

ALTROSPACCIO

*spaccio

/'spatʃ:o/ s. m.

1. [atto o attività del vendere: una merce che ha molto s.;] ≈ commercio, smercio, vendita.
2. [locale di vendita, spec. al servizio di una comunità]
3. ≈ diffusione, disseminazione.

Altrospaccio nasce dall'urgenza di non stare a guardare



Siamo una rete di persone che condivide una visione e un legame speciale. Trascorriamo insieme tempo prezioso tra i campi, a tavola e in viaggio, vivendo esperienze che aggiungono significato al nostro lavoro. Secondo noi tornare a pratiche più sostenibili è l'unica strada percorribile per migliorare la salute della terra e di tutto ciò che ci vive, noi compresi.

＊ Perché ?

L'attuale sistema di produzione e distribuzione alimentare è dominato da logiche che soffocano la biodiversità, sfruttano i lavoratori e non valorizzano i piccoli produttori, spesso impantanati in canali dove i loro prodotti diventano numeri, proposti accanto a centinaia di altri.

Un'altra via è possibile

Vogliamo raccontare le realtà contadine a chi può scegliere di nutrirsi in modo consapevole.

＊ Come?

Promuovendo l'agricoltura rurale fatta di saperi, tradizione e innovazione che con cura produce cibo **sano e buono**, salvaguardia la biodiversità e rigenera la terra. Vogliamo farlo non con la quantità, ma con la qualità. Non con il marketing aggressivo, ma con **semplicità**.

Vogliamo essere parte della soluzione, non del problema.

Ci muoviamo consapevoli che **ogni scelta conta**. Costruiamo reti virtuose, convinti che il successo non stia soltanto nei numeri, ma nel valore che possiamo restituire alla terra e alle persone che se ne prendono cura.



Azienda Agricola Gili

IG @agricolagili

Ogni bottiglia è un invito diretto ad assaporare l'anima di un luogo in cui natura e creatività umana si intrecciano armonicamente.

Ci sono storie che ti conquistano fin dal primo istante. Quando abbiamo conosciuto Alice, Ermanno e il loro progetto, ce ne siamo immediatamente innamorati. Seguire il loro percorso è stato naturale, perché dentro c'è tutto ciò in cui crediamo: amore, rispetto per la terra e il desiderio di valorizzare un territorio.

I due si incontrano a Vittoria durante la vendemmia del 2021 nella cantina di Arianna Occhipinti e pochi mesi dopo intraprendono il progetto Gili.

Iniziano nel 2022 in piena costa sud-occidentale della Sicilia dove il mare fa da sfondo a vigneti che si estendono fino a Torretta Granitola, un piccolo paesino in provincia di Trapani.

Agricoltura e vino naturale

Circondati dalla riserva naturale dei Gorghi Tondi, coltivano varietà autoctone del luogo nel rispetto della natura e dei suoi ritmi, dove sole, vento e mare fanno da padroni. Non utilizzano nessun prodotto di sintesi e limitano le lavorazioni del terreno

per mantenere la fertilità del suolo ed aumentare la biodiversità. Nell'anno 2024 sono intervenuti con un solo trattamento rame e zolfo.

La vinificazione naturale del duo si sente come una dichiarazione audace. I loro vini sono un riflesso diretto della storia, del clima e della gente della regione. Restando fedeli alle antiche tradizioni della viticoltura siciliana e abbracciando moderne pratiche ecologiche, Ermanno e Alice, creano vini che raccontano la storia di un paesaggio unico che chiamano casa.

Ogni bottiglia è un invito diretto ad assaporare l'anima di un luogo in cui natura e creatività umana si intrecciano armonicamente.

Siamo orgogliosi di promuovere il progetto di due amici con prospettive che si fa fatica anche ad immaginare. Con tutto l'entusiasmo del mondo.

Sicilia, Italia



VILLO 12% vol

Villo è un Grillo in purezza che proviene dal primo vigneto acquistato dall'azienda nel 2022. Cinque filari che guardano il mare, su suoli di sabbia rossa e argilla in superficie e calcare in profondità. Macerazione del 20% delle uve di una settimana, fermentazione del mosto in botte fino a dicembre. La restante parte è stata pigiata ed è finita in acciaio. Nessuna filtrazione. Aggiunta minima di solfiti.

CARATTERISTICHE

Denominazione: IGT Bianco Terre Siciliane
Annata: 2024
Uve: grillo 100%
Terreno: sabbia rossa e argilla in superficie, calcare sottostante
Età delle piante: 20 anni
Distanza dal mare: 1 km
Epoca di vendemmia: 1^a decade di agosto
Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni; 20% delle uve macerazione di 7 giorni
Affinamento: 50% della massa in Tonneau di rovere usato rigenerato
Produzione: 1300 bottiglie

CODICE

01.01



SOTTO SCACCO 11.5% vol

Sotto Scacco, un Catarratto in purezza su suoli calcarei con una buona percentuale di gesso. L'uva raccolta a mano viene pigiata con un torchio manuale. Il passaggio in legno lo rende un vino più complesso a livello organolettico, ma lavorando con legni rigenerati l'impronta di quest'ultimo non va a marcare il risultato finale. Nessuna filtrazione. Aggiunta minima di solfiti.

CARATTERISTICHE

Denominazione: IGT Bianco Terre Siciliane
Annata: 2024
Uve: catarratto comune 100%
Terreno: gesso e calcare
Età delle piante: 37 anni
Distanza dal mare: 3 km
Epoca di vendemmia: seconda decade di agosto
Vinificazione: pigiatura
Affinamento: 50% della massa in Tonneau di rovere usato rigenerato e un mese in acciaio
Produzione: 1300 bottiglie

CODICE

01.02

**BISLACCO**

11% vol

Bislacco è il Catarratto in purezza proveniente da un vigneto preso in gestione quest'anno.

La composizione del terreno è leggermente diversa da quella del Sotto Scacco, anche se la distanza tra le due è minima: la matrice è prettamente calcarea con una buona parte di sabbia. Vino che esprime con sincerità il varietale del Catarratto, con un grado basso (11% vol.) per favorire la beva.

