dell'uva in vasche di cemento per circa 8 giorni, fermentazione con lieviti autoctoni, seguono delestages e follature

**Affinamento** | Vasche cemento per 5 mesi e 3 mesi in bottiglia



## L'Artigianale cl 75

**Produttore** | El Citera

**Regione** | Veneto

**Denominazione** | Lugana DOC

**Vitigno** | Turbiana 100 %

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Macerazione 24 ore previa diraspatura del grappolo, svinatura del solo mosto fiore, fermentazione spontanea, sfecciatura per sedimentazione naturale, affinamento 5 mesi su feccia e lieviti fini

**Affinamento** | 51 mesi in botti di cemento e 12 mesi in bottiglia







**Michele, Matteo, Mattia** amano il buon vino, i prodotti genuini della loro terra bella e selvaggia e hanno l'idea in comune di farli scoprire. Credono fortemente che una nuova agricoltura sia possibile, in cui l'uomo lavora in equilibrio con la natura per creare prodotti autentici, genuini e con un **impatto positivo sull'ambiente**.

Per questo motivo nei vigneti dal 2018 hanno iniziato a sperimentare un nuovo approccio che chiamano **agricoltura rigenerativa**. Partendo dai principi della biodinamica, lavorano per rigenerare l'equilibrio dell'ecosistema che li ospita, promuovendo biodiversità, ricostruendo la naturale fertilità del suolo e la naturale resistenza della vigna. Il cuore della produzione è una vecchia cava per l'estrazione della roccia marna ricca di argille e calcite fondata nel 1922 che hanno riconvertito in **fattoria rigenerativa**. Il lavoro in cantina segue le stesse idee e gli stessi principi che osservano tutto l'anno nei vigneti.

Dopo anni di pratica e ricerca, oggi usano solo lieviti indigeni, non utilizzano processi di filtrazione e manipolazione che alterino la genuinità del vino ed aggiungono solfiti solo in minima quantità.







## Valpolicella Doc 2021 cl 75

**Produttore** | Tasi

**Regione** | Veneto

**Denominazione** | Valpolicella Doc

**Vitigno** | Corvina, Corvinone,  
Rondinella, Oseleta

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
in vasca d'acciaio senza controllo  
della temperatura con lieviti  
indigeni

**Affinamento** | Cemento per 6  
mesi e 2/3 mesi di bottiglia



## Valpolicella Superiore Doc 2021 cl 75

**Produttore** | Tasi

**Regione** | Veneto

**Denominazione** | Valpolicella  
Superiore DOC

**Vitigno** | Corvina, Corvinone,  
Rondinella, Oseleta

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
in vasca d'acciaio senza controllo  
della temperatura con lieviti  
indigeni

**Affinamento** | Cemento per 1 anno  
e almeno 6 mesi di bottiglia





## Ripasso Superiore Doc 2022

cl 75

**Produttore** | Tasi

**Regione** | Veneto

**Denominazione** | Ripasso Doc

**Vitigno** | Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

**Gradazione** | 14 % vol

**Vinificazione** | dopo una prima fermentazione spontanea in vasca d'acciaio, verso fine febbraio il vino viene fatto rifermentare a contatto con le bucce di Amarone in botte grande di rovere

**Affinamento** | in vecchie botti grandi di rovere per circa 24 mesi. Dopo l'imbottigliamento viene asciato riposare in bottiglia per un ulteriore affinamento di circa 6 mesi



## Amarone Docg 2018

cl 75

**Produttore** | Tasi

**Regione** | Veneto

**Denominazione** | Amarone Docg

**Vitigno** | Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

**Gradazione** | 17 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione in vasca d'acciaio senza controllo della temperatura con lieviti indigeni per circa un mese

**Affinamento** | Il vino viene fatto riposare con un lungo periodo di affinamento diviso da una prima fase in grandi e vecchie botti di rovere per 3/4 anni ed una successiva in bottiglia per 9 mesi circa





## Garganega cl 75

**Produttore** | Tasi

**Regione** | Veneto

**Denominazione** | Garganega Igt

**Vitigno** | Garganega 100 %

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Macerazione a contatto con le bucce per una notte, seguita da una soffice pressatura volta ad estrarre il mosto fiore della colorazione giusta. La fermentazione naturale in vasche d'acciaio per 12 - 15 giorni

**Affinamento** | Acciaio per 9 mesi e almeno sei mesi di bottiglia



## In Contact macerato cl 75

**Produttore** | Tasi

**Regione** | Veneto

**Denominazione** | Garganega Igt

**Vitigno** | Garganega 100 %

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione spontanea in cemento, macerazione per 26 giorni con le proprie bucce

**Affinamento** | Cemento per 6 mesi e almeno 3 mesi di bottiglia



## Ka Bloom Rosè lt 1

**Produttore** | Tasi

**Regione** | Veneto

**Denominazione** | Vino Rosato

**Vitigno** | Corvina, Corvinone, Rondinella

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Macerazione a contatto con le bucce per mezza giornata, seguita da una soffice pressatura volta ad estrarre il mosto fiore della colorazione giusta. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio per 12-15 giorni

**Affinamento** | Acciaio per 5 mesi e almeno 3 mesi di bottiglia





## Valpop bianco

lt 1

**Produttore** | Tasi

**Regione** | Veneto

**Denominazione** | Valpolicella

**Vitigno** | Garganega

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Macerazione a contatto con le bucce per una notte, seguita da una soffice pressatura volta ad estrarre il mosto fiore della colorazione giusta. La fermentazione naturale in vasche d'acciaio per 12 - 15 giorni

**Affinamento** | Acciaio e cemento



## Valpop rosso

lt 1

**Produttore** | Tasi

**Regione** | Veneto

**Denominazione** | Valpolicella

**Vitigno** | Corvina e corvinone

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione in vasca d'acciaio senza controllo della temperatura con lieviti indigeni

**Affinamento** | Acciaio e cemento







## Moon Nature

cl 75

**Produttore** | Tasi

**Regione** | Veneto

**Denominazione** | Spumante  
Metodo Classico

**Vitigno** | Garganega 100%

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Dosaggio** | 0 g/l

**Vinificazione** | Fermentazione  
con lieviti autoctoni in cemento

**Affinamento** | 12 mesi sui lieviti  
in Bottiglia



## Prosecco Doc

cl 75

**Produttore** | Tasi

**Regione** | Veneto

**Denominazione** | Prosecco Doc

**Vitigno** | Glera 100%

**Gradazione** | 12 % vol

**Dosaggio** | 9 g/l

**Vinificazione** | Pressatura soffice  
e fermentazione naturale secondo  
il metodo Charmat in vasche  
d'acciaio

**Affinamento** | Presa di spuma per  
90 giorni e 20 giorni sui lieviti







Priocca (CN)  
**PIEMONTE**



**BOSCO**  
S A M U E L E



A Priocca, tra le colline dorate del Roero, c'è un piccolo ettaro di vigna che custodisce il lavoro e la passione di tre generazioni. Qui, **Samuele Bosco** ha scelto di proseguire il cammino di famiglia con un'idea chiara: coltivare rispettando la natura. Niente diserbanti, niente chimica invasiva, solo lavorazioni manuali e cura quotidiana, perché la vite viva in equilibrio con il suo suolo. In cantina, la stessa filosofia si traduce in vinificazioni pulite e rispettose: fermentazioni in acciaio, affinamenti in cemento e rovere francese, per dare voce pura al frutto. I suoi vini — **Arneis, Barbera, Nebbiolo e Roero Rosso** — raccontano un territorio unico, con la freschezza del vento e la profondità della terra. Ogni bottiglia è il frutto di un lavoro sartoriale, dove l'artigianalità incontra la sostenibilità, e dove un ettaro di vigna diventa un mondo intero. Le piccole quantità di bottiglie prodotte rispecchiano questa filosofia e sono in grado di rappresentare al meglio il territorio del Roero in tutte le sue sfaccettature.





## Roero Arneis DOCG

cl 75

**Produttore** | Bosco Samuele

**Regione** | Piemonte, Roero

**Denominazione** | Roero Arneis  
DOCG

**Vitigno** | Arneis

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Pigiatura e  
pressatura soffice a freddo,  
fermentazione con lieviti  
indigeni, maturazione "sur lie"  
per 6 mesi

**Affinamento** | 6 mesi in  
vasca di acciaio inox, 3 mesi in  
bottiglia



## Langhe Nebbiolo DOC

cl 75

**Produttore** | Bosco Samuele

**Regione** | Piemonte, Roero

**Denominazione** | Langhe  
Nebbiolo DOC

**Vitigno** | Nebbiolo

**Gradazione** | 14 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
e macerazione a cappello  
sommerso con lieviti indigeni.  
Vino non chiarificato

**Affinamento** | 3 mesi in botti di  
cemento e 6 mesi in tonneau



## Roero Rosso DOCG

cl 75

**Produttore** | Bosco Samuele

**Regione** | Piemonte, Roero

**Denominazione** | Roero  
Rosso DOCG

**Vitigno** | Nebbiolo

**Gradazione** | 14 % vol

**Vinificazione** |  
Fermentazione e  
macerazione a cappello  
sommerso con lieviti  
indigeni. Vino non  
chiarificato

**Affinamento** | 3 mesi in  
botti di cemento e 6 mesi  
in tonneau





## La Morra (CN)

**PIEMONTE**

AZIENDA AGRICOLA  
**BORGOGNO**  
◆ RIVATA ◆

Borgogno Rivata è una cantina giovane, nata dai comuni ideali di due cognati, **Massimo e Alberto**, e dalla loro passione per la viticoltura.

Il loro sogno era quello di avere una piccola produzione di vini di qualità, libera dai ferrei dettami della tradizione, ma con l'ausilio di terre storicamente vocate alla produzione enoica. Nel 2010 decidono di unire le aziende: in entrambe le famiglie c'è un forte legame con il vino, ma in una terra ricca di cantine storiche credono nel bisogno di una chiave di lettura diversa; così prende vita la cantina **Borgogno Rivata**: un'identità giovane che permette di sperimentare e creare un **nuovo modo di "fare vino"**.

“

*Facciamo il nostro vino in una cantina che è completamente diversa da tutte le altre nel nostro territorio. Siamo i Garagisti delle Langhe, la Morra Wine Boys!*





AZIENDA AGRICOLA  
**BORGOGNO**  
◆ RIVATA ◆



## **Sidré** **Sidro di pere** cl 75

**Produttore** | Borgogno Rivata

**Regione** | Piemonte

**Denominazione** | Pera  
madernassa di Guarene e del  
Roero

**Gradazione** | 8 % vol

**Vinificazione** | Le pere  
mature vengono spremute. Il  
succo viene fatto fermentare  
due volte per preservare gli  
aromi e raggiungere il giusto  
grado di effervescenza. Il  
riposo in cantina dona al  
Sidré un sapore unico ed  
inimitabile

**Affinamento** | in vasche  
di acciaio per cinque mesi.  
Almeno tre mesi in bottiglia



## **Langhe DOC** **Arneis** cl 75

**Produttore** | Borgogno Rivata

**Regione** | Piemonte

**Denominazione** | Langhe  
DOC Arneis

**Vitigno** | Arneis 100 %

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Macerazione  
a freddo delle uve diraspatura  
e pressatura soffice,  
macerazione sulle bucce  
per 48 ore, svinatura e  
torchiatura fermentazione  
circa 30 giorni in vasche inox  
a temperatura controllata a  
16°C e in assenza di ossigeno

**Affinamento** | in barriques  
per 9 mesi con bâtonnages  
mensili. Almeno 8 / 9 mesi in  
bottiglia





AZIENDA AGRICOLA  
**BORGOGNO**  
◆ RIVATA ◆



## Langhe DOC Rosso

cl 75

**Produttore** | Borgogno Rivata

**Regione** | Piemonte

**Denominazione** | Langhe DOC  
Rosso

**Vitigno** | Pelaverga 100%

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
in vasche di acciaio per 10/12  
giorni a temperatura controllata

**Affinamento** | Acciaio per  
6 mesi e almeno tre mesi di  
bottiglia



## Langhe DOC Nebbiolo

cl 75

**Produttore** | Borgogno Rivata

**Regione** | Piemonte

**Denominazione** | Langhe  
DOC Nebbiolo

**Vitigno** | Nebbiolo 100 %

**Gradazione** | 14 % vol

**Vinificazione** | Pigiatura,  
diraspatura e macerazione  
in presenza delle bucce  
con la tecnica del cappello  
sommerso per 20/30 giorni

**Affinamento** | in tre  
contenitori differenti:  
acciaio, cemento e legno per  
almeno 12 mesi e 12 mesi di  
affinamento in bottiglia





## Barbera D'Alba DOC Superiore cl 75

**Produttore** | Borgogno Rivata

**Regione** | Piemonte

**Denominazione** | Barbera  
D'Alba DOC

**Vitigno** | Barbera 100 %

**Gradazione** | 14 % vol

**Vinificazione** | Pigiatura,  
diraspatura e macerazione in  
presenza delle bucce per 20  
giorni

**Affinamento** | in tre  
contenitori differenti:  
acciaio, cemento e legno per  
almeno 12 mesi e 12 mesi di  
affinamento in bottiglia



## Barolo DOCG cl 75

**Produttore** | Borgogno Rivata

**Regione** | Piemonte

**Denominazione** | Barolo DOCG

**Vitigno** | Nebbiolo 100 %

**Gradazione** | 14 % vol

**Vinificazione** | Pigiatura,  
diraspatura e macerazione in  
presenza delle bucce con la  
tecnica del cappello sommerso  
per 20/30 giorni

**Affinamento** | Legno e acciaio  
più 36 mesi in botte grande di  
rovere austriaco e almeno 12/18  
mesi di bottiglia

**632 bottiglie**  
prodotte da una solo Cru



AZIENDA AGRICOLA  
**BORGOGNO**  
♦ RIVATA ♦





La Morra (CN)

**PIEMONTE**



# Ghèddo

VITICOLTORI IN LA MORRA

Giovane e autentica azienda situata nel cuore delle **Langhe**, nel comune di La Morra. Fondata nel 2014 da due amici – Giovanni e Mattia – la loro avventura nasce da entusiasmo, passione e il desiderio di vivere il vino con spirito creativo, lontano da imposizioni o radicali tradizioni familiari. L'azienda si estende su tre ettari di vigneto, con una conduzione prevalentemente **biologica**, attenta al rispetto dell'ecosistema, della biodiversità e alla cura meticolosa di ogni singola pianta. I tre principi che guidano Ghèddo sono chiari e ben radicati: rispettare la vigna, produrre buon vino e divertirsi nel farlo, una filosofia genuina e innovativa, senza radici araldiche ma profondamente legate al territorio. Partono da un meticoloso lavoro in vigna per arrivare all'estrema pulizia in cantina, caratteristica che ricercano anche nel bicchiere: un vino netto all'olfatto.







## Tinaar cl 75

**Produttore** | Azienda agricola Gheddo

**Regione** | Piemonte, La Morra

**Denominazione** | Vino Bianco

**Vitigno** | Arneis 33%, Timorasso 33%,  
Nascetta 33%

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Pressatura soffice, decantazione e successiva macerazione di 48-72 ore durante l'inizio della fermentazione spontanea che avviene in botti di acciaio inox con controllo parziale della temperatura

**Affinamento** | Affinamento e malolattica in botti di acciaio sur lie fino al settembre successivo e successivamente in bottiglia



## Barolo DOCG

cl 75 - Magnum lt 1,5 - lt 5

**Produttore** | Azienda agricola Gheddo

**Regione** | Piemonte, La Morra

**Denominazione** | Barolo DOCG

**Vitigno** | Nebbiolo

**Gradazione** | 14,5 % vol

**Vinificazione** | La fermentazione alcolica avviene spontaneamente in botti di acciaio inox a temperatura parzialmente controllata, le bucce vengono lasciate macerare per 25 giorni di cui gli ultimi 10 a cappello sommerso. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica

**Affinamento** | Avviene per almeno due anni in botte di rovere francese da 15 hl e almeno un anno in bottiglia



# Ghëddo

VITICOLTORI IN LA MORRA



## Langhe Nebbiolo DOC

cl 75

**Produttore** | Azienda agricola Gheddo

**Regione** | Piemonte, La Morra

**Denominazione** | Langhe Nebbiolo DOC

**Vitigno** | Nebbiolo

**Gradazione** | 14 % vol

**Vinificazione** | La fermentazione alcolica avviene spontaneamente in botti di acciaio inox con controllo parziale della temperatura, le bucce vengono lasciate macerare per 10 giorni a contatto con il vino. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica

**Affinamento** | avviene in botte grande di rovere francese da 20hl per circa 10 mesi e successivamente in bottiglia



## Dolcetto d'Alba DOC

cl 75

**Produttore** | Azienda agricola Gheddo

**Regione** | Piemonte, La Morra

**Denominazione** | Dolcetto D'Alba DOC

**Vitigno** | Dolcetto

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | La fermentazione alcolica avviene spontaneamente in botti di acciaio inox dove le bucce vengono lasciate macerare per 6 giorni a contatto con il vino. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di ottobre immediatamente dopo la fermentazione alcolica

**Affinamento** | avviene per 6 mesi in botti di acciaio



## Barbera d'Alba DOC

cl 75

**Produttore** | Azienda agricola Gheddo

**Regione** | Piemonte, La Morra

**Denominazione** | Barbera D'Alba DOC

**Vitigno** | Barbera

**Gradazione** | 14,5 % vol

**Vinificazione** | La fermentazione alcolica avviene spontaneamente in botti di acciaio inox a temperatura controllata, le bucce vengono lasciate macerare per 7 giorni a contatto con il vino. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica

**Affinamento** | Affinamento: 6 mesi in botte di rovere francese da 20hl









## Virgilio 2018

cl 75

**Produttore** | Riflesso

**Regione** | Piemonte

**Denominazione** | Vino Rosso

**Vitigno** | Barbera 100 %

**Gradazione** | 14 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione spontanea in acciaio a contatto con le bucce fino alla fine della fermentazione, nessuna chiarifica e filtrazione

**Affinamento** | Vasche acciaio per 24 mesi e 12 mesi di bottiglia



## Venticento 2019

cl 75

**Produttore** | Riflesso

**Regione** | Piemonte

**Denominazione** | Vino Rosso

**Vitigno** | Grignolino 100 %

**Gradazione** | 13,5% vol

**Vinificazione** | Fermentazione spontanea in acciaio a contatto con le bucce 60 giorni, nessuna chiarifica e filtrazione

**Affinamento** | Vasche acciaio per 24 mesi e 6 mesi di bottiglia

**Note** | Il Grignolino è uno dei più caratteristici vitigni autoctoni del Monferrato.

Le uve sono state vendemmiate poco dopo l'invaiaura e alla maturazione fenolica, ottenendo un vino più esile e adatto ad essere servito anche d'estate a una temperatura più bassa.



