

P E L L E G R I N I S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÁ



CATALOGO GENERALE 1/2016

Aggiornamento del 27/02/16

Via Mazzini 43 - 24034 Cisano Bergamasco (BG)
tel. +39.035 781010 +39.035 787709 fax +39.035 787278 info@pellegrinispa.net - www.pellegrinispa.net



dal 1904 il nostro mestiere è il Vino

Fondata nel 1904, P E L L E G R I N I S.p.A. è specializzata nella distribuzione e commercializzazione di vini e distillati di alta qualità.
L'azienda si trova a Cisano Bergamasco, paese di circa 6.000 abitanti a circa 20 Km da Bergamo, 20 da Lecco e 30 da Milano.

La tradizione familiare ha avuto il suo inizio alla fine dell'Ottocento, quando Pietro Pellegrini (bisnonno degli attuali titolari) vendeva vino nella sua osteria ai piedi del Castello di Cisano. Nel 1904 fu costruita, sempre a Cisano, la sede (tutt'oggi sede aziendale) con le cantine per lo stoccaggio dei vini sfusi, cui seguì l'inizio della distribuzione all'ingrosso in Lombardia.

Risale ad allora la nascita del marchio "PPC - Pietro Pellegrini Cisano", utilizzato per marchiare le botti di proprietà, e conservato nel tempo come logo aziendale.

Negli anni '50, il figlio Angelo (nonno dell'attuale generazione) portò nella città di Sava (Taranto) la sua esperienza, aprendo una filiale e iniziando ad occuparsi anche della vinificazione, con l'aiuto dei suoi figli Gian Pietro e Emanuele.

Nel 1962 viene acquistata un'azienda agricola a Montelupo Fiorentino (Firenze) e costruita una nuova cantina.

Nasce così la Fattoria di Petrognano, azienda vinicola produttrice di vini dalla forte tradizione toscana. Si sviluppa l'attività vinicola e olivicola, che da allora viene portata avanti, con la stessa passione e dedizione, dalla famiglia Pellegrini.

Tradizione e modernità si accompagnano in ogni locale dell'azienda di Cisano, che dispone ancora di vasi vinari in grado di contenere diverse migliaia di ettolitri di vino (ora non più utilizzati per questo scopo) e di cantine interrate per conservare i vini nelle condizioni ideali.

Accedere alle cantine è come entrare nel passato. La scala che permette di arrivare sino a loro porta i segni dei barili che un tempo venivano fatti scivolare per poi essere depositati in attesa dell'infustamento. Al loro interno c'è una "cantina nella cantina" dove vengono poste le ultime bottiglie di etichette che non saranno più messe in vendita, con lo scopo di costruire una "cantina storica" dei più importanti vini distribuiti.

Tra i progetti di ammodernamento, importante è segnalare che l'azienda ha predisposto al suo interno un magazzino climatizzato per lo stoccaggio dei vini in attesa di trovare la loro collocazione ideale all'interno delle cantine sotterranee. Alla fine del 2009 sono stati realizzati due impianti fotovoltaici, totalmente integrati sulle coperture dell'azienda, che garantiscono autosufficienza energetica con produzione di energia pulita.

Grazie all'acquisto di Va.Ma Distribuzione e alla fusione per incorporazione effettuata nel 2007, Pellegrini spa, oltre a inserire nuove etichette nel proprio portfolio prodotti, rafforza la propria posizione quale azienda di riferimento nel mercato italiano dei vini e distillati di qualità.

La struttura degli uffici e il deposito di grande capacità garantiscono rapidità ed efficienza nell'assunzione di ordini complessi e nella successiva spedizione.

Attualmente la rete commerciale è composta da oltre 100 agenti/agenzie al servizio dei clienti, tra i quali vi sono prestigiosi ristoranti, hotel, enoteche, bar e aziende, a cui Pellegrini spa fornisce con serietà e competenza prodotti di eccezionale qualità.



CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA



TRASMISSIONE ORDINI:

- Non si accettano ordini telefonici se non espressamente confermati via fax o e-mail.
- **Il non rispetto degli imballi per bott. sotto i 10,00 € non prevede alcun tipo di sconto, se non quello per il pagamento anticipato.**
- Si accettano ordini di bottiglie assortite; nel tal caso la composizione degli imballi deve essere di 6 o multipli.

TRASPORTO:

- PORTO FRANCO per un MINIMO di 60 BOTTIGLIE o per un IMPORTO IMPONIBILE NON INFERIORE a € 250,00. Per ordini di importo inferiore è previsto un supplemento di € 15,00.
- Non è fattibile il servizio “consegna in cantina” o “ai piani”, salvo nel caso in cui il cliente accetti l’addebito del costo chiesto in rivalsa dai corrieri (€ 8,00 per ogni 100 kg. di peso/merce).
- Le riconsegne verranno addebitate al costo per cause dipendenti dalla volontà del Cliente.
- Al momento della consegna il Cliente è tenuto a controllare l’integrità dei prodotti e a verificare la corrispondenza tra quanto indicato nel documento di trasporto e quanto sta ricevendo dal corriere. Pellegrini spa non può farsi carico di rotture e consegne incomplete se non segnalate allo scarico, con apposita annotazione sul documento di trasporto.

PAGAMENTI:

- Anticipato sconto 3% solo dopo ns. proforma. In caso di pagamento non pervenuto entro 30 giorni, l’ordine viene annullato.
- RI.BA. 60 gg. netto senza addebito delle spese di incasso.
N.B.: le spese di incasso vengono sempre addebitate dopo il primo insoluto.
- Clienti fuori settore: unica forma di pagamento accettata: pagamento anticipato senza sconto
- Nuovi clienti a seguito di segnalazioni aziendali: solo pagamento anticipato
- Riordini di nuovi clienti: i nuovi clienti, ai quali è stato concesso credito per la prima fornitura, non possono effettuare un secondo ordine a credito nel caso in cui la prima fornitura non sia ancora saldata. Questo vale per ogni tipo di pagamento a credito, comprese le ricevute bancarie in scadenza.
- Il pagamento con “Rimessa Diretta” è accettato solo su esplicita richiesta dell’Agente e sotto la sua responsabilità.
- **IMPORTANTE: GLI ORDINI DI CLIENTI CON RITARDI NEI PAGAMENTI VERRANNO FERMATI IN ATTESA DI REGOLARIZZAZIONE E SARANNO AUTOMATICAMENTE ANNULLATI PASSATI 30 GIORNI DALLA PRIMA RICHIESTA DI PAGAMENTO NON RISPETTATA. In questi casi le prenotazioni non vengono gestite.**

I.V.A.: esclusa secondo le aliquote vigenti (vino e distillati 22%, olio 4%).

VALIDITA' PREZZI: fino a revoca o modifiche per cause indipendenti dalla ns. volontà e salvo variazioni relative a cambi di annate.

INDICE

6

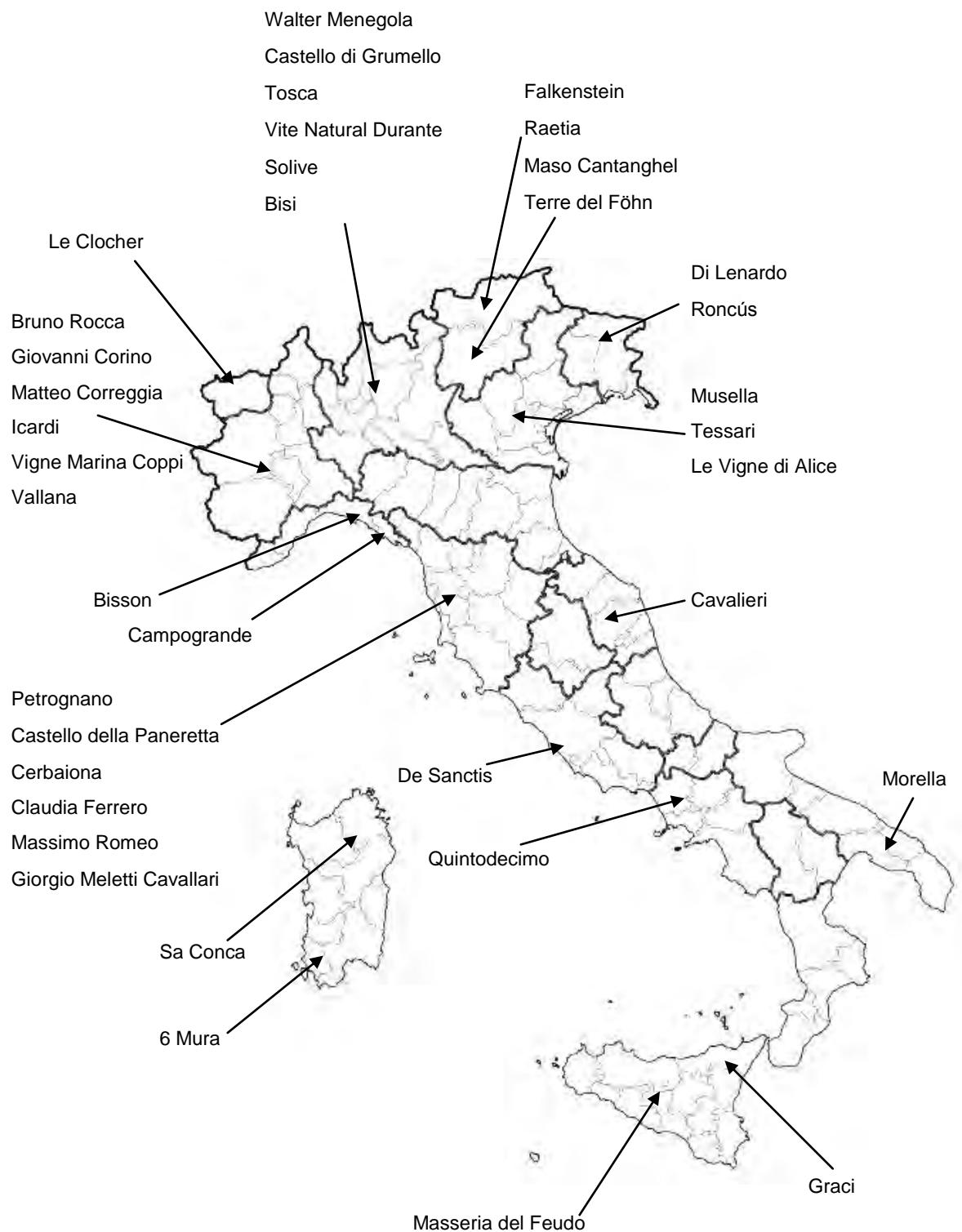


GENERALE

Condizioni generali di vendita	5	
Prodotti in vendita fino ad esaurimento scorte	168	
Riassunto:		
le Mezze Bottiglie	169	
le Bollicine	170	
i Vini Dolci	171	
ITALIA		
REGIONE	AZIENDA	
VALLE D'AOSTA	Le Clocher	8-9
PIEMONTE	Bruno Rocca	10-11
	Giovanni Corino	12-13
	Matteo Correggia	14-15
	Icardi	16-18
	Cantine Vallana	19
	Vigne Marina Coppi	20-21
LOMBARDIA	Walter Menegola	22-23
	Tosca	24
	Vite Natural Durante	25
	Castello di Grumello	26-27
	Solive	28-29
	Bisi	30-31
VENETO	Musella	32-33
	T.E.S.S.A.R.I	34-35
	Le Vigne di Alice	36-41
TRENTINO	Terre del Föhn	42
	Maso Cantanghel	43
ALTO ADIGE	Falkenstein	44-45
	Raetia	46-47
FRIULI V. GIULIA	Roncús	48-49
	Di Lenardo Vineyards ...	50-51
LIGURIA	Bisson	52-53
	Campogrande	54-55
TOSCANA	Fattoria di Petrognano ...	56-57
	Castello della Paneretta	58-59
	Cerbaiona	60-61
	Claudia Ferrero	62-63
	Giorgio Meletti Cavallari .	64-65
	Massimo Romeo	66
MARCHE	Cavalieri	67
LAZIO	De Sanctis	68-69
CAMPANIA	Quintodecimo	70-71
PUGLIA	Morella	72-73
SICILIA	Graci	74-75
	Masseria del Feudo	76-77
SARDEGNA	6 Mura	78
	Sa Conca	79

VINI ESTERI

SVIZZERA	Brivio - Gialdi	81
SLOVENIA	Sinefinis	82
	Ferdinand	83
FRANCIA		
<i>CHAMPAGNE</i>	Jacquesson	85-89
	Agrapart & Fils	90-91
	Roger Pouillon & Fils	92-93
	Francis Orban	94-95
<i>ALSAZIA</i>	Gresser	96-97
	Alsace Willm	98-99
<i>LOIRA</i>	Henri Bourgeois	100-101
	Michel Redde	102-103
<i>BORGOGNA</i>	Bernard Defaix	104
	Jaeger-Defaix	105
	Lignier Michelot	106-107
	Ballot Millot	108-109
	Dupont Tisserandot	110
	Amiot Guy & Fils	111
	Saumaize	112-113
<i>CÔTES du RHÔNE</i>	Gerin	114-115
	Combier	116
	Domaine de Beaurenard	117
<i>BORDEAUX</i>	Ronan by Clinet	118
	Terra Burdigala	119
	Selezione Châteaux	120-123
<i>CÔTES du ROUSSILLON</i>	Domaine de la Casa Blanca .	124
	Domaine des Demoiselles	125
GERMANIA	Georg Breuer	126-127
	Reichsgraf von Kesselstatt ...	128-129
	Fürst Löwenstein	130-131
AUSTRIA	Salomon Undhof	132-133
SPAGNA	Viñedos Iberian	134-135
	Ximénez-Spinola	136
PORTOGALLO	Porto Burmester	137
ARGENTINA	Domaine Bousquet	138
CILE	Laroche Chile	139
SUD AFRICA	Laroche L'Avenir	140
AUSTRALIA	Salomon Estate	141
NUOVA ZELANDA	Clos Henri	142
DISTILLATI - Varie		
<i>COGNAC</i>	Domaine Drouet & Fils	143
<i>ARMAGNAC</i>	Veuve Goudoulin	144-145
<i>CALVADOS-SIDRO</i>	Domaine Dupont	146-147
<i>ALSAZIA</i>	Jos Nusbaumer	148
<i>distillati di FRUTTA</i>	Pfau Brand	149
<i>BRANDY</i>	Ximénez-Spinola	150-151
<i>WHISKY</i>	The BenRiach Distillery	152-153
	Adelphi Distillery	154-155
	Koval Distillery	156-157
<i>RUM</i>	Rhum Reimonenq	158-159
	Pellegrini Private Stock	160-161
	Rum Opthimus	162
	Ocean's Rum	163
<i>TEQUILA</i>	Tequila Espinoza	164
<i>GIN</i>	Gilpin's Gin	165
	BR Essential London Dry Gin	166
	Both's Old Tom Gin	166
	Koval Gin	157
<i>VODKA</i>	Christania Vodka	167
<i>Vinagre de Jerez</i>	Ximénez-Spinola	136



LE CLOCHE

Jovençan (AO)



Le Clocher è un'azienda dedita all'esclusiva coltivazione di uve con relativa e conseguente trasformazione in vino: tutta l'attenzione e l'impegno si rivolgono alla vitivinicoltura. La conformazione aziendale è costituita da vigneti di diverse metture e varietà coltivati in parte manualmente e in parte meccanicamente, ubicati nella parte sud della valle a pochi chilometri da Aosta. L'azienda usa particolare attenzione alle pratiche agricole adottate per le concimazioni e i trattamenti antiparassitari utilizzando al minimo i quantitativi necessari ed escludendo prodotti tossici. I concimi sono naturali e gli anticrittogramici sono dosati con minime percentuali di intervento. La superficie totale del coltivo è di 4 ettari ad un'altezza che varia dai 600 ai 900 metri sul livello del mare. Le uve prodotte vengono vinificate nell'opificio di trasformazione sottostante l'abitazione. L'intera struttura è di recente costruzione ed è stata progettata per essere pratica e funzionale, con attrezzature e vasi vinari in acciaio inox. Il confezionamento e lo stoccaggio dei vini in bottiglia avvengono negli ampi magazzini adiacenti.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI SPUMANTI</u>					
BIZARRE (70% Petite Arvine, 30% Cornalin - Metodo Charmat)	s.a.	cart. x 6	6,90	—	
<u>VINI BIANCHI</u>					
PETITE ARVINE Vallée d'Aoste dop	2015	cart. x 6	6,90	APRILE	
MÜLLER THURGAU Vallée d'Aoste dop	2013	"	5,90	—	
PINOT GRIGIO Vallée d'Aoste dop	2013/14	"	6,20	—	
GEWÜRZTRAMINER Vallée d'Aoste dop	2013/14	"	6,90	—	
<u>VINI ROSSI</u>					
TORRETTE Vallée d'Aoste dop (Petit Rouge)	2013	cart. x 6	5,90	—	
TORRETTE SUPERIORE Vallée d'Aoste dop	2014	"	7,10	—	
GAMAY Vallée d'Aoste dop	2012/14	"	5,70	—	
PINOT NOIR Vallée d'Aoste dop	2013/14	"	6,20	—	
CORNALIN Vallée d'Aoste dop	2012/13	"	7,20	—	
FUMIN Vallée d'Aoste dop	2010/13	"	8,20	—	
<u>VINI DOLCI</u>					
AMBROSIA 0,500L . Gewürztraminer da uve surmature	s.a.	cart. x 6	12,50	—	



LE CLOCHE

9

Jovençan (AO)



Valle d'Aosta, protetta a Nord dalle correnti fredde e a Ovest dalle correnti umide dell'Atlantico grazie alla presenza delle Alpi, beneficia di un clima particolarmente adatto per la coltivazione della vite, presente fin dall'epoca romana. Nel corso dei secoli la viticoltura conobbe periodi di prosperità e anche di forte crisi a causa, per esempio, delle invasioni barbariche. Dopo la Seconda Guerra Mondiale, la Regione Valle d'Aosta, con l'ottenimento dell'autonomia, ha potuto impiegare maggiori risorse per lo sviluppo della viticoltura, che attualmente presenta una grande vivacità; i vini locali godono infatti di significativi riconoscimenti sia a livello nazionale che all'estero.