CARATTERISTICHE**Denominazione:** IGT Bianco Terre Siciliane**Annata:** 2024**Uve:** catarratto 100%**Terreno:** calcare e sabbia**Età delle piante:** 20 anni**Distanza dal mare:** 3 km**Epoca di vendemmia:** ultima decade di agosto**Vinificazione:** fermentazione spontanea con lieviti indigeni, pressatura soffice**Affinamento:** 7 mesi in acciaio**Produzione:** 1700 bottiglie**SILVERIO**

12% vol

Unione di un giovane impianto di Syrah alle spalle di Mazara del Vallo e di un Catarratto. Macerazione delle uve diraspare per sette giorni, poi fermentato e affinato in acciaio sino a metà settembre. Il Catarratto è stato pigiato e dopo la fermentazione e sfecciatura, è stato unito al Syrah. Il taglio ha affinato in acciaio 6 mesi circa. Un rosso dalla facile beva che si presta a tutte le stagioni.

CARATTERISTICHE**Denominazione:** IGT Rosso Terre Siciliane**Annata:** 2024**Uve:** syrah 60% , catarratto 40%**Terreno:** syrah argilloso, catarratto calcare e sabbia**Età delle piante:** syrah 5 anni, catarratto 20 anni**Distanza dal mare:** syrah 4 km, catarratto 3 km**Epoca di vendemmia:** ultima decade di agosto**Vinificazione:** fermentazione spontanea con lieviti indigeni, pressatura soffice**Affinamento:** 7 mesi in acciaio in taglio con il catarratto**Produzione:** 650 bottiglie**CODICE**

01.03

**CODICE**

01.04

01.04

Azienda Agricola Daniele Porporato

IG @sidropom
↗ sidropom.com



IT-BIO-006
Agricoltura Italia

Ci sono agricoltori e poi ci sono custodi della terra. Daniele appartiene alla seconda categoria.

Daniele e il suo sidro creativo

POM è la bottiglia che ci ha fatto innamorare del sogno di Daniele. Un piemontese DOCG che, dopo aver studiato all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ha deciso di recuperare e valorizzare i terreni ereditati dalla sua famiglia che per anni erano stati abbandonati. Oggi, grazie al suo lavoro, li trovano nuova vita più di 50 varietà antiche di mele.

Dal 2024 la sua produzione è certificata biologica, un riconoscimento formale di una pratica che è sempre stata al centro del suo lavoro. La scelta di evitare trattamenti chimici, di raccogliere manualmente e di lasciare spazio alla natura nei campi è un atto di resistenza contro l'industrializzazione massiva dell'agricoltura.

POM: una tradizione da riscoprire

e un'innovazione coraggiosa
Il sidro è una bevanda ottenuta dalla fermentazione alcolica del succo di mele con una tradizione radicata in molte culture europee. In Italia non ha ancora raggiunto la stessa popolarità per ragioni culturali ben precise. Infatti, nel 1930, il governo fascista vietò ufficialmente la produzione e la vendita del sidro per proteggere l'industria

vitivinicola, che si voleva rafforzare come bevanda nazionale.

Di conseguenza, la produzione di sidro in Italia scomparve quasi completamente.

Scegliendo di produrre sidro, in un paese dominato dal vino, l'azienda ha voluto puntare su un prodotto innovativo, ancora di nicchia, ma con un'enorme potenziale.

Una collaborazione naturale

Daniele è un nostro caro amico dal 2021. Quando ci siamo conosciuti, è stato subito chiaro che parlavamo la stessa lingua: qualità, rispetto della terra e propensione all'innovazione. Non vedevamo l'ora di raccontare e valorizzare la sua storia, perché crediamo nel suo progetto e vogliamo partecipare alla sua crescita.

Supportiamo realtà giovani e intraprendenti, perché pensiamo che il futuro dell'agricoltura passi da chi ha il coraggio di innovare, anche con l'ambizioso obiettivo di tramandare competenze agrarie.

In un mondo dove uniformità e standardizzazione la fanno da padroni, le bolle di POM sono un piccolo atto di ribellione.



Piemonte, Italia



Volvera

POM - SIDRO DI MELE



DESCRIZIONE

Le mele vengono raccolte a mano, macinate e pressate.

Il dolcissimo succo che ne risulta viene messo in tini d'acciaio, dove la fermentazione fa il suo corso. Tutti gli zuccheri vengono trasformati dai lieviti indigeni in alcol e anidride carbonica.

Il sidro viene fatto decantare e affinare, fino a quando non ha raggiunto l'equilibrio per essere imbottigliato. Solo apparentemente la fase finale del processo.

Il sapiente dosaggio del liqueur de tirage consente di ottenere la seconda fermentazione in bottiglia: *ed ecco le bolle!*

CARATTERISTICHE

Annata 2021
Mele +50 varietà antiche piemontesi
Terreno argilloso
Età delle piante da 3 a 20 anni
Altitudine da 250 a 350mt s.l.m.

Epoca di vendemmia seconda metà di settembre e prima decade di ottobre
Vinificazione fermentazione su fecce fini per 30 giorni
Affinamento un mese in tino e poi bottiglia
Produzione 5000 bottiglie

FORMATI



CODICE

02.01.01

02.01.02



SPACCIO 

**POM - SIDRO DI MELE
DOLCE**



CODICE

02.02

DESCRIZIONE

Le mele vengono raccolte a mano, macinate e pressate.

Il dolcissimo succo che ne risulta viene messo in tini d'acciaio, dove la fermentazione fa il suo corso. Tutti gli zuccheri vengono trasformati dai lieviti indigeni in alcol e anidride carbonica.

Il sidro viene fatto decantare e affinare, fino a quando non ha raggiunto l'equilibrio per essere imbottigliato. Questa versione dolce di POM nasce dalla collaborazione con dei veri top player italiani delle mele: l'azienda Melchiori, che coltiva e trasforma mele artigianalmente dal 1994 in Trentino-Alto Adige.