RIFLESSO





## Fenice 2021

cl 75

**Produttore** | Riflesso

**Regione** | Piemonte

**Denominazione** | Vino Bianco

**Vitigno** | Timorasso 100 %

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione spontanea in acciaio dopo una pressatura soffice, nessuna chiarifica e filtrazione

**Affinamento** | Vasche acciaio per 12 mesi e almeno 6 mesi di bottiglia



## Caronte 2016

cl 75

**Produttore** | Riflesso

**Regione** | Piemonte

**Denominazione** | Vino Rosso

**Vitigno** | Barbera 100 %

**Gradazione** | 15% vol

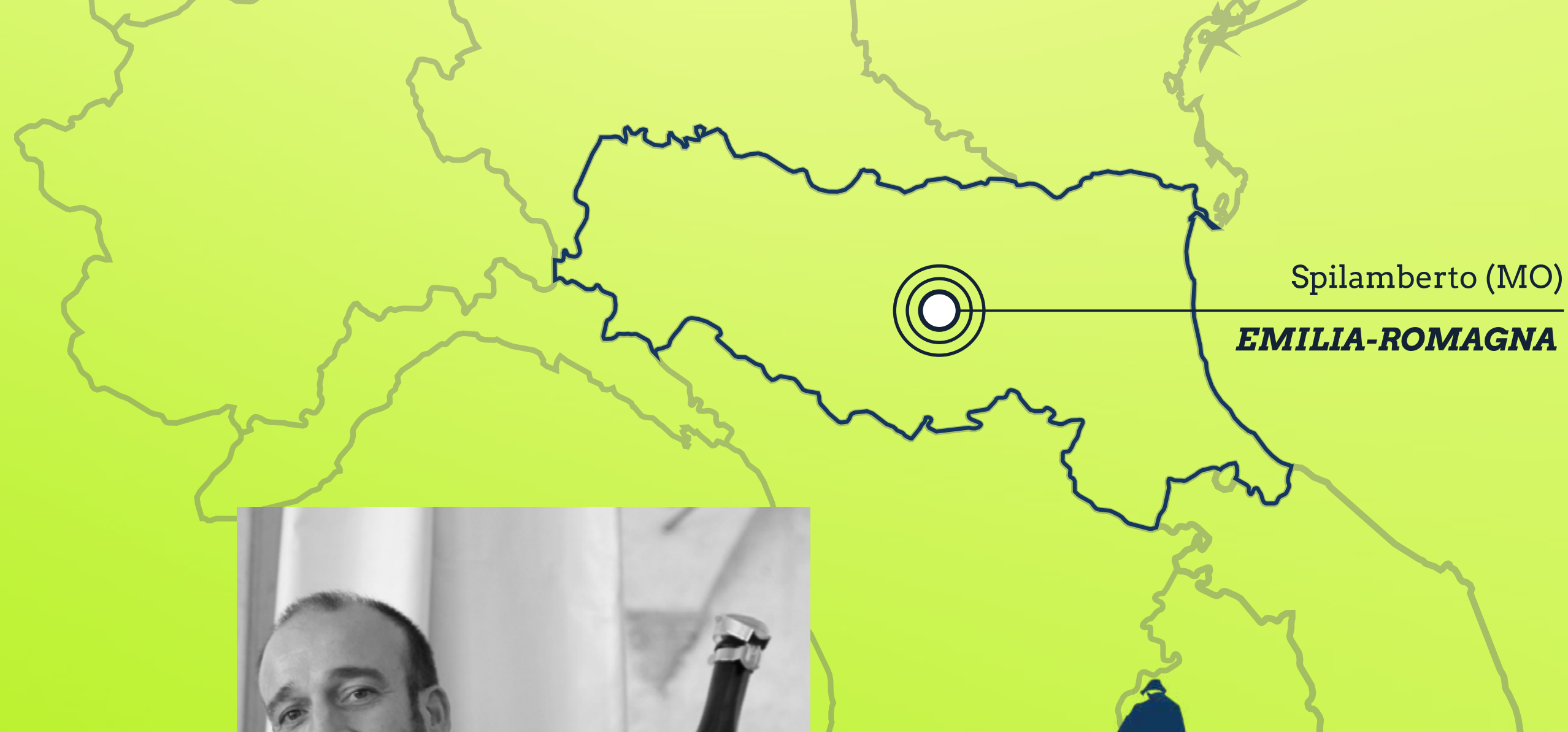
**Vinificazione** | Fermentazione spontanea in acciaio a contatto con le bucce fino alla fine della fermentazione, nessuna chiarifica e filtrazione

**Affinamento** | Tonneaux di legno da 500 litri per 60 mesi e 12 mesi di bottiglia

**Note** | Questa interpretazione di Barbera si discosta dall'espressione in acciaio per essere un vino più corposo e strutturato, con un leggero residuo zuccherino che completa la beva.







Spilamberto (MO)

**EMILIA-ROMAGNA**



FERRARETTI  
CANTINA

Radicata in una tradizione familiare, la Cantina Ferraretti produce i suoi vini da vitigni autoctoni (**Trebbiano, Lambrusco, Ancellotta, Grechetto gentile**) coltivati in regime biologico su terreni argillosi-ghiaiosi. La filosofia enologica si basa su un minimo intervento: con un approccio artigianale e sostenibile, adottano il **metodo ancestrale** per la prima rifermentazione in bottiglia, come da tradizione di queste terre, a seguire procedono con la sboccatura di tutti i vini. È la strada più lunga e complessa ma fa sì che si ottengano dei vini **“metodo classico”** naturali che esaltano freschezza, mineralità e territorialità, con una grande pulizia. L'azienda segue i principi dell'**agricoltura biologica**, enfatizzando l'equilibrio naturale del terroir, l'integrità delle viti e la qualità delle uve mediante lavorazioni manuali attente e potature rispettose. Vini di facile beva ma con un carattere ben definito!







## Grechetto gentile spumante dosaggio zero cl 75

**Produttore** | Cantina Ferraretti

**Regione** | Emilia Romagna

**Denominazione** | Emilia IGP

**Vitigno** | Grechetto gentile

**Dosaggio** | 0 g/l

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Pressatura soffice diretta, fermentazione a temperatura controllata, successivamente viene pulito dalle impurità più grossolane e spostato in vasche di acciaio dove inizia il suo affinamento per 9/12 mesi sulle proprie fecce nobili. sboccatura manuale, dosaggio zero

**Affinamento** | In acciaio per almeno 9 mesi



## Lambrusco Rosé dosaggio zero cl 75

**Produttore** | Cantina Ferraretti

**Regione** | Emilia Romagna

**Denominazione** | Lambrusco Emilia IGP

**Vitigno** | Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

**Dosaggio** | 0 g/l

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Raccolta manuale delle migliori uve. Cernita ed entrata diretta nella pressa soffice, dove viene prelevato solo il miglior mosto di sgrondo, spostato in vasche di acciaio inizia la sua fermentazione a temperatura controllata per 14-15 giorni, dopodiché viene pulito dalle impurità più grossolane ed inizia il suo affinamento per 6 mesi sulle proprie fecce nobili. Tiraggio dalla primavera/estate successiva alla vendemmia e sboccatura manuale. Dosaggio zero

**Affinamento** | In acciaio per almeno 9 mesi



## Lambrusco Rosso spumante dosaggio zero cl 75

**Produttore** | Cantina Ferraretti

**Regione** | Emilia Romagna

**Denominazione** | Lambrusco Emilia IGP

**Vitigno** | Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

**Dosaggio** | 0 g/l

**Gradazione** | 11 % vol

**Vinificazione** | Raccolta manuale delle uve, diraspa-pigiatura e macerazione contemporanea alla fermentazione per 5-7 giorni a temperatura controllata e sfeccatura. Tiraggio dalla primavera/estate successiva alla vendemmia e sboccatura manuale dopo minimo 30 mesi sui propri lieviti

**Affinamento** | In acciaio per almeno 9 mesi





## Lambrusco dell'Emilia Rosé metodo classico

cl 75

**Produttore** | Cantina Ferraretti

**Regione** | Emilia Romagna

**Denominazione** | Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

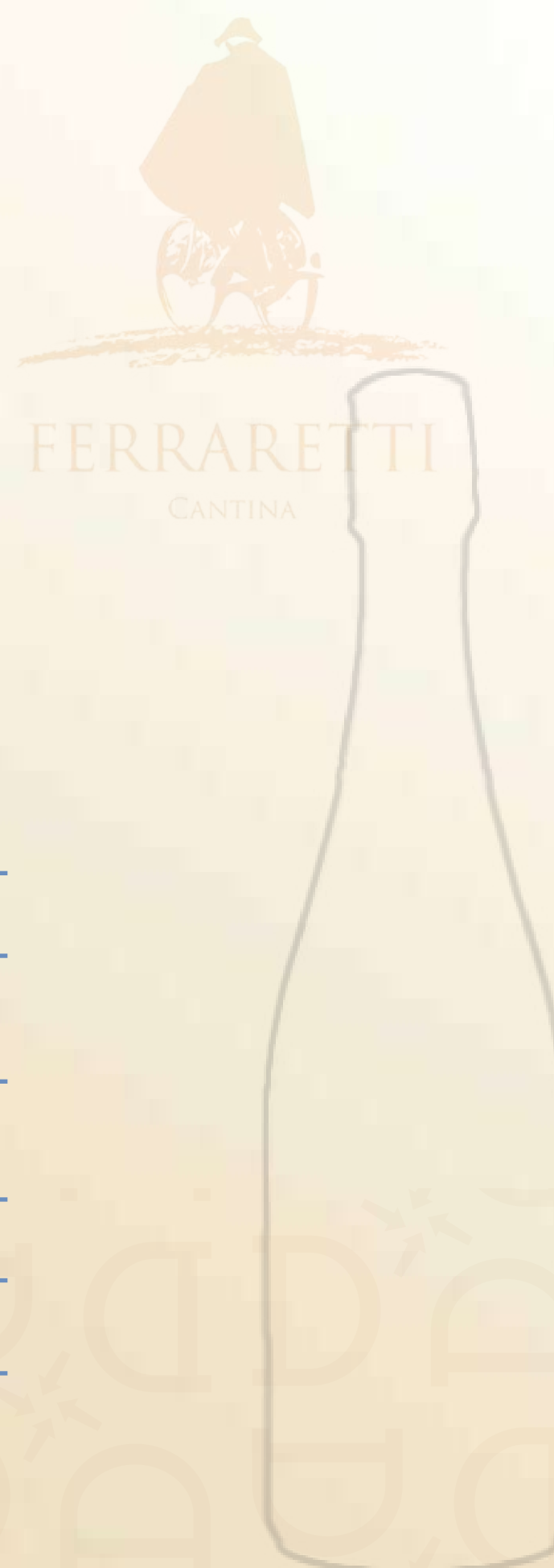
**Vitigno** | Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

**Dosaggio** | 0 g/l

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Entrata diretta nella pressa soffice, dove viene prelevato solo il miglior mosto di sgrondo, spostato in vasche di acciaio inizia la sua fermentazione a temperatura controllata per 14-15 giorni, dopodiché viene pulito dalle impurità più grossolane ed inizia il suo affinamento per 36 mesi sulle proprie fecce nobili. Tiraggio dalla primavera/estate successiva alla vendemmia e sboccatura manuale. Dosaggio zero

**Affinamento** | In acciaio per almeno 9 mesi



## Grecchetto GENTILE metodo classico 36 mesi

cl 75

**Produttore** | Cantina Ferraretti

**Regione** | Emilia Romagna

**Denominazione** |

**Vitigno** | Grechetto gentile

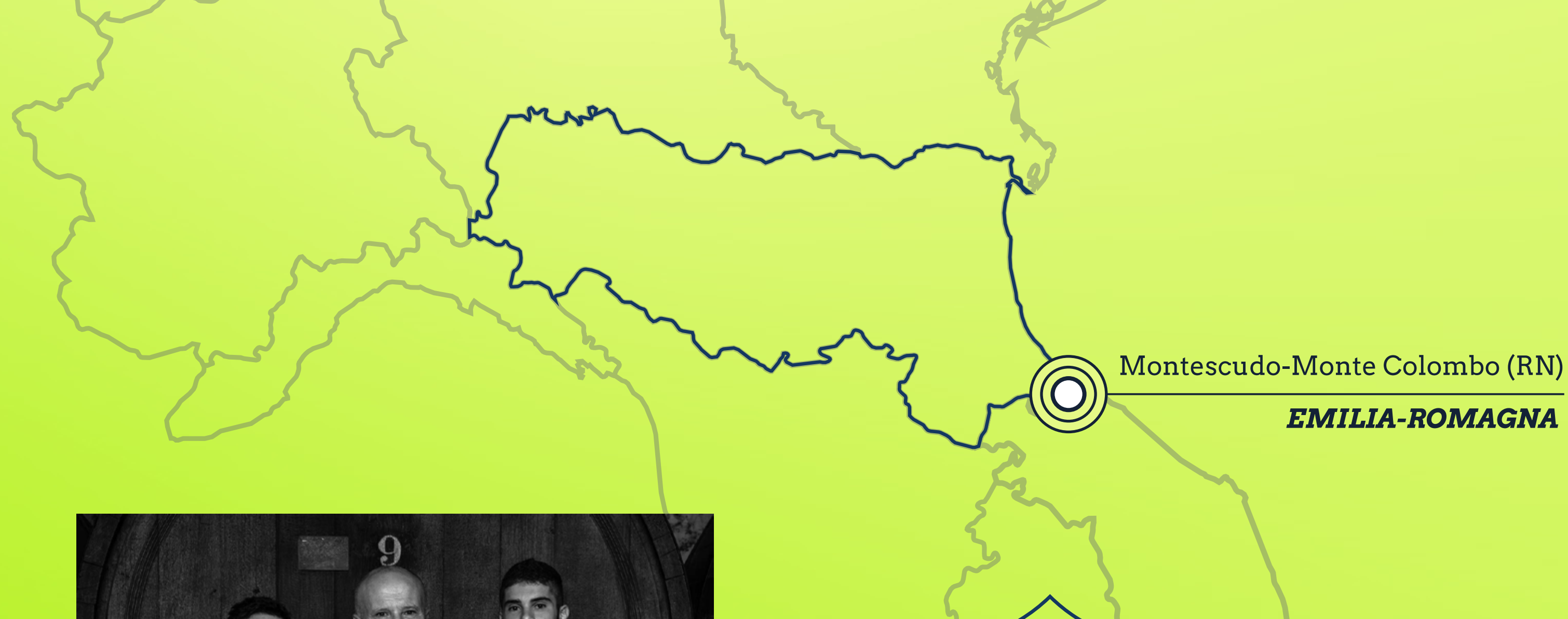
**Dosaggio** | 0 g/l

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Entrata diretta nella pressa soffice, dove viene prelevato solo il miglior mosto di sgrondo, spostato in vasche di acciaio inizia la sua fermentazione a temperatura controllata per 14-15 giorni, dopodiché viene pulito dalle impurità più grossolane ed inizia il suo affinamento per 36 mesi sulle proprie fecce nobili. Tiraggio dalla primavera/estate successiva alla vendemmia e sboccatura manuale. Dosaggio zero

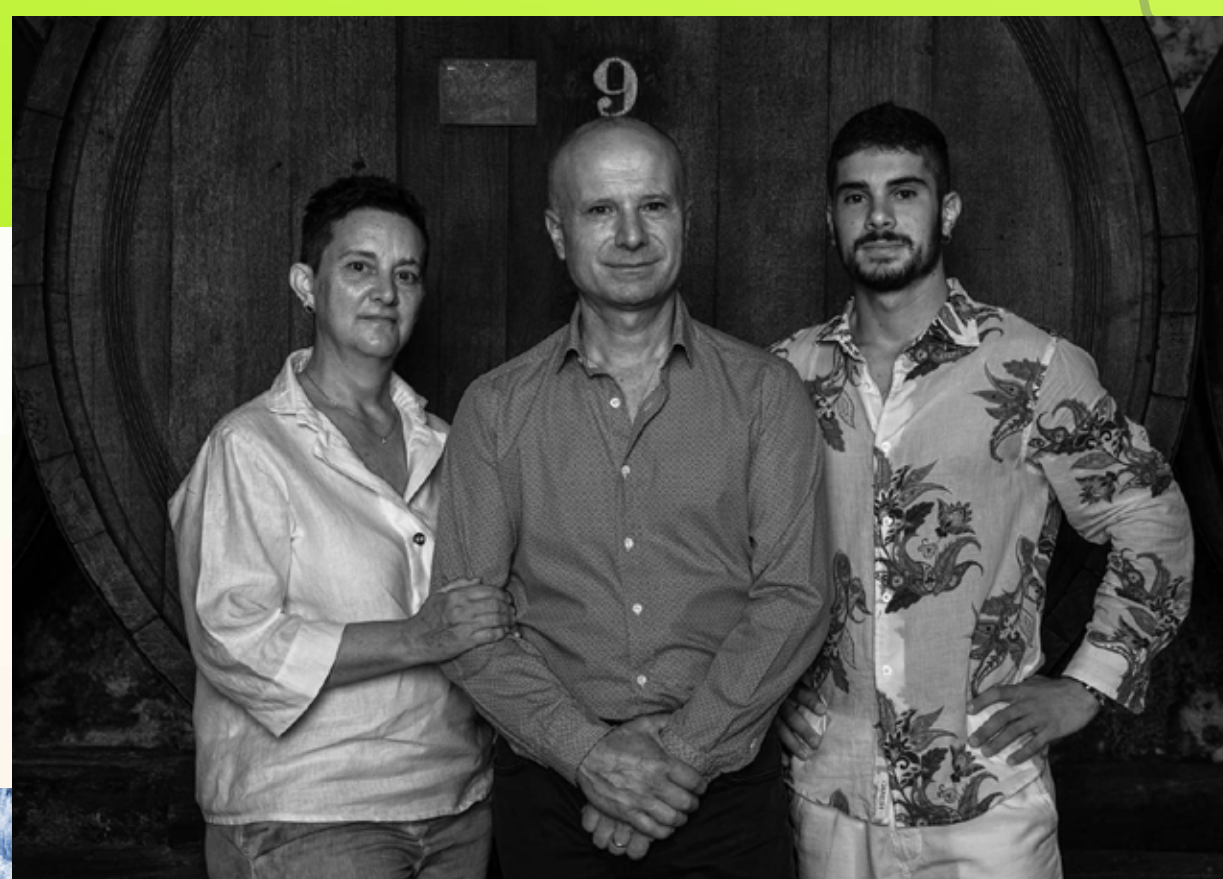
**Affinamento** | In acciaio per almeno 9 mesi





Montescudo-Monte Colombo (RN)

**EMILIA-ROMAGNA**



FATTORIA **DEL PICCIONE**

AZIENDA AGRICOLA  
**BIOLOGICA**

Immersa nel cuore della **Valconca romagnola**, è una storica azienda a conduzione familiare che unisce fascino architettonico e passione enologica. Ospitata all'interno delle mura medievali del castello di San Savino, custodisce un microclima unico e lieviti spontanei che conferiscono autenticità e carattere a ogni vino. Dal 2019 certificata **biologica** e dal 2021 in conversione **biodinamica** su parte dei vigneti, l'azienda coltiva la vite nel pieno rispetto dell'ecosistema, evitando pesticidi e fertilizzanti chimici e promuovendo la biodiversità. In vigna si pratica una gestione attenta e sostenibile, mentre in cantina le fermentazioni avvengono con lieviti indigeni, senza controllo termico, sfruttando la naturale freschezza degli ambienti sotterranei, permettendo alle uve di esprimere al meglio il "terroir" che le cresce e le rende uniche.







FATTORIA DEL PICCIONE

AZIENDA AGRICOLA  
BIOLOGICA



## Falco Bianco

cl 75

**Produttore** | Fattoria del Piccione

**Regione** | Emilia Romagna

**Denominazione** | Rubicone IGP Bianco

**Vitigno** | Trebbiano Romagnolo 92%, Malvasia di Candia aromatica 8%

**Gradazione** | 11 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, senza controllo della temperatura, in vasca di cemento vetrificato

**Affinamento** | 6 mesi in cemento, successivamente 3 mesi in bottiglia



## Falco Rosso

cl 75

**Produttore** | Fattoria del Piccione

**Regione** | Emilia Romagna

**Denominazione** | Rubicone IGP Sangiovese

**Vitigno** | Sangiovese

**Gradazione** | 11,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, senza controllo della temperatura, in vasca di cemento vetrificato. Macerazione di 7 giorni sul 60% della massa; vinificazione senza bucce sul 20% della massa; macerazione carbonica sul 20% della massa

**Affinamento** | 6 mesi in cemento, successivamente 3 mesi in bottiglia



## Sansavino

cl 75

**Produttore** | Fattoria del Piccione

**Regione** | Emilia Romagna

**Denominazione** | Romagna DOC Sangiovese San Clemente

**Vitigno** | Sangiovese

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, senza controllo della temperatura in vasca di cemento vetrificato. Macerazione sulle bucce di 15 giorni

**Affinamento** | 22 mesi in cemento a cui seguono 6 mesi in bottiglia





FATTORIA DEL PICCIONE

AZIENDA AGRICOLA  
BIOLOGICA



## Limo Bianco frizzante

cl 75

**Produttore** | Fattoria del  
Piccione

**Regione** | Emilia Romagna

**Denominazione** | Rubicone  
IGP Rosato Frizzante

**Vitigno** | Bombino Bianco

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
spontanea con lieviti indigeni,  
senza controllo della  
temperatura in vasche di  
cemento. Rifermentato in  
bottiglia grazie all'aggiunta di  
mosto di trebbiano

**Affinamento** | Affinamento 12  
mesi in cemento a cui seguono  
4 in bottiglia. Rifermentato in  
bottiglia



## Limo Rosè frizzante

cl 75

**Produttore** | Fattoria del  
Piccione

**Regione** | Emilia Romagna

**Denominazione** | Rubicone  
IGP Rosato Frizzante

**Vitigno** | Sangiovese 65%,  
Bombino Bianco 30%, Anceletta  
5%

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
spontanea con lieviti indigeni,  
senza controllo della  
temperatura in vasche di  
cemento. Rifermentato in  
bottiglia grazie all'aggiunta di  
mosto di trebbiano

**Affinamento** | Affinamento 12  
mesi in cemento a cui seguono  
4 in bottiglia. Rifermentato in  
bottiglia



## Limo Metodo Classico

cl 75

**Produttore** | Fattoria del  
Piccione

**Regione** | Emilia Romagna

**Denominazione** | Vino  
Spumante Metodo Classico

**Vitigno** | Bombino Bianco

**Gradazione** | 11 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
spontanea con lieviti  
indigeni, senza controllo  
della temperatura in vasca di  
cemento vetrificato

**Affinamento** | 24 mesi sui  
lieviti





Fondata nel 1700 dalla nobile famiglia fiorentina **Peruzzi**, la Fattoria ha custodito nel tempo le migliori tradizioni agricole, unendo metodi artigianali e tecniche moderne per la coltivazione e produzione biologica del vino. Situata sulla sommità del colle di Montefiesole a 450 m di altitudine, a soli 18 km da Firenze, è una tipica azienda a conduzione familiare immersa in dolci colline ricche di oliveti e vigneti. La particolare morfologia dei suoli, i filari orientati sui due lati del crinale che attraversa l'azienda, la luminosità e nitidezza dell'aria e la costante ventilazione creano un microclima unico che favorisce la **biodiversità** ricercata in fattoria.