Dal 1985 una sola DOC "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" comprende tutti i vini di qualità della Valle. Si tratta di una produzione da una grande varietà di vitigni che possono essere coltivati in situazioni climatiche molto diverse, a seconda delle altitudini dei vigneti, della pendenza e composizione dei terreni, della luminosità e della ventosità. L'azienda **Le Clocher di Danilo Charrère** produce annualmente circa 35.000 bottiglie. E' situata sulla *Route des Vins* della Valle d'Aosta, tra le montagne più alte d'Europa dove quotidianamente i produttori lavorano la terra con le proprie mani. Solo la passione può dare buoni frutti in situazioni geografiche e climatiche difficili, ad altitudini in cui il cielo si sfiora con un dito. E' proprio questo amore per il proprio territorio che ha permesso ai "vignerons" di produrre vini genuini e di qualità nei quali ritrovare quell'autenticità dei sapori che si sono tramandati, di generazione in generazione. Accanto ai vitigni internazionali, l'azienda Le Clocher produce vini autoctoni valdostani come Fumin, Cornalin, Torrette Superiore, Torrette e Petite Arvine.

Petite Arvine: vino particolare ed elegante, la cui caratteristica principale è la sapidità, assai marcata per la natura minerale dei terreni in cui viene coltivato il vitigno omonimo. Di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, all'olfatto è fine, fruttato, con sentori di frutta esotica; alla degustazione saporito e dotato di buona freschezza. Accompanya bene aperitivi, antipasti e piatti a base di pesce.

Torrette: colore rosso rubino, profumo floreale e fruttato. Il gusto è fresco, delicato ed elegante con una sottile vena acidula. Abbinamento perfetto con primi piatti e zuppe, ideale per uno snack pomeridiano.

Torrette Supérieur: colore rosso rubino intenso e luminoso con articolati profumi fruttati che ricordano piccoli frutti di bosco con note speziate. Vino da medio invecchiamento. Il gusto è fresco, invitante e persistente. Ottimo con carni rosse e cacciagione.

Gamay: vitigno originario della borgogna, è stato introdotto in Valle d'Aosta all'inizio del '900. Di colore rubino vivace, offre un caratteristico profumo fruttato evidenziando i sentori delle fragoline di bosco. Si adatta ad un consumo a tutto pasto, ad essere bevuto come aperitivo e ad accompagnare piccole merende. Ideale per chi predilige vini fruttati e non troppo impegnativi.

Pinot Noir: la Maison Agricole Le Clocher ha impiegato molte energie per la coltivazione e la vinificazione di questo eccelso prodotto, individuando un'area molto vocata per i vigneti di questa varietà. E' un vino di classe con colore rosso tenue e sapore di amarena, lampone, profumo di viola e altri piccoli fiori montani. L'insieme di queste caratteristiche donano a questo vino giusto equilibrio e raffinatezza.

Cornalin: colore rosso rubino intenso, riflessi violacei, sentori floreali di frutti di bosco. Gusto pieno e speziato con bassa tannicità e buona freschezza al palato. Vino che soddisfa gli appassionati del territorio, ottimo per un consumo tutto pasto.

Fumin: colore rosso intenso, riflessi violacei, profumi di piccoli frutti, spezie e fiori alpini. Gusto spicciato, freschezza con tannini fini. L'aroma è persistente, avvolto da un'intensità tutta valdostana. Indicato l'abbinamento con carni rosse e formaggi stagionati.



BRUNO ROCCA - Rabajà

10

Barbaresco (CN)



Una famiglia legata al territorio, dalla fine degli anni '50 quando Francesco, il papà di Bruno Rocca, con la moglie Maria Adelaide, si sposta dal centro di Barbaresco nella zona di Rabajà, dove acquista una parte di vigneto. Bruno, non ancora maggiorenne, impara a riconoscere nell'uva la vera espressione della terra e dal 1978 decide di dare una svolta all'azienda. L'entusiasmo che si crea per il mercato vitivinicolo, in pieno sviluppo, vede protagonista anche l'azienda Rabajà di Bruno Rocca, che acquisisce un nome e un'immagine nel panorama italiano e internazionale.

La filosofia dell'azienda è chiara, come dice lo stesso Bruno: il vino è specchio e anima della sua terra e il territorio, se viene protetto e difeso, non tradisce mai. Dal territorio, vero cuore pulsante, nasce la qualità delle uve, e il vino è il risultato finale di questa attenzione che Bruno Rocca e i suoi figli Francesco e Luisa hanno fatto crescere nel tempo.

Gli appezzamenti dell'azienda Rabajà di Bruno Rocca, si estendono su una superficie vitata di 15 ettari. La maggior parte dei vigneti è incentrata a Barbaresco, nella zona Rabajà. Le altre viti sono presenti a Neive zona Currà, Fausoni, Marcorino e San Cristoforo e nel comune astigiano di Vaglio Serra dove viene prodotto il Barbera d'Asti. Le 60 mila bottiglie firmate Bruno Rocca si suddividono così: più della metà sono di Nebbiolo da Barbaresco, la rimanenza viene divisa per la vendita di Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Dolcetto, Langhe Chardonnay e Langhe Rosso.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
CADET Langhe Chardonnay	2014	cart. x 6	10,00	—
<u>VINI ROSSI</u>				
BARBARESCO docg	2013	cart. x 6	21,00	—
BARBARESCO docg 1/2 bottiglia	2010	cart. x 12	10,50	disp. limitata
COPAROSSA Barbaresco docg	2013	cart. x 6	33,00	—
RABAJA' Barbaresco docg	2013	"	43,00	SETTEMBRE
MARIA ADELAIDE Barbaresco docg	2012	c/legno x 6	—	<i>non prodotto</i>
RABAJOLO Langhe Rosso doc	2013	cart. x 6	13,00	—
RABAJOLO Langhe Rosso doc 1/2 bottiglia	2010	cart. x 12	6,90	—
FRALU' Langhe Nebbiolo doc	2014	cart. x 6	11,00	—
BARBERA D'ASTI docg	2013	"	9,80	—
BARBERA D'ASTI docg 1/2 bottiglia	2010	cart. x 12	5,50	disp. limitata
BARBERA D'ALBA doc	2013	cart. x 6	12,00	—
TRIFOLÈ Dolcetto d'Alba doc	2015	"	7,00	GIUGNO



BRUNO ROCCA - Rabajà

11

Barbaresco (CN)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

GRANDI FORMATI

BARBARESCO docg Magnum	2013 2013 2012	c/legno x 1 cart. x 6 “	48,00 44,00 40,00	— — disp. limitata
COPAROSSA Barbaresco docg Magnum	2013 2013 2012/11	c/legno x 1 cart. x 6 c/legno x 1	71,00 67,00 74,00	— — —
COPAROSSA Barbaresco docg Doppio Magnum 3l.	2013 2012/11 2008/06	“ “ “	170,00 176,00 185,00	— disp. limitata disp. limitata
RABAJA' Barbaresco docg Magnum	2013 2013	c/legno x 1 cart. x 6	92,00 88,00	SETTEMBRE SETTEMBRE
RABAJA' Barbaresco docg Doppio Magnum 3l.	2012 2013	c/legno x 1 “	200,00 220,00	disp. limitata SETTEMBRE
RABAJA' Barbaresco docg 5 litri	2013	c/legno x 1	350,00	SETTEMBRE
MARIA ADELAIDE Barbaresco docg Doppio Magnum 3l.	2011 2007	c/legno x 1 “	250,00 260,00	disp. limitata disp. limitata

VECCHIE ANNATE

COPAROSSA Barbaresco docg	2009 2001	cart. x 6 “	35,00 38,00	disp. limitata disp. limitata
----------------------------------	--------------	----------------	------------------------------	----------------------------------

CONFEZIONI E MATERIALE PROMOZIONALE

confezione x 1 bottiglia	3,40	—
confezione x 2 o 3 bottiglie	5,75	—
confezione x 1 Magnum	3,40	—
c/legno x 1 Magnum	4,90	—



GIOVANNI CORINO

La Morra (CN)



I Corino all'Annunziata di La Morra sono arrivati nel 1952, come affittuari delle Terre del Beneficio Parrocchiale, con un passato da mezzadri nelle cascine della zona. I terreni erano coltivati a frutta, seminativo e vigneti e la stalla era sempre ben fornita. Dopo la nascita dei due figli, Renato nel 1963 e Giuliano nel 1968, l'azienda si ingrandisce fino ad arrivare a 15 ettari coltivati a vigneto, metà di proprietà e metà in affitto.

La maggior parte delle uve prodotte era destinata alla vendita ai commercianti, la parte restante veniva vinificata ed il vino ricavato venduto a parenti ed amici in damigiane. A metà degli anni ottanta vanno in bottiglia i primi ettolitri di Barolo. Nel 1987 Giuliano e Renato, seguendo l'esempio dell'amico Elio Altare, iniziano a fare i primi diradamenti in vigna per ottenere una migliore qualità e una maggiore struttura nel vino. Si inizia a vinificare una piccola parte di dolcetto e nebbiolo da Barolo ed il resto della produzione di uva viene venduta per fare investimenti in cantina. Si acquistano le prime vasche per la fermentazione a temperatura controllata per migliorare i profumi del vino e anche le prime botti di rovere francese. Iniziano così le prime soddisfazioni e i primi riconoscimenti per la qualità dei vini.

I successi continuano costantemente nel tempo fino ad arrivare alla fine del 2005 quando Renato e Giuliano decidono di dividere l'azienda per iniziare nuove esperienze personali. Giuliano, insieme alla moglie Stefania, continua nella sede storica con l'etichetta del papà Giovanni, coltivando 8 ettari di vigneto di cui 5 impiantati a nebbiolo da Barolo, 1,5 a barbera e 1,5 a dolcetto, con una produzione annuale di 35-40 mila bottiglie.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSSI</u>				
BAROLO docg	2011	cart. x 6	19,00	MARZO
	2012	"	19,00	
BAROLO docg GIACHINI	2011	"	28,00	MARZO
	2012	"	29,00	
BAROLO docg ARBORINA	2011	"	28,00	MARZO
	2012	"	30,00	
BAROLO docg VECCHIE VIGNE	2009	c/legno x 6	45,00	—
BAROLO docg RISERVA	2010	"	48,00	MARZO
LANGHE NEBBIOLI doc	2014	cart. x 6	7,90	—
BARBERA D'ALBA doc CIABOT DU RE	2012	"	13,50	—
BARBERA D'ALBA doc	2014	"	5,80	—
DOLCETTO D'ALBA doc	2014	"	5,30	—



GIOVANNI CORINO

13

La Morra (CN)



Barolo Corino

Vitigno: 100% Nebbiolo

Vinificazione: una settimana di macerazione a temperatura variabile tra i 25 e i 30° C. Dopo la svinatura passaggio in acciaio per la precipitazione dei fondi, la fine della fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica. Quindi il vino viene travasato in legno piccolo di rovere francese dove rimane per 2 anni. Trascorso questo tempo viene assemblato in acciaio dove resta per 6 mesi, al termine dei quali viene imbottigliato e lasciato ad affinare in cantina ancora per un anno prima della messa in commercio.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

GRANDI FORMATI

VINI ROSSI

BAROLO docg GIACHINI Magnum	2010	c/legno x 1	64,00	disp. limitata
	2011	"	60,00	—
	2012	"	63,00	MARZO
BAROLO docg ARBORINA Magnum	2010	"	64,00	disp. limitata
	2011	"	60,00	—
	2012	"	65,00	MARZO
BAROLO docg VECCHIE VIGNE Magnum	2009	"	95,00	—
	2008	"	95,00	—
	2007	"	99,00	—
	2006	"	102,00	—
BAROLO RISERVA docg Magnum	2010	"	100,00	MARZO

VECCHIE ANNATE

VINI ROSSI

BAROLO docg GIACHINI	2010	cart. x 6	32,00	disp. limitata
BAROLO docg ARBORINA	2009	"	29,00	disp. limitata
BAROLO docg VECCHIE VIGNE	2008	c/legno x 6	46,00	—
	2007	"	48,00	—
	2006	"	49,00	—
BARBERA D'ALBA doc CIABOT DU RE	2011	cart. x 6	14,00	disp. limitata
	2010	"	15,00	disp. limitata



MATTEO CORREGGIA

14

Canale d'Alba (CN)



Quando nel 1985 Matteo Correggia eredita l'azienda agricola di famiglia dal padre, essa non è diversa da molte altre del Roero. Il boom della viticoltura è lontano e gli agricoltori della terra che si estende alla sinistra del fiume Tanaro coltivano frutta e ortaggi, accanto alle viti da cui ricavano vini destinati a pochi intimi. Matteo è un giovane agricoltore appassionato del nuovo mestiere. Lavora con attenzione, pronto ad imparare e migliorare in ogni piccola cosa: un tratto che diverrà caratteristico di tutta la sua esperienza.

Il rinascimento del vino, intanto, albeggia. Inaspettato come un germoglio sul tralcio, che ieri non c'era ed oggi esplode. Matteo decise che il suo progetto era semplice e per questo non vi avrebbe rinunciato. L'obiettivo? Fare, non solo produrre, vini da ricordare. Non fu una scelta facile. Fare qualità assoluta, in una terra ancora sottovalutata, perché incompresa, a molti sembrò una velleitaria presunzione. La realtà era dura, i pregiudizi numerosi. Matteo lasciò fuori dalla porta chi diceva che il Roero non poteva dare grandi vini e chi suggeriva con pavidità di non dedicarsi solo alla viticoltura; chi condannava le nuove tecniche, chi irrideva i diradamenti; chi diceva che se in certi luoghi la vite non c'era, mai avrebbe dovuto esserci.