CARATTERISTICHE

Annata 2025
Mele +50 varietà antiche piemontesi
Terreno argilloso
Età delle piante da 3 a 20 anni
Altitudine da 250 a 350mt s.l.m.

Epoca di vendemmia seconda metà di settembre
Affinamento e prima decade di ottobre
Produzione un mese in tino e poi bottiglia
 5000 bottiglie

FORMATI



0,33 L 5% vol.

Azienda Agricola La Castella

IG @cascinalacastella
↗ lacastellavini.it

Ci sono vini che hanno la forza di portarsi dentro passato e futuro allo stesso tempo. È il caso di ogni bottiglia di questa cantina.



Quella di La Castella è una storia di famiglia e di un territorio, la storia di due giovani donne che hanno scelto di investire il loro futuro nell'agricoltura e nella produzione di vino, un mestiere che portano avanti con fierezza dando il loro contributo con una produzione autentica e di estrema qualità, lontana da logiche industriali.

Questa piccola azienda vitivinicola delle Langhe, a Roddino, è condotta da due sorelle, Elena e Monica, che portano avanti il lavoro iniziato dal padre con dedizione e competenza. La loro filosofia è chiara: produrre vini autentici, che raccontano la terra da cui provengono. Vini, prima di tutto, fatti bene.

Cascina La Castella sorge al confine con la zona del Barolo, separata dal fiume Tanaro. Il terreno è un mosaico di calcare, marne e argille, che conferisce ai vini spiccate doti di sapidità e mineralità. L'influenza del mare ligure si fa sentire grazie al vento di Marin che contribuisce al microclima per la viticoltura nelle Langhe.

La diversificazione della produzione, con vitigni autoctoni e tecniche di lavo-

razione accurate, dimostra la volontà di rispettare e preservare un ecosistema ricco di storia e tradizione.

Collaboriamo con La Castella perché crediamo che la strada giusta sia quella della conoscenza unita alla semplicità. Scegliere produttori indipendenti significa sostenere chi lavora con cura e passione, senza alcun compromesso sulla qualità. Insieme, contrastiamo le dinamiche che spesso appiattiscono il valore della produzione artigianale e promuoviamo un consumo più consapevole.

Infine, Elena e Monica sono prima di tutto amiche alle quali vogliamo bene e di cui ci fidiamo ciecamente.

sbarbatelle.





Piemonte, Italia



SPACCIO 

DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE: DOC



DESCRIZIONE

Un vino dal sapore fresco e armonico con un colore rosso rubino e riflessi violacei. All'olfatto un profumo di mandorla amara, more e ciliegie mature. Il gusto è caratterizzato da un leggero tannino, amarognolo e molto armonico.

CARATTERISTICHE

Annata 2024
Uve dolcetto 100%
Terreno argilla, marna calcarea e tufo
Età delle piante dai 30 agli 80 anni
Esposizione sud-ovest, nei comuni di Roddino e Sinio a circa 400- 500 m s.l.m.

Epoca di vendemmia prima o seconda decade di settembre
Vinificazione fermentazione alcolica e macerazione a contatto con le bucce per 5-6 giorni in vinificatori di acciaio e rimontati giornalieri 7 mesi in acciaio e poi bottiglia 13000 bottiglie ca.

Affinamento
Produzione

FORMATI



CODICE

03.01

La Castella

44°35'N 8°01'E

NEBBIOLO D'ALBA

DENOMINAZIONE: DOC



DESCRIZIONE

Subito si intercetta un perfetto equilibrio di tannini freschi ed astringenza. Un colore rosso granato con riflessi rubini. Profumo speziato e frutti di bosco scuri. Al gusto evidenti tannini eleganti con ampia struttura e con un persistente e caldo retrogusto. Se invecchiato saranno presenti tannini morbidi e vellutati.

CARATTERISTICHE

Annata	2023
Uve	Nebbiolo 100%
Terreno	Argilla, marna calcarea e tufo
Età delle piante	40 anni !
Esposizione	Sud-ovest, nei comuni di Roddino e Sinio a circa 400-550 m s.l.m.

Epoca di vendemmia	Prima decade di ottobre
Vinificazione	Fermentazione alcolica e macerazione a contatto con le bucce per 10-15 giorni in vinificatori di acciaio e rimontati giornalieri- cappello sommerso a fine fermentazione per 2 giorni
Affinamento	10-12 mesi in barrique di secondo passaggio e poi bottiglia
Produzione	5300 bottiglie ca.

FORMATI



CODICE

03.02.01

03.02.02

03.02.03



LANGHE NEBBIOLO 13% vol.

È un vino con tannini freschi e delicatamente tannico. Si presenta con un colore delicato e luminoso. All'olfatto leggermente speziato e profumato.

CARATTERISTICHE

Denominazione: Denominazione di origine controllata
Annata: 2023
Uve: nebbiolo 100%
Terreno: marna calcarea
Età delle piante: 7 anni
Esposizione: sud-ovest, nei comuni di Sinio a circa 550 m o s.l.m.
Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre
Vinificazione: fermentazione alcolica e macerazione a contatto con le bucce per 5-6 in vinificatori di acciaio e rimontaggi giornalieri
Affinamento: 10 mesi in acciaio e poi bottiglia
Produzione: 2500 bottiglie ca.

CODICE

03.04



BAROLO 14,5% vol.

Senza girarci intorno: questo è un vino austero ma con tannini vellutati e armonica liquirizia. Il colore è rosso granato. Il profumo complesso ed eterico.