I **"Puro"** rappresentano i vini artigianali **senza solfiti aggiunti**, simbolo della capacità di andare oltre gli standard enologici e proporre vini innovativi senza comprometterne la qualità.







## PURO PetNat Bianco

cl 75

**Produttore** | Fattoria Lavacchio

**Regione** | Toscana

**Denominazione** | IGT Toscana

**Vitigno** | Trebbiano

**Gradazione** | 10%-11%

**Vinificazione** | Pressatura delicata a cui segue una decantazione a freddo del mosto, il quale viene poi lasciato a fermentare in serbatoi di acciaio inox per circa 15 giorni. Al momento dell'imbottigliamento viene aggiustato del mosto fresco per riattivare la fermentazione in bottiglia. Non viene effettuata nè filtrazione nè sboccatura

**Affinamento** | Affinamento 12 mesi in cemento a cui seguono 4 in bottiglia. Rifermentato in bottiglia



## PURO PetNat Rosato

cl 75

**Produttore** | Fattoria Lavacchio

**Regione** | Toscana

**Denominazione** | IGT Toscana

**Vitigno** | Sangiovese, Syrah

**Gradazione** | 10%-11%

**Vinificazione** | Pressatura delicata a cui segue una decantazione a freddo del mosto, il quale viene poi lasciato a fermentare in serbatoi di acciaio inox per circa 15 giorni. Al momento dell'imbottigliamento viene aggiustato del mosto fresco per riattivare la fermentazione in bottiglia. Non viene effettuata nè filtrazione nè sboccatura

**Affinamento** | Affinamento 12 mesi in cemento a cui seguono 4 in bottiglia. Rifermentato in bottiglia



## PURO DOCG

cl 75

**Produttore** | Fattoria Lavacchio

**Regione** | Toscana

**Denominazione** | DOCG Chianti

**Vitigno** | Sangiovese

**Gradazione** | 10%-11%

**Vinificazione** | Diraspatura senza pigiatura delle uve seguita da una fermentazione con macerazione carbonica a temperatura controllata in acciaio per circa 6 giorni. Dopo la malolattica il vino viene travasato e mantenuto ad una temperatura di 15 gradi

**Affinamento** | 6/8 mesi in bottiglia





Città Sant'Angelo (PE)

**ABRUZZO**



# D'Alesio SCIARR

L'esperienza e l'amore per la terra, tramandati di generazione in generazione, sono le fondamenta della nostra Azienda Agricola. Sulle le colline di Città Sant'Angelo tra le montagne ed il mare, in un paesaggio di naturale bellezza produciamo in **agricoltura biologica e biodinamica** i nostri vini, il nostro olio extra vergine d'oliva e i prodotti della nostra terra. Il lavoro più grande è fatto dalla nostra generosa terra che, agevolata da uno **straordinario microclima** in una valle soleggiata con venti regolari e l'influenza della vicinanza del mare, crea le condizioni perfette per la coltivazione e la lavorazione dei nostri vigneti, uliveti e delle altre colture.





# D'Alesio SCIARR



## SCIARRRosé

cl 75 - lt 1,5 - lt 3

**Produttore** | Azienda Agricola D'Alesio

**Regione** | Abruzzo

**Denominazione** | Spumante Brut Rosé  
Metodo Charmat Lungo

**Vitigno** | Montepulciano D'Abruzzo 100 %

**Dosaggio** | 7 g/l

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
con lieviti autoctoni

**Affinamento** | 12 mesi



## SCIARRmant

cl 75 - lt 1,5 - lt 3

**Produttore** | Azienda Agricola D'Alesio

**Regione** | Abruzzo

**Denominazione** | Spumante Brut  
Metodo Charmat Lungo

**Vitigno** | Trebbiano 100 %

**Dosaggio** | 8 g/l

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
con lieviti autoctoni

**Affinamento** | 12 mesi



# D'Alesio SCIARR



## SCIARR Pecorino Superiore d'Abruzzo DOC cl 75

**Produttore** | Azienda Agricola  
D'Alesio

**Regione** | Abruzzo

**Denominazione** | Abruzzo Pecorino  
Superiore DOC

**Vitigno** | Pecorino 100 %

**Gradazione** | 13,0 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
con lieviti autoctoni

**Affinamento** | Acciaio per 10 mesi e  
bottiglia per 4 mesi prima di essere  
messa in commercio



## SCIARR Passerina Superiore d'Abruzzo DOC cl 75

**Produttore** | Azienda Agricola  
D'Alesio

**Regione** | Abruzzo

**Denominazione** | Abruzzo  
Passerina Superiore DOC

**Vitigno** | Passerina 100 %

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
con lieviti autoctoni

**Affinamento** | Acciaio per 10 mesi  
e bottiglia per 4 mesi prima di  
essere messa in commercio



## CloSCIARR Trebbiano d'Abruzzo Igt cl 75

**Produttore** | Azienda Agricola  
D'Alesio

**Regione** | Abruzzo

**Denominazione** | Trebbiano  
D'Abruzzo IGT

**Vitigno** | 70% Trebbiano, 5%  
Pecorino, 5% Montonico

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
con lieviti autoctoni

**Affinamento** | affinamento per  
almeno 10 mesi in acciaio e in  
bottiglia per almeno 3 mesi



# D'Alesio SCIARR



## SCIARR Montepulciano d'Abruzzo DOC cl 75

**Produttore** | Azienda Agricola D'Alesio

**Regione** | Abruzzo

**Denominazione** | Montepulciano  
D'Abruzzo DOC

**Vitigno** | Montepulciano 100 %

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
con lieviti autoctoni

**Affinamento** | Acciaio per 12 mesi e  
bottiglia per 12 mesi prima di essere  
messa in commercio



## SCIARR Cerasuolo d'Abruzzo DOC cl 75

**Produttore** | Azienda Agricola D'Alesio

**Regione** | Abruzzo

**Denominazione** | Cerasuolo  
D'Abruzzo DOC

**Vitigno** | Montepulciano  
d'Abruzzo

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
con lieviti autoctoni

**Affinamento** | Acciaio per 8/9 mesi  
e bottiglia per 3 mesi prima di essere  
messo in commercio



# D'Alesio SCIARR



## D'Alesio Abruzzo Montonico cl 75

**Produttore** | Azienda Agricola  
D'Alesio

**Regione** | Abruzzo

**Denominazione** | Abruzzo  
Montonico DOC

**Vitigno** | Montonico 100 %

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
con lieviti autoctoni

**Affinamento** | Acciaio per 8  
mesi e bottiglia per 6 mesi prima  
di essere messa in commercio



## D'Alesio Montepulciano d'Abruzzo DOC cl 75 - lt 1,5

**Produttore** | Azienda Agricola  
D'Alesio

**Regione** | Abruzzo

**Denominazione** | Montepulciano  
D'Abruzzo DOC

**Vitigno** | Montepulciano 100 %

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
con lieviti autoctoni

**Affinamento** | Botte grande da 10  
quintali per 36 mesi e bottiglia per  
12 mesi prima di essere messa in  
commercio



## D'Alesio Pecorino Superiore DOC cl 75 - lt 1,5

**Produttore** | Azienda Agricola  
D'Alesio

**Regione** | Abruzzo

**Denominazione** | Pecorino  
Superiore DOC

**Vitigno** | Pecorino 100 %

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
con lieviti autoctoni

**Affinamento** | Acciaio per 12 mesi  
e bottiglia per 12 mesi prima di  
essere messa in commercio



# D'Alesio SCIARR



## Tenuta del Professore

cl 75 - lt 1,5

**Produttore** | Azienda Agricola  
D'Alesio

**Regione** | Abruzzo

**Denominazione** | Trebbiano  
D'Abruzzo DOC

**Vitigno** | Trebbiano D'Abruzzo 100%

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
con lieviti autoctoni

**Affinamento** | Botte grande da 30  
quintali per 24 mesi e bottiglia per  
almeno 18 mesi prima di essere  
messa in commercio



## Tenuta del Professore

cl 75 - lt 1,5

**Produttore** | Azienda Agricola  
D'Alesio

**Regione** | Abruzzo

**Denominazione** | Montepulciano  
D'Abruzzo DOC Riserva

**Vitigno** | Montepulciano 100 %

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
con lieviti autoctoni

**Affinamento** | Botte grande da 30  
quintali per 48 mesi e bottiglia per  
almeno 12 mesi prima di essere  
messo in commercio



## Donna Delia

cl 50

**Produttore** | Azienda Agricola  
D'Alesio

**Regione** | Abruzzo

**Denominazione** | Vino ottenuto da  
uve passite

**Vitigno** | Trebbiano 20 %, Pecorino  
20%, Cococciola 20 %, Monronico  
20 %, Passerina 20 %

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Appassimento  
su graticci, pressatura con antico  
torchio dell'800 e fermentazione  
spontanea con i propri lieviti

**Affinamento** | Acciaio per 48 mesi  
e 12 mesi in bottiglia





## Molesto Vino Bianco Igt Colline Pescaresi cl 75

**Produttore** | Giovanni D'Alesio

**Regione** | Abruzzo

**Denominazione** | Vino Bianco Igt  
Colline Pescaresi

**Vitigno** | Trebbiano d'Abruzzo 80 %,  
Montonico 20 %

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | fermentazione spontanea con i lieviti presenti sulle bucce delle uve e senza controllo della temperatura in vasche di acciaio. Non subisce stabilizzazioni, chiarificazioni o filtrazioni. L'anidride solforosa viene aggiunta in minima parte solo al momento dell'imbottigliamento che avviene manualmente ed è in percentuale inferiore a 40 mg/l

**Affinamento** | Acciaio 12 mesi e  
bottiglia per 6 mesi prima di essere  
messo in commercio



## GIOVANNI D'ALELIO

**"Molesto"** nasce nel 2020 nel periodo in cui il mondo si è fermato e ha portato tutti noi ad un momento di riflessione, anno in cui la Natura nella nostra terra è stata molto generosa. **Giovanni D'Alesio**, spinto dal desiderio di interpretare un vino nella maniera meno artificiosa possibile, lascia all'uva la possibilità di esprimere nel modo più autentico la sua identità, rappresentando nella maniera più sincera il territorio che la custodisce.

È composto dalla selezione delle migliori uve dei **vitigni a bacca bianca autoctoni abruzzesi** dell'azienda di famiglia a Città Sant'Angelo.

Le uve dei vari vitigni autoctoni sono presenti in percentuali variabili a seconda dell'andamento delle annate agrarie.





San Giovanni Teatino (PE)

**ABRUZZO**



**ALCHIMIA**  
*cantina usfava*

**Matteo Cacciagrano**, dopo una lunga esperienza all'interno del mondo del vino naturale, sia con collaborazioni con altri vignaioli Italiani e Spagnoli, sia come enotecario, decide di aprire la sua Cantina a San Giovanni Teatino, Abruzzo.

Le uve sono acquistate da **piccoli contadini** che non utilizzano **nessun trattamento** chimico per i propri vigneti, nella Valle Peligna (patria del Montepulciano d'Abruzzo) e nella Val Pescara.

In cantina l'uva fermenta spontaneamente senza assoluto utilizzo di alcun coadiuvante. Gli affinamenti sono effettuati in contenitori di vetroresina. Il vino, infine, viene imbottigliato senza chiarifiche, filtrazioni e senza solforosa aggiunta.







## Quarto Vuoto

cl 75

**Produttore** | Alchimia Cantina Urbana

**Regione** | Abruzzo

**Denominazione** | Trebbiano D'Abruzzo

**Vitigno** | Trebbiano D'Abruzzo 100%

**Gradazione** | 11,2 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione spontanea in tini aperti senza contatto con le bucce

**Affinamento** | Vetroresina. Senza chiarifiche e/o filtrazioni e senza solfiti aggiunti



## Pietra Filosofale

cl 75

**Produttore** | Alchimia Cantina Urbana

**Regione** | Abruzzo

**Denominazione** | Rosato

**Vitigno** | Montepulciano d'Abruzzo 100%

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione spontanea in tini aperti senza contatto con le bucce

**Affinamento** | Vetroresina. Senza chiarifiche e/o filtrazioni e senza solfiti aggiunti



## Brutal

cl 75

**Produttore** | Alchimia Cantina Urbana

**Regione** | Abruzzo

**Denominazione** | Rosso

**Vitigno** | Montepulciano d'Abruzzo 100%

**Gradazione** | 14,5 % vol

**Vinificazione** | Vendemmia a ottobre avanzato e fermentazione spontanea. Il 20% delle uve è fermentato a grappolo intero

**Affinamento** | Vetroresina. Senza chiarifiche e/o filtrazioni e senza solfiti aggiunti





Fra i Monti è il progetto che vede la realizzazione dei sogni di **Rocco Toti e Benedetto Leone**, due giovani appassionati di vino che nel 2018 decidono di recuperare alcuni vecchi vigneti situati a Terelle a circa 1000 metri di altitudine, nella Valle di Comino tra i monti della ciociaria.

Gran parte del loro lavoro si concentra sulla conservazione di alcune varietà particolari: una autoctona il **"Maturano"** un'uva bianca recuperata da alcuni vecchi vigneti che versavano in stato di abbandono e poi il **"Semillon"** vitigno importato dalla Francia in epoca napoleonica come il *Cabernet Sauvignon*, recuperato anch'esso da un vigneto dimenticato. **Agricoltura biologica** in campo, fermentazioni spontanee su lieviti indigeni ed affinamenti in anfora in cantina. I vini di "Fra i Monti" raccontano il territorio in maniera autentica.





## A la Volée

cl 75

**Produttore** | Fra i Monti

**Regione** | Lazio

**Denominazione** | Vino Bianco  
Frizzante rifermentato in  
bottiglia

**Vitigno** | Semillon 100%

**Gradazione** | 11,5 % vol

**Vinificazione** | Vino base è ottenuto da uve Semillon raccolte insieme, diraspate e fermentate con le bucce per quattro giorni. Per la rifermentazione in bottiglia viene utilizzato lo stesso mosto conservato in congelatore fino alla primavera successiva, periodo in cui avviene la presa di spuma. Rifermentato in bottiglia, senza aggiunta di lieviti, solfiti e zuccheri, non filtrato e non sboccato

**Affinamento** | Anfora per 8 mesi e 4 mesi di bottiglia



## Tinto di Rosso

cl 75

**Produttore** | Fra i Monti

**Regione** | Lazio

**Denominazione** | Vino Rosato  
Frizzante rifermentato in  
bottiglia

**Vitigno** | Merlot 100%

**Gradazione** | 11,5 % vol

**Vinificazione** | Vino base è ottenuto da uve Merlot raccolte insieme, diraspate e fermentate con le bucce per quattro giorni. Per la rifermentazione in bottiglia viene utilizzato lo stesso mosto conservato in congelatore fino alla primavera successiva, periodo in cui avviene la presa di spuma. Rifermentato in bottiglia, senza aggiunta di lieviti, solfiti e zuccheri, non filtrato e non sboccato

**Affinamento** | Anfora per 8 mesi e 4 mesi di bottiglia



## Sempre in due

cl 75

**Produttore** | Fra i Monti

**Regione** | Lazio

**Denominazione** | Vino Bianco

**Vitigno** | Maturano 100%

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Vino bianco ottenuto dalla fermentazione spontanea con i soli lieviti indigeni di uve a bacca bianca senza controllo della temperatura. Le bucce sono rimaste a contatto per 8 giorni in anfore aperte con follature manuali

**Affinamento** | Anfora per 8 mesi e 4 mesi di bottiglia





## Bianco di Civita cl 75

**Produttore** | Fra i Monti

**Regione** | Lazio

**Denominazione** | Vino Bianco

**Vitigno** | 100% Fiano

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Vino bianco ottenuto dalla fermentazione spontanea con i soli lieviti indigeni di uve a bacca bianca senza controllo della temperatura. Le bucce sono rimaste a contatto per 8 giorni in anfore aperte con follature manuali

**Affinamento** | Anfora per 10 mesi e 4 mesi di bottiglia



## Rivoluzione Cabernicana cl 75

**Produttore** | Fra i Monti

**Regione** | Lazio

**Denominazione** | Vino Rosso

**Vitigno** | Cabernet Sauvignon 100%

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | L'uva raccolta in cassetta viene diraspata e resta in tino aperto per 10 giorni. Fermentazione spontanea e nessuna filtrazione

**Affinamento** | Acciaio per 6 mesi e 4 mesi di bottiglia



## Una al Giorno cl 75

**Produttore** | Fra i Monti

**Regione** | Lazio

**Denominazione** | Vino Rosso

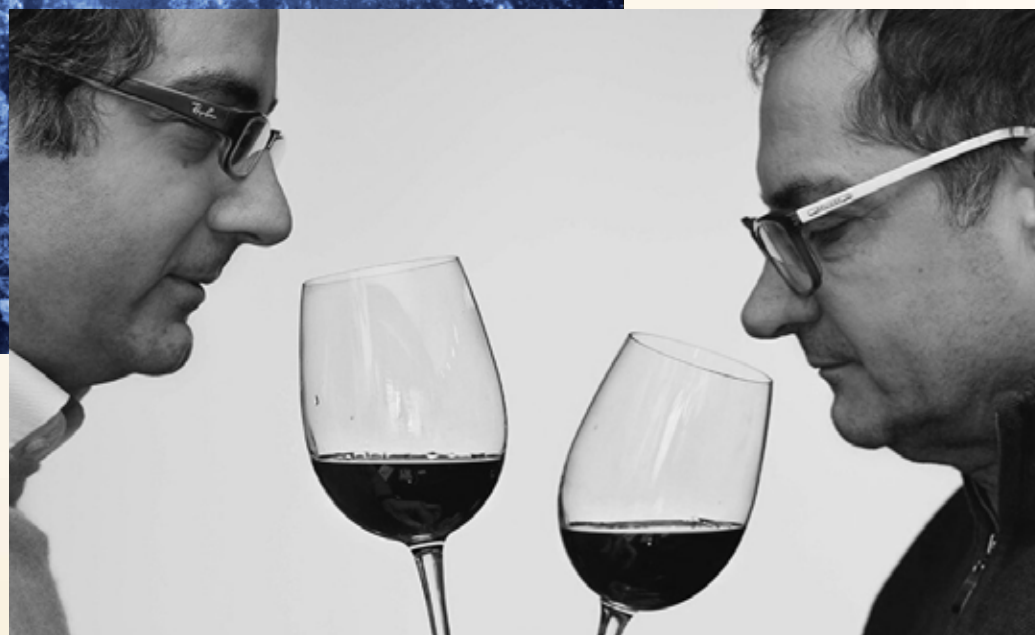
**Vitigno** | Merlot 100%

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | L'uva raccolta in cassetta viene diraspata e resta in tino aperto per 20 giorni. Fermentazione spontanea e nessuna filtrazione

**Affinamento** | Vasche di vetroresina per 8 mesi e 4 mesi di bottiglia





DE'GAETA

L'azienda si trova a Castelvete sul Calore (AV), nell'areale del **Taurasi**, in una zona quindi altamente vocata alla viticoltura. Le vigne sono adagate sul crinale di una collina fuori dal centro del paese, completamente immerse nel verde di una natura incontaminata. Fanno da cornice al vigneto i monti dell'**Appennino Irpino**.