Quando nel 2001 il destino ha privato la sua famiglia e il Roero di Matteo, egli aveva già completato la sua nuova cantina, raggiunto riconoscimenti internazionali, conosciuto i più grandi produttori del mondo e, al tempo stesso, mantenuto salde le radici nella propria terra. Serenamente consapevole del ruolo che il suo talento gli aveva ottenuto e che il suo senso di responsabilità gli imponeva di esercitare al meglio.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
ROERO ARNEIS docg	2015	cart. x 6	6,90	—
ROERO ARNEIS docg (<i>tappo stelvin</i>)	2014	"	6,50	—
	2015	"	6,90	—
LANGHE SAUVIGNON doc Matteo Correggia	2013	"	13,00	—
<u>VINI ROSSI</u>				
ANTHOS (Brachetto secco)	2014	cart. x 6	6,50	in esaurimento
	2015	"	6,90	—
BARBERA D'ALBA doc	2014	"	7,50	—
MARUN Barbera d'Alba doc	2012	"	14,90	—
ROERO docg (Nebbiolo 100%)	2013	"	7,90	—
LA VAL DEI PRETI Roero docg (Nebbiolo 100%)	2012	"	13,90	—
LA VAL DEI PRETI Roero docg (Nebbiolo 100%) 1/2 bottiglia	2013	"	7,90	—
ROCHE D'AMPSEJ Roero Riserva docg (Nebbiolo 100%)	2011	c/legno x 6	22,00	—
LE MARNE GRIGIE Langhe Rosso doc	2011/12	cart. x 6	19,00	—
<u>VINI DOLCI</u>				
ANTHOS (Brachetto passito) 1/2 bottiglia	2013	cart. x 6 (ast. singolo)	11,50	—



MATTEO CORREGGIA

15

Canale d'Alba (CN)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

GRANDI FORMATI

VINI BIANCHI

LANGHE SAUVIGNON doc Matteo Correggia	Magnum	2013	astuccio x 1	32,00	—
---------------------------------------	---------------	------	--------------	--------------	---

VINI ROSSI

BARBERA D'ALBA doc	Magnum	2013	cart. x 6	15,50	—
--------------------	---------------	------	-----------	--------------	---

ROERO docg (Nebbiolo 100%)	Magnum	2012	"	16,00	—
----------------------------	---------------	------	---	--------------	---

MARUN Barbera d'Alba doc	Magnum	2012	astuccio x 1	35,00	—
--------------------------	---------------	------	--------------	--------------	---

MARUN Barbera d'Alba doc	Doppio M. 3 l.	2011/12	c/legno x 1	85,00	—
--------------------------	-----------------------	---------	-------------	--------------	---

MARUN Barbera d'Alba doc	Imperiale 5 l.	2006/07/09/10	"	160,00	—
--------------------------	-----------------------	---------------	---	---------------	---

LA VAL DEI PRETI Nebbiolo d'Alba doc	Magnum	2009	astuccio x 1	32,00	—
--------------------------------------	---------------	------	--------------	--------------	---

LA VAL DEI PRETI Roero docg	Magnum	2010/12	"	32,00	—
-----------------------------	---------------	---------	---	--------------	---

LA VAL DEI PRETI Roero docg	Doppio M. 3 l.	2011/12	c/legno x 1	75,00	—
-----------------------------	-----------------------	---------	-------------	--------------	---

LA VAL DEI PRETI Nebbiolo d'Alba doc	Imperiale 5 l.	2006/07/09	"	150,00	—
--------------------------------------	-----------------------	------------	---	---------------	---

LA VAL DEI PRETI Roero docg	Imperiale 5 l.	2010/11/12	"	150,00	—
-----------------------------	-----------------------	------------	---	---------------	---

ROCHE D'AMPSEJ Roero docg	Magnum	2003	"	49,00	—
---------------------------	---------------	------	---	--------------	---

ROCHE D'AMPSEJ Roero Riserva docg	Magnum	2005/09/10/11	"	49,00	—
-----------------------------------	---------------	---------------	---	--------------	---

ROCHE D'AMPSEJ Roero Riserva docg	Doppio M. 3 l.	2006	"	120,00	—
-----------------------------------	-----------------------	------	---	---------------	---

ROCHE D'AMPSEJ Roero Riserva docg	Doppio M. 3 l.	2007/08/09/10/11	"	110,00	—
-----------------------------------	-----------------------	------------------	---	---------------	---

ROCHE D'AMPSEJ Roero Riserva docg	Imperiale 5 l.	2005/06	"	250,00	—
-----------------------------------	-----------------------	---------	---	---------------	---

ROCHE D'AMPSEJ Roero Riserva docg	Imperiale 5 l.	2007/08/09/11	"	230,00	—
-----------------------------------	-----------------------	---------------	---	---------------	---

LE MARNE GRIGIE Langhe Rosso doc	Magnum	2004/12	cart. x 6	43,00	—
----------------------------------	---------------	---------	-----------	--------------	---

VECCHIE ANNATE

MATTEO CORREGGIA Langhe Sauvignon doc	2012	cart. x 6	13,00	disp. limitata
---------------------------------------	------	-----------	--------------	----------------

MATTEO CORREGGIA Langhe Bianco doc	"	"	14,50	disp. limitata
------------------------------------	---	---	--------------	----------------

LE MARNE GRIGIE Langhe Rosso doc	2010/06	"	19,50	disp. limitata
----------------------------------	---------	---	--------------	----------------

(Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Merlot -	"	"	20,00	disp. limitata
---	---	---	--------------	----------------

Petit Verdot - Syrah)	2004	"	20,50	disp. limitata
-----------------------	------	---	--------------	----------------



ICARDI

Castiglione Tinella (CN)



L'azienda Icardi, fondata nel 1914, ha sede a Castiglione Tinella, al confine tra due celebrati "terroir" vitivinicoli: la **Langa** e il **Monferrato**. Agricoltori da sempre, nei primi anni '60 invece di vendere le uve all'industria, il Cav. Pierino iniziò a produrre vino, affermando una propensione ed un impegno continuo verso la qualità.

Questi traguardi sono stati fatti propri dai figli, in particolare da Claudio, enologo, che ha dato sviluppo all'opera iniziata dal padre, ampliando l'azienda per giungere all'attuale superficie. In tutto 75 ettari distesi per una piccola parte attorno al nucleo storico dell'azienda. Il resto dei vigneti distribuisce le sue geometrie su altri versanti prestigiosi delle colline di Langa e Monferrato, dove la vocazione dei terreni e del clima favoriscono la qualità dei vini prodotti. Con Claudio collabora la sorella Maria Grazia che segue con lui il vigneto, la cantina e il mercato estero.

L'opera di acquisizione nelle aree più vocate della zona disegna attualmente uno scenario di appezzamenti così distribuiti: **Castagnole Lanze** (Bricco del Sole e possedimenti in Collina Usasco e in Moncucco), **Neive** (Cascina Montubert e possedimenti in Serra Capelli e in Starderi), **Treiso** (possedimenti in Ausario), **La Morra** (possedimenti in Sant'Anna), **Serralunga** (possedimenti a Collaretto), **Barolo** (possedimenti in Fossati), **Mango** (possedimenti a Sterpone), **Vinchio** (possedimenti a Cascalotto e Fabaro), **Mombercelli** (possedimenti in Bricco Moncucco).

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>					
BALERA - Cortese Piemonte doc		2014	cart. x 12	4,20	<u>promozione</u> 60 + 12
PAFOJ Bianco - Piemonte doc (Chardonnay - Sauvignon)		2014	c/legno x 6	10,30	—
<u>VINI ROSSI</u>					
TABAREN - Barbera d'Asti docg		2014	cart. x 12	5,25	<u>promozione</u> 60 + 12 / 120 + 36
BRIC DU SU - Grignolino Piemonte doc		2014	"	4,90	—
ROUSORI - Dolcetto d'Alba doc		2014	"	5,45	—
BRICCO DEL SOLE - Monferrato Rosso doc (Barbera - Nebbiolo - Cabernet Sauvignon)		2008	c/legno x 6	16,00	—
SURISJVAN - Nebbiolo Langhe doc		2013	cart. x 6	9,00	—
PAFOJ Rosso - Nebbiolo Langhe doc		2011	c/legno x 6	20,50	—



Castiglione Tinella (CN)



Lo "stile" ICARDI è conosciuto in tutto il mondo per vini stilisticamente molto fruttati, di estrema finezza, pulizia ed eleganza, mentre in bocca risultano equilibrati fin dalla loro nascita anche quelli più importanti, che possono essere già apprezzabili nel breve periodo.

CLAUDIO, enologo, ha dato sviluppo all'opera iniziata dal padre, ampliando l'azienda per giungere all'attuale superficie: 75 ettari distesi in parte attorno al nucleo storico dell'azienda, il resto distribuito in diversi comuni di Langa e Monferrato. La vocazione dei terreni favorisce la qualità dei vini prodotti, puntando sul biologico e in 10 ettari sul biodinamico.

"Il punto focale è avere una terra sana, com'era cent'anni fa, e di conseguenza anche l'uva verrà bene" commenta Claudio a riguardo della sua filosofia produttiva.

"Mio fratello è un affidabile talent scout dei filari dove la chimica non ha mai attecchito" commenta orgogliosa la sorella MARIAGRAZIA, insostituibile braccio destro di Claudio in cantina e responsabile dei commerci internazionali.

Due personalità distinte che con il frutto del loro assiduo lavoro trovano equilibrio ed armonia.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI DOLCI</u>					
LA ROSA SELVATICA - Moscato d'Asti docg		2015	cart. x 12	5,25	promozione 60 + 12
astuccio x 1 bottiglia Moscato d'Asti				1,50	—

GRANDI FORMATI

VINI ROSSI

BRICCO DEL SOLE - Monferrato Rosso doc Magnum	2004/08	astuccio x 1	31,00	—
PAFOJ Rosso - Nebbiolo Langhe doc Magnum	2010	"	41,00	—
PAREJ - Barolo docg Magnum	2003	"	60,00	in esaurimento
CASSETTA IN LEGNO SINGOLA PER MAGNUM			6,90	—



ICARDI

Castiglione Tinella (CN)

18

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VECCHIE ANNATE				
<u>VINI BIANCHI</u>				
PAFOJ Bianco - Monferrato Bianco doc (Chardonnay - Sauvignon)	2010	c/legno x 6	10,80	—
<u>VINI ROSSI</u>				
NUJ SUJ - Barbera d'Asti doc	2005/10	cart. x 6	12,50	disp. limitata
BRICCO DEL SOLE - Monferrato Rosso doc	2006	c/legno x 6	16,00	—
	2004	"	16,50	—
	2001	"	17,00	—
	2000	"	18,00	disp. limitata

ICARDI - Cascina San Lazzaro

Castiglione Tinella (CN)

Icardi applica da anni principi improntati al rispetto della natura, e in località San Lazzaro di Castiglione Tinella coltiva alcuni ettari di vigneti con tecniche di coltura rigorosamente **biodinamiche**.

Dadelio Bianco: vino di grande struttura, saporito, intenso ed equilibrato. Uve pressate intere in torchio tradizionale. Fermentazione in botti di acacia ad opera dei lieviti indigeni presenti sulle bucce. Dopo alcuni travasi il vino si illimpidisce in modo naturale. Nella tarda primavera, di luna vecchia, si procede all'imbottigliamento.

Età media delle piante: 60 anni. Vitigni: Cortese 70% - Moscato Bianco 30%

Dadelio Rosso: di grande struttura e carattere. Colore profondo, profumi di frutta matura e spezie che richiamano la forza e l'energia delle colline langarole. In bocca è complesso ed equilibrato, con una importante componente tannica che fa presagire la sua longevità. I terreni sono coltivati seguendo le antiche tradizioni. Maturazione in botti di acacia in cui si affina e si stabilizza. L'imbottigliamento avviene di luna vecchia.

Età media delle piante: 70 anni. Vitigni: Nebbiolo 60% - Barbera 30% - Dolcetto 10%

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
DADELIO Bianco (Cortese - Moscato Bianco)	2014	cart. x 6	8,00	—
<u>VINI ROSSI</u>				
DADELIO Langhe Rosso doc (Nebbiolo-Barbera-Dolcetto)	2010/11	cart. x 6	8,50	—



CANTINE VALLANA

19

Maggiora (NO)



L'Alto Piemonte è una zona viticola in grande crescita: qui si sta riscoprendo un territorio fortemente vocato alla produzione del Nebbiolo (localmente chiamato **Spanna**) che si esprime al meglio in questi terreni supervulcanici a pH acido, colline moreniche, una varietà incalcolabile di sottozone, microclimi e cru che si trasforma in vini unici, con un'identità e con un potenziale di invecchiamento strepitosi.

Le **Cantine Vallana** sono un'azienda storica di questa regione, presente sul territorio da oltre due secoli. L'azienda è oggi in una fase di grande rilancio sotto la guida di **Francis e Marina Fogarty**, i nipoti di Bernardo Vallana che portano avanti una doppia missione: da un lato la fedeltà assoluta a quei vini che grazie alle generazioni precedenti hanno portato le Cantine Vallana a essere tra i riferimenti mondiali per l'Alto Piemonte, dall'altro la lungimiranza di giovani che credono fortemente alla potenzialità di uno stupendo territorio che riserva ancora molte sorprese.

I vini prodotti da Cantine Vallana sono espressioni diverse e complementari dell'Alto Piemonte:

Colline Novaresi Rosso presenta un volto giovane e fruttato del Nebbiolo, reso ancora più gentile dalla presenza della Vespolina: un vitigno autoctono tradizionalmente piantato nei vigneti di Spanna per rendere il vino più morbido, ricco di colore e speziato.

Colline Novaresi Spanna offre invece tutta la struttura del Nebbiolo, un bouquet floreale, tipico e molto espressivo. Si tratta del vino che ha reso famose le Cantine Vallana in tutto il mondo: fin dagli anni cinquanta è stato l'ambasciatore dell'Alto Piemonte in Europa, America e Australia, ed è la migliore introduzione all'eccellenza che si esprime nei cru.

Boca è una delle realtà viticole più affascinanti d'Italia nonché una delle denominazioni più piccole e rare. Si tratta di un cru Altopiemontese di lunghissima tradizione: il disciplinare non ammette l'uso del Nebbiolo in purezza ma richiede l'utilizzo di Vespolina e – a discrezione – Uva Rara. Segue un invecchiamento obbligatorio di tre anni, di cui almeno due in legno. Il risultato è un vino elegante e fine con una notevole complessità olfattiva e una marcata acidità tipica di questo cru, che rende molto interessante il lungo e lunghissimo invecchiamento.

Gattinara è senza dubbio la realtà viticola più conosciuta dell'Alto Piemonte per l'eccellenza dei nebbioli prodotti da questo cru: nel 1990 fu il primo in Alto Piemonte a ottenere la DOCG. Diversamente dalle altre, questa zona si trova sulla riva destra della Sesia ed è caratterizzata da una precisa identità. Chi degusta un Gattinara cerca le emozioni del grande Nebbiolo (100%) espresso nelle caratteristiche di un territorio subalpino: struttura e carattere uniti a freschezza, complessità, evoluzione e longevità. Anche in questo caso il disciplinare impone un invecchiamento di tre anni, di cui due in legno.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSSI/</u>				
COLLINE NOVARESI Rosso doc	2012	cart. x 6	5,10	—
COLLINE NOVARESI SPANNA doc	2012	"	6,90	—
BOCA doc	2009	"	12,00	—
	2010	"	13,00	—
GATTINARA docg	2005	"	15,00	—
	2006	"	13,00	—

VECCHIE ANNATE

GATTINARA docg	1998	cart. x 6	23,40	—
	1997	"	25,00	—



VIGNE MARINA COPPI

20

Castellania (AL)



Il desiderio di iniziare quest'avventura nel mondo del vino è legato ad un sogno, quello di far rivivere Castellania, il piccolo paese delle nostre belle colline famoso per aver dato i natali a mio nonno Fausto: un territorio incontaminato a pochi passi dalle città, che ha qualcosa di unico da raccontare che fa parte della nostra storia.

La mia sfida è partita da lì e dalla consapevolezza di poter ottenere da quelle terre e proprio quei vigneti che un tempo diedero i frutti migliori, un'uva straordinaria... (Francesco Bellocchio).

Per conservare il legame con la tradizione abbiamo deciso di impiantare vitigni assolutamente autoctoni, ossia varietà d'uva storicamente coltivate nelle nostre colline, il Barbera, indiscussa regina tra le uve a bacca rossa, il nebbiolo e la Croatina. Il Timorasso, ormai da anni al centro dell'interesse degli appassionati più curiosi, proprio per la sua rarità e le sue caratteristiche uniche tra i bianchi piemontesi. Infine, ma non di minor rilevanza la Favorita, nota in altre regioni con il nome di Vermentino, da sempre presente nel nostro territorio, uva dalle potenzialità qualitative elevatissime. I vini sono la sintesi tra moderne tecniche di vinificazione e la cura e la competenza che solo chi ama e da sempre conosce queste terre può dare. La produzione è artigianale e si aggira intorno alle 25 mila bottiglie l'anno, questo permette di seguire direttamente e con estrema cura ogni fase del lavoro di vigna e cantina, per ottenere vini che esprimono la personalità dell'uomo e la forza della terra. L'impianto è limitato a pochi ettari, quelli di una piccola realtà familiare, e consente la coltivazione diretta e la raccolta manuale delle uve, puntando essenzialmente alla qualità.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
MARINE Colli Tortonesi Favorita doc	2013	cart. x 6	12,50	—
FAUSTO Colli Tortonesi Timorasso doc	2013	"	19,80	—
<u>VINI ROSSI</u>				
SANT'ANDREA Colli Tortonesi Barbera doc	2014	cart. x 6	7,50	—
CASTELLANIA Colli Tortonesi Barbera doc	2010/11	"	9,80	—
I GROP Colli Tortonesi Barbera Superiore doc	2010	"	14,50	—
LINDIN Colli Tortonesi doc	2011	"	13,00	—

GRANDI FORMATI

<u>VINI BIANCHI</u>				
MARINE Colli Tortonesi Favorita doc	Magnum 1,5 l. (astuccio)	2010	cart. x 6	32,50
		2011	"	31,00
<u>FAUSTO</u> Colli Tortonesi Timorasso doc				
	Magnum 1,5 l. (astuccio)	2011/12	"	51,00
<u>VINI ROSSI</u>				
CASTELLANIA Colli Tortonesi Barbera doc	Magnum 1,5 l. (ast.)	2010	cart. x 6	25,00
I GROP Colli Tortonesi Barbera Superiore doc	Magnum 1,5 l. (ast.)	2008/09/10	"	35,00



VIGNE MARINA COPPI

21

Castellania (AL)



MARINE Vendemmia tardiva di uve Favorita. Si esaltano profumi e struttura grazie alla lunga permanenza sui lieviti accompagnata dal battonnage manuale.

FAUSTO Da uve timorasso in purezza, evidenzia le doti naturali di questo raro vitigno. Profumi complessi ed eleganti, "anima da rosso in un corpo da bianco", mineralità, sapidità, calore e freschezza.

SANT'ANDREA Da uve Barbera e da una piccola percentuale di Croatina. La semplicità, l'intensità dei profumi e la piacevolezza di beva ne fanno "un rosso giovane".

CASTELLANIA Questa Barbera è dedicata al paese dove abbiamo scelto di lavorare. Complessità e fragranza, equilibrio ed armonia sono le sue caratteristiche. Si affina 18 mesi tra acciaio e botte grande.