CARATTERISTICHE

Denominazione: Denominazione di origine controllata e garantita
Annata: 2022
Uve: nebbiolo 100%
Terreno: argilla, marna calcarea
Età delle piante: 40 anni
Esposizione: ovest, nei comuni di Monforte d'Alba, Perno a circa 400 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre
Vinificazione: fermentazione alcolica e macerazione a contatto con le bucce per 14-15 giorni in vinificatori di acciaio con 3 rimontaggi giornalieri
Affinamento: 24 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e poi bottiglia

CODICE

03.05

LANGHE
ROSSESE BIANCO

DENOMINAZIONE: DOC



DESCRIZIONE

L'orgoglio della casa. Il rossese bianco è un vino elegante ottenuto da un vitigno antico autoctono delle Langhe. Solo sei le cantine che lo producono oggi in Piemonte. Trent'anni fa fu il padre Silvio a condurre, in collaborazione con l'Università di Torino, le ricerche sull'adattabilità del vitigno. Gli ottimi risultati spronarono l'incremento della produzione fino a farlo diventare il biglietto da visita di casa Cassino. Vinificato in purezza, una volta travasato il vino viene lasciato riposare sulle fecce fini per tre mesi, eseguendo una volta al mese circa il bâtonnage. Colore giallo paglierino, brillante; profumo fine e elegante. Note olfattive fruttate, retro nasale sapido e con una spicata acidità. C'è struttura ma anche un'incredibile freschezza. E' un vino bianco che si presta molto all'invecchiamento.

CARATTERISTICHE

Annata 2024
Uve rossese bianco 100%
Terreno marna calcarea e tufo
Età delle piante dai 20 ai 30 anni
Esposizione sud-ovest, nei comuni di Roddino e Sinio a circa 400- 550 m s.l.m.

Epoca di vendemmia prima decade di ottobre
Vinificazione pressatura diretta e fermentazione alcolica in vinificatori di acciaio

Affinamento acciaio, bâtonnage e poi bottiglia
Produzione 2500 bottiglie ca.

FORMATI



CODICE

03.06

BARBERA D'ALBA
SUPERIORE

DENOMINAZIONE: DOC



DESCRIZIONE

La Barbera d'Alba si contraddistingue per il suo sapore pieno e corposo ed è caratterizzata da un rosso rubino con riflessi purpurei.

Il profumo vinoso, di prugne e frutti di bosco scuri si percepisce immediatamente. Rimane leggermente tannico ma con un corpo fresco e di evidente acidità. Se invecchiato saranno presenti note di frutta sotto spirito.

CARATTERISTICHE

Annata 2023
Uve barbera 100%
Terreno argilla, marna calcarea e tufo
Età delle piante 30-65 anni
Esposizione sud-ovest, nei comuni di Roddino e Sinio a circa 400- 550 m s.l.m.

Epoca di vendemmia seconda decade di settembre
Vinificazione fermentazione alcolica e macerazione a contatto con le bucce per 8-10 giorni in vinificatori di acciaio e rimontati giornalieri. Cappello sommerso a fine fermentazione per un paio di giorni

Affinamento 11 mesi in barrique di secondo passaggio e poi bottiglia
Produzione 6500 bottiglie ca.

FORMATI



CODICE

03.07.01

03.07.02

03.07.03



Azienda Agricola Via del Gelso

IG @viadelgelso

Un progetto giovane, radicato nella tradizione e guidato da una visione precisa.

Carlotta ha alle spalle un percorso fuori dal comune: dopo anni in Francia tra studi di musicologia e vita artistica, decide di tornare in Sicilia, a Marsala, per affiancare il padre nel lavoro in vigna. Nasce così Via del Gelso, un progetto definito dalla sensibilità artistica di Carlotta e supportato dall'esperienza vitivinicola della famiglia.

In vigna si coltivano solo varietà autoctone

Catarratto e zibibbo da sempre fanno parte della storia vinaria di casa Piacentino. La gestione è attenta, rispettosa del terruar e dei suoi equilibri: vendemmia manuale, selezione delle uve da quattro appezzamenti differenti e attentamente selezionati, nessun intervento invasivo. Ogni scelta — dalla maturazione alla vinificazione — è frutto di un'osservazione continua e di un lavoro in dialogo con la natura.

La vinificazione è naturale

Fermentazioni spontanee con lieviti indigeni, affinamenti in acciaio e nessuna filtrazione. Il risultato sono vini autentici che puntano all'equilibrio tra aromaticità e freschezza e raccontano con precisione il carattere delle uve e del suolo da cui provengono.

Anche l'etichetta, disegnata a mano dall'artista francese Alexandre Peutin, riflette l'identità del progetto: un disegno semplice ma evocativo ispirato alla casa di campagna della famiglia in contrada Gelso.

Siamo felici di sostenere il lavoro di Carlotta, un esempio di come passione, competenza e radici possano generare qualcosa di tanto prezioso.

Sicilia, Italia



Marsala

**VIA DEL GELSO
BIANCO****DENOMINAZIONE:
IGP TERRE SICILIANE****DESCRIZIONE**

Vino prodotto da uvaggio che unisce Zibibbo e Catarratto, varietà autoctone a bacca bianca tipiche della zona marsalese, vinificate insieme per creare un vino equilibrato che rappresenti ed esalti le due varietà. Il Catarratto - varietà storica dell'isola - regala corpo, spessore. Lo Zibibbo entra in punta di piedi ma lascia subito la sua firma con spiccate note vegetali.

CARATTERISTICHE

Annata	2023
Uve	Catarratto 70%, Zibibbo 30%
Terreno	argilloso
Età delle piante	10 anni
Esposizione	200 m s.l.m.
Epoca di vendemmia	prima decade di agosto
Vinificazione	in acciaio con pressatura diretta ed una fermentazione spontanea da lieviti indigeni. Nessuna filtrazione.
Affinamento	7 mesi in acciaio
Produzione	3000 bottiglie

FORMATI**CODICE**

04.01



SPACCIO

POPUP

DENOMINAZIONE:
FRIZZANTE BIANCO
TERRE SICILIANE IGP



DESCRIZIONE

Vino frizzante nato dalla base di via del gelso bianco rifermentata con del mosto congelato in vendemmia. Il Catarratto dona struttura, freschezza e una spiccata mineralità, mentre lo Zibibbo - aromatico per natura - regala un'esplosione di profumi: fiori d'arancio, zagara, erbe mediterranee. Al palato è secco, vivace con una bollicina fine e rustica; chiude, con una sapidità tipica delle terre mediterranee.

CARATTERISTICHE

Annata 2023, 2024
Uve Catarratto 70%, Zibibbo 30%
Terreno argilloso
Età delle piante 10 anni
Esposizione 200 m s.l.m.