Praticano una viticoltura rispettosa dell'ambiente e della natura. Da sempre sono stati applicati i principi dell'**agricoltura biologica**, ma soprattutto si è data grande attenzione ai mutamenti della natura, cercando di volta in volta di assecondarne le esigenze.

Le ragioni di queste scelte risiedono nell'ambizione di "dare vita" a dei vini dal carattere e dall'identità forti, vini di territorio, che sono piena espressione del luogo in cui nascono e maturano.







## De'Gaeta Bianco cl 75

**Produttore** | De'Gaeta

**Regione** | Campania

**Denominazione** | Vino Bianco da  
Uva Fiano Biologico

**Vitigno** | Fiano 100%

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Macerazione e  
fermentazione di circa 21 giorni

**Affinamento** | 9 mesi in acciaio su  
fecce fini



## Fiano di Avellino riserva docg cl 75

**Produttore** | De'Gaeta

**Regione** | Campania

**Denominazione** | Vino Bianco da  
Uva Fiano di Avellino

**Vitigno** | Fiano di Avellino 100%

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Lavorazione delle  
uve diraspate e spostate in pressa  
per una pressatura soffice al riparo  
dall'ossigeno - fermentazione in  
acciaio a temperatura controllata

**Affinamento** | Acciaio su fecce fini  
per 15 mesi - in bottiglia per almeno  
2 mesi







## De'Gaeta Irpinia Campi Taurasini DOC 2017 cl 75

**Produttore** | De'Gaeta

**Regione** | Campania

**Denominazione** | Irpinia  
Campi Taurasini DOC

**Vitigno** | Aglianico 100%

**Gradazione** | 14,5 % vol

**Vinificazione** | Macerazione  
lunga di 21 giorni

**Affinamento** | 20 mesi in  
acciaio



## ioínv cl 75

**Produttore** | De'Gaeta

**Regione** | Campania

**Denominazione** | Irpinia  
Campi Taurasini DOC

**Vitigno** | Aglianico 100%

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Macerazione  
lunga di 21 giorni in anfora da  
500 litri

**Affinamento** | 12 mesi in  
anfora su fecce fini, poi  
acciaio



## Duecape cl 75

**Produttore** | De'Gaeta

**Regione** | Campania

**Denominazione** | ITaurasi  
DOCG

**Vitigno** | Aglianico 100%

**Gradazione** | 14 % vol

**Vinificazione** | Macerazione  
lunga di 21 giorni

**Affinamento** | 24 mesi in  
acciaio, 12 mesi in tonneaux  
da 500 litri





Weil am Rhein (LÖ)

**GERMANIA**



## *Weingut am Schlipf Schneider*

L'azienda si trova nella regione di Baden nel triangolo tra Alsazia, Francia, Basilea e Svizzera, nel cuore della **Foresta Nera**.

Oggi Johannes e Cristoph si prendono cura dei vigneti di famiglia, raccogliendo l'eredità di un'azienda tramandata attraverso sei generazioni di viticoltori, dal 1892. Tutto questo si traduce una visione chiara del vino e un **approccio minimalista in vendemmia** — *completamente manuale* — rese molto ridotte, lavorazione attenta, lunga conservazione sulle fecce fini, nessun prodotto chimico e interventi minimi durante la coltivazione e la vinificazione. Diversità di appezzamenti (frutteti e siepi selvatiche), pendenze, terreni calcarei e condizioni climatiche uniche, combinate all'esperienza dei produttori danno vita a vini che sono dei gioielli enologici da caratteristiche emozionanti con eleganti sfumature che solo questo ricco terroir può apportare. In buona sostanza... Ci piacciono da morire!





# Weingut am Schlipf Schneider



## Rosè Spätburgunder Vom Kalkstein

cl 75

**Produttore** | Weingut am Schlipf - Schneider

**Regione** | Germania, Baden

**Denominazione** | VPD Gutswein

**Vitigno** | Pinot Nero

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Pressatura soffice, fermentazione spontanea in botti di legno

**Affinamento** | 18 mesi in acciaio inox



## Le Blanc Vom Kalkstein

cl 75

**Produttore** | Weingut am Schlipf - Schneider

**Regione** | Germania, Baden

**Denominazione** | VPD Gutswein

**Vitigno** | 60% Pinot Bianco, 40% Chardonnay

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Pressatura a grappolo intero e fermentazione spontanea con lieviti indigeni

**Affinamento** | 18 mesi in acciaio inox e botti di rovere francese



## Spätburgunder Vom Kalkstein

cl 75

**Produttore** | Weingut am Schlipf - Schneider

**Regione** | Germania, Baden

**Denominazione** | VPD Gutswein

**Vitigno** | Pinot Nero

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione per circa 3 settimane

**Affinamento** | 24 mesi in acciaio inox e botti di rovere francese





Ankaran (KP)

**SLOVENIA**



# Gordia®

L'azienda vinicola Gordia si trova nella regione Slovenska Istra in Slovenia.

"Gordia" è il nome indigeno della zona sopra Ancarano, proprio di fronte al mare, coltiva 3,5-5 ettari di vigneti su suolo marnoso che ne esalta l'espressione varietale. Biologica dal 2011, adotta tecniche naturali, aderisce ai protocolli di coltivazione biologica, privilegiando l'uso esclusivo di solforosa naturale e fermentazioni con lieviti indigeni. La vinificazione è artigianale: macerazioni prolungate, uso di anfore e botti, senza filtrazione né chiarifica. La produzione, limitata e raffinata (**Malvazija, Amphora, Natural Bubbles, Refošk, Damigiana**), racconta il territorio con sincerità e personalità, privilegiando equilibrio ambientale e salubrità del suolo. Tutti i vini sono prodotti senza l'utilizzo di prodotti enologici. La ricca tradizione millenaria, le varietà autoctone e il terreno dell'Istria slovena conferiscono ai loro vini un gusto e una freschezza unici.







## Light Orange

cl 75

**Produttore** | Gordia

**Regione** | Slovenia

**Produzione** | Vigneto ubicato nella regione vinicola della Primorska. Posizione: Colombano sopra Ancarano. Altitudine: tra i 90 e i 130 m s.l.m. Suolo: marna Esposizione: Sud-Est, Sud, Sud-Ovest

**Denominazione** | Slovenska Istra

**Vitigno** | Malvasia Istriana, Pinot Grigio, Moscato Bianco

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione spontanea e macerazione per 60 giorni a temperatura non controllata in serbatoi in acciaio inox, follatura manuale 3 volte al giorno

**Affinamento** | Affinamento in vasche di acciaio inox



## Light Red

cl 75

**Produttore** | Gordia

**Regione** | Slovenia

**Produzione** | Vigneto di 14 anni piantato su flysch ad un'altitudine compresa tra 100 e 120 metri. Il vigneto ha una spettacolare forma ad anfiteatro, esposto a sud-ovest, con una splendida vista sul Golfo di Capodistria

**Denominazione** | Slovenska Istra

**Vitigno** | Refosco, Merlot

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione spontanea e macerazione per 35 giorni in serbatoi in acciaio inox

**Affinamento** | 36 mesi in botte di rovere





## Amfora

cl 75

**Produttore** | Gordia

**Regione** | Slovenia

**Produzione** | Vigneto ubicato nella regione vinicola della Primorska. Posizione: Colombano sopra Ancarano. Altitudine: tra i 90 e i 130 m s.l.m. Suolo: marna Esposizione: Sud-Est, Sud, Sud-Ovest

**Denominazione** | Slovenska Istra

**Vitigno** | Malvasia Istriana, Pinot Grigio, Moscato Bianco

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione spontanea e macerazione per 120 giorni a temperatura non controllata, follatura manuale 3 volte al giorno

**Affinamento** | Affinamento 24 mesi in botte di rovere



## Natural Bubbles

Rosè

cl 75

**Produttore** | Gordia

**Regione** | Slovenia

**Produzione** | Vigneto ubicato nella regione vinicola della Primorska. Posizione: Colombano sopra Ancarano. Altitudine: tra i 90 e i 130 m s.l.m. Suolo: marna Esposizione: Sud-Est, Sud, Sud-Ovest

**Denominazione** | Slovenska Istra

**Vitigno** | Refosco, Merlot

**Gradazione** | 10 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione in serbatoi di acciaio inox

**Affinamento** | Rifermentazione in bottiglia

Gor<sup>®</sup>  
di  
a



# Francia



## **Champagne**

*Fabrice Bertemès, Champagne  
Daniel Deheurles*

## **Alsace**

*Le Felsberg*

## **Val de Loire**

*Haute Perche, Domaine Amirault,  
François Le Saint, Bonnet-Huteau,  
Domain de L'R*

## **Bourgogne**

*Croix St. Jacques, Grivot Goisot,  
Domaine Philippe Girard, Domaine  
Aimè Blouzard*

## **Jura**

*Domaine Pierre Richard, Domaine  
Eric Thill*

## **Bordeaux**

*Château Brethous*

## **Ardèche - Vallée du Rhône**

*Château de la Selve, Domaine  
Duseigneur*

## **Provence**

*Domaine la Navicelle*





FABRICE  
BERTEMÈS  
CHAMPAGNE

Da quattro generazioni, la **famiglia Bertemès** è stata in grado di adattare i metodi artigianali e tradizionali per garantire una **produzione di altissima qualità** e continuare a creare dei vini autentici con una netta impronta territoriale. Tutti i loro champagne sono interamente realizzati da uve dei loro vigneti di proprietà e invecchiati nelle loro cantine. Tutti i vigneti sono distribuiti sui comuni di **Trépail, Avenay Val-d'Or e Mailly Classificati Premier Cru e Grand Cru**, è essenzialmente composto da uve **Chardonnay** e **Pinot Nero**. I loro vini si contraddistinguono per la grande eleganza e territorialità.





# FABRICE BERTEMÈS CHAMPAGNE



## Un + Un Champagne Brut

cl 75

**Produttore** | Fabrice Bertemès

**Regione** | Champagne, Francia

**Denominazione** | Champagne  
AOC Premier Cru

**Vitigno** | Chardonnay 80 %,  
Pinot Nero 20 %

**Dosaggio** | 7 g/l

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
con lieviti autoctoni

**Affinamento** | 40 mesi sui  
lieviti



## Racines 2 Champagne Brut

cl 75

**Produttore** | Fabrice Bertemès

**Regione** | Champagne, Francia

**Denominazione** | Champagne  
AOC Premier Cru

**Vitigno** | Chardonnay 90 %,  
Pinot Nero 10 %

**Dosaggio** | 7 g/l

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
con lieviti autoctoni

**Affinamento** | 36 mesi sui lieviti





FABRICE  
BERTEMÈS  
CHAMPAGNE



## Filigrane Champagne Extra-Brut

cl 75

**Produttore** | Fabrice Bertemès

**Regione** | Champagne, Francia

**Denominazione** | Champagne AOC  
Premier Cru

**Vitigno** | Chardonnay 95 %,  
Pinot Nero 5 %

**Dosaggio** | 3,5 g/l

Gradazione | 12 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
con lieviti autoctoni

**Affinamento** | 48 mesi sui lieviti



## Zero Dosage

cl 75

**Produttore** | Fabrice Bertemès

**Regione** | Champagne, Francia

**Denominazione** | Champagne  
AOC Premier Cru

**Vitigno** | 90% Chardonnay, 10%  
Pinot Nero

**Dosaggio** | 0 g/l

Gradazione | 12 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
con lieviti autoctoni

**Affinamento** | 48 mesi sui  
lieviti, successivamente 18 mesi  
in bottiglia dopo la sboccatura

**Prodotto** in esclusiva per  
D'Alesio Distribuzione





## Carat Blanc de Blancs Extra-Brut

cl 75

**Produttore** | Fabrice Bertemès

**Regione** | Champagne, Francia

**Denominazione** | Champagne AOC Premier Cru

**Vitigno** | Chardonnay 100 %

**Dosaggio** | 5 g/l

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione con lieviti autoctoni

**Affinamento** | 96 mesi sui lieviti



## La Trottier Blanc de Blancs Extra-Brut

cl 75

**Produttore** | Fabrice Bertemès

**Regione** | Champagne, Francia

**Denominazione** | Champagne AOC Premier Cru

**Vitigno** | Chardonnay 100 %

**Dosaggio** | 3 g/l

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione con lieviti autoctoni

**Affinamento** | 60 mesi sui lieviti

**1000 bottiglie** prodotte da una sola particella



## Le Champ De 8 Jours Blanc de Noirs Extra-Brut

cl 75

**Produttore** | Fabrice Bertemès

**Regione** | Champagne, Francia

**Denominazione** | Champagne AOC Grand Cru

**Vitigno** | Pinot Nero 100 %

**Dosaggio** | 3 g/l

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione con lieviti autoctoni

**Affinamento** | 60 mesi sui lieviti

**1000 bottiglie** prodotte da una sola particella



FABRICE  
BERTEMÈS  
CHAMPAGNE





CHAMPAGNE  
*Daniel*  
**DEHEURLES**  
*& Filles*

Di padre in figlio e di padre in figlie, la storia continua... Tenuta di famiglia in **Champagne**, viticoltori da 3 generazioni. Situata nel sud della Champagne, nella regione vinicola è la **Côte des Bar, a Celles-sur-Ource**, villaggio rinomato per il suo gran numero di produttori. Ad Oggi **Émilie** e **Véronique**, sono il futuro della tenuta. La successione è quindi assicurata, guardando al futuro, nel rispetto della tradizione, della qualità e dell'ambiente.

Il vigneto è composto da 15 appezzamenti, che beneficiano di esposizioni diverse tra loro, su diverse colline, portando così una maggiore diversità al futuro vino. Vengono Coltivati i tre vitigni **Champagne (Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier)**, ma anche **Pinot Bianco** (vitigno nobile e più raro), che in clima continentale e su terreni argillosi-calcarei ci permettono di produrre champagne eleganti e fruttati. Gli appezzamenti sono vinificati in tini separati per almeno 30 mesi, le fermentazioni avviene con lieviti indigeni (pied de cuve) e in vigna vengono seguiti i principi dell'agricoltura biologica.







## Reserve Blanc de Noirs Brut cl 75

**Produttore** | Daniel Deheurlles

**Regione** | Côte des Bar Champagne, Francia

**Denominazione** | Champagne AOC

**Vitigno** | Pinot Noir 100 %

**Dosaggio** | 9 g/l

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione con lieviti autoctoni in acciaio

**Affinamento** | 30 mesi sui lieviti in bottiglia



## Black Pearl Blanc de Noirs Extra-Brut cl 75

**Produttore** | Daniel Deheurlles

**Regione** | Côte des Bar Champagne, Francia

**Denominazione** | Champagne AOC

**Vitigno** | Pinot Noir 100 %

**Dosaggio** | 4,5 g/l

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione con lieviti autoctoni in acciaio

**Affinamento** | 40 mesi sui lieviti in bottiglia



## Prestige Brut cl 75

**Produttore** | Daniel Deheurlles

**Regione** | Côte des Bar Champagne, Francia

**Denominazione** | Champagne AOC

**Vitigno** | Chardonnay 60 %, Pinot Noir 40%

**Dosaggio** | 7 g/l

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione con lieviti autoctoni in acciaio

**Affinamento** | 48 mesi sui lieviti in bottiglia





Bernardvillé

**ALSACE / FRANCIA**



Le Felsberg  
VINS GEIGER KOENIG

Azienda vinicola di famiglia, situata a Bernardvillé: un pittoresco villaggio incastonato tra due colline con terroir unici. Eichelberg con il suo **terroir di rocce vulcaniche** e Schieferberg con i suoi **terreni di roccia scisto** derivante da segmenti argillosi e depositi marini.

L'azienda è composta da circa quaranta ettari di prati agroforestali permanenti e circa 13 ettari di vigneti disposti uno dopo l'altro, rappresentano una fila fittizia lunga 50 km. Ogni anno percorrono più di 700 km a piedi solo per il lavoro manuale sulle vigne! La tenuta Felsberg alleva una **quarantina di mucche delle Highlands**, fornendo così tutti i benefici ambientali dell'agricoltura mista – allevamento alle viti e alla naturalezza dei vini.

Un vero tesoro per il suolo, letame bovino biodinamico, ricco di comunità microbiche, gioca un ruolo fondamentale per combattere la degradazione dei suoli catturando il carbonio, in forme sistemi evoluti di stoccaggio (humus) che migliorano la naturale fertilità dei suoli e l'espressione dei vini. Tutte le operazioni viticole e di vinificazione avvengono nel rispetto dei disciplinari dell'**Agricoltura Biologica e Biodinamica**. Una vera perla rara dell'Alsazia, da scoprire e goderne!





## Cremant d'Alsace Brut cl 75

**Produttore** | Domaine du  
Felsberg – Geiger Koening

**Regione** | Alsace, Francia

**Denominazione** | AOP  
Cremant d'Alsace

**Vitigno** | Pinot bianco 50%,  
Chardonnay 50%

**Dosaggio** | 6 g/l

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
con lieviti autoctoni in  
acciaio, metodo tradizionale,  
sboccatura senza liqueur de  
tirage

**Affinamento** | 36 mesi sui  
lieviti in bottiglia



## Cremant d'Alsace Brut Rosé cl 75

**Produttore** | Domaine du  
Felsberg – Geiger Koening

**Regione** | Alsace, Francia

**Denominazione** | AOP  
Cremant d'Alsace

**Vitigno** | Pinot noir 100%

**Dosaggio** | 7 g/l

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione  
con lieviti autoctoni in  
acciaio, metodo tradizionale,  
sboccatura senza liqueur de  
tirage

**Affinamento** | 48 mesi sui  
lieviti in bottiglia



## Riesling Cathedrale 2021 cl 75

**Produttore** | Domaine du  
Felsberg – Geiger Koening

**Regione** | Alsace, Francia

**Denominazione** | AOP Riesling  
Alsace

**Vitigno** | Riesling 100%

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | in pressa  
diretta, la fermentazione  
alcolica è avvenuta a base  
di lievito madre autoctono  
prodotto nella tenuta

**Affinamento** | acciaio per 12/18  
mesi in bottiglia 6/8 mesi





## Pinot Gris Spitzheck 2021

cl 75

**Produttore** | Domaine du Felsberg – Geiger Koenig

**Regione** | Alsace, Francia

**Denominazione** | AOP Pinot Gris Alsace

**Vitigno** | Pinot gris 100%

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | in pressa diretta, la fermentazione alcolica è avvenuta a base di lievito madre autoctono prodotto nella tenuta

**Affinamento** | acciaio per 12/18 mesi in bottiglia 6/8mesi



## Riesling Eicherberg 2017

cl 75

**Produttore** | Domaine du Felsberg – Geiger Koenig

**Regione** | Alsace, Francia

**Denominazione** | AOP Riesling Alsace

**Vitigno** | Riesling 100%

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | in pressa diretta, la fermentazione alcolica è avvenuta a base di lievito madre autoctono prodotto nella tenuta

**Affinamento** | in botti esauste per 24 mesi e 48 mesi in bottiglia



## Gewurztraminer Spitzheck 2017

cl 75

**Produttore** | Domaine du Felsberg – Geiger Koenig

**Regione** | Alsace, Francia

**Denominazione** | AOP Gewurztraminer Alsace

**Vitigno** | Gewurztraminer 100%

**Gradazione** | 14 % vol

**Vinificazione** | in pressa diretta, la fermentazione alcolica è avvenuta a base di lievito madre autoctono prodotto nella tenuta

**Affinamento** | in botti esauste per 24 mesi e 48 mesi in bottiglia





## Broute en Train Pétillant Naturel 2022

cl 75

**Produttore** | Domaine du Felsberg – Geiger Koenig

**Regione** | Alsace, Francia

**Denominazione** | VDF

**Vitigno** | Moscato Alsaiano Varietà Ottonel

**Gradazione** | 11,6 % vol

**Vinificazione** | Prima fermentazione spontanea, 20% dell'uva in macerazione sulle bucce per 8 giorni. Il vino ha terminato la sua fermentazione in bottiglia ed è stato sboccato per eliminare la pietra tartarica naturale. Rigorosamente nessun input enologico