I GROP Da uve Barbera selezionate in vigna vecchia in terreno argilloso-calcareo ricco di fossili e marne di Sant'Agata. Matura in botte grande di rovere secondo la tradizione piemontese. Coniuga finezza e struttura.

LINDIN Elegante espressione di uve nebbiolo Michet, coltivate a Castellania, su marne di Sant'Agata (Tortoniano). Si affina in tonneaux di rovere francese.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VECCHE ANNATE				
<u>VINI BIANCHI</u>				
MARINE Colli Tortonesi Favorita doc	2012	cart. x 6	12,50	—
	2011	"	13,00	—
FAUSTO Colli Tortonesi Timorasso doc	2012	"	19,80	—
	2011	"	21,00	—
<u>VINI ROSSI</u>				
I GROP Colli Tortonesi Barbera doc	2009	cart. x 6	14,50	—
LINDIN Colli Tortonesi doc	2010	"	14,00	—



WALTER MENEGOLA

Castione Andevenno (SO)



“Essere nati e vivere in VALTELLINA, seconda area vitata a nebbiolo più estesa al mondo con i suoi 800 ettari, è la fortuna più grande che possa capitare a chi come noi ama coltivare la vite e produrre vino in un’area geografica così difficile ed impervia da essere definita eroica, nella quale tutte le operazioni in vigna vengono eseguite rigorosamente a mano.”

E' noto che il nebbiolo è uno dei vitigni a bacca rossa più affascinanti presenti in viticoltura, estremamente rigoglioso, soprattutto durante la stagione vegetativa, ed altresì scalpitante nella fase di vinificazione che solitamente si effettua alla fine di ottobre, primi di novembre. In particolare richiede molta pazienza nella fase del lungo affinamento, inizialmente in legno e poi in bottiglia per molti anni.

“Possedere un patrimonio vitato così importante, coltivato pazientemente da più di due secoli e vinificato per terze persone dai nostri antenati, ci ha indotti e stimolati nel 2006 alla creazione di una nostra cantina, interamente integrata nel territorio circostante, con nessun ausilio di controllo della temperatura e dell’umidità, pressoché costanti durante tutto l’anno, con l’unico obiettivo di realizzare vini che possano emozionarci e non farsi dimenticare nel tempo. Ed è per questi ultimi, semplici ma straordinari concetti, che vengono vinificate separatamente le uve delle singole vigne, differenziando il terreno e l’età media delle piante.”

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSSI</u>					
ORANTE - Valtellina Superiore docg		2010	cart. x 6	13,00	—
RUPESTRE - Valtellina Superiore SASSELLA docg		2010	"	14,50	—
RISERVA - Valtellina Superiore SASSELLA RISERVA docg		2009/10	"	22,00	—
PERGIULIO - SFORZATO DI VALTELLINA docg		2009	c/legno x 6	31,00	—

GRANDI FORMATI

RUPESTRE Magnum	2009	c/legno x 1	39,80	—
RISERVA Magnum	2009	astuccio x 1	47,10	—
PERGIULIO Magnum	2009	"	72,00	—
PERGIULIO Doppio Magnum 3l.	2009	"	146,00	—



WALTER MENEGOLA

Castione Andevenno (SO)



Le viti del Valtellina Superiore docg **ORANTE**, unitamente allo Sforzato di Valtellina **PERGIULIO**, hanno un'età media di 30 anni e crescono su un terreno argilloso in grado di proteggere le piante in anni estremamente siccitosi e conferiscono al vino profumi primari e molta freschezza.

Il Valtellina Superiore Sassella docg **RUPESTRE** invece nasce da viti che hanno un'età media di 60 anni, poste su terreni rocciosi, che conferiscono al vino molta sapidità ed eleganza ed una bevibilità straordinaria.

Il vigneto del **Sassella RISERVA** docg, con i suoi 100 e più anni, è sicuramente il punto di orgoglio e fierezza dell'azienda, perfettamente in simbiosi con il terreno roccioso sottostante. Il 70% delle viti sono sopravvissute così a lungo anche grazie alla cura e alla sapienza dell'uomo, ed oggi ci regalano un vino lungo, ricco di tannini vellutati e di una mineralità e sapidità, unitamente alla freschezza.

ORANTE: 7 giorni di macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 30°C; 24 mesi di botte grande in rovere francese da 2000 litri, 24 mesi minimo di bottiglia.

RUPESTRE: 9 giorni di macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 28°C; 24 mesi di botte grande di rovere francese da 2000 litri, 24 mesi minimo di bottiglia.

RISERVA: 13 giorni di macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 25 °C; 32 mesi di botte grande di rovere francese da 2000 litri, 24 mesi minimo di bottiglia.

PERGIULIO - SFORZATO: 20 giorni di macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 25 °C; 12 mesi di barriques francesi nuove e 12 mesi di botte grande di rovere francese da 2000 litri, 24 mesi minimo di bottiglia.



TOSCA

24

Pontida (BG)



Pontida, piccolo paese a metà strada fra Bergamo e Lecco, rimanda la memoria al medioevo, all'età dei Comuni, a uno dei momenti più luminosi della storia d'Italia, quando i delegati delle venti Città giurarono nella storica badia. La lega Lombarda coronò vittoriosa e concorde, nella battaglia di Legnano il 29 maggio 1167, l'alleanza contro l'imperatore germanico Federico Barbarossa. Pochi sanno però che alle spalle del paese sulle colline volte a mezzogiorno, la Riera (Riviera), è zona vocata per tradizione secolare alla viticoltura. La coltivazione della vite e la produzione del vino ricevettero un notevole impulso con i monaci benedettini della congregazione Cassinese che nel 1491 si insediarono nelle Abbazie di Pontida e San Paolo d'Argon.

Dal **2000**, i coniugi Locatelli conducono con passione, seguendo i dettami dell'**agricoltura biologica**, i cinque ettari di proprietà, dei quali quasi 3 vitati. Tutto l'impianto è terrazzato ed ottimamente esposto sulle dolci colline della neotitolata città della **Val San Martino**. La scelta d'allevamento intensivo a bassa resa con l'attenta collaborazione dell'agronomo Angelo Divittini e la particolare conformazione del territorio, consentono di ottenere vini caratteristici e di spiccata personalità. I filari, perennemente inerbiti, sono concimati unicamente con sostanze organiche e difesi solamente con prodotti naturali escludendo l'impiego di preparati chimici di sintesi. I vigneti, di recente realizzazione, sono stati impiantati con la tecnica del cordone speronato. Le uve ricavate dai vitigni di Merlot, Cabernet sauvignon, Chardonnay e Pinot grigio confluiscono nella nuova cantina sotto guida del bravo enologo Paolo Zadra, per ottenere vini delle Denominazioni d'Origine **Valcalepio e Terre del Colleoni** e di Indicazione geografica **Bergamasca**.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>SPUMANTI</u>				
MAINARDO III - Metodo Classico - affinato 30 mesi sui lieviti (Chardonnay - Pinot Grigio)		s.a.	cart. x 6	13,50
MAINARDO III - Metodo Classico - affinato 30 mesi Magnum		s.a.	astuccio x 1	29,50
<u>VINI BIANCHI</u>				
VIGNETI DELLA POLISENA Valcalepio Bianco doc (Chardonnay - Pinot Grigio)		2014	cart. x 6	6,50
BIANCO DEL TASSO Terre del Colleoni doc (Chardonnay)		2013	"	9,00
<u>VINI ROSSI</u>				
ROSSO DEL LUPO Valcalepio Rosso doc		2013	cart. x 6	7,10
PRIMORO' igt (Merlot - Cabernet - Franconia) <u>senza solfiti aggiunti</u>		2013	"	5,90
BEMÚ Valcalepio Rosso Riserva doc (Merlot - Cabernet)		2011	"	15,50
BEMÚ Valcalepio Rosso Riserva doc Magnum		2011	c/legno x 1	42,50
<u>VINI DOLCI</u>				
IL PIETRONE 0,500l. da uve stramature - (Cabernet Sauvignon)		2012	cart. x 6	20,20



VITE NATURAL DURANTE

Az. Agricola Tosca - Pontida (BG)



Nel 2014 entra a far parte dei vigneti condotti dall'azienda agricola Tosca anche la storica proprietà della Famiglia Farina, che l'appassionata e lungimirante visione del Dr. Dionigi e della moglie Dr.sa Lelle ha permesso arrivasse intatta, testimone della natura che si erge a baluardo dell'antropizzazione scriteriata. I 6 ettari disposti sulle verdi colline Pontidesi sono oggetto di conversione al biologico e danno vita ai vini della linea **Vite Natural Durante**, sempre nello spirito di salvaguardia e rispetto della natura. **"Vite Natural Durante" Terre del Colleoni Doc** - la pura espressione del territorio che si rivela nel monovitigno, frutto dei nuovi vigneti in conversione biologica nelle varietà Chardonnay, Incrocio Manzoni 6.0.13, Riesling, Merlot, Cabernet; sia fermi in tappo Stelvin che bollincine metodo Martinotti.

Riesling Brut: di colore giallo paglierino e perlage elegante, sapido e armonioso, rimanda al palato note piacevolmente fruttate e minerali, tipiche del vitigno. Piacevolissimo aperitivo, si accompagna a piatti di pesce e carni bianche, ma anche salumi e formaggi di media stagionatura.

Merlot Rosato: insolita ma convincente spumantizzazione dell'uva Merlot, dal colore rosa antico, all'olfatto fruttato e vinoso, interessante al palato con le note tipiche del frutto di origine. Di buona struttura, sapido e di personalità.

Incrocio Manzoni 6.0.13 nasce dall'unione tra Riesling e Pinot Bianco ottenuta dal Prof. Manzoni negli anni '30 presso la scuola enologica di Conegliano. Dal bel giallo paglierino con riflessi verdolini, profumo delicato e leggermente aromatico, di gusto pieno e sapido, evidenzia ottima personalità e struttura. Ottimo aperitivo, si abbina a piatti leggeri a base di formaggi di media stagionatura, salumi, ma ideale con risotti di pesce, piatti di verdure e carni bianche.

Cabernet Sauvignon: dal luminoso colore rubino, floreale al naso, fresco e fruttato al palato con piacevoli ricordi erbacei del vitigno. E' vino giovane e di piacevole beva che si accompagna a tutto pasto per la moderata gradazione alcolica.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI SPUMANTI</u>					
RIESLING Brut		s.a.	cart. x 6	8,80	scala sconti: 16 + 2 30 + 6 60 + 18
MERLOT ROSATO Brut		s.a.	"	8,80	

VINI BIANCHI

INCROCIO MANZONI Terre del Colleoni doc (tappo stelvin)	2014	cart. x 6	5,30	scala sconti: 36+6 60+12
<u>VINI ROSSI</u>				
CABERNET (tappo stelvin)	2014	cart. x 6	5,30	



CASTELLO DI GRUMELLO

Grumello del Monte (BG)



La Tenuta Castello di Grumello si trova nel cuore delle colline bergamasche, tra Bergamo e il lago d'Iseo.

E' un'azienda vitivinicola di circa 37 ettari, dei quali 20 a vigneto specializzato, tutti situati sulla collina denominata "Colle del Calvario". Il terreno è argilloso, su base calcarea e la collina fruisce di un microclima particolarmente adatto alla coltivazione di vitigni pregiati. Alla guida dell'azienda vi è ora la terza generazione della famiglia Reschigna Kettlitz di Milano, che ne ha acquisito la proprietà nel 1953. Dopo la coraggiosa impostazione del nonno Giovanni e la perseverante opera di innovazione del padre Enrico, la figlia Cristina Kettlitz ha preso il testimone, con rinnovata energia e dinamicità, con l'obiettivo di raggiungere una sempre migliore qualità.

Continuità anche sul fronte tecnico, in quanto l'enologo Paolo Zadra, diplomato in enologia all'Istituto di San Michele all'Adige, segue le orme e l'opera del padre Carlo, firmando i vini dell'azienda. L'azienda punta molto sulla qualità e sulla genuinità dei suoi vini; per questo è molto attenta agli aspetti ambientali e all'equilibrio della fertilità del terreno, intervenendo per la concimazione unicamente con prodotti a base di sostanze organiche, per favorire lo sviluppo armonico della pianta e dell'uva.

Nelle cantine medioevali convivono i moderni impianti di fermentazione in acciaio inossidabile con i tradizionali torchi, le botti in rovere di Slavonia e i carati, ed è appena stato ultimato il rinnovamento di tutto l'impianto di imbottigliamento ed etichettatura per rispondere meglio alle esigenze di una sempre maggiore qualità.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI					
VALCALEPIO BIANCO doc		2015	cart. x 12	4,15	—
VALCALEPIO BIANCO doc <i>1/2 bottiglia</i>		2014	cart. x 20	2,30	—
VINI ROSSI					
BERGAMASCA igt ROSSO (1 litro - tappo sughero)		s.a.	cart. x 6	2,80	—
LA TORRE DEL MAGO VALCALEPIO ROSSO doc		2013	cart. x 12	4,05	—
VALCALEPIO ROSSO doc		2010	cart. x 12	4,15	—
VALCALEPIO ROSSO doc <i>1/2 bottiglia</i>		2010	cart. x 20	2,30	—
CASTELLO di GRUMELLO Valcalepio Rosso Riserva doc		2009	cart. x 6	6,50	—
COLLE CALVARIO Valcalepio Rosso Riserva doc		2007	"	15,20	—
VINI DOLCI					
Valcalepio doc MOSCATO PASSITO di Grumello (da uva Moscato di Scanzo) 0,500l.		2011 2011	cart. x 6 "	13,90 14,95	ast. singolo



CASTELLO DI GRUMELLO

27

Grumello del Monte (BG)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

GRANDI FORMATI

VINI ROSSI

CASTELLO di GRUMELLO Valcalepio Rosso Riserva doc Magnum	2008 2008	astuccio x 1 c/legno x 1	18,50 23,50	—
COLLE CALVARIO Valcalepio Rosso Riserva doc Magnum	2007	c/legno x 1	35,40	—
COLLE CALVARIO Valcalepio Rosso Riserva doc Doppio Magnum	2001	"	85,00	—

Valcalepio bianco: da uve Chardonnay e Pinot Grigio. Vendemmia manuale, pressatura soffice delle uve intere, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox.

La Torre del Mago: da uve Merlot e Cabernet Sauvignon (taglio bordolese). Maturazione in botte grande e in serbatoio in cemento per 6 mesi.

Valcalepio rosso: da uve Merlot e Cabernet Sauvignon (taglio bordolese). Vinificazione tradizionale con fermentazione a temperatura controllata in serbatoi inox, macerazione di 8 giorni, fermentazione malolattica in acciaio. Maturazione in barriques usate e botti grandi per 8 mesi.

Valcalepio rosso Castello di Grumello: da uve Merlot e Cabernet Sauvignon (taglio bordolese). Vinificazione tradizionale con fermentazione a temperatura controllata in serbatoi inox, macerazione di 15 giorni. Maturazione in barriques per 12 mesi.

Colle Calvario: 40% Merlot, 60% Cabernet Sauvignon; produzione per pianta 1 Kg; vendemmia manuale in cassette da 15-18 Kg. Vinificazione: per il 90 % delle uve tradizionale con fermentazione a temperatura controllata, macerazione di 20-25 giorni. Il restante 10 % viene lasciato in appassimento in fruttaio, quindi vinificato come sopra. Maturazione in barriques di rovere francese (Allier, Tronçais) per 18 mesi, assemblaggio, imbottigliamento senza filtrazione.

Valcalepio DOC Moscato Passito di Grumello del Monte: è un vino rosso dolce, prodotto con uve **Moscato di Scanzo**, vitigno autoctono della bergamasca, fatte appassire su graticci in locale asciutto e aerato per 40-45 giorni, quindi pressate dolcemente e lasciate fermentare. L'affinamento dura poi 18 mesi. E' un vino da meditazione, dall'intenso aroma speziato e dal sapore amabile.



SOLIVE

Erbusco (BS) - Franciacorta



La Cantina Solive, situata nel cuore di Erbusco, è consociata dal 1996 al "Consorzio Vini Franciacorta".

Dalla sua suggestiva posizione, che domina i vigneti della collina Bellavista, si abbraccia l'intera Franciacorta fino al lago d'Iseo. Qui arrivano i raccolti dai vigneti in proprietà, dislocati per oltre 30 ettari nelle tenute in Torbiato, Adro e Corte Franca. Le colline moreniche del lago Sebino, che degradano dolcemente verso la pianura Padana, offrono alle vigne un bacino ben esposto al sole, mitigato dal vicino lago e protetto dall'arco alpino, particolarmente favorevole per la viticoltura.