Epoca di vendemmia prima decade di agosto
Vinificazione in acciaio con pressatura diretta ed una fermentazione spontanea da lieviti indigeni. Nessuna filtrazione.

Affinamento 7 mesi in acciaio
Produzione 700 bottiglie

FORMATI



CODICE

04.02



SPACCIO

VIA DEL GELSO ROSSO

DENOMINAZIONE:
IGP ROSSO TERRE
SICILIANE



CODICE

04.03

DESCRIZIONE

Vino rosso da un uvaggio di Syrah e Nero d'Avola, varietà a bacca rossa profondamente radicate nel territorio siciliano, vinificate insieme per dar vita a un rosso intenso e armonico.

Il Nero d'Avola dona struttura e calore mediterraneo, con note di frutti rossi maturi e spezie, il Syrah si inserisce con eleganza arricchendone il profilo aromatico dando vita ad un vino estremamente sincero ed autentico.

CARATTERISTICHE

Annata 2024
Uve syrah 50%, nero d'avola 50%
Terreno argilloso e calcareo
Età delle piante syrah 8 anni, nero d'avola 27 anni
Esposizione 200 m s.l.m.

Epoca di vendemmia ultima decade di agosto
Vinificazione in acciaio con una macerazione sulle bucce una fermentazione spontanea da lieviti indigeni.
Nessuna filtrazione
Affinamento 7 mesi in acciaio
Produzione 3000 bottiglie

FORMATI





Azienda Agricola Alberia

Una storia d'amore e fermentazioni naturali

Alberia nasce da un incontro: tra un ingegnere e una filologa, tra la Sicilia e la Costa Brava, tra due persone e il vino. È il progetto di Alberto e Nuria, compagni nella vita e nel lavoro, che hanno scelto di reinventarsi nel segno del vino artigianale.

Alberto, originario di Trapani e cresciuto a Bagheria, ha lasciato una carriera nell'ingegneria meccanica a Torino per rimettersi in gioco. Dopo una parentesi tra immersioni e archeologia subacquea, è tornato a Marsala, dove il vino ha preso il posto del mare.

Nuria, catalana, ha una formazione umanistica: si è laureata in Filologia e Traduzione, ma è la passione per il vino che la spinge a trasferirsi in Sicilia e iniziare con Alberto questo nuovo percorso.

Nasce così *Alberia*: un nome che è la sintesi dei loro nomi.

Producono vino con sole uve autoctone – Catarratto e Grillo

IG @vinoalberia
↗ vinoalberia.it

– acquistate da piccoli vigneti in provincia di Trapani. La vinificazione è spontanea, senza chiarifiche né filtrazioni, senza interventi correttivi. Ogni vino è una narrazione sensoriale e affettiva: "A occhi chiusi" e "Per mano" raccontano il territorio e il loro modo di viverlo, con semplicità, profondità e libertà.

Oggi Alberia è un progetto indipendente e artigianale, costruito passo dopo passo con cura, visione e tanto lavoro sul campo. Producono circa 9.000 bottiglie l'anno, con uno stile essenziale e luminoso, fedele a ciò che sono: persone curiose, ostinate, innamorate.

Inamorate della vita, l'uno dell'altra, e del vino. Innovativo, ancora di nicchia, ma con un enorme potenziale.

Sicilia, Italia



Alcamo
Marsala

PER MANO



DESCRIZIONE

“Vuole essere in qualche modo un omaggio a tutti gli amici che ci hanno aiutato per la realizzazione di questo progetto. Ci hanno tenuto per mano.”

Per Mano è un Grillo in purezza che nasce tra Marsala e Mazara del Vallo, a circa 500 metri dal mare. Le viti affondano le radici in un suolo sabbioso-calcareo chiamato “trubba”, fertile e tipico della zona. Dopo la malolattica, una parte del vino resta in acciaio, la restante invece in due botti di castagno. Sulla massa in acciaio si lavora sulle fecce fini per circa otto mesi. Nessuna filtrazione, nessuna manipolazione del mosto, e solforosa totale sempre sotto i 50 mg/l. La vicinanza al mare regala al vino una bella sapidità, mentre l'acidità è sostenuta dal calcare del terreno.

CARATTERISTICHE

Annata 2023
Uve grillo 100%
Terreno sabbioso e calcareo
Età delle piante 15 anni
Esposizione 500 m s.l.m.

Epoca di vendemmia prima decade di agosto
Vinificazione pressatura diretta, fermentazione spontanea da lieviti indigeni
Affinamento 1500l in acciaio e 400l in due botti da 200l ciascuna, una di castagno irpino e l'altra di castagno calabrese.
Produzione 2500 bottiglie

FORMATI



75 cl 12% vol.

CODICE

05.01



SPACCIO

A OCCHI CHIUSI



CODICE

05.02

DESCRIZIONE

"Il nome vuole esprimere il desiderio di rendere il territorio riconoscibile al gusto ed all'olfatto".

A Occhi Chiusi è un Catarratto in purezza che nasce nel territorio di Alcamo. La terra argillosa, con un'elevata presenza di scheletro calcareo, dona al vino corpo e freschezza. A seconda dell'annata, il mosto macera con le bucce dalle 12 alle 36 ore, per poi essere pressato.

Fermenta spontaneamente con lieviti indigeni, senza alcun apporto esterno. Nessuna filtrazione. Aggiunta minima di solfiti.

Un vino diretto, vibrante, che lascia parlare la terra senza alcun filtro.

CARATTERISTICHE

Annata	2023
Uve	Catarratto 100%
Terreno	argilloso e calcareo
Età delle piante	8 anni circa
Esposizione	350 m s.l.m.
Epoca di vendemmia	seconda decade di agosto
Vinificazione	fermentazione spontanea con lieviti indigeni; macerazione che dipende dall'annata dalle 12 alle 36 ore con le bucce. Pressatura diretta.
Affinamento	il 90 % della massa in contenitore di acciaio e il 10% in barrique vecchia di rovere
Produzione	3000 bottiglie

FORMATI



75 cl 11% vol.