**Affinamento** | in bottiglia



## Riesling Eicherberg Nature 2022

cl 75

**Produttore** | Domaine du Felsberg – Geiger Koenig

**Regione** | Alsace, Francia

**Denominazione** | VDF

**Vitigno** | Riesling 100%

**Gradazione** | 12,8 % vol

**Vinificazione** | in pressa diretta, la fermentazione alcolica è avvenuta a base di lievito madre autoctono prodotto nella tenuta. Rigorosamente nessun input enologico

**Affinamento** | Anfora per 10/ 12 mesi e in bottiglia almeno 3 mesi



## Cuvée des Highlands Nature 2022

cl 75

**Produttore** | Domaine du Felsberg – Geiger Koenig

**Regione** | Alsace, Francia

**Denominazione** | VDF

**Vitigno** | Sylvaner 100%

**Gradazione** | 12,8 % vol

**Vinificazione** | in pressa diretta, la fermentazione alcolica è avvenuta a base di lievito madre autoctono prodotto nella tenuta. Trenta giorni di macerazione con rimontaggi periodici. Rigorosamente nessun input enologico

**Affinamento** | Anfora per 10/ 12 mesi e in bottiglia almeno 3 mesi





## Fusion Nature 2022

cl 75

**Produttore** | Domaine du  
Felsberg – Geiger Koenig

**Regione** | Alsace, Francia

**Denominazione** | VDF

**Vitigno** | Pinot Gris 100%

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Pinot gris di  
Eichelberg in infusione a freddo  
per 10 giorni senza diraspatura,  
il tutto senza alcun intervento  
enologico o filtrazione. La  
fermentazione alcolica è avvenuta  
a base di lievito madre autoctono  
prodotto nella tenuta

**Affinamento** | Acciaio per 10/ 12  
mesi e in bottiglia almeno 3 mesi



## Glou Glou 2022

cl 75

**Produttore** | Domaine du  
Felsberg – Geiger Koenig

**Regione** | Alsace, Francia

**Denominazione** | VDF

**Vitigno** | Pinot Noir 90%, Pinot  
Gris 10%

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Pinot Noir e  
Pinot Gris in infusione a freddo  
per 10 giorni senza diraspatura,  
il tutto senza alcun intervento  
enologico o filtrazione. La  
fermentazione alcolica è  
avvenuta a base di lievito  
madre autoctono prodotto  
nella tenuta

**Affinamento** | Acciaio per 10/  
12 mesi e in bottiglia almeno 3  
mesi





Saint Melaine sur Aubance

**VAL DE LOIRE / FRANCIA**



## HAUTE PERCHE

Domaine en Aubance

Situata nel cuore della valle dell'**Aubance**, a soli 10 km da Angers, sui terroir dell'Anjou Noir, la tenuta Haute Perche si estende su 35 ettari di terreni vivi, coltivati secondo il metodo biodinamico. Il domaine nasce negli anni '60 e nel 2019 viene acquisito da Thierry Denjean, un amante dell'arte di vivere alla francese e del buon vino. Nel 2022 entra a far parte del progetto viticoltore svizzero che si unisce a Thierry nella gestione dell'azienda, l'idea è di rivelare nei loro vini l'espressione audace di ogni terroir e creare un laboratorio di vinificazione sperimentale. La tenuta produce e vinifica uve destinate a vini sinceri e schietti, **biologici e biodinamici**, sottili ed eleganti. Le vigne sono distribuite su tre isole costituite da terroir ricchi e unici, definiti dalla loro esposizione, dal loro sottosuolo e dalla loro pendenza. Le vinificazioni sono molto precise e poco interventiste, con microdosi di solforosa se necessario. L'Haute Perche è l'incarnazione del terroir di Aubance dove la dolcezza del fiume si fonde con la forza dello scisto.





# HAUTE PERCHE

Domaine en Aubance



## Crémant de Loire Blanc Brut cl 75

**Produttore** | Domaine Haute Perche

**Regione** | Val de Loire, Francia

**Denominazione** | Aoc Crémant de Loire

**Vitigno** | Chenin 50 %, Chardonnay 50%

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Dosaggio** | 7 g/l

**Vinificazione** | Uva viene pressata in grappoli interi, decantazione a freddo e presa di spuma

**Affinamento** | 18 mesi sui lieviti in bottiglia



## Crémant de Loire Brut Rosé cl 75

**Produttore** | Domaine Haute Perche

**Regione** | Val de Loire, Francia

**Denominazione** | Aoc Crémant de Loire

**Vitigno** | Cabernet Franc 50 %, Grolleau noir 50%

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Dosaggio** | 7 g/l

**Vinificazione** | Uva viene pressata in grappoli interi, decantazione a freddo e presa di spuma

**Affinamento** | 24 mesi sui lieviti in bottiglia



# HAUTE PERCHE

Domaine en Aubance



## Anjou Blanc cl 75

**Produttore** | Domaine Haute Perche

**Regione** | Val de Loire, Francia

**Denominazione** | Aoc Anjou Blanc

**Vitigno** | Chenin Blanc 100%

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Pressatura diretta lenta e controllata. Separazione dei succhi di gocciolamento e spremitura del succo che esce dalla pressa. Fermentazione con lieviti autoctoni in tini di acciaio inox termoregolato

**Affinamento** | Acciaio e in bottiglia presso la cantina sotterranea



## Anjou Gamay cl 75

**Produttore** | Domaine Haute Perche

**Regione** | Val de Loire, Francia

**Denominazione** | Aoc Anjou Rouge

**Vitigno** | Gamay 100%

**Gradazione** | 11,5 % vol

**Vinificazione** | Macerazione semi-carbonica a grappoli interi. Fermentazione con lieviti autoctoni in tini di acciaio inox termoregolato

**Affinamento** | acciaio e cemento



## Anjou Rouge cl 75

**Produttore** | Domaine Haute Perche

**Regione** | Val de Loire, Francia

**Denominazione** | Aoc Anjou Rouge

**Vitigno** | Cabernet Franc 100%

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Macerazione tradizionale delle bucce. Fermentazione con lieviti autoctoni in tini di acciaio inox a temperatura controllata

**Affinamento** | Acciaio e cemento





# HAUTE PERCHE

Domaine en Aubance



## Chardonnay

cl 75

**Produttore** | Domaine Haute Perche

**Regione** | Val de Loire, Francia

**Denominazione** | Aoc Chardonnay

**Vitigno** | Chardonnay 100%

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Pressatura diretta lenta e controllata. Separazione dei succhi di gocciolamento e spremitura del succo che esce dalla pressa. Fermentazione con lieviti autoctoni in tini di acciaio inox termoregolato

**Affinamento** | Acciaio e in bottiglia presso la cantina sotterranea



## Rosé de Loire

cl 75

**Produttore** | Domaine Haute Perche

**Regione** | Val de Loire, Francia

**Denominazione** | Aoc Rosé de Loire

**Vitigno** | Cabernet franc 40 %, Grolleau 30%, Gamay 30 %

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Assemblaggio ottenuto dalla spremitura diretta e dalla macerazione delle bucce. Fermentazione con lieviti autoctoni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

**Affinamento** | Acciaio e bottiglia



# HAUTE PERCHE

Domaine en Aubance



## Jus de raisin Blanc No Alcol

cl 75

**Produttore** | Domaine Haute Perche

**Regione** | Val de Loire, Francia

**Denominazione** | Pétillant blanc

**Vitigno** | Chenin 100%

**Gradazione** | NO ALCOL

**Vinificazione** | Succo d'uva  
effervescente, senza zuccheri aggiunti



## Jus de raisin Rosé No Alcol

cl 75

**Produttore** | Domaine Haute Perche

**Regione** | Val de Loire, Francia

**Denominazione** | Pétillant rosé

**Vitigno** | Gamay, Cabernet

**Gradazione** | NO ALCOL

**Vinificazione** | Succo d'uva  
effervescente, senza zuccheri aggiunti



Saint-Nicolas-de-Bourgueil

**VAL DE LOIRE / FRANCIA**



*Agnès* **AMIRAULT** *Xavier*  
VIGNERONS

Con sede a Saint Nicolas de Bourgueil, nel cuore dei vigneti della Loira, la tenuta è stata la culla della famiglia Amirault per più di 180 anni e oggi è portata avanti da Agnès e Xavier. Il microclima della regione la rende un terroir perfetto per la coltivazione della vite e per apprezzare l'espressione stessa del terroir. L'azienda ha una lunga e ricca storia di produzione di vini di alta qualità, utilizzando metodi di **coltivazione biologici e biodinamici**. La filosofia di coltivazione si basa sulla sostenibilità e sul rispetto per l'ambiente. Le viti sono coltivate utilizzando metodi naturali e senza l'utilizzo di pesticidi e fertilizzanti chimici in modo di dar vita a vini vivi di suoli vivi. I vini fermentati con lieviti indigeni, vengono prodotti utilizzando solo le migliori uve provenienti da vigneti di proprietà, selezionate manualmente in modo da garantire il **massimo controllo sulla qualità del prodotto**. Questo domaine rappresenta un vero e proprio gioiello della regione della Loira, apprezzato dagli esperti del settore per la sua filosofia di coltivazione sostenibile e le tecniche di vinificazione artigianali e precise, che permettono di ottenere vini di grande eleganza e raffinatezza.







## La ferme des fontaines

cl 75

**Produttore** | Domaine Amirault

**Regione** | Val de Loire, Francia

**Denominazione** | Aoc Anjou Rouge

**Vitigno** | Cabernet Franc 100%

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione solo con lieviti indigeni, seguita da macerazione in vasche di acciaio inox per 2 settimane. Non c'è filtrazione e non vengono aggiunti solfiti

**Affinamento** | 18 mesi in cemento, 6 in bottiglia



## La ferme des fontaines

cl 75

**Produttore** | Domaine Amirault

**Regione** | Val de Loire, Francia

**Denominazione** | Aoc Anjou Blanc

**Vitigno** | Chenin Blanc 100%

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione solo lieviti autoctoni in tini di acciaio inox, leggero travaso a fine fermentazione per rimuovere le fecce. Solforosa inferiore ai 30 Mg/L

**Affinamento** | 10 mesi in cemento, 6 in bottiglia





**Pet`Night**  
cl 75

**Produttore** | Domaine Amirault

**Regione** | Val de Loire, Francia

**Denominazione** | VDF

**Vitigno** | Chenin Blanc 100%

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Uva viene pressata in grappoli interi, decantazione a freddo molto delicata, e presa di spuma

**Affinamento** | 18 mesi sui lieviti in bottiglia



**Crémant de Loire**  
**Armantine**  
cl 75

**Produttore** | Domaine Amirault

**Regione** | Val de Loire, Francia

**Denominazione** | Aoc Crémant de Loire

**Vitigno** | Chenin Blanc 100%

**Dosaggio** | 7 g/l

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Uva viene pressata in grappoli interi, decantazione a freddo molto delicata e presa di spuma

**Affinamento** | 24 mesi sui lieviti in bottiglia





## Les Quarterons Blanc

cl 75

**Produttore** | Domaine Amirault

**Regione** | Val de Loire, Francia

**Denominazione** | Aoc Anjou Blanc

**Vitigno** | Chenin Blanc 100%

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione solo utilizzando solo lieviti indigeni in vasche di acciaio inox, a bassa temperatura, tra 15°C e 17°C per conservare tutta la finezza aromatica

**Affinamento** | 12 mesi 50% in botti di rovere 50% in Anfora – Batonnages periodici. 6 in bottiglia



## Les Quarterons Rouge

cl 75

**Produttore** | Domaine Amirault

**Regione** | Val de Loire, Francia

**Denominazione** | Aoc Anjou Rouge

**Vitigno** | Cabernet Franc 100%

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione solo utilizzando solo lieviti indigeni in vasche di acciaio inox, a bassa temperatura, tra 15°C e 17°C per conservare tutta la finezza aromatica

**Affinamento** | 12 mesi in vasche di cemento 6 mesi in bottiglia



## Les Vieilles Vignes

cl 75

**Produttore** | Domaine Amirault

**Regione** | Val de Loire, Francia

**Denominazione** | Aoc Anjou Rouge

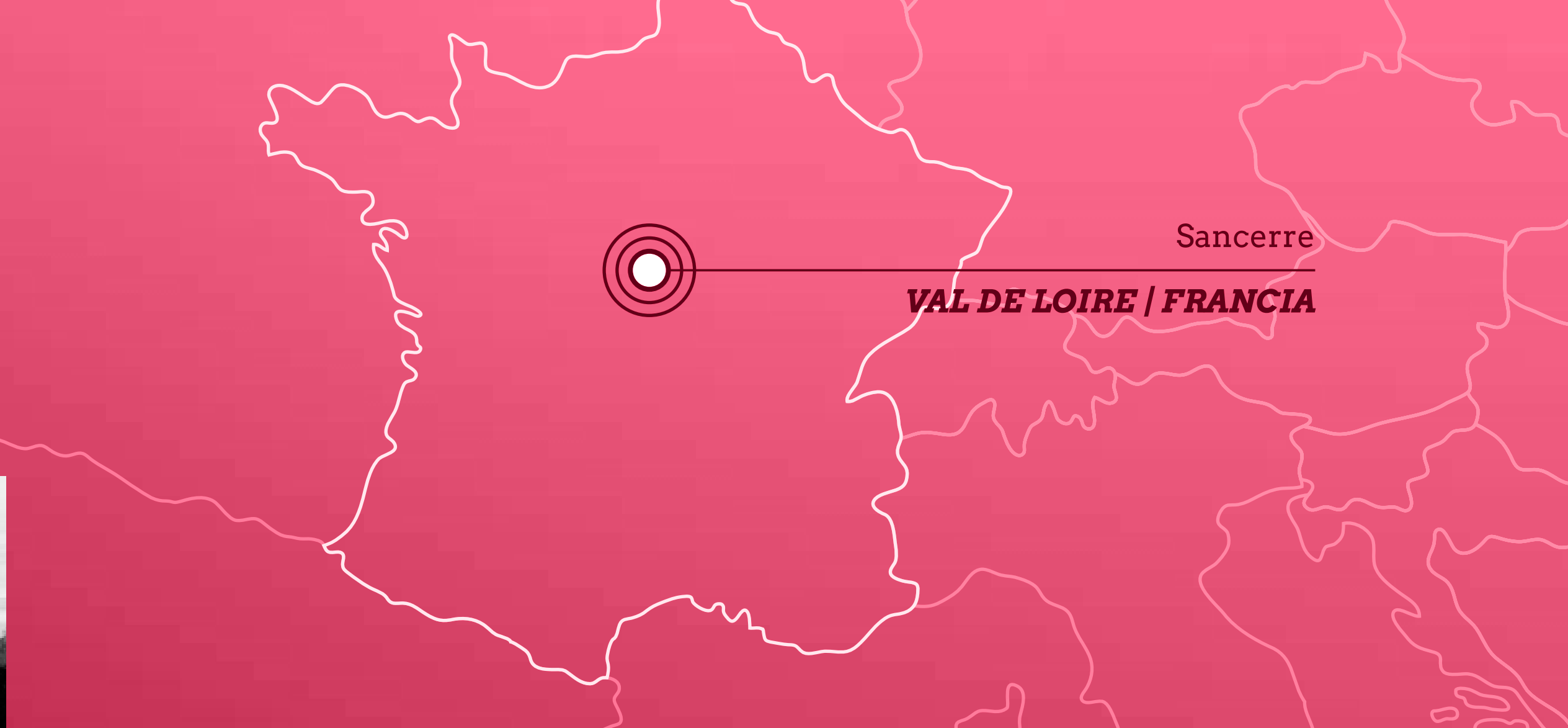
**Vitigno** | Cabernet Franc 100%

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Le uve delle vigne con più di 55 anni dei migliori vigneti vengono fermentate utilizzando solo lieviti indigeni in vasche di acciaio inox dove fermentano per 3/5 settimane

**Affinamento** | 18/24 mesi in botti di legno da 500 l il 75 % di secondo e terzo passaggio e 25% botti nuove a seguire almeno 6 mesi in bottiglia





Sancerre

**VAL DE LOIRE / FRANCIA**

## *François Le Saint*

Il vigneto è per l'80% del nobile e antico vitigno **Sauvignon** e per il resto dal più delicato ed elegante dei vitigni rossi, il **Pinot Noir**. Alla tenuta è condotta una coltivazione artigianale e tradizionale della vigna con uno sforzo per rispettare al massimo l'ambiente, di conseguenza più dei 3/4 del lavoro è fatto manualmente. La filosofia della tenuta è il rispetto del terroir, la **biodinamica** è stata adottata nella vigna come in cantina dall'inizio degli anni 2000. La resa media è di 50hl/ettaro.

Il raccolto della vendemmia viene diraspato e poi portato alla pressa pneumatica con tappeto per rispettare al massimo l'integrità dell'acino.

La vinificazione è naturale e la fermentazione con lieviti indigeni. Per i lavori in cantina si rispetta il ritmo del **calendario lunare**.





# François Le Saint



## **Pouilly-Fumé** cl 75

**Produttore** | François Le Saint

**Regione** | Val de Loire, Francia

**Denominazione** | Sauvignon Blanc

**Vitigno** | Sauvignon 100 %

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Naturale e fermentazione con lieviti indigeni

**Affinamento** | Tradizionale, in tini di acciaio inossidabile



## **Sancerre Rouge** cl 75

**Produttore** | François Le Saint

**Regione** | Val de Loire, Francia

**Denominazione** | Pinot Noir

**Vitigno** | Pinot Noir 100 %

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Macerazione a freddo per 8 giorni, poi fermentazione con lieviti indigeni

**Affinamento** | Malolattica e maturazione in vasca 12 mesi



# François Le Saint



## Sancerre Calcaire cl 75

**Produttore** | François Le Saint

**Regione** | Val de Loire, Francia

**Denominazione** | Sauvignon Blanc "Calcaire"

**Vitigno** | Sauvignon 100 %

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione in lieviti indigeni

**Affinamento** | in tini di acciaio inossidabile



## Sancerre Silex cl 75

**Produttore** | François Le Saint

**Regione** | Val de Loire, Francia

**Denominazione** | Sauvignon Blanc "Silex"

**Vitigno** | Sauvignon 100 %

**Gradazione** | 13 % vol

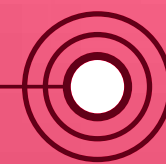
**Vinificazione** | Naturale e fermentazione con lieviti indigeni

**Affinamento** | 3-4 anni in tini di acciaio inossidabile



Sèvre et Maine - Muscadet

**VAL DE LOIRE / FRANCIA**



**BONNET-HUTEAU**

VIGNERONS

La tenuta **Bonnet-Huteau** è situata nel cuore del Muscadet e della denominazione Sèvre et Maine. Produce il **"Muscadet"** da più di 150 anni sul sito di una dimora medievale che fu all'origine del comune di Chapelle-Heulin.

La famiglia Bonnet-Huteau gestisce i vigneti di 40 ettari da 4 generazioni. Si applica per sviluppare tutta la gamma di sapori dell'alta espressione del **Muscadet Sèvre et Maine** e ad esprimere la mineralità di ogni terroir : **gneiss, micascisti, amfibolita e granito**.

La viticoltura rispettosa del suolo e della natura (aratura, fertilizzazione organica, trattamenti a base di stimolanti vegetali, certificata agricoltura biologica dal 2005) è evoluta verso pratiche della biodinamica.

La limitazione della resa e la vendemmia manuale seguiti di una pressatura lenta permettono una fermentazione naturale dell'uva.

I Muscadet Bonnet-Huteau, imbottigliati dopo un affinamento sulle fecce fini con una minima dose di solfiti vi invitano senza moderazione alla scoperta del vigneto di Nantes.