La struttura della cantina si sviluppa su 4 piani per una superficie coperta di 2800 mq. L'architettura, personalmente ideata dal proprietario Gian Mario Bariselli, recupera le tradizionali tipologie rurali, con un sensibile impiego dei materiali locali: dal mattone alla pietra di Sarnico e di Credaro, dai coppi in cotto recuperati alle possenti travature lignee e gli intonaci a calce.

prodotto	annata	imballo	prezzo	+astuccio	note
<u>FRANCIACORTA</u>					
FRANCIACORTA Brut docg	s.a.	cart. x 6	11,60	13,30	—
FRANCIACORTA Brut docg Magnum	"	cart. x 3	24,00	26,55	—
FRANCIACORTA Brut docg 3 litri	"	c/legno x 1	90,00	-	—
FRANCIACORTA Brut docg 6 litri *	"	"	250,00	-	vedi nota*
FRANCIACORTA Brut docg 9 litri *	"	"	340,00	-	"
FRANCIACORTA Brut docg 12 litri *	"	"	560,00	-	"
*: solo su richiesta, con tempi di attesa di 10 giorni. Inclusa incisione laser personalizzata su bottiglia e cassetta.					
FRANCIACORTA Brut docg SATÈN	s.a.	cart. x 6	13,50	15,20	—
FRANCIACORTA Brut docg SATÈN Magnum	"	cart. x 3	28,00	30,55	—
FRANCIACORTA Brut docg SATÈN 3 litri	"	c/legno x 1	105,00	-	—
FRANCIACORTA Brut docg ROSÉ	"	cart. x 6	15,00	16,70	—
FRANCIACORTA Brut docg ROSÉ Magnum	"	cart. x 3	30,00	32,55	—
FRANCIACORTA Brut docg ROSÉ 3 litri	"	c/legno x 1	110,00	-	—
FRANCIACORTA docg PAS DOSÉ	"	cart. x 6	15,00	16,70	—
FRANCIACORTA Brut docg Millesimato GIÓSEP	2010	"	17,50	19,20	—

scala sconti su tutti i Franciacorta:

36+6 60+12

per mix di prodotti sconto merce con Franciacorta Brut



SOLIVE

29

Erbusco (BS) - Franciacorta



La famiglia Bariselli è agricoltore in Franciacorta dal 1898.

Oggi nella grande cascina nel cuore di Torbiato di Adro vivono le famiglie di Gianbattista e Francesco, con i rispettivi figli e nipoti. In questa grande famiglia patriarcale, il lavoro e l'amore per la campagna vengono tramandati con serenità e armonia da 5 generazioni. Solo conoscendo di persona questa gente è possibile percepire la straordinaria unità, la naturale capacità di condivisione, la forza motrice che muove il loro progetto di vita.

1898 Paolo Bariselli si trasferisce in Torbiato di Adro con la famiglia e inizia l'attività di allevatore di bestiame.

1922 Viene acquistato il primo appezzamento di terreno. Nel corso degli anni, tenacia e dedizione al lavoro hanno consentito al figlio Giuseppe e ai nipoti Gian Battista e Francesco di acquisire la grande cascina nel borgo storico di Torbiato e i terreni che formano le attuali proprietà di famiglia. Viene acquistata anche la cascina Solive, nel vicino comune di Nigoline in Corte Franca, in seguito ristrutturata con attento recupero dell'edificio storico.

1975 Sono impiantati i primi vigneti e rinnovati i vitigni storici, già sulle terre acquisite.

1997 È inaugurata la nuova attività agritouristica Solive, con ristorante e piccolo alloggio, gestita con grande savoir faire dalle donne di famiglia.

2002 Nel comune di Erbusco inizia la costruzione della cantina Solive. La nuova costruzione sorge in posizione collinare panoramica, immersa tra i vigneti della collina Bellavista.

2010 Inaugurazione della cantina Solive e della collezione Solive Franciacorta DOCG.

prodotto	annata	imballo	prezzo	+astuccio	note
VECCHIE ANNATE					
FRANCIACORTA Brut docg Millesimato GIÓSEP	2009 2008	cart. x 6 "	18,50 19,50	20,20 21,20	—
CURTEFRANCA					

VINI BIANCHI

CURTEFRANCA BIANCO doc

2014 cart. x 6 **5,10** — —

VINI ROSSI

CURTEFRANCA ROSSO doc

2013 cart. x 6 **5,10** — —

CONFEZIONI per Franciacorta e materiale promozionale

CONFEZIONE per 1 bottiglia 0,75l. con 2 BICCHIERI "Franciacorta"	12,10	—
ASTUCCIO IN CARTONE per 2 bottiglie 0,75l.	1,15	—
ASTUCCIO IN CARTONE per 3 bottiglie 0,75l.	1,75	—
CASSETTA LEGNO per 1 bottiglia 0,75l. chiusa a sfilo	4,60	—
CASSETTA LEGNO per 2 bottiglie 0,75l. "	5,75	—
CASSETTA LEGNO per 3 bottiglie 0,75l. "	6,35	—
CASSETTA LEGNO per 1 Magnum 1,5l. "	6,35	—
Secchiello ghiaccio	9,65	—
Spumantiera	23,00	—
Stopper	3,45	—



San Damiano al Colle (PV)



Nel 1926 il nonno degli attuali proprietari acquista un vigneto denominato Roncolongo, dando vita all'Azienda Agricola Bisi. Successivamente costruisce una piccola cantina per la trasformazione delle proprie uve e l'invecchiamento dei propri vini, imponendosi un obiettivo fondamentale, produrre vini di qualità. Nonostante il trascorrere degli anni ed il succedersi di tre generazioni, l'amore per la terra e la passione per il vino è rimasto il fulcro di tutte le attività e le iniziative che ne hanno determinato lo sviluppo e la crescita fino all'attuale dimensione. Le vigne sono coltivate direttamente secondo la migliore tradizione e nel massimo rispetto dell'ambiente. Le uve vengono raccolte, selezionate ed immediatamente vinificate seguendo i ritmi biologici di maturazione; una consolidata esperienza muove tutte le fasi successive per garantire prodotti genuini, immuni da mode effimere, ma espressione di un legame antico con il territorio. Claudio Bisi racconta così la filosofia che anima l'azienda: "Siamo custodi della terra che ci è stata data dai nostri genitori, dobbiamo coltivarla con cura senza toglierle nulla, per poterla dare ai nostri figli; da questa terra nasce un vino dal carattere unico e inconfondibile che è l'espressione del luogo e dell'uomo".

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>					
IL PECCATORE - Pinot Nero vinificato in Bianco Pr.Pavia igt (frizzante)	2015	cart. x 6	5,30	promozione 36+6 60+12	
LA GRA' - RIESLING Provincia di Pavia igt (Riesling Renano)	2014	"	5,30	—	
<u>VINI ROSSI</u>					
LA PECCATRICE - BONARDA Oltrepò Pavese doc (Croatina) (frizzante)	2014	cart. x 6	5,30	promozione 36+6 60+12	
PRAMATTONE - CROATINA Provincia di Pavia igt	2013		5,50	—	
PEZZABIANCA - BARBERA Provincia di Pavia igt	2013	"	6,00	—	
ULTRAPADUM - Rosso Provincia di Pavia igt (frizzante) (Barbera - Croatina - rifermentato in bottiglia con sboccatura) <i>tappo sughero + corona</i>	2011	"	9,00	—	
CALONGA - PINOT NERO Provincia di Pavia igt	2010/11	"	12,00	—	
RONCOLONGO - BARBERA Provincia di Pavia igt	2010	"	12,00	—	
SENZAAIUTO - BARBERA Provincia di Pavia igt - <u>senza solfiti aggiunti</u> "nulla è stato aggiunto e nulla gli abbiamo tolto" - fermentazione spontanea, senza solfiti o additivi, nessuna filtrazione, chiarifica o stabilizzazione.	2012	"	13,00	—	
<u>VINI DOLCI</u>					
VILLA MARONE - Passito Provincia di Pavia igt 1/2 bott. (Malvasia)	2010	cart. x 6	12,00	—	
<u>CONFEZIONI</u>					
ASTUCCIO IN CARTONE per 3 bottiglie (a scelta con logo "Bisi" o logo "La Peccatrice")			4,60	—	



BISI

San Damiano al Colle (PV)



L'azienda agricola Bisi produce "vini d'annata" e "riserve".

I primi sono immediati, versatili, eppure complessi e ricchi di sfumature. Le riserve hanno un carattere ricercato, valorizzano con eleganza il vitigno d'origine, rivelando all'assaggio sensazioni inattese: Roncolongo, Prim, Calonga, Villa Marone e l'ultimo nato Ultrapadum, prodotto secondo il metodo classico della rifermentazione in bottiglia.

IL PECCATORE - PINOT NERO BIANCO frizzante: prodotto con uve di PINOT NERO. Viene impiegato esclusivamente il mosto di sgrondo così da evitare la cessione di colore da parte delle bucce. Colore giallo paglierino dal profumo fruttato, fragrante e armonico. Dal sapore fresco, floreale, pieno e giustamente acidulo.

RIESLING: prodotto con uve di RIESLING RENANO del vigneto La Grà, raccolte a mano in cassetta a livello di maturazione desiderato. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso si presenta intenso e fresco con sentori di frutta e salvia. Di buon equilibrio e di notevole persistenza.

LA PECCATRICE - BONARDA frizzante: ottenuto da uve CROATINA, raccolte a mano al raggiungimento di un elevato livello di maturazione. La vivacità è dovuta ad una naturale rifermentazione in autoclave (metodo charmat). Di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si presenta intenso e persistente con sentori di frutta rossa a bacca piccola. Vino pieno, corposo e morbido, di grande equilibrio e piacevolezza.

PEZZABIANCA - BARBERA: le uve vengono raccolte a mano in cassetta, al raggiungimento di un ottimo livello di maturazione. Dopo una macerazione sulle bucce per circa 10/15 gg., segue un breve periodo di maturazione in barriques (circa 6 mesi) ed un ulteriore affinamento in bottiglia. Di colore rosso rubino carico, dal profumo molto ricco e complesso con sentori di frutta a bacca rossa unite a sensazioni speziate. Vino di grande struttura, al gusto appare ben equilibrato ed esprime tutti i sapori tipici e autentici della Barbera.

PRAMATTONE - CROATINA Prodotto con sole uve raccolte a mano in cassetta a maturazione avanzata. Dopo una lunga macerazione sulle bucce, un breve periodo di passaggio in legno ne esalta la fragranza e assume ampiezza e eleganza al bouquet. Di colore rosso porpora, con note fruttate che ben si fondono a sensazioni speziate. Vino caldo di buon corpo, pieno, con una struttura tannica ottimale.

ULTRAPADUM: La rifermentazione in bottiglia è il metodo "ancestrale" del territorio (da sempre si è imbottigliato il vino con un residuo zuccherino, che finiva di fermentare in bottiglia, con la formazione di una spuma naturale). Il vino è integro e naturale non avendo subito nessuna pratica enologica atta a modificarne le caratteristiche originali. La permanenza sui lieviti per 12 mesi conferisce il particolare e inconfondibile aroma, trasmettendo la massima tipicità.

CALONGA - PINOT NERO: prodotto con uve PINOT NERO, raccolte a mano in cassetta con attenta selezione dei grappoli. Vino dal colore rosso rubino di media intensità, dal profumo piacevole e fine in cui emergono note di frutta rossa matura come lampone, ribes e mora. Al palato armonico e piacevole.

RONCOLONGO - BARBERA: prodotto con uve BARBERA in purezza raccolte a mano in cassetta a maturazione fisiologica completa e perfettamente sane. Viene condotta una macerazione sulle bucce di circa 20 gg. E' affinato in barriques nuove (Allier) per circa 15 mesi. Di colore rosso rubino carico, abbina ad un profumo intenso e complesso, sentori di frutta rossa con note aromatiche di tabacco e liquirizia. Di potente struttura, lascia la bocca ampia e una lunga persistenza aromatica.

SENZAAIUTO - BARBERA: perché il vino si possa esprimere nella sua integrità non è stato tolto nulla, quindi nessuna chiarifica, filtrazione, stabilizzazione forzata, e non è stato aggiunto nulla. La fermentazione spontanea è affidata ai soli lieviti indigeni, non sono stati aggiunti solfiti di sintesi né altri coadiuvanti o additivi. Il vino così ottenuto presenta i connotati più autentici del terreno di provenienza, del frutto da cui è stato ottenuto e riflette le caratteristiche dell'annata e il carattere dell'uomo che lo fa.

VILLA MARONE: Malvasia Passita da vitigno Malvasia di Candia aromatica, con appassimento delle uve in cassetta per circa 60 giorni. Vinificazione: dopo una pressatura soffice il mosto decantato viene messo in barrique per la fermentazione, che si arresta in modo naturale. Affinato nel legno per altri 15 mesi. Di colore giallo dorato carico, persistente e ampio con decisive note di frutta esotica, albicocca appassita di confettura e spezie.



MUSELLA

San Martino Buon Albergo (VR)



Situata alle porte di Verona, sulle colline nel comune di San Martino Buon Albergo sorge la **Tenuta Musella**, uno dei complessi paesaggistici più belli ed unitari della regione veneta. Musella, ricca di boschi, corsi d'acqua, vigneti ed oliveti, antiche corti, chiesette, rustici e abitazioni coloniche, strade e sentieri è una sorta di antico parco naturale completamente recintato in cui vivono incontaminate molte specie animali e piante rare.

Azienda in **conversione biodinamica**, Musella ha la sua cantina e i suoi uffici in una corte rurale del 1500 che anticamente era adibita a scuderia del palazzo nobiliare della Tenuta. Al centro del grande parco secolare, la Tenuta ospita una grande Villa nobiliare seicentesca; le fonti più antiche fanno risalire al '500 le prime notizie della famiglia dei nobili Muselli, i primi proprietari della Tenuta, ma si dovrà aspettare fino alla seconda metà dell'800 per sapere della tradizione vitivinicola di quest'area, iniziata dall'ispirato e appassionato Cesare Trezza di Musella. Dal 1990 la Tenuta perde l'originale unitarietà e nel 1995 l'Azienda Agricola Musella acquista i vigneti e parte delle strutture che vengono poi adattate a cantina ed agriturismo. L'antica tradizione vitivinicola e la particolare vocazione dei terreni ci hanno permesso di riprendere con fiducia questa realtà vinicola per portarla con impegno, professionalità e costante aggiornamento tecnologico ad alta qualità.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI					
DRAGO BIANCO Garganega (tappo stelvin)	biodinamico	2014	cart. x 12	8,30	—
VINI ROSATI					
DRAGO ROSÉ Corvina (tappo stelvin)	biodinamico	2014	cart. x 6	6,30	—
VINI ROSSI					
VALPOLICELLA SUPERIORE doc	biodinamico	2014	cart. x 12	6,70	—
VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO doc		2012	"	9,90	—
VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO doc 1/2 bottiglia		2012	"	6,20	—
AMARONE della Valpolicella docg		2011	cart. x 6	23,00	—
AMARONE della Valpolicella RISERVA doc		2009	"	28,00	—
AMARONE della Valpolicella RISERVA doc 1/2 bottiglia		2008	"	13,85	—
AMARONE della Valpolicella doc SENZA TITOLO		2006	"	92,00	disp. limitata
		2007	"	92,00	—



MUSELLA

San Martino Buon Albergo (VR)



L'azienda agricola dispone di **tre vigneti su tre diverse colline**, ricche di spazi boschivi e oasi naturali. La differente composizione del terreno e la fortunata esposizione prevalentemente ad Ovest garantiscono una combinazione favorevole per la produzione di vini di qualità.

Monte del Drago - *Data di impianto:* Chardonnay 1990; Corvina 1996, 1997, 1998; Merlot 1999

Estensione: 8 ha. (Chardonnay 3 ha, Corvina 4,5 ha, Merlot 0,5 ha). *Esposizione:* Ovest

Terreno: tufaceo con argilla bianca. *Densità per ettaro:* Chardonnay 7.000, Corvina e Merlot 6.500

Perlar - *Data di impianto:* spalliere dal 1996 al 2006

Estensione: 7 ha. *Esposizione:* Sud-Ovest. *Terreno:* Prevalentemente argilla rossa. *Densità per ettaro:* 6500 a 7000

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Barbera e Croatina .

Palazzina - *Data di impianto:* spalliere dal 1996 al 2010

Estensione: 9 ha (Sirah 1 ha, Barbera 1 ha, Corvina 7 ha). *Esposizione:* Ovest

Terreno: Tufaceo con argilla rossa. *Densità per ettaro:* 6500 a 7000

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI DOLCI				
RECIOTO della Valpolicella docg 1/2 bottiglia	2011	cart. x 6	23,40	—

GRANDI FORMATI

VINI ROSSI

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO doc Magnum	2011	cart. x 6	22,90	—
AMARONE della Valpolicella doc Magnum	2009	"	45,70	—
AMARONE della Valpolicella RISERVA doc Magnum	2009	"	60,60	—
AMARONE della Valpolicella RISERVA doc 3 litri	2008	c/legno x 1	136,00	—
AMARONE della Valpolicella RISERVA doc 5 litri	2007	cart. x 1	250,00	—

CONFEZIONI E MATERIALE PROMOZIONALE

astuccio in cartone x 1 bottiglia	1,73	—
astuccio in cartone x 2 bottiglie	1,90	—
astuccio in cartone x 3 bottiglie	2,07	—
astuccio in cartone x 1 Magnum	2,30	—
cassetta in legno x 1 Magnum	6,33	—
cassetta in legno x 6 bottiglie	7,48	—



Monteforte d'Alpone (VR)



Dalla mitologia greca il "Dio Bacco": fra i più benefici verso gli uomini, ai quali insegnò il culto della vite e l'arte di estrarre il vino dal suo dolce frutto; è questo il simbolo e l'immagine che la famiglia Tessari ha scelto per l'omonima azienda. Situata nella zona più pregiata del Soave vede tutti i suoi vigneti dislocati nella zona Classica, che comprende le località denominate: "Magnavacche", "Costalta" e "Castellaro", per un'estensione di circa 12 ettari, nel comune di Monteforte d'Alpone.