ALTROSPACCIO

x

SELVATICA



LAB

LABORATORIO CREATIVO DI FERMENTAZIONI

CATALOGO

Un viaggio nel territorio: dalla tradizione della fermentazione alle innovazioni del gusto.

*Fermentiamo sogni, coltiviamo identità
Leonor e Marco.*



Selvatica Lab è un laboratorio di fermentazione creativo

Frutto di un progetto di ricerca osservazione e passione che coniuga il sapere scientifico con la conoscenza alchemica della fermentazione per dare vita ad un'esperienza sensoriale inimitabile.

Fermentiamo Kombucha e P-Etna tea con materie prime locali e tè di qualità, lasciando che il nostro intorno si esprima in libertà, seguendo i ritmi naturali.

Il Progetto

Da una passione condivisa è nato un progetto che oggi rappresenta un punto di incontro tra produzione e ricerca.

Selvatica Lab ha preso vita all'interno di Bagolarea, un'azienda agricola che funge da vero e proprio hub, dove la "contaminazione" tra natura, scienza e tradizione ha generato una simbiosi unica, dando vita a un processo di coevoluzione tra le due realtà.

Nel cuore del versante nord-est dell'Etna, tra paesaggi selvaggi e tradizioni secolari, Selvatica Lab unisce l'arte della vinificazione, la raccolta di erbe e fiori spontanei e la ricerca di tè di alta qualità provenienti da tutto il mondo. Ogni tè è scelto non solo per le sue caratteristiche organolettiche, ma anche per rispecchiare la filosofia di Selvatica Lab, dove il rispetto per il territorio e il processo di fermentazione diventano una vera e propria arte.



Ogni bottiglia racconta il profilo sensoriale di un territorio che vive e respira, arricchendo il nostro palato con ogni sfumatura di montagna, cultura e fermentazione.

KOMBUCHA – L’ESPRESSIONE SELVATICA DEL TERRITORIO



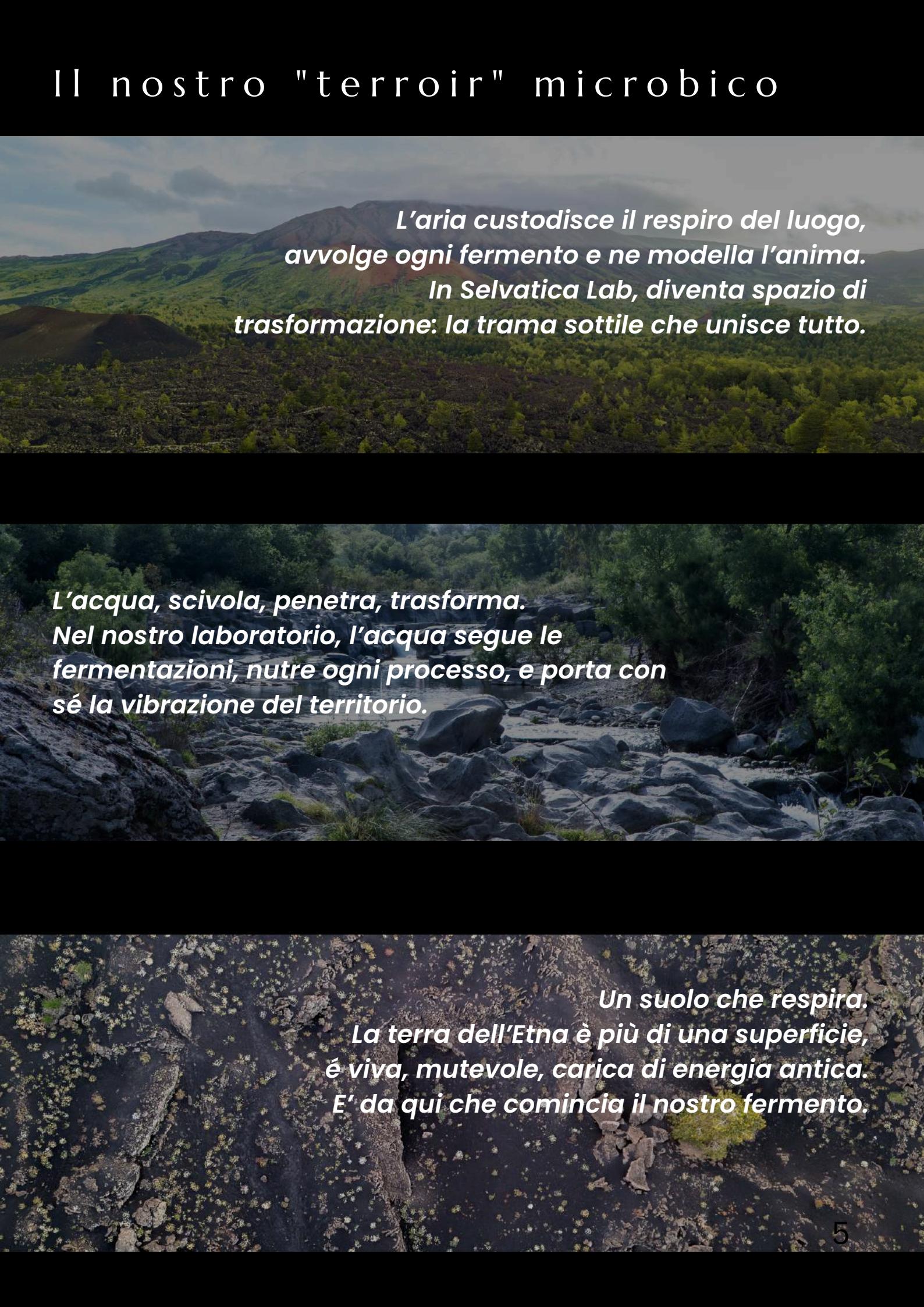
La kombucha è una bevanda fermentata a base di tè, ottenuta dalla simbiosi tra lieviti e batteri. Durante la fermentazione, gli zuccheri si trasformano in acidi organici e anidride carbonica, dando vita a una **bevanda viva, complessa ed elegantemente effervescente**.