**BONNET-HUTEAU**  
VIGNERONS



## **Les Bonnets blancs**

cl 75

**Produttore** | Domain Bonnet-Huteau

**Regione** | Sèvre et Maine, Muscadet, Francia

**Denominazione** | Melon de Bourgogne (Muscadet)

**Vitigno** | Melon de Bourgogne (Muscadet) 100%

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Tradizionale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni con controllo della temperatura in vasca di cemento interrata

**Affinamento** | sulle fecce per 6 mesi in vasca di cemento interrata



## **Clos Moulin Chartrie**

cl 75

**Produttore** | Domain Bonnet-Huteau

**Regione** | Sèvre et Maine, Muscadet, Francia

**Denominazione** | Melon de Bourgogne (Muscadet)

**Vitigno** | Melon de Bourgogne (Muscadet) 100%

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Le migliori uve di una sola particella (Clos Moulin Chartrie) vengono fermentate spontaneamente con lieviti indigeni con controllo della temperatura in vasca di cemento interrata

**Affinamento** | sulle fecce per 10/12 mesi in vasca di cemento interrata





## DOMAINE DE ' L'R

*Frédéric Sigonneau*

Il Domaine de L' R si estende su una vasta pianura di ghiaia sulla riva destra della Vienne, nel cuore della denominazione **Chinon**.

Il vignaiolo, Frédéric Sigonneau, dopo un percorso iniziatico che l'ha portato **fino alla Spagna**, torna in Touraine nel 2004 e crea nel 2007 la sua tenuta nei vestigi della tenuta familiare a Cravant les Coteaux. Dall'inizio, ha scelto di adottare una coltivazione in **biologico** per i suoi Cabernet Franc favorisce una coltivazione senza erbicidi e insetticidi dove le terre sono trattate essenzialmente al rame e zolfo. Durante la vendemmia, la **raccolta** viene fatta **a mano** e l'uva è trasportata in casse.

In cantina, la messa in vasca si fa **per gravità**, i rimontaggi sono brevi e i lieviti indigeni.







## Canal des Grands Pièces

cl 75

**Produttore** | Domaine De l'R

**Regione** | Val de Loire/Chinon, Francia

**Denominazione** | VDF

**Vitigno** | Cabernet Franc

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione in vasca di cemento grezzo con leggeri rimontaggi quotidiani brevi, temperature controllate, fermentazione malolattica in vasca di cemento, leggeri travasi

**Affinamento** | in cemento sulle fecce per 7 mesi



## Chinon "Blanc de Chenin"

cl 75

**Produttore** | Domaine De l'R

**Regione** | Val de Loire/Chinon, Francia

**Denominazione** | AOC Chinon

**Vitigno** | Chenin Blanc

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione in vasca d'acciaio con leggeri rimontaggi quotidiani brevi, temperature controllate, fermentazione malolattica, leggeri travasi, affinamento sulle fecce 7 mesi. SO2 libero <25mg/l

**Affinamento** | in acciaio sulle fecce per 7 mesi



DOMAINE DE  
'  
L'R  
*Frédéric Sigonneau*

## SO2

cl 75

**Produttore** | Domaine De l'R

**Regione** | Val de Loire/Chinon, Francia

**Denominazione** | VDF

**Vitigno** | Cabernet Franc

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione alcolica in vasca di acciaio con pigiatura coi piedi quotidiani per 3 settimane, fermentazione malolattica in vasca di acciaio, non ci sono travasi ne filtrazioni, ne SO2

**Affinamento** | in acciaio per 6 mesi



Joigny

**BOURGOGNE / FRANCIA**



“

*Una Croce come un incrocio, un crocevia di percorsi. Un punto di ritrovo e un punto di partenza per la continuazione di un viaggio.*

## CROIX *St.* JACQUES

Le prime tracce dei vini di questo Domaine si hanno già nel 1082 testimonianze ne raccontano la presenza sulle tavole dei re.

Nel 1990, **Michel Lorain**, chef tre stelle, acquista la proprietà e decide di far rivivere il vigneto. Poi, nel 2010, Manuel Janisson, **rinomato enologo della Champagne** ha rilevato la tenuta. Il suo arrivo porta dinamismo e nuove prospettive, pur preservando l'autenticità che costituisce l'anima del Domaine. Oggi Olivia, Jordan e Julia, sono, le nuove generazione della famiglia Janisson. Questo domaine è il crocevia delle loro traiettorie personali e della loro grande passione per la viticoltura. Il vigneto a conduzione biologica, offre un carattere unico grazie al suo **sottosuolo ricco di gesso** turoniano proveniente dalla vicina Champagne e ai suoi pendii ripidi (30-45%) con esposizione a sud. Queste caratteristiche e l'esperienza di Manuel Janisson come enologo in Champagne sono state sicuramente delle scintille per la produzione dei loro finissimi Cremant – Blanc De Blancs. I loro vini rappresentano l'equilibrio fra eleganza e complessità che solo la Borgogna sa regalare.



# CROIX St. JACQUES



## Bourgogne Chardonnay cl 75

**Produttore** | Domaine Croix St. Jacques

**Regione** | Bourgogne, Francia

**Denominazione** | AOC Bourgogne Blanc

**Vitigno** | Chardonnay 100%

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) in acciaio

**Affinamento** | Acciaio e legno per un totale di 12 mesi e 6 mesi di affinamento in bottiglia



## Bourgogne Pinot Noir cl 75

**Produttore** | Domaine Croix St. Jacques

**Regione** | Bourgogne, Francia

**Denominazione** | AOC Bourgogne Rouge

**Vitigno** | Pinot noir 100%

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) in acciaio

**Affinamento** | Acciaio e legno per un totale di 12 mesi e 6 mesi di affinamento in bottiglia



# CROIX *St.* JACQUES



## Crémant de Bourgogne - Blanc de Blanc Extra Brut cl 75

**Produttore** | Domaine Croix St. Jacques

**Regione** | Bourgogne, Francia

**Denominazione** | AOC Crémant de Bourgogne

**Vitigno** | Chardonnay 100%

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Dosaggio** | 3,5 g/l

**Vinificazione** | Fermentazione con lieviti autoctoni

**Affinamento** | 30 mesi sui lieviti in bottiglia



## Crémant de Bourgogne - Blanc de Blanc Nature cl 75

**Produttore** | Domaine Croix St. Jacques

**Regione** | Bourgogne, Francia

**Denominazione** | AOC Crémant de Bourgogne

**Vitigno** | Chardonnay 100%

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Dosaggio** | 0 g/l

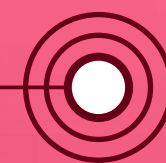
**Vinificazione** | Fermentazione con lieviti autoctoni

**Affinamento** | 40 mesi sui lieviti in bottiglia



Saint-Bris-le-Vineux

**BOURGOGNE / FRANCIA**



GRIVOT  GOISOT

Domaine GRIVOT-GOISOT, si trova in Borgogna, in un villaggio chiamato Saint-Bris-le-Vineux.

Gli antichi ricordi di Saint-Bris attestano che la famiglia Goisot possedeva già vigneti nel **XV secolo**, ma fu nel 1947 che **Serge Goisot** diede un'altra dimensione all'attività lanciandosi nella produzione di bottiglie. Da allora è sempre stato gestito dalla famiglia ed è il risultato di diverse generazioni di viticoltori che rimangono fedeli alle tradizioni nonché alla passione che li anima. Questo Domaine a nord della Borgogna, produce vini bianchi di grande **mineralità e freschezza** e Pinot Noir estremamente eleganti.

In questa linea non viene usato legno per affinamenti ma solo acciaio, la volontà del Vigneron è di dare possibilità al vino di esprimere tutta la territorialità nel bicchiere nella maniera più sincera possibile.

Questa produzione di estrema qualità ha un approccio di **preservazione dell'ambiente** e pratica principi della biodinamica per una viticoltura sostenibile che non cessa di svilupparsi nel tempo.





## Bourgogne Aligoté

cl 75

**Produttore** | Domaine Grivot Goisot

**Regione** | Bourgogne, Francia

**Denominazione** | AOC Bourgogne Aligoté

**Vitigno** | Aligoté 100%

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) in tini di acciaio inox termoregolati

**Affinamento** | Acciaio per 8 mesi e 4 mesi di affinamento in bottiglia



## Bourgogne Chardonnay

cl 75

**Produttore** | Domaine Grivot Goisot

**Regione** | Bourgogne, Francia

**Denominazione** | AOC Bourgogne "Côte d'Auxerre"

**Vitigno** | Chardonnay 100%

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) in tini di acciaio inox termoregolati

**Affinamento** | Acciaio per 10 mesi e 4/6 mesi di affinamento in bottiglia





## Bourgogne Chablis cl 75

**Produttore** | Domaine Grivot Goisot

**Regione** | Bourgogne, Francia

**Denominazione** | AOC Bourgogne Chablis

**Vitigno** | Chardonnay 100%

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) in tini di acciaio inox termoregolati

**Affinamento** | Acciaio per 12 mesi e 4/6 mesi di affinamento in bottiglia



## Bourgogne Pinot Noir cl 75

**Produttore** | Domaine Grivot Goisot

**Regione** | Bourgogne, Francia

**Denominazione** | AOC Bourgogne "Côte d'Auxerre"

**Vitigno** | Pinot Noir 100%

**Gradazione** | 13,5 % vol

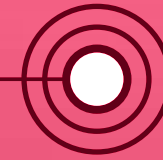
**Vinificazione** | Fermentazione per inoculo di mosto con propri lieviti (Pied de cuve) in tini di acciaio inox termoregolati

**Affinamento** | Acciaio per 10 mesi e 4/6 mesi di affinamento in bottiglia



Savigny-lès-Beaune

**BOURGOGNE / FRANCIA**



**DOMAINE PHILIPPE GIRARD**  
VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE

Nel cuore della Côte de Beaune, il Domaine Philippe Girard è una storica realtà familiare oggi guidata da **Philippe** e dal figlio **Arnaud**. La tenuta conta 25 ettari di vigneti distribuiti su 14 comuni, con una produzione che abbraccia 36 appellations: **22 vini rossi** e **14 bianchi**, espressione di un mosaico unico di terroir. Il lavoro in vigna è svolto con grande attenzione alla natura e ai ritmi stagionali, seguendo pratiche rispettose e misurate. In cantina si adottano vinificazioni delicate e non invasive, con macerazioni studiate e affinamenti in barrique nuove o di più passaggi, calibrati per esaltare equilibrio ed eleganza. Le parcelle situate nei cru più rinomati della Borgogna permettono di ottenere vini minerali, raffinati e capaci di evolvere nel tempo. Ogni bottiglia rappresenta la sintesi di tradizione e visione contemporanea, raccontando con chiarezza il territorio attraverso finezza, autenticità e personalità riconoscibile.







DOMAINE PHILIPPE GIRARD  
VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE



## Bourgogne Aligoté 2024

cl 75

**Produttore** | Domaine Philippe Girard

**Regione** | Côte de Beaune

**Denominazione** | Bourgogne Aligoté

**Vitigno** | Aligoté

**Età delle vigne** | 40 anni

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Diraspatura al 100%,  
decantazione statica, fermentazione  
alcolica per 8-15 giorni

**Affinamento** | passaggio in tini per  
7-8 mesi



## Savigny-Les- Beaune 2023

cl 75

**Produttore** | Domaine Philippe Girard

**Regione** | Côte de Beaune

**Denominazione** | Bourgogne Côte  
d'Or Rouge

**Vitigno** | Chardonnay

**Età delle vigne** | 50 anni

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Diraspatura al 100%,  
macerazione pre-fermentativa (da  
4 a 5 giorni), rimontaggi e follature,  
tempo di fermentazione in vasca da 10  
a 15 giorni

**Affinamento** | Invecchiamento in  
botti di rovere per 9 mesi





## Nuits-Saint-Georges - Les Charmois 2023

cl 75

**Produttore** | Domaine Philippe Girard

**Regione** | Côte de Beaune

**Denominazione** | Bourgogne Côte d'Or Rouge

**Vitigno** | Pinot Nero

**Età delle vigne** | 50 anni

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Diraspatura al 100%, macerazione pre-fermentativa (da 4 a 5 giorni), rimontaggi e follature, tempo di fermentazione in vasca da 10 a 15 giorni

**Affinamento** | Invecchiamento in botti di rovere per 9 mesi



## Bourgogne Côte d'Or Rouge 2023

cl 75

**Produttore** | Domaine Philippe Girard

**Regione** | Côte de Beaune

**Denominazione** | Bourgogne Côte d'Or Rouge

**Vitigno** | Pinot Nero

**Età delle vigne** | 50 anni

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Diraspatura al 100%, macerazione pre-fermentativa (da 4 a 5 giorni), rimontaggi e follature, tempo di fermentazione in vasca da 10 a 15 giorni

**Affinamento** | Invecchiamento in botti di rovere per 9 mesi



## Bourgogne hautes Côtes de Beaune - Les Perrières 2023

cl 75

**Produttore** | Domaine Philippe Girard

**Regione** | Côte de Beaune

**Denominazione** | Bourgogne Hautes Côtes de Beaune «Les Perrières»

**Vitigno** | Pinot Nero

**Età delle vigne** | 60 anni

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Diraspatura al 100%, macerazione pre-fermentativa (da 4 a 5 giorni), rimontaggi e follature, tempo di fermentazione in vasca da 10 a 15 giorni

**Affinamento** | Invecchiamento in botti di rovere per 9 mesi



DOMAINE PHILIPPE GIRARD  
VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE



## Pommard - Vieilles Vignes 2023

cl 75

**Produttore** | Domaine Philippe Girard

**Regione** | Côte de Beaune

**Denominazione** | Pommard «Vieilles Vignes»

**Vitigno** | Pinot Nero

**Età delle vigne** | 70 anni

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Diraspatura 100%; macerazione pre-fermentativa (da 4 a 5 giorni); rimontaggi e follature; tempo di fermentazione in vasca da 10 a 20 giorni

**Affinamento** | Invecchiamento in botti di rovere per 9 mesi con il 20-30% di rovere nuovo



## Chambolle Musigny - Vieilles Vignes 2023

cl 75

**Produttore** | Domaine Philippe Girard

**Regione** | Côte de Beaune

**Denominazione** | Pommard «Vieilles Vignes»

**Vitigno** | Pinot Nero

**Età delle vigne** | 70 anni

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Diraspatura 100%; macerazione pre-fermentativa (da 4 a 5 giorni); rimontaggi e follature; tempo di fermentazione in vasca da 10 a 20 giorni

**Affinamento** | Invecchiamento in botti di rovere per 10-12 mesi con il 20-30% di botti nuove





Giovane vignaiolo, Rémi Desmaris ha rilevato nel 2016 i 5 ettari di vigneto dal nonno materno. Nel 2018 è iniziata la commercializzazione delle prime bottiglie. Oggi la tenuta si è ampliata e rappresenta ora 9,5 ettari di **agricoltura biologica**. Il lavoro quotidiano per un'agricoltura rispettosa dell'ambiente è essenziale per Rémi. Sono rappresentati tre vitigni: Pinot Nero, Chardonnay e Gamay. Con il loro team, cercano nel miglior modo possibile di rispettare **l'ambiente** e l'impatto su di esso implementando quanta più **biodiversità** possibile dentro e intorno ai loro appezzamenti. I vini di Rémi sono diretti, territoriali e non smetteresti mai di berli!







## Bourgogne Rouge

cl 75

**Produttore** | Domain Aimé Blouzard

**Regione** | Bourgogne, Francia

**Denominazione** | AOC Bourgogne Rouge

**Vitigno** | Pinot Noir 100 % (particella unica piantata nel '92)

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Le uve totalmente deraspate subiscono una pressatura soffice, con regolare frollatura del cappello. La fermentazione in acciaio con lieviti indigeni

**Affinamento** | Acciaio e in botti di 5 a 10 passaggi



## Mâcon-Péronne

cl 75

**Produttore** | Domain Aimé Blouzard

**Regione** | Bourgogne, Francia

**Denominazione** | AOC Mâcon-Péronne

**Vitigno** | Chardonnay 100 % (da tre particelle piantate nel '35, nel '70 e nel '92)

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Le uve totalmente deraspate subiscono una pressatura soffice. La fermentazione in acciaio con lieviti indigeni

**Affinamento** | Acciaio



## Mâcon-Péronne "Les As"

cl 75

**Produttore** | Domain Aimé Blouzard

**Regione** | Bourgogne, Francia

**Denominazione** | AOC Mâcon-Péronne

**Vitigno** | Chardonnay 100 % (da tre particelle piantate nel '35, nel '70 e nel '92)

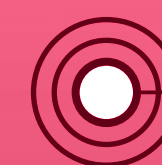
**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Le uve totalmente deraspate subiscono una pressatura soffice. L'uva, dopo pressatura, è vinificata sulle fecce fine in barrique (di 5 a 10 passaggi) per un anno e nessuna filtrazione è effettuata prima dell'imbottigliamento

**Affinamento** | Barrique







Le Vernois

**JURA / FRANCIA**



“

*L'eredità di un saper fare, di una  
tradizione, di una passione.*

**Vincent Richard**



  
*Domaine Pierre Richard*  
VINS DU JURA

Tutto inizia nel 1919 quando Xavier Richard acquistò la casa vinicola della famiglia Bon verso la fine della seconda guerra mondiale, uno dei figli, Jean, assunse la proprietà e impiantò le più importanti denominazioni del territorio. Nel 1976, il figlio Pierre Richard continuando la produzione vitivinicola iniziò a dare l'impulso verso l'immagine attuale. Nel 2009 Vincent Richard, figlio di Pierre tornò in azienda dopo avere studiato viticoltura ed enologia a Beaune e dopo avere fatto esperienza a Saint-Emilion e in Côtes de Provence. Nel 2018 con molta convinzione si decise di passare all'**agricoltura biologica**, e oggi Vincent continua a sviluppare l'attività. I vini di Vincent sono figli del territorio e della sua visione, nascono dalle migliori uve sane delle vigne di proprietà, selezionate scrupolosamente. In cantina la sua mano da Vignerons artigianale, preciso ed esigente, dà vita ogni anno a vini estremamente espressivi.





