

ALTROSPACCIO

*spaccio

/ˈspatʃ: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 Gorgi 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



SPACCIO 



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: I^ 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

37°34'31.1"N 12°39'34.2"E

Torretta Ganitola (TP)



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: cataratto 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

CODICE 01.03



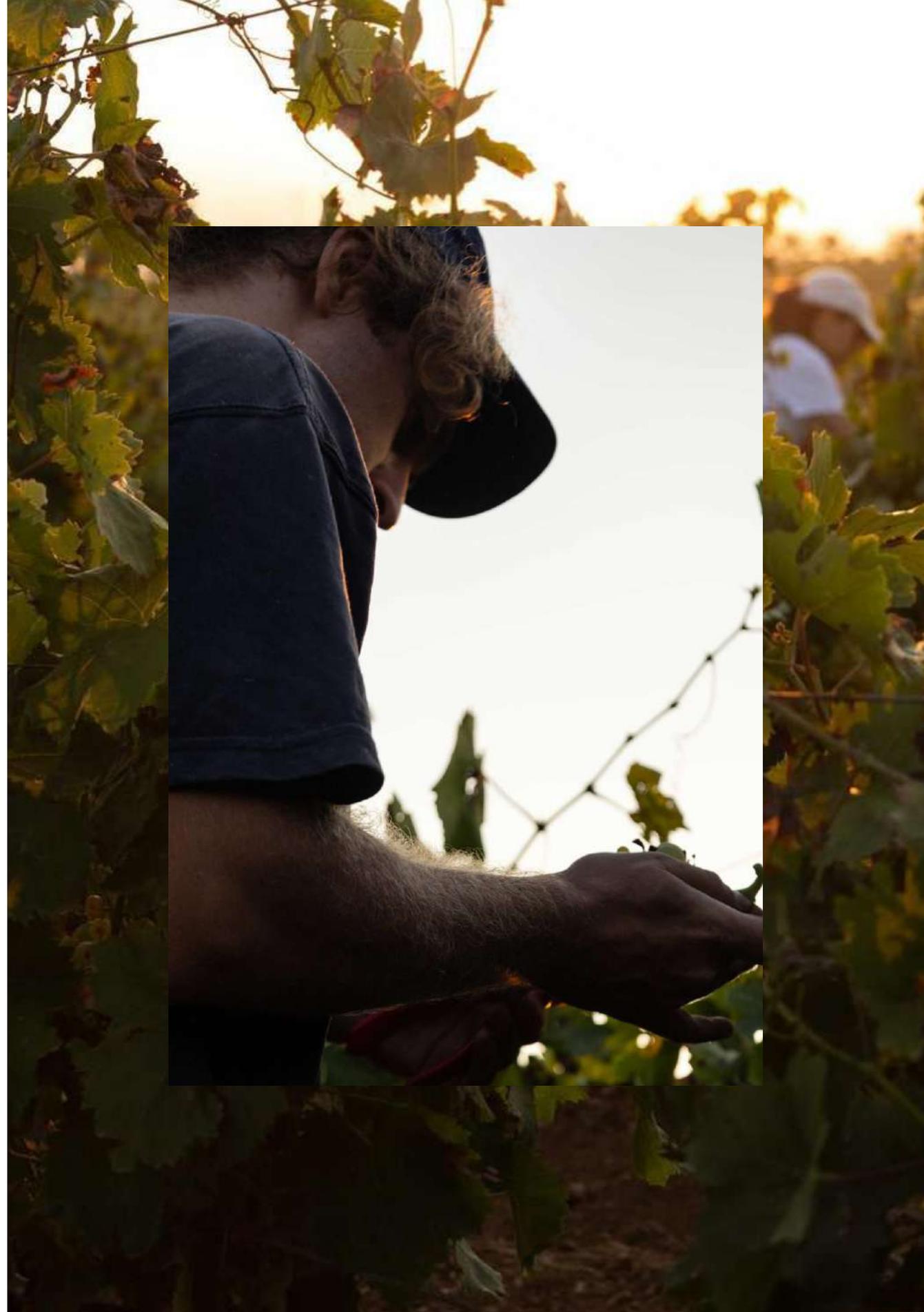
SILVERIO 12% vol

Unione di un giovane impianto di Syrah alle spalle di Mazara del Vallo e di un Catarratto. Macerazione delle uve diraspate per sette giorni, poi fermentato e affinato in acciaio sino a metà settembre. Il Catarratto è stato pigiato e dopo la fermentazione e sfeccatura, 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% , cataratto 40%
Terreno: syrah argilloso, cataratto calcare e sabbia
Età delle piante: syrah 5 anni, cataratto 20 anni
Distanza dal mare: syrah 4 km, cataratto 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 cataratto
Produzione: 650 bottiglie

CODICE 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 DOP 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

SPACCIO 

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

02.02

44°57'N 7°30'E

Volvera, Cumiana (TO)



SPACCIO 

Azienda vitivinicola 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 lavoro

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.



Piemonte, Italia



Roddino

SPACCIO 

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

Annate	2022 / 2023 /2024
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

75 cl
14% vol.



1.5 L
14% vol.



3 L
14% vol.



CODICE

03.02.01

03.02.02

03.02.03

44°35'N 8°01'E

Roddino (CN)



DOLCETTO D'ALBA 13% vol.

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

Denominazione: Denominazione di origine controllata
Annate: 2023/ 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 rimontaggi giornalieri
Affinamento: 7 mesi in acciaio e poi bottiglia
Produzione: 13000 bottiglie ca.

CODICE 03.01



BARBERA D'ALBA 14% vol.

Un vino dal sapore pieno e corposo. Con colore rosso subito e riflessi purpurei, si contraddistingue per un profumo vinoso, prugne e frutti di bosco scuri. Rimane leggermente tannico, corposo fresco e di evidente acidità. Se invecchiato saranno presenti note di frutta sotto spirito.

CARATTERISTICHE

Denominazione: Denominazione di origine controllata
Annate: 2022 / 2023 / 2024
Uve: barbera 100%
Terreno: argilla, marna calcarea e tufo
Età delle piante: dai 30 ai 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 10-12 giorni in vinificatori di acciaio e rimontaggi giornalieri
Affinamento: 12 mesi in acciaio e poi bottiglia
Produzione: 6500 bottiglie ca.

CODICE 03.03



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
Annate: 2022 / 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 etereo.

CARATTERISTICHE

Denominazione: Denominazione di origine controllata e garantita
Annate: 2020/ 2021
Uve: nebbiolo 100%
Terreno: argilla, marna calcarea
Età delle piante: 7 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 rossette bianco è un vino elegante ottenuto da un vitigno antico autoctono. Solo cinque le cantine che lo producono in langa. Il colore è giallo paglierino, brillante. Il profumo è fine e elegante. Il gusto sapido e minerale, di spiccata acidità. Un vino bianco che si presta molto all'invecchiamento.

CARATTERISTICHE

Annate	2023 / 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



75 cl

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	2022
Uve	barbera 100%
Terreno	argilla, marna calcarea e tufo
Età delle piante	7 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



75 cl



1.5 L



3 L

CODICE

03.07.01

03.07.02

03.07.03

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

IG @altrospaccio
🔗 www.altrospaccio.it