Per noi di Selvatica Lab, la kombucha non è una semplice alternativa alle bevande alcoliche: è un modo per **raccontare un territorio e la sua biodiversità**. Ogni nostra fermentazione nasce da un dialogo costante tra natura e tecnica, tra il carattere delle materie prime e la mano di chi le accompagna. Utilizziamo tè, erbe, frutti e spezie selezionate con cura, privilegiando produzioni locali e raccolte spontanee, per dare a ogni kombucha una personalità unica.

Il risultato è una bevanda che cambia con le stagioni, capace di sorprendere per profondità aromatica e versatilità. **Da gustare pura, prima dei pasti o in accompagnamento**, oppure come ingrediente inedito nella mixology, la kombucha diventa un modo nuovo di esplorare sapori, texture e sensazioni.

Selvatica Lab coltiva una **fermentazione consapevole**, che valorizza la materia, **rispetta i tempi naturali e ricerca complessità** senza forzature, perché anche nel bicchiere, crediamo che ogni fermento possa raccontare una storia.

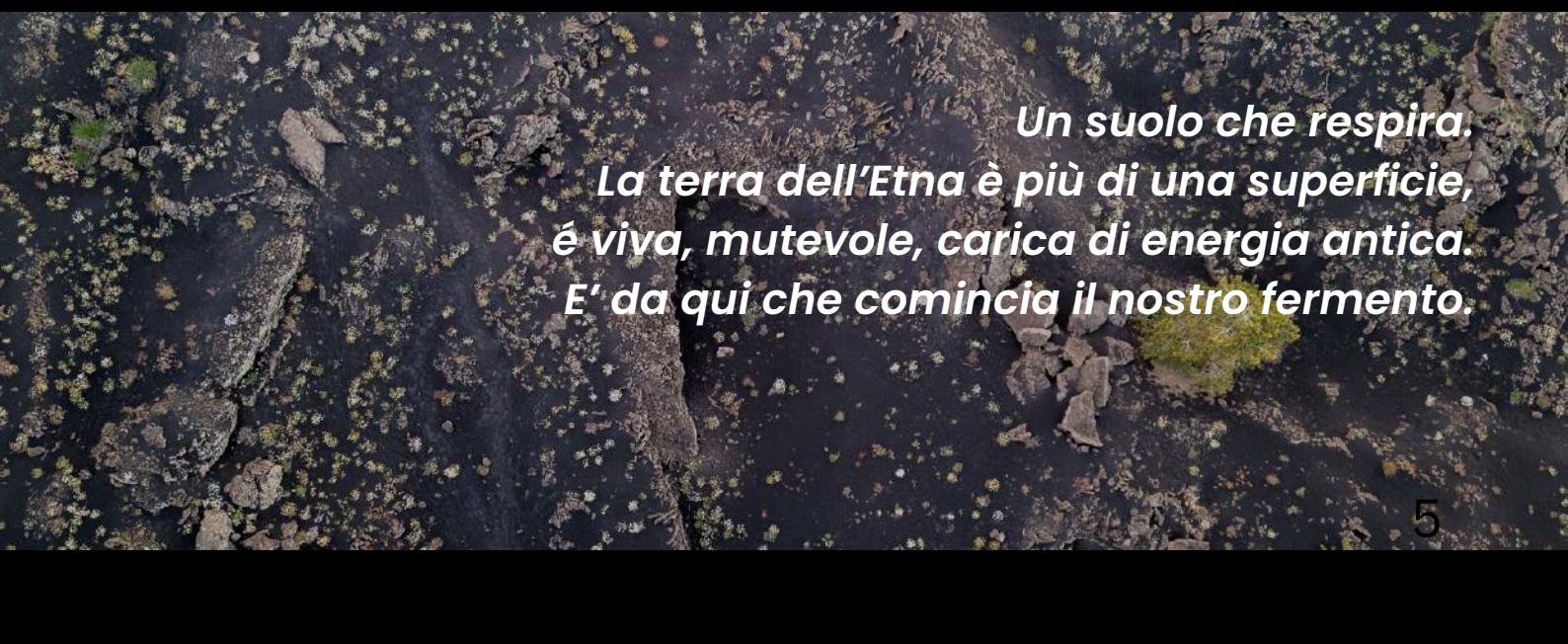
Il nostro "terroir" microbico



*L'aria custodisce il respiro del luogo,
avvolge ogni fermento e ne modella l'anima.*

*In Selvatica Lab, diventa spazio di
trasformazione: la trama sottile che unisce tutto.*

*L'acqua, scivola, penetra, trasforma.
Nel nostro laboratorio, l'acqua segue le
fermentazioni, nutre ogni processo, e porta con
sé la vibrazione del territorio.*



Un suolo che respira.

*La terra dell'Etna è più di una superficie,
é viva, mutevole, carica di energia antica.
E' da qui che comincia il nostro fermento.*

La nostra selezione

Karkadè
375 ml

SOLD OUT
temporaneamente

Utilizziamo un blend di **tè nero indiano**
Assam Satrupa e un **tè nero del Malawi**. Il
Satrupa conferisce più corposità mentre il tè
del Malawi tende ad essere più delicato
rispetto ad i classici tè neri, creando il
perfetto connubio per questa kombucha. In
aromatizzazione usiamo i **fiori di ibisco** che
aggiungono oltre ad un colore intenso, una
nota acidula e fresca.



Luisella
375 ml

Questa kombucha è prodotta con **tè Earl
Grey**, uno dei tè più famosi al mondo, e più
apprezzati per l'afternoon tea. Si tratta di
una miscela di tè neri Cinesi ed Indiani,
aromatizzati con l'olio estratto dalla scorza
del bergamotto. In aromatizzazione
aggiungiamo **Lemon Verbena**, aumentando
la sua freschezza e aromaticità.

La nostra selezione

Flor 375 ml

La Flor è ottenuta da un blend di **tè nero Assam e tè verde Sencha**, quest'ultimo ha un gusto armonioso, tra l'astringente e il dolce, lasciando in bocca un retrogusto rinfrescante e una dolcezza davvero particolare. In aromatizzazione utilizziamo **petali di peonia, mirtilli, mango e papaya essiccata**, che riporta ad un sapore floreale ed esotico.