## Elegance

cl 75

**Produttore** | Domaine Pierre Richard

**Regione** | Jura, Francia

**Denominazione** | AOP Côte du Jura

**Vitigno** | Chardonnay

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione in vasca d'acciaio con controllo della temperatura con lieviti indigeni

**Affinamento** | Acciaio per 12 mesi e 6 mesi di bottiglia



## Les Marnes

cl 75

**Produttore** | Domaine Pierre Richard

**Regione** | Jura, Francia

**Denominazione** | AOP Côte du Jura

**Vitigno** | Chardonnay

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione in botti di legno usate con lieviti indigeni

**Affinamento** | Due anni in botti di legno usate di secondo o terzo passaggio per il 70% della massa e per il restante 30% in botti nuove, minimo 6 mesi in bottiglia



## Le 54

cl 75

**Produttore** | Domaine Pierre Richard

**Regione** | Jura, Francia

**Denominazione** | AOP Côte du Jura

**Vitigno** | Savagnin

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione in botti di legno usate con lieviti indigeni

**Affinamento** | 5 anni in botti scolme di legno di secondo passaggio. La botte non riempita per intero rende possibile la formazione di un velo di lieviti post-fermentativi (Voile). Dopo l'imbottigliamento almeno 1 anno di affinamento in bottiglia presso la cantina



Domaine Pierre Richard

VINS DU JURA





## Vin Jaune

cl 62

**Produttore** | Domaine Pierre Richard

**Regione** | Jura, Francia

**Denominazione** | AOP Côte du Jura

**Vitigno** | Savagnin

**Gradazione** | 14 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione in botti di legno usate con lieviti indigeni

**Affinamento** | 7 anni in botti scolme di legno di secondo passaggio. La botte non riempita per intero rende possibile la formazione di un velo di lieviti post-fermentativi (Voile). Dopo l'imbottigliamento almeno 1 anno di affinamento in Bottiglia presso la cantina



## XXe Siècle - 1994

cl 75

**Produttore** | Domaine Pierre Richard

**Regione** | Jura, Francia

**Denominazione** | AOP Côte du Jura

**Vitigno** | Chardonnay

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione in botti di acciaio te con lieviti indigeni

**Affinamento** | 3 anni in botti di legno sia nuove che di secondo passaggio senza fare ricolmature

**27 anni di affinamento in bottiglia**  
**Data Imbottigliamento: 16/07/1997**







## Plouplou d'or

cl 75

**Produttore** | Domaine Pierre Richard

**Regione** | Jura, Francia

**Denominazione** | AOP Côte du Jura

**Vitigno** | Poulsard

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione con lieviti autoctoni in acciaio inox e macerazione breve. Nessuna aggiunta di SO2

**Affinamento** | 1 anno in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia



## Confidence

cl 75

**Produttore** | Domaine Pierre Richard

**Regione** | Jura, Francia

**Denominazione** | AOP Côte du Jura

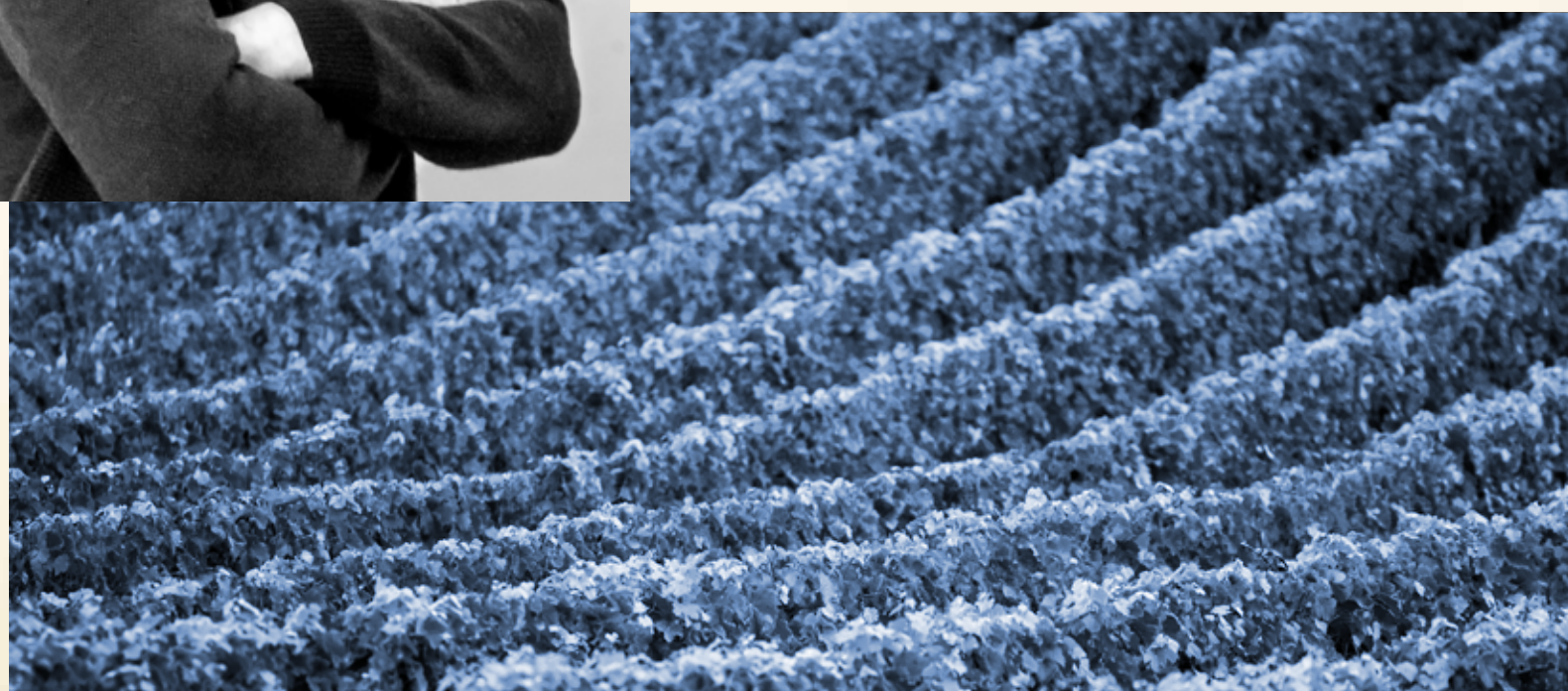
**Vitigno** | Trousseau

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione con lieviti autoctoni in acciaio inox e macerazione di 45 giorni nessuna aggiunta di SO2

**Affinamento** | 1 anno in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia

*Domaine Pierre Richard*  
VINS DU JURA



Eric et Bérengère Thill

Eric ha sempre avuto la passione del vino sin da piccolo. È nato in una famiglia di vignaioli ed è cresciuto al piede del "Schlossberg", che ha fatto crescere la sua passione!

È arrivato nel Jura in 2007 con sua moglie. Si sono innamorati di questa regione e hanno iniziato da zero. La vigna è condotta in **agricoltura biologica** da sempre ed è certificata Ecocert da 2015. Negli ultimi anni, ha iniziato la conversione ad una **agricoltura biodinamica**.

Nel 2017, la tenuta aumenta a 5,8 ettari.

I vigneti di sono stati piantati tra il 1976 e il 1984 su quattro zone principali: **Les Grandes Vignes (Chardonnay, Savagnin, Poulsard), Sur Montboucon (Chardonnay), Les Molates (Chardonnay), Les Longes Combes (Pinot Noir)**.

In cantina le fermentazioni avvengono con solo uso di lieviti indigeni e l'uso della solforosa è molto basso o a volte addirittura assente e non vengono usati additivi.







## De marne et d'Argile

cl 75

**Produttore** | Domaine Eric Thill

**Regione** | Jura, Francia

**Denominazione** | AOP Côte du Jura

**Vitigno** | Chardonnay

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione in vasca d'acciaio con lieviti indigeni

**Affinamento** | Acciaio per 12 mesi e 6 mesi di bottiglia



## Les Molates

cl 75

**Produttore** | Domaine Eric Thill

**Regione** | Jura, Francia

**Denominazione** | AOP Côte du Jura

**Vitigno** | Chardonnay

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione in vasca d'acciaio con lieviti indigeni

**Affinamento** | Acciaio per 12 mesi e 6 mesi di bottiglia

Eric et Bérangère Thill



## Poulsard-Pinot cl 75

**Produttore** | Domaine Eric Thill

**Regione** | Jura, Francia

**Denominazione** | AOP Côte du Jura

**Vitigno** | Poulsard, Pinot Noir

**Gradazione** | 10,5 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione in vasca d'acciaio con lieviti indigeni

**Affinamento** | Acciaio per 6 mesi e 3 mesi di bottiglia



## Crémant cuvée Adrian - Millésimé cl 75

**Produttore** | Domaine Eric Thill

**Regione** | Jura, Francia

**Denominazione** | AOP Côte du Jura

**Vitigno** | Chardonnay 100%

**Dosaggio** | 0 g/l

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione con lieviti autoctoni in acciaio, metodo tradizionale, sboccatura a 60 mesi senza liqueur de tirage, senza solfiti

**Affinamento** | 60 mesi sui lieviti in bottiglia

*Eric et Bérangère Thill*



Cadillac

**CÔTES DE BORDEAUX / FRANCIA**



CHÂTEAU  
*Brethous*

Nel cuore dei vigneti di Bordeaux, a Cadillac Côtes de Bordeaux (nuovo nome di Premières Côtes de Bordeaux Rouges), **Château Brethous** è una tenuta di famiglia del XVIII secolo, sulla riva destra che domina la Garonna. Proprietà a misura d'uomo, Château Brethous è **coltivato in biodinamica** per scopi ecologici e soprattutto per produrre grandi vini che uniscono struttura, fascino ed eleganza.

Il vigneto si estende su 16 ettari, **72% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc e 5% Malbec**. Si tratta di una superficie media per la denominazione, a misura d'uomo.

Dal 2008, il team Brethous ha raccolto la sfida della coltivazione biologica e biodinamica.

Per fare questo cercano di far esprimere al massimo il loro terroir delle colline argillo-calcaree con fasce di ghiaia in superficie. In base alla loro esperienza hanno constatato che la coltivazione biodinamica conferisce ai vini un più di **mineralità** dopo diversi anni ed è per questo che lavorano su lunghi affinamenti in bottiglia. Una buona occasione per degustare regolarmente i vini di Château Brethous per valutare questi progressi!

“

*Il nostro obiettivo è **ecologico**.  
Vogliamo progredire sempre nel rispetto  
della nostra terra, la **Terra** che lasceremo  
ai nostri successori.  
Vogliamo sempre fare grandi vini, unendo  
**struttura, fascino ed eleganza**.*





## Champêtre 2023

cl 75

**Produttore** | Chateau Brethous

**Regione** | Bordeaux, Francia

**Denominazione** | AOC Côtes de Bordeaux

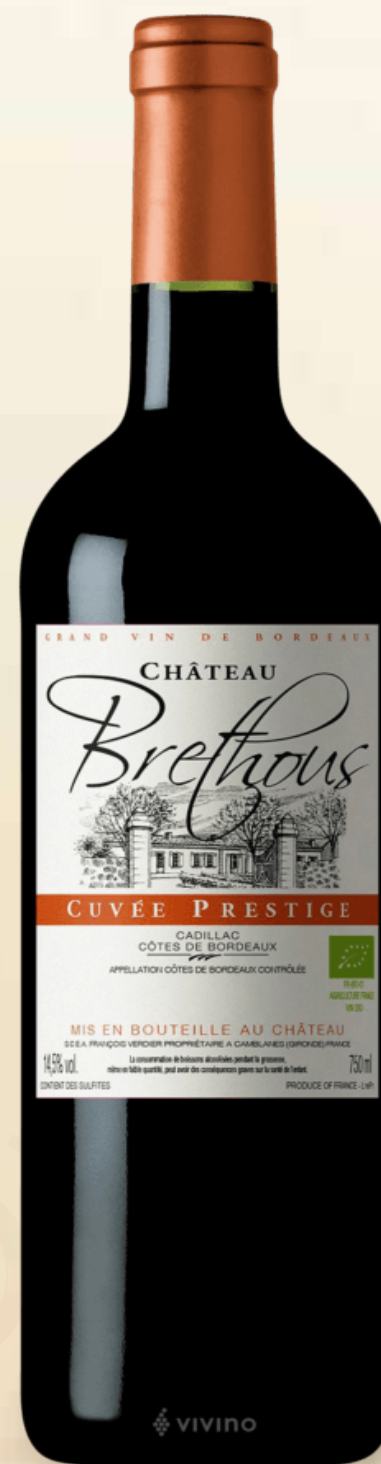
**Vitigno** | Merlot 100%

**Gradazione** | 14 % vol

**Vinificazione** | Vendemmia delle uve nel giorno di raccolta. Lieviti indigeni. Diraspatura e lieve pigiatura. Macerazione per 16 giorni. Vinificazione in vasche di acciaio inox. Senza chiarifiche. Vino vegano.

**Affinamento** | in acciaio e in botti da 5 a 10 passaggi

**Note** | Produttore consiglia di degustare dal 2023 – 2033



## Cuvée Prestige 2016

cl 75

**Produttore** | Chateau Brethous

**Regione** | Bordeaux, Francia

**Denominazione** | AOC Côtes de Bordeaux

**Vitigno** | Merlot 100% (Una vigna di 60 anni)

**Gradazione** | 14,5 % vol

**Vinificazione** | Vendemmia di settembre. Diraspatura e pigiatura soffice. Rimontaggi adattati ogni giorno ad ogni vasca. Macerazione per 16 giorni. Nessuna chiarifica. Vino vegano

**Affinamento** | 60 % in acciaio e 40% in botti di rovere francese per un anno e lungo affinamento in bottiglia per 7 anni

**Note** | Annata eccezionale, produttore consiglia di degustare dal 2024 – 2034



CHÂTEAU  
*Brethous*

## Classic 2014

cl 75

**Produttore** | Chateau Brethous

**Regione** | Bordeaux, Francia

**Denominazione** | AOC Côtes de Bordeaux

**Vitigno** | Merlot 98%, Malbec 2% (Vigne di 60 anni)

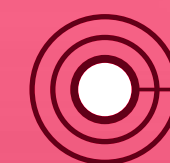
**Gradazione** | 14,5 % vol

**Vinificazione** | Vendemmia a settembre ed Ottobre. Diraspatura e pigiatura soffice. Rimontaggi adattati ogni giorno ad ogni vasca. Macerazione per 16 giorni. Nessuna chiarifica. Vino vegano

**Affinamento** | 60 % in acciaio e 40% in botti di rovere francese per un due anni e lungo affinamento in bottiglia per 7 anni

**Note** | Produttore consiglia di degustare dal 2023 – 2033





Grospierres

**COTES DE L'ARDÈCHE / FRANCIA**



La  
**Selve**  
  
ARDÈCHE

Nel 2002 Benoît, appena diplomato alla scuola vinicola di Beaune, realizza il suo sogno: creare questa tenuta con un vigneto nel sud dell'Ardèche questa regione selvaggia che si snoda sulla riva destra del Rodano fino al Massiccio Centrale con piccole ma fertili pianure alluvionali che, grazie al clima temperato dai venti del sud, si prestano a una viticoltura di qualità su tutto il percorso. Qui è certo che il terroir abbia un grande potenziale.

Il sole caldo e le sue notti fresche, paesaggi selvaggi e infine i suoi suoli calcarei che odorano di gariga, humus, tartufi!

Con la moglie Florence, praticano l'**agricoltura biologica e biodinamica** che preserva l'ambiente e lascia che il terroir si esprima.

Il loro lavoro è mirato ad ottenere dei terreni e vigneti sempre più vivi e, in cantina, vini sempre più puri.



# La Selve



ARDÈCHE



## Petite Selve Rouge

cl 75

**Produttore** | Château de la Selve

**Regione** | Cotes de l'Ardèche

**Denominazione** | Vin de France

**Vitigno** | Grenache 40%, Cinsault 30%, Syrah 30%

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione con lieviti indigeni, dinamizzazione giornaliera e piccola delestage, svasatura per circa 20 giorni. Non filtrato

**Affinamento** | 6 mesi in vasche di cemento su fecce fini e 2/3 mesi di bottiglia



## Beaulieu Amphore

cl 75

**Produttore** | Château de la Selve

**Regione** | Cotes de l'Ardèche

**Denominazione** | IGP Coteaux de l'Ardèche

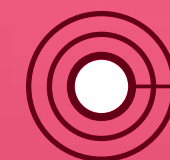
**Vitigno** | Cabernet-Sauvignon 50%, Grenache 25%, Cinsault 25%

**Gradazione** | 12 % vol

**Vinificazione** | Fermentazione con lieviti indigeni. I Cabernet-Sauvignon rimangono nei tini per 40 giorni di macerazione. Dinamizzazione giornaliera e piccola delestage. Non filtrato

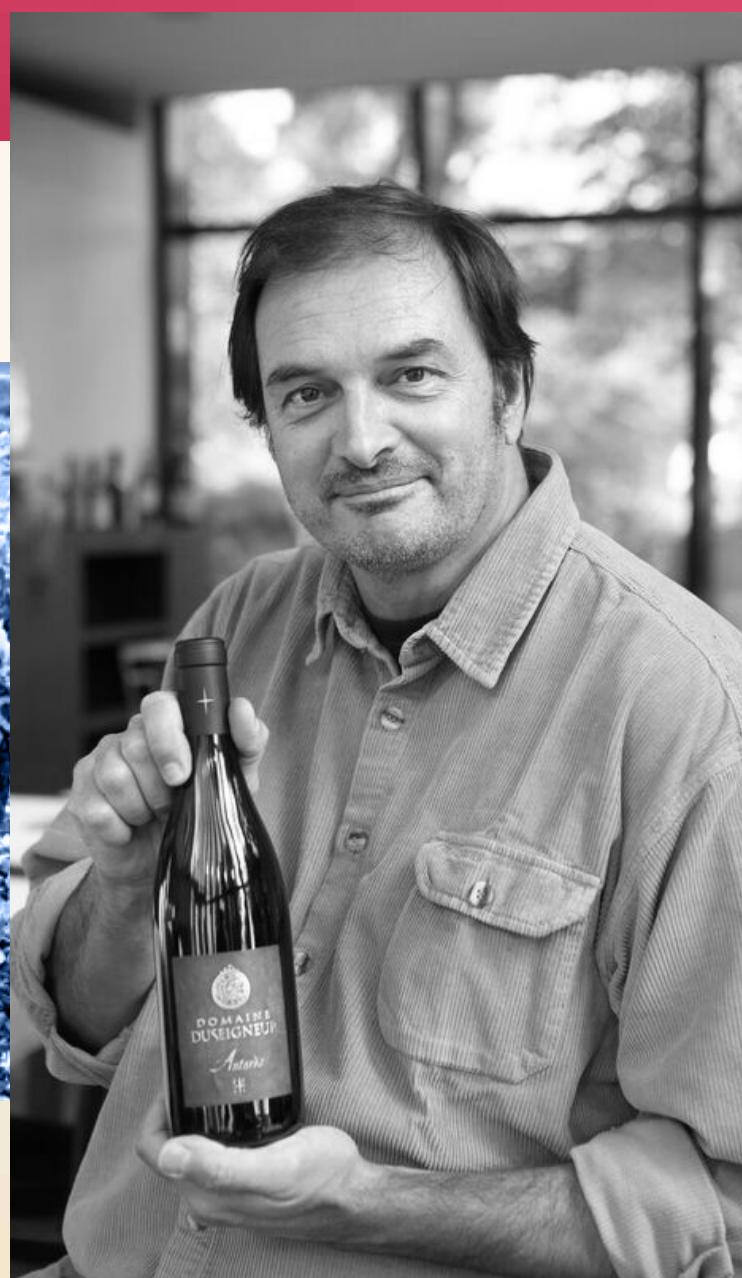
**Affinamento** | 12 mesi, 50% anfore da 750 l e 50% botti da 228 l una volta imbottigliato 8/9 mesi di affinamento in bottiglia





Châteauneuf-du-Pape

**VALLÈ DU RHÔNE / FRANCIA**



“

*Prendere l'opportunità che ci dà la natura.  
Per me è questo la biodinamica.*

**Bernard**



DOMAINE  
DUSEIGNEUR

Nato in una famiglia di vignaioli installata dell'altra parte delle côtes du Rhône, **Bernard Duseigneur** prende la direzione della tenuta nel 2002. Dopo un'esperienza londinese alla City, ritorna alle sue radici mediterranee continuando l'opera di suo padre **Jean** e suo fratello **Frederic** e riprende delle vigne situate sulla riva sinistra del Rhône, a Châteauneuf-du-Pape!

Il terroir di Châteauneuf-du-Pape è composto da una grande varietà di terreni: argilla rossa, sassi calcarei, sabbia arenosa di origine marina o limo più profondo nei bordi del Rhône.

Possedere un grande terroir è una fortuna ma questo non è sufficiente per creare dei grandi vini. È per questo che Bernard e la sua squadra cercano la vitalità dei suoli favoreggiando una flora e una fauna che mobilitano gli oligo-elementi e permettono la simbiosi della pianta e del terroir. Questo lavoro, che significa il **rispetto dell'elemento naturale**, ha per obiettivo tenere l'integrità organica del terroir ed esprimerne il potenziale in ogni annata.





## La Bulle du Seigneur

cl 75

**Produttore** | Domaine Duseigneur

**Regione** | Val du Rhône, Francia

**Denominazione** | Traditionelle  
Nature

**Vitigno** | Chardonnay 50% ,  
Roussanne 25%, Picpoul 25%

**Gradazione** | 12,5 % vol

**Dosaggio** | 0 g/l

**Vinificazione** | Fermentazione con  
lieviti autoctoni in acciaio

**Affinamento** | 9 mesi sui lieviti in  
bottiglia



DOMAINE  
DUSEIGNEUR



## La Goutte du Seigneur

cl 75

**Produttore** | Domaine Duseigneur

**Regione** | Val du Rhône, Francia

**Denominazione** | AOP Côtes du Rhône

**Vitigno** | Grenache 50 %, Syrah 50 %

**Gradazione** | 13,5 % vol

**Vinificazione** | Co-fermentazione,  
macerazione in tini di cemento per 2  
settimane

**Affinamento** | Acciaio e bottiglia





DOMAINE  
DUSEIGNEUR



## Matteo

cl 75

**Produttore** | Domaine Duseigneur

**Regione** | Val du Rhône, Francia

**Denominazione** | AOP Châteauneuf du Pape

**Vitigno** | Grenache 80 %, Syrah 20 %

**Gradazione** | 15% vol

**Vinificazione** | con lieviti indigeni, 20 giorni di tinizzazione

**Affinamento** | Metà del vino è invecchiato in vasca di cemento e l'altra metà in botte di rovere per 12-14 mesi



## Odyssée

cl 75

**Produttore** | Domaine Duseigneur

**Regione** | Val du Rhône, Francia

**Denominazione** | AOP Côtes du Rhône

**Vitigno** | Grenache 80 %, Syrah 20 %

**Gradazione** | 14% vol

**Vinificazione** | Separata in tini di cemento su lieviti indigeni

**Affinamento** | Acciaio e bottiglia



## Sakura

cl 75

**Produttore** | Domaine Duseigneur

**Regione** | Val du Rhône, Francia

**Denominazione** | VDF

**Vitigno** | Syrah 100 %

**Gradazione** | 12,5% vol

**Vinificazione** | Senza aggiunta di solfiti, resa media di 30hl/ettaro. Vinificazione in grappoli interi con lieviti indigeni, macerazione di una settimana

**Affinamento** | Acciaio e bottiglia



Le Pradet

**PROVENCE / FRANCIA**

## DOMAINE *la Navicelle*

“Domaine la Navicelle” si trova nel cuore della Provenza sul versante nord di un insieme di colline chiamato “La Colle Noire”, nel bordo del conservatorio del litorale. Le vigne sono state piantate in terrazzamento su dei suoli di argilla e un sottosuolo roccioso di calcare, arenaria e scisti. L’orientamento a Nord e la vicinanza della Colle Noire ci protegge dal caldo e ci permette, senza nessuna possibilità di irrigazione, di ottenere dei vini ricchi, complessi con una bella freschezza e un’identità del terroir.