I fratelli Antonio, Germano e Cornelia, seguiti dall'esperienza del padre Aldo, si occupano di tutte le fasi di produzione del vino, dalla vendemmia alla vinificazione, mantenendo inalterato il rispetto per la tradizione e la passione per l'arte vinicola. I vigneti hanno un'età media di 35 anni e si trovano nelle colline di Monteforte d'Alpone, nel cuore della zona Classica del Soave. Sono caratterizzati da un terreno di tipo vulcanico e argilloso con suolo prevalentemente basaltico, ricco di sostanze minerali. L'altitudine media è di circa 250 metri e l'esposizione dei vigneti è verso est e sud-est, in un microclima fresco. In questi terreni viene coltivato esclusivamente il vitigno autoctono Garganega, con il sistema della pergola veronese unilaterale.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>SPUMANTI</u>					
GARGANEGA SPUMANTE BRUT		s.a.	cart. x 6	6,40	—
GARGANEGA SPUMANTE BRUT Magnum	Astuccio per magnum	s.a.	"	13,10	—
				2,76	—
<u>VINI BIANCHI</u>					
GRISELA Soave Classico doc (tappo stelvin)		2014	cart. x 12	5,30	—
BINE LONGHE Cru di Costalta Soave Classico doc (tappo stelvin)	2013		cart. x 6	8,50	—
<u>VINI DOLCI</u>					
TRE COLLI Recioto di Soave docg 0,500l.		2012/13	cart. x 6	12,60	—



Monteforte d'Alpone (VR)



Garganega Brut: è l'espressione "spumeggiante" del grande vitigno del Soave, la Garganega. Un vitigno autoctono a bacca bianca, delicato e raffinato, dalla decisa mineralità e struttura.

E' l'ennesima conferma della versatilità di questo vitigno, che se coltivato nelle colline più vocate, riesce ad esprimersi al meglio sia come vino tranquillo, dolce o come in questo caso spumante. Profumo intenso profumo di mela e fiori di campo di sambuco e camomilla. Sapore fresco e persistente al palato, con un gradevole retrogusto di mandorla amara.

Grisela: uve prodotte su terreni di origine vulcanica e argillosa. Vinificazione in bianco, in serbatoi in acciaio, con fermentazione sui lieviti a temperatura controllata. Colore giallo paglierino. Profumo intenso profumo di mela e fiori di campo di sambuco e camomilla. Sapore fresco e persistente al palato, con un gradevole retrogusto di mandorla amara.

Bine Longhe: uve prodotte nel "Cru" Le Bine Longhe di Costalta. Terreno di origine vulcanica e ricco di sostanze minerali. Vendemmia tardiva a fine ottobre con sovra-maturazione in vigna per 20 giorni circa, per conferire al vino maggior struttura. Il vino ottenuto viene vinificato in bianco e fatto fermentare sui lieviti a temperatura controllata.

Colore giallo paglierino. Spiccatissimo profumo erbaceo. Sapore minerale, pieno e persistente, con leggero retrogusto di mandorla amara.

Tre Colli: L'uva selezionata viene raccolta ai primi di ottobre e messa a riposo su appositi graticci in un luogo ben areato e quindi vinificato nei primi mesi dell'anno successivo. Il mosto viene subito raffreddato e fatto fermentare con lieviti selezionati a temperatura controllata in vasche d'acciaio. L'affinamento avviene in bottiglia senza l'utilizzo di botti in legno, per mantenere la riconoscibilità del vitigno. Di colore giallo dorato, ha profumo intenso di frutta esotica e note speziate; sapore armonico e vellutato, con una particolare nota di mandorla tostata. Dolce ma non stucchevole; ideale con formaggi stagionati e dolci secchi.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

VECCHIE ANNATE

VINI BIANCHI

LE BINE LONGHE Cru di Costalta Soave Classico doc	2012	cart. x 6	6,20	—
---	------	-----------	------	---

CONFEZIONI E MATERIALE PROMOZIONALE

cassetta in legno x 2 bottiglie	6,90	—
cassetta in legno x 3 bottiglie	8,63	—
stopper spumante	1,74	—
levatappi	2,13	—
spumantiera	20,87	—



LE VIGNE DI ALICE

Vittorio Veneto (TV)



Pier Francesca Bonicelli e Cinzia Canzian hanno fondato Le Vigne di Alice nel 2005 e tutt'oggi continuano insieme con la stessa passione e la stessa voglia di rimettersi in discussione.

Appassionate di Prosecco e bollicine, con un'esperienza alle spalle nell'azienda di famiglia, hanno voluto dare inizio a questa avventura esprimendo il loro modo di intendere le bollicine: pensate per dare piacere, per i momenti più felici e rilassati.

Vi raccontano il loro stile di vita nella zona a nord est del Conegliano Valdobbiadene DOCG, esprimendo nei loro spumanti una grande passione per questo lavoro e per la loro terra. Le Vigne di Alice rappresentano una piccola realtà, all'interno del territorio Prosecco Superiore, che fin dal principio ha prodotto spumanti con una personalità ben precisa, un po' fuori dal coro se vogliamo, ma a Cinzia e Pier Francesca importa di più studiare, sperimentare, vedere quali sono e saranno le possibilità espressive di questo vitigno autoctono, la Glera appunto.

Il nome di Alice è quello della nonna, evocativo, espressione di un vagare continuo, di una ricerca. Lo slogan **Life is a bubble** - La vita è una bollicina - e va vissuta pienamente ogni giorno: quasi una filosofia di vita di queste due donne venete.

I loro spumanti sono "frammenti di vita", dialoghi non monologhi, parlano di coraggio, di sfide, di emozioni e soprattutto di ciò che piace a loro: un'idea di bollicine che ad esempio nell'Alice va oltre l'impatto olfattivo ruffiano e piacere dell'extra dry comune e che invece sorprende in bocca.



LIFE IS A BUBBLE

CONFEZIONI e materiale promozionale	imballo	prezzo	note
Confezione regalo per 3 bottiglie	conf. x 1	4,03	—
Astuccio rosso per 1 magnum	conf. x 1	1,71	—
Astuccio bianco/nero per 1 magnum	conf. x 1	2,42	—
Astuccio Lusso per 1 magnum o per 2 bottiglie	conf. x 1	10,95	in esaurimento
Cassetta legno per 3 bottiglie "i fermentati in bottiglia"	conf. x 1	7,95	—
Spumantiera	—	17,85	—
Secchiello	—	7,50	—
Stopper	—	1,44	—
THE TUBE - Borsa portabottiglia	x 1	44,85	—
G-BAG - Borsa portabottiglia colore grigio Londra	x 1	56,35	—
G-BAG - Borsa portabottiglia colore terra di Siena	x 1	56,35	—
BUBBLES BAG - Secchiello con maniglie / confezione regalo	x 1	3,90	—



LE VIGNE DI ALICE

37

Vittorio Veneto (TV)



I FERMENTATI IN BOTTIGLIA

Ecco nascere il **Metodo Classico** solo da uve Glera. Il perché di questa ricerca lo da Cinzia convinta che un territorio per crescere debba anche osare, debba sperimentare e trovare nuove strade all'eccellenza. Il metodo classico Conegliano può fare la differenza in un territorio come questo, la differenza rispetto alle produzioni fuori zona e di pianura, a dimostrare che il valore di questi Prosecco DOCG sta nella fedeltà a questa terra e alla sua storia enologica. Assaggiare ogni tre, quattro mesi questo vino, il Metodo classico appunto, per capire cosa sta succedendo, per capire come si evolve è affascinante. Loro donne e la natura a confronto, come squadra s'intende, le loro mani, la loro testa, il vino, i lieviti, il tempo ... in sostanza un brano di vita. Ecco perché la scelta di osare due fermentazioni in bottiglia: Alice .g e P.S. Integrale Brut, il primo un Metodo Classico con fermentazione in bottiglia per circa 18 mesi, il secondo fermentato in bottiglia sui suoi lieviti senza aver aggiunto né solfiti né zuccheri e senza sboccatura.

ALICE .G - Da uve Glera nasce il primo metodo Classico Prosecco Superiore DOCG con fermentazione in bottiglia. Colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, brillante e perlage fine. Aromi di mallo della pesca, noce verde, mandorla, mela renetta sbucciata, erbe aromatiche. Sapore sapido, minerale, rotondo e persistente.

ALICE P.S. - Fermentato in bottiglia sui suoi lieviti. 100% da uve Glera, il 60% pigiato e fermentato in tino, il 40% in acciaio. Fermentazione spontanea sui lieviti indigeni. Assemblaggio e tirage sempre su lieviti indigeni (non è stato filtrato) e senza aggiunta di solfiti. Colore giallo paglierino. Aromi di lavanda, mora bianca, kumquat, nocciola. Sapore sapido, asciutto e pastoso.

ANGELO Pas Dosé - Fermentato in bottiglia da uve Pinot Nero 85%, Marzemina bianca e Boschera 15%. Nella prima fermentazione pigiato e fermentato in acciaio poi assemblaggio, fermentazione spontanea sui lieviti indigeni. Assemblaggio e tirage dopo 6 mesi sulle fecce sempre sui lieviti indigeni senza filtraggio e senza dosaggio. Sboccatura dopo 42 mesi. Colore giallo paglierino. Aromi di zafferano, alchechengi, fudge, uvaspina, limone candito, cannella, sandalo. Sapore sapido, asciutto e pastoso, da cibo.

A FONDO - Dopo la prima fermentazione con malolattica viene fatto decantare per togliere le fecce grosse. Rimane sulle fecce nobili per 4 mesi, poi filtrato prima del tiraggio in bottiglia con aggiunta di lieviti e mosto. Colore giallo paglierino scarico, con una velatura tipica di questa tipologia. Aromi di mela verde, pesca bianca, litchi, menta bianca, forsizia, caprifoglio. Sapore sapido, pastoso, equilibrato e persistente.

prodotto	annata	imballo	prezzo
ALICE .G			
Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene docg	2011	cart. x 6	13,50
Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene docg Magnum (sboccatura tardiva luglio 2015)	2011	astuccio x 1	32,00
ALICE P.S. INTEGRALE “Brut”	2012	cart. x 6	13,90
Fermentato in bottiglia (senza sboccatura) - <u>senza solfiti aggiunti</u>			
ANGELO “Pas Dosé”	2009/10	“	13,90
A FONDO Valdobbiadene Prosecco docg frizzante	s.a.	“	7,30



LE VIGNE DI ALICE

38

Vittorio Veneto (TV)



PROSECCO docg CONEGLIANO VALDOBBIADENE

L'anno 2009 ha segnato la svolta in questo territorio, il nome Prosecco è il nome della terra da cui nascono i Prosecco Superiore DOCG e Glera il nome antico del vitigno.

Due versioni: il pensiero comune, lo stile più noto e il gusto più immediato dell'Alice Extra Dry e insieme l'eleganza e la personalità del Doro Brut, che ha pure una sua personalità meno spigolosa ma incisa allo stesso modo; con fermentazioni entrambi in autoclave ma differenti per durata.

ALICE - Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene Extra dry, è un vino spumante prodotto da uve di Prosecco (DOCG dalla vendemmia 2009) in purezza. Nella sua bottiglia trasparente è un messaggio chiaro di grande personalità, senza segreti, parla il linguaggio della terra da cui proviene: terreni asciutti, magri, particolarmente vocati alla coltivazione della vite.

DORO - Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene Brut è un vino spumante da uve Prosecco (DOCG dalla vendemmia 2009) in purezza. Per chi ama la tipologia brut, asciutto, aromatico, croccante, fresco e fruttato. Un Prosecco che si distingue ed esprime le caratteristiche più nascoste di questa uva.

	prodotto	annata	imballo	prezzo
ALICE				
Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene docg "Extra - Dry"	2015	cart. x 6		7,25
ALICE Magnum				
Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene docg "Extra - Dry"	s.a.	"		15,60
DORO				
Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene docg "Brut"	2014	"		6,99
Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene docg "Brut Nature"	2015	"	(a seguire)	7,45
DORO Magnum				
Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene docg "Brut"	s.a.	"		15,90

scala sconti:
48+6 102+18 204+42

ALICE Jéroboam 3 litri (bottiglia colore oro)
DORO Jéroboam 3 litri (bottiglia colore argento)

s.a. legno x 1 89,00
s.a. " 89,00



LE VIGNE DI ALICE

39

Vittorio Veneto (TV)



VINTAGE

E' stata scelta questa parola per raggruppare i vini dei ricordi de Le Vigne di Alice, strettamente legati al costume del territorio e all'Osteria, ritrovo sociale per eccellenza. Come il Tajad, taglio tradizionale che la nonna offriva all'Osteria della salute.

DAMÀN "Extra-Dry" - Prosecco Spumante doc millesimato, da uve Glera, Verdiso e Bianchetta secondo taglio tradizionale. Colore giallo paglierino scarico, luminoso e brillante. Sentori netti di fiori e frutta descrittivi dell'uva Glera, caprifoglio, acacia, pera, mela. Gusto ampio e fruttato, con sentori di mela, glicine e pesca. Per una serata di ricordi.

TAJAD "Brut" - Spumante prodotto da uve Prosecco, Verdiso, Boschera e Bianchetta. Tajad è un prodotto originale come nome, aspetto e contenuto. Un vino che ricorda le uve più pregiate e oggi più rare di questo territorio, quelle che nel XIX secolo davano "squisitissimi bianchi" esportati in gran parte dalla Repubblica Veneziana in Germania e nella Carinzia.

OSÉ ROSÉ "Brut" - Spumante Rosé prodotto da uve Prosecco e Marzemino. Di colore rosato con note tendenti al rosso tipico dell'uva marzemino. Ha un profumo rotondo, floreale, con aromi che ricordano i frutti del bosco, lampone, mora, ribes. Di grande eleganza e intensità è perfetto come aperitivo o per accompagnare risotti e fritti di pesce.

prodotto	annata	imballo	prezzo
DAMÀN Prosecco Treviso doc "Extra-dry" (Glera - Verdiso - Bianchetta)	2015	cart. x 6	6,50
TAJAD "Brut" (Glera - Verdiso - Boschera)	s.a.	"	5,45
OSÉ ROSÉ "Brut" (Glera - Marzemino)	s.a.	"	5,60

scala sconti su tutti i prodotti:

48+6 102+18 204+42



LE VIGNE DI ALICE

40

Vittorio Veneto (TV)

X° MASA

X° MASA è una tiratura speciale del **P.S. Integrale Brut** in 100 jéroboam d'artista numerati e titolati.

Il P.S. Integrale Brut è prodotto da uve glera, nella prima fermentazione un 60% pigiato e fermentato in tino grande, il 40% in acciaio. Assemblaggio e tirage sempre sui lieviti indigeni senza filtraggio e senza aggiunta né di solfiti né di zuccheri. Per consumarlo attendere almeno 24 mesi. Si può consumare con il suo fondo oppure fare la sboccatura à la volée.

Vendemmia 2015, tiraggio 10 novembre 2015.

Fermentato in bottiglia senza sboccatura, senza solfiti aggiunti.

Queste bottiglie sono state realizzate in edizione limitata per celebrare il **decimo anniversario** de Le Vigne di Alice, azienda veneta tutta al femminile che produce solo bollicine.

Cinzia Canzian e Pier Francesca Bonicelli non mettono limite alla loro creatività e alla cura del dettaglio e dell'immagine. Lo stesso vino ha ottenuto la Corona d'Italia, massimo riconoscimento nell'edizione 2016 della "Guida ai Vini Buoni d'Italia" curata dal Touring Club: "Abbiamo scelto proprio l'annata che celebra la decima vendemmia per festeggiare il nostro anniversario aziendale - racconta Cinzia Canzian - e, non a caso, il P.S. Integrale brut, che per noi ha rappresentato e tuttora rappresenta una scelta rivoluzionaria e di ricerca nel territorio del Prosecco Superiore legato per lo più alle fermentazioni in autoclave". In effetti, il P.S. (il cui nome ricorda una canzone dei Beatles) è un fermentato in bottiglia senza sboccatura e senza aggiunta né di solfiti né di zuccheri. Uno spumante complesso e leggero allo stesso tempo, intrigante e innovativo, un po' rivoluzionario, così come l'artista che ha dato la veste a queste bottiglie in formato da 3 litri.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
X° MASA					
ALICE P.S. INTEGRALE "Brut" Jéroboam 3 litri fermentato in bottiglia (senza sboccatura) <u>senza solfiti aggiunti</u>		2015	cart. x 1	250,00	—



LE VIGNE DI ALICE

41

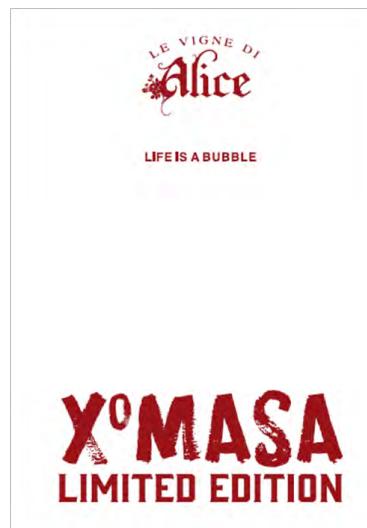
Vittorio Veneto (TV)

Il progetto del Jéroboam X° MASA nasce da una collaborazione con Davide Maset, in arte Masa, giovane artista locale, nato a Conegliano nel 1990. La sua formazione comincia a Vittorio Veneto all'Istituto d'Arte Bruno Munari e prosegue oggi a Venezia alla facoltà di Cà Foscari presso il Dipartimento di Conservazione dei Beni Culturali.