La perla 375 ml

La Perla è ottenuta da un delizioso **tè bianco** dalle piantagioni **di Satemwa in Malawi**, questo tipo di tè non subisce il processo di ossidazione, conferendo un gusto delicato con una leggera dolcezza. In aromatizzazione aggiungiamo **lavanda siciliana e fiori di pisello odoroso** che danno un colore violaceo alla bevanda e dei sentori di macchia mediterranea.

La nostra selezione

Zomba 375 ml

Il nuovo **P-Etna-Tea** della linea 37,5 cl, nasce da un'infusione a freddo (cold brew) di **tè verde Zomba del Malawi**, varietà africana dal profilo erbaceo morbido e poco astringente. Il metodo di estrazione a freddo consente di mantenere intatte le note aromatiche del tè, donando alla bevanda una struttura più delicata, con acidità contenuta e un finale pulito. In bocca emergono sentori di fieno, erbe fresche e leggere sfumature fruttate.



Edizioni Limitate

Queste kombucha nascono come racconti liquidi di stagione, ispirati dal ritmo lento della terra e dal respiro dei suoi frutti. In ogni bottiglia si intrecciano fermenti vivi e frutta colta a mano nei campi dell' azienda, in un gesto che è rito e rivelazione.

È dalla co-fermentazione tra natura e tempo che prendono vita queste creazioni effimere, autentiche, figlie di un equilibrio fragile e prezioso, proprio come le stagioni.

Pomarosa

COMING SOON

375 ml / Autunno 2025

Questa kombucha è ottenuta da una base di **tè verde Zomba del Malawi**, cofermentato con la **Pomarosa (Syzygium jambos)** fresca, raccolta a mano presso l'azienda Bioagricola Bagol'area.

La Pomarosa apporta una nota fruttata e balsamica che si integra perfettamente con la struttura più spigolosa del tè, ottenendo una kombucha con sentori di mela verde e rosa che generano una piacevole tensione agrodolce, capace di coniugare complessità e bevibilità.

Gelso nero

SOLD OUT
temporaneamente

375 ml / Autunno 2025

Questa kombucha è ottenuta da una base di **tè verde Zomba del Malawi**, cofermentato con il **Gelso nero**. Quest'ultimo non domina ma contribuisce alla complessità retro-olfattiva e cromatica del prodotto. Il risultato è una kombucha dal colore rosato tenue, con sentori leggeri di bacche rosse con una trama gustativa morbida e armonica, di grande pulizia e finezza.

Vitea

SOLD OUT
temporaneamente

375 ml / Autunno 2025

Vita è una kombucha in stile cuvée, frutto dell'assemblaggio di due fermentazioni: una kombucha ottenuta da un blend di **tè verde e tè bianco provenienti dalle Azorre**, e una Kombucha di **tè verde del Malawi** co-fermentata con **uva fragola bianca**. Il risultato è una bevanda armoniosa ed equilibrata, in cui la freschezza e la complessità aromatica del tè si fondono con le note fruttate dell'uva, che apporta una delicata presenza tannica e una rotondità naturale.

Pet-nat o

P-Etna-tea?

Pét-nat è l'abbreviazione di *pétillant naturel*, un termine francese che significa “naturalmente frizzante”.

Un vino Pét Nat è, in sostanza, una versione più autentica e meno elaborata di uno spumante metodo classico o di uno Champagne.

Da questa idea nasce la nostra linea di P-Etna Tea: **infusioni con estrazioni più lunghe, affinamento in bottiglia** e tecniche di vinificazione applicate alla kombucha.

Il risultato è un'esperienza gastronomica unica, dove la naturale effervesienza incontra la complessità e la profondità del tè fermentato.



I nostri P-Etna-tea

Prio

750 ml

Dallo stile "classico", senza aromatizzazione proprio per esaltare il tipo di tè. **L'Ogasa** è una varietà di **tè Sencha** che prospera in pieno sole in campi aperti. Il suo gusto delicato è caratterizzato da una freschezza sottile e allo stesso tempo distintiva.

In calice si presenta giallo paglierino con un aroma estremamente ricco. Raccolto in primavera, il materiale fogliare fresco viene prima prosciugato con aria calda e dopo trattato con vapore caldo per prevenire la fermentazione.

Sbrechis

750 ml

Questo P-Etna-tea racconta un viaggio che parte dalla Sicilia ed arriva fino in Mongolia. Un **tè verde georgiano**, tipicamente utilizzato in tutta la Mongolia, si trasforma in una bevanda complessa con una nota erbacea ed una spiccata acidità che viene bilanciata dalla note fresche tipiche dei tè verdi.

Funky Rosita

750 ml

Un Petnat senza tè dato dalla fermentazione in stile kombucha dell'infuso di **Rosa gallica e Hibiscus rosa**. Funky, selvatico e floreale ma anche intrigante, mutevole e divertente. Le note pungenti dell'ibisco rosa del Malawi vengono smorzate dalla delicatezza della rosa prodotta dall'Azienda Agricola Dàmos. Un Pet-nat analcolico che unisce tre realtà con visioni e obbiettivi comuni.

Italian grape kombucha

Cada Rato è un Italian Grape Kombucha, ottenuto dall'infusione di **uve esauste di Catarratto** — provenienti da una pressatura diretta — su un fondo di tè in stile **Pu'er del Malawi e foglie di geranio**.

Il risultato è una bevanda viva, che unisce l'acidità elegante del Catarratto alla profondità terrosa del Pu'er e alla freschezza floreale del geranio.

Rispetto al Cada Rato 2024, la differenza principale risiede nell'origine delle uve: nella versione 2024 le uve esauste provenivano da una macerazione di una settimana, conferendo al kombucha un profilo più tannico e strutturato, mentre questa nuova edizione privilegia una maggiore pulizia e delicatezza aromatica.



+39 375 8677494
alessandrafalla@altrospaccio.it
hi@altrospaccio.it

IG @altrospaccio_torino
↗ www.altrospaccio.it