Oggi, il vignaiolo **Romain Magnanou**, con **Alice**, enologa, hanno 18 ettari di vigneti.

Per lavorare al meglio questo terroir eccezionale, la tenuta è coltivata in **biologico** da molti anni (certificazione biologica in 2014 e Demeter in 2017).





## La Navicelle

cl 75

**Produttore** | Domaine la Navicelle

**Regione** | Côte de Provence, Francia

**Denominazione** | AOP Côtes de Provence

**Vitigno** | Grenache, Cinsault, Tibouren

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Diraspatura, ammostatura e pressatura diretta. Fermentazione spontanea a temperatura mantenuta a 17 gradi

**Affinamento** | Affinamento in acciaio



## A Flot

cl 75

**Produttore** | Domaine la Navicelle

**Regione** | Côte de Provence, Francia

**Denominazione** | AOP Côtes de Provence

**Vitigno** | Cinsault, Grenache, Tibouren, et Syrah

**Gradazione** | 13 % vol

**Vinificazione** | Diraspatura, ammostatura e pressatura diretta. Fermentazione spontanea a temperatura mantenuta a 17 gradi

**Affinamento** | Affinamento in acciaio

# Bollicine Crémant

Si chiamano **Crémant** gli spumanti metodo classico prodotti in Francia fuori dalla regione della **Champagne**.

Si distinguono per la **minore pressione atmosferica** che deve essere inferiore alle 5 atmosfere per cui hanno un perlage e una spuma più soffici.

Generalmente i **Crémants** vengono ottenuti da una stessa vendemmia, ossia sono quasi tutti millesimati (senza aggiunta di vins de réserve).

È una **vera eccellenza** da scoprire ed è un'ottima alternativa, quando si desidera bere delle bollicine, piacevoli, fragranti e non troppo impegnative. Negli ultimi anni ha conquistato sempre più spazio, affermandosi come una delle tipologie più interessanti in assoluto.

Questa è una **selezione di otto Crémants artigianali**, a nostro avviso, espressioni autentiche delle regioni dell' **Alsazia, Valle della Loira, Borgogna e Jura**.



**Le Felsberg**  
Crémant  
d'Alsace Brut



**Le Felsberg**  
Crémant d'Alsace  
Brut Rosé



**Domaine  
Eric Thill**  
Crémant du  
Jura Millésimé



**Domaine  
Amirault**  
Crémant de  
Loire  
Armantine



**Croix  
St.Jacques**  
Crémant de  
Bourgogne  
Blanc de  
Blanc Extra  
Brut



**Haute  
Perche**  
Crémant de  
Loire Blanc  
Brut



**Croix  
St.Jacques**  
Crémant de  
Bourgogne  
Blanc de  
Blanc Nature



**Haute  
Perche**  
Crémant de  
Loire Brut  
Rosé





Capri (NA)

**CAMPANIA**



LIQUORI DI CAPRI

Caprinatura è una giovane azienda specializzata nella produzione artigianale di liquori a base di frutti e piante aromatiche tipici della Campania. Con un forte legame al territorio, l'azienda seleziona con cura materie prime locali, garantendo **prodotti naturali e di alta qualità**, destinati a un mercato di nicchia. Il fiore all'occhiello della produzione è il **limoncello**, ottenuto dall'infusione in alcool puro di bucce di limoni freschissimi della Costiera, secondo un'antica ricetta di famiglia. La gamma di liquori include anche **basilico, alloro e mandarino**, tutti realizzati nel rispetto delle tradizioni. La lavorazione segue un metodo artigianale in quattro fasi: selezione accurata degli ingredienti, macerazione, filtraggio e miscelazione, e un rigoroso controllo finale. Senza coloranti né conservanti, i liquori Caprinatura offrono un'esperienza autentica e genuina, esaltando i sapori e i profumi della terra campana.





## Limoncello

### Liquore di Capri

cl 50

**Ingredienti** | alcool, bucce di limone, zucchero, acqua

**Gradazione** | 17 % vol

**Proprietà** | digestive e rinfrescanti

**Produzione e metodo** | infusione in soluzione idroalcolica delle migliori scorze di limoni, senza aggiunta di coloranti e conservanti

**Consigli e accostamenti** | liscio, ghiacciato, nei cocktails, può impreziosire di colore e profumo altri drink ed essere utilizzato sul gelato, sulla macedonia di frutta ed in pasticceria



LIQUORI DI CAPRI



## Mandarino

### Liquore di Capri

cl 50

**Ingredienti** | alcool, bucce di mandarino, zucchero, acqua

**Gradazione** | 17 % vol

**Proprietà** | digestive e rinfrescanti

**Produzione e metodo** | infusione in soluzione idroalcolica delle migliori scorze di mandarini, senza aggiunta di coloranti e conservanti

**Consigli e accostamenti** | liscio, ghiacciato, nei cocktail, può impreziosire di colore e profumo altri drink ed essere utilizzato sul gelato, sulla macedonia di frutta ed in pasticceria





## Alloro

### Liquore di Capri

cl 50

**Ingredienti** | alcool, foglie di alloro, zucchero, acqua

**Gradazione** | 17 % vol

**Proprietà** | digestive

**Produzione e metodo** | infusione in soluzione idroalcolica delle migliori foglie di alloro, senza aggiunta di coloranti e conservanti

**Consigli e accostamenti** | liscio, ghiacciato, nei cocktails, può impreziosire di colore e profumo altri drink



## Basilico

### Liquore di Capri

cl 50

**Ingredienti** | alcool, foglie di basilico, zucchero, acqua

**Gradazione** | 17 % vol

**Proprietà** | digestive e rinfrescanti

**Produzione e metodo** | infusione in soluzione idroalcolica delle migliori foglie di basilico, senza aggiunta di coloranti e conservanti

**Consigli e accostamenti** | liscio, ghiacciato, nei cocktails, può impreziosire di colore e profumo altri drink





Tagliacozzo  
**MARSICA / ABRUZZO**



**Stefano**, classe 1991 è il Mastro Birraio e ideatore del birrificio **Fermento Marso**.

La passione per i fermentati e la birra in particolare nasce negli anni del liceo, coltivata come hobby è diventata una scelta di vita con il conseguimento del diploma da Birraio Artigiano presso l'Accademia dei Birrai Artigiani dell'Istituto DIEFFE di Padova.

Protagonista è il **Grano di Solina**, un frumento morbido autoctono che contribuisce col suo gusto dolce a smussare gli spigoli di alcune birre.

Nelle tradizionali usano solo luppolo inglese. Le varietà utilizzate aggiungono un meraviglioso aroma e donano gusto alle loro birre mantenendo allo stesso tempo **l'originalità di queste storiche ricette**.

Parte fondamentale del loro programma di rintracciabilità è il riutilizzo di tutti i cereali esausti, vengono infatti raccolti ogni settimana da parte di allevatori locali al fine di essere utilizzati come alimento per gli animali.

“

*Le loro birre sono una fantastica interpretazione della tradizione inglese in un modello artigianale ed ecologico!*





## Cask Ale

cl 33

**Produttore** | Fermento Marso

**Stile** | English Standard Bitter

**Gradazione** | 4% vol

**Colore** | 10 SRM - Oro brillante

**Amaro** | 30 IBU



Ispirata direttamente dai pub inglesi, la **Cask Ale** è una standard bitter tradizionale. Color oro brillante, al palato è evidente il suo **sapore maltato**, l'aroma erbaceo tipico del luppolo britannico usato in purezza ne caratterizza il finale. **Asciutta e beverina**, mantiene la tradizionale carbonazione e la schiuma leggera d'oltre manica. La **bassa gradazione alcolica** ed il corpo leggero la rendono una birra perfetta per tutte le occasioni.



## Ciòta

cl 33

**Produttore** | Fermento Marso

**Stile** | Session Wheat Beer / Wit

**Gradazione** | 3,8% vol

**Colore** | 4 SRM - Bionda

**Amaro** | 20 IBU



La **birra identitaria** del birrificio. Prodotta utilizzando **grano biologico di tipo solina**, una varietà antica e a basso contenuto di glutine di grano tenero endemica dell'appennino abruzzese, la **Ciòta** è una **Session Beer** a cavallo tra le birre di frumento di ispirazione **belga e le tedesche**. Al naso spicca la nota pepata tipica delle **'Biere Blanche'**, cui fa da contrappunto l'**aroma di vaniglia/banana** delle Weiss. In bocca si percepisce una maggiore **acidità** rispetto alle birre di frumento bavaresi, spiccate note di malto si alternano al lievito sempre presente. Una buona carbonazione unita con la bassa gradazione alcolica la rendono di **facile bevuta** ed adatta a qualsiasi contesto.

I luppoli dell'**Hallertau** si sposano perfettamente con una **ricetta non tradizionale** ma che si pone a tutti gli effetti come la birra del **popolo marso**.





## Nootka

cl 33

**Produttore** | Fermento Marso

**Stile** | American IPA

**Gradazione** | 6,6% vol

**Colore** | 8 SRM - Oro pieno

**Amaro** | 60 IBU

Birra in stile **American Ipa**, la **Nootka** si presenta con il suo color oro pieno. Al palato risulta **secca, pulita e dal corpo leggero**, la nota maltata lascia spazio al complesso profilo luppolato. L'uso massiccio di luppoli americani in bollitura, insieme con un dry hopping di 7gg, le dona spiccate note citriche, **agrumate** e di **frutta tropicale** insieme con un **amaro** molto persistente.



## Londinium

cl 33

**Produttore** | Fermento Marso

**Stile** | English Porter

**Gradazione** | 5,1% vol

**Colore** | 25 SRM - Nero

**Amaro** | 35 IBU

Storicamente nata dal blend di diversi tipi di birre inglesi come le Old Ales, nera come i fumi della rivoluzione industriale da cui ha origine, la **Londinium** è una **English Porter tradizionale**, alla vista si presenta nella sua veste **scura**, impenetrabile, la **schiuma color cappuccino** forma un persistente cappello. Si riconoscono immediatamente al naso le note torrefatte tipiche dei **malti scuri**. In bocca è un'esplosione di aromi di **tostatura, fava di cacao e liquirizia**. Il luppolo inglese, appena percettibile, dona un gradevole aroma. Il corpo di questa birra lascia una **sensazione di seta sul palato**. L'unica birra per la quale si consiglia una temperatura di servizio non inferiore a 15°C.







## Warley

cl 33

**Produttore** | Fermento Marso

**Stile** | English Indian Pale Ale

**Gradazione** | 5% vol

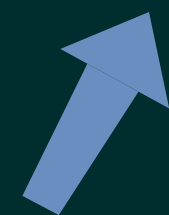
**Colore** | 10-14 SRM - Ambrato

Amaro | 60 IBU

India Pale Ale come vuole la tradizione, dal profilo delle cugine Bitter e Pale Ales una birra più alcolica e luppolata, in grado di sostenere lo storico viaggio dall'inghilterra alle indie. Si presenta con il suo colore ambrato e forti sentori caramellati dovuti all'utilizzo di malti tostati il luppolo spicca ma la nota amara non distoglie l'attenzione dal profilo aromatico tradizionale. Al palato il corpo si percepisce maggiormente rispetto alle cugine Bitter e Pale Ales per via della maggiore quantità di zuccheri non fermentabili.



D



Collezione

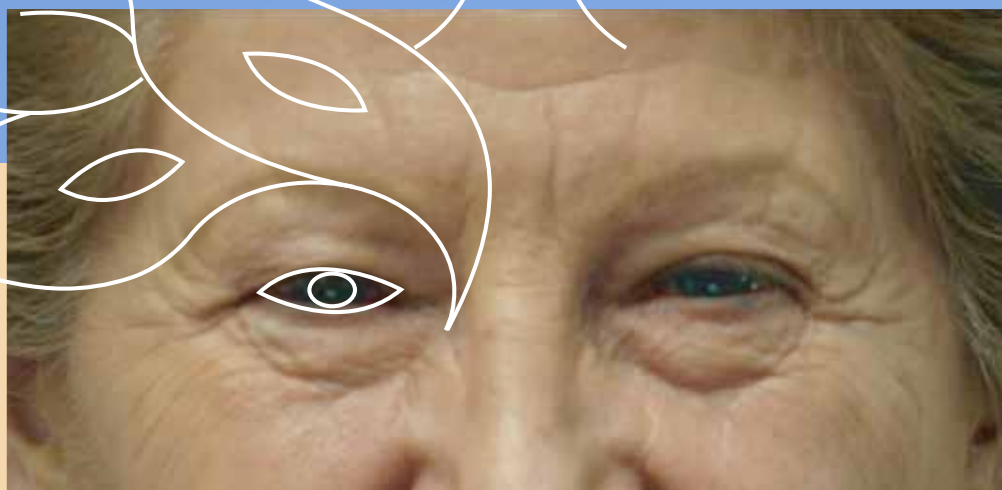
*Gastronomica*

D'Alesio Distribuzione



San Giovanni Teatino (CH)

**ABRUZZO**



L'olio **Donna Iolanda** nasce dall'esperienza nella selezione delle migliori olive locali, lavorate con cura per ottenere un prodotto genuino e di qualità costante. Ogni fase, dalla raccolta alla **spremitura a freddo**, è controllata per preservare i profumi e i sapori tipici dell'Abruzzo. È un olio che racconta il territorio in modo diretto e sincero, offrendo a chi lo sceglie una materia prima autentica e riconoscibile, frutto di una tradizione agricola radicata e di un processo produttivo trasparente.



## Olio EVO Donna Iolanda

lt 0,5 - lt 3 - lt 5

**Regione** | Abruzzo

**Metodo di estrazione** | Estratto a freddo

**Categoria** | Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

**Origine** | Italiano 100%

**Confezione** | Latta acciaio







Pernumia (PD)  
**VENETO**

Fondata nel 1982 a Pernumia, nel cuore del Veneto, a pochi chilometri da Padova e Venezia, La Casa del Pane è un panificio che da oltre quarant'anni unisce la tradizione del metodo artigianale alle tecnologie più moderne per offrire prodotti da forno di alta qualità. L'azienda seleziona accuratamente le **materie prime**, rispettando i tempi naturali di lievitazione e utilizzando di metodi antichi come la **biga** e il **lievito madre**, integrati a processi produttivi innovativi per garantire standard costanti e sicurezza alimentare. Il risultato è una gamma di specialità dolci e salate – “Le Delizie fatte a mano” – che coniuga genuinità, gusto e fragranza.





## Grissini Vegani agli 8 cereali tostati 200 gr

**Produttore** | La Casa del Pane

**Regione** | Veneto

**Lavorazione** | Stirato e modellato a mano

**Gusto** | Ricco e intenso, con note rustiche

**Caratteristiche** | Grissino friabile con struttura lievitata e croccante. La miscela di otto cereali tostati e semi dona profumo, sapore pieno e una consistenza che esalta ogni abbinamento

**Abbinamenti consigliati** |  
Cibi: carni rosse e selvaggina.  
Bevande: vini scuri, corposi e dal forte carattere; birra doppio malto di pregio



## Grissini Vegani al sesamo 200 gr

**Produttore** | La Casa del Pane

**Regione** | Veneto

**Lavorazione** | Stirato e modellato a mano

**Gusto** | Leggermente amarognolo

**Caratteristiche** | Assai friabile, con struttura lievitata e croccante. La presenza di cereali e semi conferisce un aroma e un sapore che richiamano un'atmosfera rustica e familiare

**Abbinamenti consigliati** |  
Cibi: dal prosciutto crudo al formaggio stagionato, finanche alle confetture più dolci esaltandone il sapore  
Bevande: vini bianchi o rosati frizzanti oppure birre doppio malto







## Grissini Vegani EVO

200 gr

**Produttore** | La Casa del Pane

**Regione** | Veneto

**Lavorazione** | Stirato e modellato a mano

**Gusto** | Aroma intenso e carattere deciso dell'olio extravergine di oliva

**Caratteristiche** | Grissino vegano con struttura compatta ma alveolata, quasi morbida. Poche calorie e gusto sorprendente, ideale per accompagnare aperitivi e antipasti

**Abbinamenti consigliati** |

Cibi: ricette a base di carni bianche e formaggi freschi; ottimo anche con crostacei.

Bevande: vini bianchi fermi



## Crackers Vegani EVO

200 gr

**Produttore** | La Casa del Pane

**Regione** | Veneto

**Lavorazione** | Sfogliato a mano

**Gusto** | Delicato e leggero, con note di olio extravergine di oliva

**Caratteristiche** | Ottima piattaforma d'accompagnamento: questi cracker si presentano al palato quasi sottovoce, senza mai risultare invadenti. Per la loro delicatezza si prestano benissimo come base per antipasti e salse leggere

**Abbinamenti consigliati** |

Cibi: formaggi spalmabili, salse in genere, olive, pomodorini o confetture di frutta.

Bevande: vino bianco frizzante se consumati da soli; in alternativa, secondo il gusto personale e gli abbinamenti scelti







## Panettone all'uvetta

800 gr

**Produttore** | La Casa del Pane

**Regione** | Veneto

**Lavorazione** | Lievitazione naturale  
lunga con lievito madre

**Gusto** | Ricco e aromatico



## Colomba pasquale

750 gr

**Produttore** | La Casa del Pane

**Regione** | Veneto

**Lavorazione** | Impasto lavorato con  
pazienza e lunga lievitazione naturale  
(fino a 3 giorni)

**Gusto** | Morbido ed equilibrato con  
aromi delicati







## Focaccia Veneziana

750 gr

**Produttore** | La Casa del Pane

**Regione** | Veneto

**Lavorazione** | Impasto artigianale a lunga lievitazione naturale

**Gusto** | Soffice e profumata con aromi di burro e vaniglia, dolce con glassatura croccante



## Focaccia con Gocce di Cioccolato e Ciliegie

500 gr

**Produttore** | La Casa del Pane

**Regione** | Veneto

**Lavorazione** | Impasto artigianale a lunga lievitazione naturale

**Gusto** | Morbida e golosa, con note di cioccolato fondente, ciliegie e copertura di mandorle e gocce di cioccolato







## Focaccia ai Frutti di Bosco

750 gr

**Produttore** | La Casa del Pane

**Regione** | Veneto

**Lavorazione** | Impasto artigianale a lunga lievitazione naturale

**Gusto** | Soffice e fresca, con gelatine di frutti di bosco, rivestimento di cioccolato bianco e croccantezza della granella di pistacchio



## Focaccia al Caramello Salato

750 gr

**Produttore** | La Casa del Pane

**Regione** | Veneto

**Lavorazione** | Impasto artigianale a lunga lievitazione naturale

**Gusto** | Morbida e golosa, con dolcezza del caramello salato, copertura di cioccolato al caramello e croccantezza della granella di amaretto





**D'Alesio**  
D I S T R I B U Z I O N E

[ordini@dalesiodistribuzione.it](mailto:ordini@dalesiodistribuzione.it)

INFO

[giovanni@dalesiodistribuzione.it](mailto:giovanni@dalesiodistribuzione.it)

+39 348 0526897

[www.dalesiodistribuzione.it](http://www.dalesiodistribuzione.it)