Nel 2014 ha ricevuto il Premio Internazionale ProArte a New York in occasione dell'anno della cultura italiana negli USA.

Nelle bottiglie dipinte a mano l'occhio inizia un percorso che non ha fine. A catturare sono i volti delle sue ragazze ubbriate di vita e di Prosecco, che non si finirebbe mai di guardare, balzando da un volto all'altro, come ipnotizzati dai loro sguardi, con la percezione di un vento che le attraversa nei capelli e nei volti le sospende.

Le bollicine diventano fiori seguendo il loro evolversi fisico e fluttuano in una ricerca dell'elemento femminile, una scoperta della donna che non si ferma all'apparenza ma scava nel profondo. I volti maschili sembrano autoritratti; procede per gradi MASA, curioso di un mondo che sente ancora lontano, timoroso ma deciso, convinto di trovare una soluzione alla dilagante falsità che lo circonda.



TERRE DEL FÖHN

Lavis (TN)



Fondata nel 1945 da Giovanni Simoni, l'azienda si trova a Lavis, gradevole borgo a nord di Trento.

Il terreno fertile e il clima particolare, che risente benevolmente dell'influenza del "Föhn", vento caldo e secco che scende dalle montagne e riscalda le vallate trentine, consentono la produzione di uve di grande qualità.

Terre del Föhn è una linea di vini pregiati, eleganti e ben strutturati, dai profumi spiccati e persistenti.

La famiglia Simoni vinifica uve coltivate con sistemi di produzione integrata nel rispetto dell'equilibrio biologico della natura.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
MÜLLER THURGAU Vigneti Dolomiti igt 1/2 bottiglia	2015	cart. x 12	3,60	—
MÜLLER THURGAU Vigneti delle Dolomiti igt	2015	"	4,50	—
NOSIOLA Vigneti delle Dolomiti igt	2014	"	4,65	—
CHARDONNAY Vigneti delle Dolomiti igt	2014	"	4,60	—
PINOT GRIGIO Vigneti delle Dolomiti igt	2014	"	5,10	—
GEWÜRZTRAMINER Trentino doc	2014	"	6,20	—
<u>VINI ROSSI</u>				
TEROLDEGO Vigneti delle Dolomiti igt 1/2 bottiglia	2014	cart. x 12	3,80	—
TEROLDEGO Vigneti delle Dolomiti igt	2014	"	4,90	—
MARZEMINO Trentino doc	2014	"	4,75	—
LAGREIN Trentino doc	2013	"	5,50	—
MERLOT Vigneti delle Dolomiti igt	2014	"	4,00	—

scala sconti su tutti i prodotti:

36+6 60+12



MASO CANTANGHEL

Civezzano (TN)



"Il Trentino è la mia casa ed è la terra che amo. Ed è qui che, con la mia famiglia, creo i miei vini, nel rispetto per la natura che mi circonda e i valori in cui sono cresciuto. Gli ambienti ove sorgono i vigneti, sulle colline sopra Trento e in Val di Cembra, influenzano in maniera unica ed inimitabile le caratteristiche dei miei vini. Da questi terroir, dopo una vinificazione semplice ma precisa, nascono vini, che rispecchiano ciò che voglio ottenere con il mio lavoro: naturalità ed eleganza prima di tutto." **Federico Simoni**

Maso Cantanghel è una piccola ma significativa realtà vitivinicola trentina. L'ambiente di media-alta collina (c.a. 460 m s.l.m.) in cui si trova, la natura del terreno e l'esposizione al sole, uniti ad una situazione microclimatica ottimale, sono elementi naturali che hanno permesso di sviluppare una viticoltura d'elevata qualità. Attualmente la superficie coltivata di Maso Cantanghel è di circa 6 ettari e si sviluppa su 4 vigneti. Tra cui due "Vigne" riconosciute all'interno della denominazione Trentino doc:

"**Vigna Cantanghel**", dove tutto è nato, è situata a 500 m s.l.m. nel comune di Civezzano ai piedi della catena del Lagorai. Il vigneto, isolato su un costone di roccia e delimitato da un tipico muretto a secco costruito nei secoli, si affaccia su un burrone a picco sul torrente Fersina. Il **terreno** è prevalentemente costituito da calcari e argille, che permettono un alto grado di permeabilità dell'acqua favorito anche dalla pendenza della collina. Qua, anche grazie all'esposizione a sud e ad un microclima unico, il Pinot Nero ha trovato un luogo ideale per dare il meglio di sé.

Adagiata alle pendici dell'abitato di Cembra, a ridosso del torrente Avisio, si trova la località Caselle, di cui l'omonima "**Vigna Caselle**", un luogo ameno, in cui il silenzio è interrotto solo dallo scrosciare del torrente sottostante. Il terreno risente dell'origine vulcanica della Valle di Cembra, la cui attività eruttiva e magmatica ha portato, in un susseguirsi di stratificazioni, alla formazione di rocce riolitiche e latitiche, tra cui spicca maggiormente il porfido quarzifero, l'"oro rosso" del Trentino. Il clima è fortemente influenzato dai venti che soffiano lungo la valle, in particolare il föhn, un vento caldo e secco. Qua coltiviamo il nostro Gewürztraminer.

Sot SàS Cuvée, è la sintesi di Maso Cantanghel: tre terroir e tre vitigni che fanno parte della mia azienda: il Pinot Bianco coltivato a Serso (Pergine Valsugana – 650 m s.l.m.), lo Chardonnay della Vigna Caselle (Cembra – 450 m s.l.m.) e il Sauvignon Blanc della Vigna Cantanghel (Civezzano – 500 m s.l.m.). Questo vino deve il nome alle pareti di roccia sotto le quali sorgono i vigneti. La cuvée nobile di Maso Cantanghel si dona con elegante aromaticità, complessità e struttura, crema e morbidezza, che si possono apprezzare anche dopo diversi anni di invecchiamento. Tre terreni e tre terroir che impreziosiscono le note minerali di questo vino e sono immagine della viticoltura montana e genuina del Trentino. I terreni sono in parte sabbiosi con presenza di quarzo (Serso), calcarei (Vigna Cantanghel) e vulcanici (Vigna Caselle).

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI				
MASO PAPA Pinot Grigio <i>Vigneti delle Dolomiti igt</i>	2014	cart. x 6	6,30	tappo stelvin
VIGNA CANTANGHEL Sauvignon <i>Trentino doc</i>	2014	"	7,60	—
VIGNA CASELLE Gewürztraminer <i>Trentino doc</i>	2013	"	8,50	—
SOTSÀS Cuvée <i>Vigneti delle Dolomiti igt</i> (Chardonnay - Pinot Bianco - Sauvignon)	2013	"	7,95	—
VINI ROSSI				
VIGNA CANTANGHEL Pinot Nero <i>Trentino doc</i>	2011	cart. x 6	14,90	—
VIGNA CANTANGHEL Pinot Nero <i>Trentino doc</i> Magnum	2011	c/legno x 1	36,00	—

VECCHE ANNATE

VINI BIANCHI

VIGNA CASELLE Gewürztraminer <i>Trentino doc</i>	2010	cart. x 6	8,90	—
	2009	"	9,30	—
SOTSÀS Cuvée <i>Vigneti delle Dolomiti igt</i>	2012	"	7,95	—
	2006	"	8,50	—



FALKENSTEIN

Naturno (BZ)



La rinomata azienda vitivinicola Falkenstein, da 400 anni di proprietà della famiglia Pratzner, è situata alla sinistra orografica della Val Venosta, sulla cosiddetta Rocca del Falco, che dall'alto domina il paese di Naturno. L'azienda si trova a ridosso del monte Sonnenberg e si estende con i suoi 12 ettari di vigna su una collina in zona soleggiata a 650 metri s.l.m. Il clima particolare, con giorni caldi e notti fresche, si presta perfettamente alla coltivazione delle varietà Weissburgunder (Pinot Bianco), Blauburgunder (Pinot Nero), Sauvignon e Gewürztraminer, ma soprattutto del Riesling, tant'è vero che il Riesling di Falkenstein è considerato uno dei migliori a sud della Germania.

Quella che un tempo era un'azienda agricola e vinicola si è trasformata negli anni, dal 1989 al 2005, in un'azienda esclusivamente vitivinicola, con produzione annua di circa 90.000 bottiglie. Nel 1995 Bernadette e **Franz Pratzner** decisero di abbandonare la coltivazione di mele, tipica della Valle Venosta, per dedicarsi esclusivamente alla viticoltura, scelta difficile visti gli ostacoli al successo dell'impresa. Franz Pratzner, uomo di grande esperienza in vigna, armato di passione e di coraggio, ha creduto nel suo progetto nonostante le oggettive difficoltà di un clima quasi proibitivo e di un terreno roccioso con pendenze da vertigine. Anche in questo caso, come per la Valtellina, la Val d'Aosta e le Cinque Terre in Liguria, possiamo parlare di viticoltura eroica. I filari, infatti, trovano posto su un terreno impervio, sorretto da muretti a secco, che rendono la lavorazione decisamente impegnativa, ma possibile grazie ai terrazzamenti allestiti con lavoro e tanta pazienza. Gli impianti sono fitti, fittissimi, fino a 12.000 ceppi, cosa rarissima in Alto Adige, ma i risultati sembrano dargli ragione: vini di grande finezza, con un occhio alla Mosella per il Riesling e mineralità spiccata per il Sauvignon e il Pinot Bianco.

Zone escluse: Bolzano, Trento.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>					
WEISSBURGUNDER (Pinot Bianco)	Alto Adige Val Venosta doc	2013/14	cart. x 6	10,00	<i>tappo stelvin</i>
SAUVIGNON	Alto Adige Val Venosta doc	2013	"	11,90	<i>tappo stelvin</i>
RIESLING	Alto Adige Val Venosta doc	2013	"	12,35	<i>tappo stelvin</i>
GEWÜRZTRAMINER	Alto Adige Val Venosta doc	2014	"	12,35	<i>tappo stelvin</i>
<u>VINI ROSSI</u>					
BLAUBURGUNDER (Pinot Nero)	Alto Adige Val Venosta doc	2012	cart. x 6	14,10	—
<u>VINI DOLCI</u>					
GEWÜRZTRAMINER Vendemmia Tardiva <i>1/2 bottiglia</i>	Alto Adige Val Venosta doc	2011	cart. x 6	13,90	<i>tappo stelvin</i>



FALKENSTEIN

Naturno (BZ)



Il Riesling di Falkenstein è fermentato a temperatura controllata in grandi botti di legno d'acacia ed è elevato per 7 mesi sempre in legno d'acacia. Ha un bouquet quanto mai tipico e variegato; inaugurato da ginestre e margherite, vira immediatamente su note più intense di agrumi (buccia di limone, cedro) e frutti tropicali, mango su tutti. Ma la vera matrice olfattiva la si rinviene nelle folate minerali che si impossessano del naso; dalla polvere di marmo agli idrocarburi fino alla pietra focaia... un complesso di sensazioni inebrianti. Pari sapidità la riscontriamo all'assaggio, fusa nella robusta dorsale dell'acidità, a conferire **eleganza e dinamicità** alla beva. Per quanto riguarda la persistenza, l'espressione "finale senza tempo" non rende l'idea, per cancellarlo dal palato bisogna mangiarci su. E a proposito di cibo, questa meraviglia enologica risulta davvero insuperabile con i piatti di carne bianca, con i crostacei e con le pietanze a base di pesce purché sostenute da un'adeguata struttura, tipo la rana pescatrice allo zafferano, magari sfumata con lo stesso vino. Una curiosità: il Riesling Falkenstein, così come le altre etichette dei vini bianchi della cantina, è imbottigliato con il tappo a vite, perché Franz Pratzner è fermamente convinto che in questo modo il vino si possa conservare meglio, sempre pulito e corretto.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

GRANDI FORMATI

VINI BIANCHI

WEISSBURGUNDER (Pinot Bianco) Alto Adige Val Venosta doc Magnum	2014	ast. x 1	20,00	—
RIESLING Alto Adige Val Venosta doc Magnum	2013	"	(24,70)	ESAUROITO

VINI ROSSI

BLAUBURGUNDER (Pinot Nero) Alto Adige Val Venosta doc Magnum	2012	ast. x 1	(28,30)	ESAUROITO
--	------	----------	---------	-----------

VECCHIE ANNATE

VINI BIANCHI

WEISSBURGUNDER (Pinot Bianco) Alto Adige Val Venosta doc	2012	cart. x 6	10,20	tappo stelvin
SAUVIGNON Alto Adige Val Venosta doc	2012	"	12,10	tappo stelvin
RIESLING Alto Adige Val Venosta doc	2012	"	12,50	tappo stelvin
RIESLING Alto Adige Val Venosta doc	2011	"	12,80	tappo stelvin

VINI ROSSI

BLAUBURGUNDER (Pinot Nero) Alto Adige Val Venosta doc	2010	cart. x 6	14,30	—
--	------	-----------	--------------	---



RAETIA

Viticoltori Alto Adige - Appiano (BZ)



UNA TERRA UNICA, COME I SUOI VINI...

Da una parte l'irreale mondo innevato delle Dolomiti, dall'altra paesaggi quasi mediterranei e pittoresche colline coltivate a vigne e frutteti: è l'Alto Adige, una terra che come poche altre in Europa si presenta marcata da suggestivi contrasti. Subito a sud delle Alpi, nella provincia più settentrionale d'Italia, si incontra uno scenario variopinto e multiforme.

Le zone vinicole, poste sulle pendici e sulle colline della Val d'Adige, tra Merano e Salorno e, della Valle Isarco, tra Bressanone e Bolzano, ospitano più di 5.000 ettari di vigne; non vanno poi dimenticati i vigneti ripidi e soleggiati che si incontrano risalendo la Val Venosta fino a Silandro. Per non parlare dei fondovalle: a Gries presso Bolzano troviamo la classica zona di coltivazione del Lagrein e nell'Alto Adige meridionale, tutt'attorno a Salorno, l'area vinicola vocata ai vini bianchi.

La varietà dei vitigni altoatesini è unica come la terra che li nutre e costituisce uno dei tratti tipici e inconfondibili della produzione vinicola della provincia. Che si tratti di vini autoctoni (Schiava, Lagrein, Traminer aromatico, Moscato rosa) o di varietà internazionali (Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon, Merlot, Cabernet, ...), in Alto Adige c'è sicuramente di che soddisfare il palato di ogni amante del buon vino.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>					
Alto Adige CHARDONNAY doc		2014	cart. x 6	5,10	—
Alto Adige PINOT BIANCO doc		2015	"	5,85	—
Alto Adige PINOT GRIGIO doc		2014	"	5,30	—
Alto Adige SAUVIGNON doc		2014	"	6,45	—
Alto Adige GEWÜRZTRAMINER doc		2015	"	7,85	—
Alto Adige MÜLLER THURGAU doc		2014	"	5,50	—
<u>VINI ROSATI</u>					
Alto Adige LAGREIN ROSÉ doc		2015	cart. x 6	6,35	—
<u>VINI ROSSI</u>					
Alto Adige LAGO DI CALDARO SCELTO Classico doc		2014	cart. x 6	4,45	—
Alto Adige PINOT NERO doc		2014	"	6,95	—
Alto Adige LAGREIN doc		2014	"	6,25	—
Alto Adige CABERNET doc		2013	"	5,75	—



Viticoltori Alto Adige - Appiano (BZ)

RAETIA – SULLE TRACCE DI RETI E ROMANI...

Recipienti in bronzo e scene di banchetti con iscrizioni in retico, ma anche semi d'uva risalenti al VI sec. a.C., falcetti e zappe da vigna di epoca preromana, anfore e resti di aziende vinicole romane... la tradizione della viticoltura altoatesina ha dietro di sé un millennio di storia. A Roma la bontà dei vini retici era apprezzata persino alla corte dell'imperatore. In Rezia i Romani si dedicarono ad affinare e perfezionare le locali tecniche di coltivazione e adottarono, da parte loro, le tradizionali botti in legno dei Rezi. Dalle origini fino ai giorni nostri, in Alto Adige la coltivazione della vite e la cultura del vino hanno sempre avuto un ruolo da protagonisti. E RAETIA – la linea di vini di qualità ideata dall'associazione Viticoltori Alto Adige – si colloca nella scia di questa tradizione.



Pinot Bianco (Weißburgunder): Il Pinot Bianco proviene dalle terre di Appiano, zona classica per la produzione di vini bianchi, capaci di esprimere alte vette di qualità. Indicato per antipasti leggeri o come aperitivo.

Chardonnay: Le colline di media altitudine in Oltradige vantano di una tradizione viticola antichissima. I terreni morenici, l'esposizione solare e la lunga esperienza sono all'origine di uno Chardonnay morbido e fruttato.

Pinot Grigio (Ruländer): la bassa Atesina ha un'antica tradizione riguardo a questo vitigno. I terreni caldi del fondo valle creano una perfetta base per un Pinot caratterizzato da finezza e complessità.

Sauvignon: la posizione particolarmente soleggiata dell'altopiano di Cornaiano si esprime in un Sauvignon di classe dal profumo intenso e caratteristico.

Gewürztraminer: Termeno è la zona d'origine di questo vitigno ed eccelle per il suo Traminer di livello superiore per armonia e delicatezza di profumo.

Müller Thurgau: le particolari condizioni pedo-climatiche sui pendii a 500-700 m s.l.m. della Bassa Atesina assieme alla diligenza del viticoltore si esprimono in un Müller di alto pregio, che presenta tutte le caratteristiche del vitigno da cui nasce. Indicato per antipasti sostanziosi.

Lagrein Rosé (Lagrein Kretzer): i vigneti nelle zone pianeggianti attorno alla città di Bolzano in modo particolare a Gries, combinati con le favorevoli condizioni climatiche creano la base per il Lagrein. Nella versione rosata, dopo una fermentazione non a contatto delle bucce, il vino viene chiamato Lagrein Rosé.

Lago di Caldaro Scelto Classico (Kalterersee Auslese): il Lago di Caldaro con i suoi vigneti dolci e ondulati rappresenta il cuore della regione vinicola altoatesina. Vitigno Vernatsch - Schiava.

Pinot Nero (Blauburgunder): l'altopiano di Cornaiano offre condizioni ideali per la coltivazione del vitigno Pinot Nero. Dal sistema di coltivazione guyot derivano vini sostanziosi ed eleganti.

Lagrein: il Lagrein adora i terreni profondi di Gries/Bolzano; terreni formatisi da depositi alluvionali, che necessitano di molto calore. È proprio grazie al particolare terroir delle zone pianeggianti di Gries che i Lagrein mettono in mostra la loro bella struttura e complessità.

Cabernet: la Bassa Atesina è la zona vitivinicola più meridionale dell'Alto Adige e permette la produzione di vini corposi ed equilibrati.



RONCÚS

Capriva del Friuli (GO)



L'Azienda Agricola **Roncús** si trova a Capriva del Friuli, vicino al confine con la Slovenia, nella zona collinare **doc Collio**.

Roncús significa piccoli ronchi; il ronco è un pezzo di terra collinare strappata al bosco ed utilizzata per la coltivazione, tipicamente viticola. L'azienda, con l'entrata nel 1985 dell'attuale titolare Marco Perco, acquista consapevolezza delle proprie grandi potenzialità.

La strategia intrapresa è stata la valorizzazione del territorio, grazie all'impiego di vitigni autoctoni, nel quadro di una viticoltura tradizionale e di un lavoro in cantina teso a non snaturare il lavoro in vigna. E i risultati di questa impostazione stanno arrivando: il Roncús Bianco Vecchie Vigne, proveniente da vigneti di 40 anni, vinificato in botti da 20 hl, maturato per 4 anni in cantina, è stato premiato dal periodico *Decanter* come "miglior vino bianco del vecchio mondo".

Marco Perco ha una personale filosofia su come intendere il vino, che sta diventando una tendenza: "per noi, affinché un vino sia d'eccellenza, non basta che sia 'buono'. Occorre che porti con sé i valori culturali che appartengono all'ambiente (territorio) e all'uomo che lavora, organizza, si impegnà, e che il tutto serva da stimolo al consumatore per accrescere il suo livello di conoscenza tramite i piacevoli stimoli sensoriali conferiti dal prodotto finito "vino". Intraprendenza romantica e attivitÀ rispettosa della natura al contempo. Il vino come messaggero di qualcosa e di qualcuno.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>					
FRIULANO Isonzo doc		2014	cart. x 6	7,40	—
RIBOLLA GIALLA Venezia Giulia igt		2014	"	7,40	—
RONCÚS BIANCO Collio doc (Friulano - Pinot Grigio - Sauvignon)		2014	"	6,70	—
FRIULANO Riserva Collio doc		2015	"	11,80	GIUGNO
PINOT BIANCO Venezia Giulia igt		2014	"	11,80	APRILE
RONCÚS BIANCO VECCHIE VIGNE Collio doc (Malvasia - Friulano - Ribolla)	2012 2014	" "		17,00 17,80	— GIUGNO
<u>VINI ROSSI</u>					
MERLOT Venezia Giulia igt		2014	cart. x 6	7,40	—
VAL DI MIÈZ Venezia Giulia igt (Merlot - Cabernet Franc)		2012 2014	" "	13,00 13,80	— GIUGNO
PINOT NERO Venezia Giulia igt		2014	"	18,00	GIUGNO



Capriva del Friuli (GO)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

GRANDI FORMATI

VINI BIANCHI

RONCÚS BIANCO Collio doc Magnum (Friulano - Pinot Grigio - Sauvignon)	2012/13	cart. x 4	14,50	—
PINOT BIANCO Venezia Giulia igt Magnum	2013	"	24,00	—
RONCÚS BIANCO VECCHIE VIGNE Collio doc Magnum	2012	"	36,00	—

VINI ROSSI

MERLOT Collio doc Magnum	2011/14	cart. x 4	16,00	—
VAL DI MIÈZ Venezia Giulia igt Magnum - in astuccio	2012	cart. x 4	28,00	—
	2002	cart. x 2	27,00	disp. limitata

PNOT NERO Venezia Giulia igt Magnum	2014	cart. x 4	38,00	GIUGNO
---	------	-----------	--------------	--------

VECCHELLE ANNATE

VINI BIANCHI

RONCÚS BIANCO VECCHIE VIGNE Collio doc (Malvasia, Friulano, Ribolla)	2009	cart. x 6	18,00	—
	2008	"	19,00	—
	2006	"	20,00	—
	2005	"	21,00	—

VINI ROSSI

VAL DI MIÈZ Venezia Giulia igt (Merlot, Cabernet Franc)	2009	cart. x 6	13,00	disp. limitata
	2008	"	13,00	—
	2007	"	13,50	—
	2006	"	13,50	—
	2004	"	14,00	disp. limitata



DI LENARDO

Ontagnano di Gonars (UD)



L'azienda venne acquistata dalla famiglia Di Lenardo nel 1878. Per molti anni la produzione di vini si rivolse soprattutto ad una clientela locale e solamente a partire dal 1986, con l'arrivo in azienda di Massimo di Lenardo, venne dato un grande impulso alla produzione di vini di qualità. A partire dal 1998 Massimo inizia anche a firmare i vini prodotti, occupandosi personalmente della parte enologica, supportato da un pool di consulenti. Oggi i 40 ettari di vigneto si trovano nella doc Grave del Friuli, situata nel centro della regione Friuli. I vini vengono prodotti dalle uve raccolte a mano nei quattro vigneti di proprietà, con densità d'impianto fino a 6.000 piante per ettaro. I bianchi vengono prodotti con l'avanzata tecnologia dell'iperossigenazione del mosto. Attualmente l'azienda è reputata la migliore produttrice di vini dell'area e la più avanzata a livello tecnologico.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>SPUMANTI</u>					
SARÀ - Brut Spumante Metodo Classico (Pinot Bianco 90% - Chardonnay 10%)		s.a.	cart. x 6	7,90	—
<u>VINI BIANCHI</u>					
PINOT GRIGIO Venezia Giulia igt	2015	cart. x 12	4,40	—	
SAUVIGNON Venezia Giulia igt	2015	"	4,40	—	
CHARDONNAY Venezia Giulia igt	2015	"	4,40	—	
TOH ! Grave del Friuli doc (Friulano)	2015	"	4,75	—	
COMEMIVUOI Bianco delle Venezie igt (Ribolla Gialla)	2015	"	4,75	—	
GOSSIP Venezia Giulia igt (Pinot Grigio "ramato")	2015	"	4,75	—	
FATHER'S EYES Venezia Giulia igt (Chardonnay)	2015	"	6,25	—	
<u>VINI ROSATI</u>					
LE NUVOLE ROSÉ Venezia Giulia igt (Merlot - Refosco)	2015	cart. x 12	3,90	—	



DI LENARDO

51

Ontagnano di Gonars (UD)



VIGNE DAI VIERIS , VIGNE DA SAN MARTIN , VIGNE DA LIS MARIS e TIARE D'ALBE sono i nomi di quattro grandi vigneti dai quali provengono principalmente le uve con le quali Massimo Di Lenardo produce i suoi vini.

Le uve vengono raccolte unicamente a mano e metodi di vinificazione tecnologicamente avanzati, basati su principi fisici e sul controllo delle temperature, migliorano ulteriormente la qualità del prodotto finale.

La filosofia produttiva di Di Lenardo consiste nell'enfatizzare la purezza del frutto e l'acidità naturale dell'uva.

A partire dal 2009 per la conduzione della cantina viene utilizzata solo l'energia elettrica prodotta dall'impianto fotovoltaico che ricopre interamente il tetto del magazzino aziendale. Un piccolo contributo per salvare il pianeta...

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSSI</u>					
MERLOT	Venezia Giulia igt	2014	cart. x 12	4,25	—
REFOSCO	Venezia Giulia igt	2014	"	4,25	—
CABERNET	Venezia Giulia igt	2014	"	4,25	—
RONCO NOLÉ (Merlot - Refosco - Cabernet)		2013	"	4,75	—
RONCO NOLÉ Magnum		2013	cart. x 6	9,50	—
JUST ME (Merlot)	Venezia Giulia igt	2012	c/legno x 6	9,90	—
<u>VINI DOLCI</u>					
PASS THE COOKIES ! 0,500l. (Verduzzo e altre uve a bacca bianca - passito)		2014	cart. x 6	6,75	—

“SANTA PAZIENZA”

VINI BIANCHI

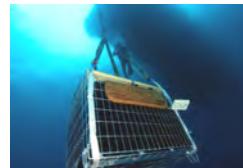
LIS MARIS vdt Bianco (Sauvignon - Pinot Bianco) 2015 cart. x 12 **3,15** —

VINI ROSSI

SAN MARTIN vdt Rosso (Merlot - Refosco - Cabernet) 2015 cart. x 12 **3,15** —



Chiavari (GE)



I vini Bisson nascono agli albori del 1978 quando Pierluigi Lugano, maestro d'arte e sommelier affermato, consapevole delle potenzialità che intuiva esser nascoste negli aspri vini dei contadini liguri, decide di tentare "l'avventura" di valorizzazione delle uve della Riviera Ligure del Levante. Inizia acquistando piccole partite d'uva dai contadini sparsi sul territorio e a vinificarle nella propria cantina, portando avanti, con tecniche moderne di vinificazione, numerosi esperimenti per capire come trattare le uve locali. Gli ottimi risultati ottenuti, hanno permesso di far "rivivere" vini liguri autoctoni che ormai erano praticamente scomparsi, come per esempio la "Bianchetta Genovese" ed il "Ciliegiole" e di creare nuove intuizioni come il "Musaico", vino rosso di spiccata personalità. Dopo alcuni anni passati a vinificare uve acquistate, consci del fatto che il vino nasce "in vigna", si decide di impiantare vigneti di proprietà, al fine di realizzare un pieno controllo del processo qualitativo dei propri vini. La coltivazione a "rigorosa limitazione di fitofarmaci" è l'ultima sfida che si sta portando avanti, con estrema convinzione, a garanzia di qualità e genuinità.

Nelle proprie tenute di Trigoso (Sestri Levante) e Campegli (Castiglione Chiavarese) vengono coltivati i tipici vitigni del Levante Ligure (Vermentino, Bianchetta e Cilegiolo) da cui maturano le uve per la produzione dei vini omonimi. Dalle uve Vermentino e Bianchetta, attentamente selezionate e fatte appassire, si ottiene un numero limitato di bottiglie di vini dolci passiti.

Dall'uvaggio di Dolcetto e Barbera, uve già presenti sul territorio fin dal 700' (la Liguria ed il Piemonte, attraverso le strade del sale, barattavano frutti marinari con prodotti dell'entroterra) è ottenuto il rosso "Musaico", vino dalla spiccata personalità. Nei terrazzamenti a strapiombo sul mare, in Riomaggiore, sono audacemente coltivati, con antiche pratiche manuali, i vitigni Bosco, Vermentino e Albarola da cui nasce il tipico vino delle 5 Terre da noi denominato "Marea". Da una attenta selezione ed appassimento su graticci delle stesse uve, si ottiene un numero limitatissimo di bottiglie del mitico passito "Sciacchetrà".



Lo spumante è stato posto a maturare per tredici mesi alla profondità di 60 metri nei fondali della Cala degli Inglesi, nell'ambito dell'Area Marina Protetta di Portofino. Le uve utilizzate, delle varietà Bianchetta Genovese e Vermentino, sono state raccolte nei vigneti dell'azienda e spumantizzate con il metodo classico. Per scelta dell'azienda, nella fase di sboccatura lo spumante non ha subito nessuna aggiunta (dosage zero). **Zona esclusa: Genova.**

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI SPUMANTI					
ABISSI Metodo Classico Dosage Zero		2013	cart. x 6	(24,50)	ESAURITO
ABISSI Metodo Classico Dosage Zero Magnum 1,5 l.		2013	ast. x 1	(61,00)	ESAURITO
ABISSI Metodo Classico Dosage Zero 3 l.		2013	c/legno x 1	(141,00)	ESAURITO
ABISSI Metodo Classico Dosage Zero ROSÉ		2013	cart. x 6	26,50	disp. limitata
ABISSI Metodo Classico Dosage Zero ROSÉ Magnum 1,5 l.		2013	ast. x 1	68,00	disp. limitata
ABISSI Metodo Classico Dosage Zero RISERVA (30 mesi nei fondali)		2012	"	(26,50)	ESAURITO



BISSON

53

Chiavari (GE)



	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI					
TREVIGNE Colline del Genovesato Bianco igt (Bianchetta-Vermentino-Pigato)		2015	cart. x 6	4,80	APRILE
Ü PASTINE Bianchetta Genovese Portofino doc		2015	"	5,90	APRILE
VIGNERTA Vermentino Portofino doc		2014	"	5,95	—
INTRIGOSO Vermentino Portofino doc		2014	"	7,40	—
ÇIMIXA' - L'ANTICO Portofino doc		2015	"	7,50	MAGGIO
PIGATO Colline del Genovesato igt		2015	"	6,80	APRILE
MAREA Cinque Terre doc		2015	"	8,90	MAGGIO
VINI ROSATI					
CILIEGIOLO ROSATO Portofino doc		2014	cart. x 6	4,60	—
VINI ROSSI					
CILIEGIOLO RUBINO Colline del Genovesato igt		2015	cart. x 6	4,80	APRILE
IL MÜSAICO Intrigoso Portofino doc (Dolcetto-Barbera)		2012	"	6,60	—
IL GRANACCIA Colline del Genovesato igt		2012	"	8,90	—
BRACCO ROSSO Colline del Genovesato igt (Granaccia)		2009	"	13,95	—
MAKALLE' (Granaccia vendemmia tardiva) 0,500l.		2009	"	14,90	disp. limitata
VINI DOLCI					
SCIACCHETRA' Cinque Terre doc 0,375l. (in astuccio)		2007	cart. x 6	29,50	—
CARATELLO PASSITO Golfo del Tigullio doc 0,500l.		2009	"	12,50	—



CAMPOGRANDE

Riomaggiore (SP)

Elio Altare e il vino delle Cinque Terre

“Tutto è nato da un viaggio nelle Cinque Terre di una decina d’anni orsono. Mi sono trovato di fronte ad un territorio straordinario ma in piena emergenza, era come la Langa negli anni 60/70. Un senso di totale abbandono, soprattutto da parte dei giovani che sceglievano la strada più facile e più remunerativa della fabbrica. Di fatto il territorio delle Cinque Terre si trovava senza giovani che potessero dare continuità al mestiere dell’agricoltura, della vigna e del vino”.



Il vino delle Cinque Terre ha una storia lunghissima. Era già famoso ai tempi dell’Impero Romano come prova la testimonianza di Plinio. Nel Medioevo ne sono rimasti incantati Re e Papi e l’hanno lodato poeti dal Petrarca a Eugenio Montale. Monsignor Agostino Giustiniani, nel 1535, così descrive la “verticalità” e l’unicità di questo territorio: *“Nelle Cinque Terre sembra che non ci sia spazio per l’uomo: l’uomo sembra sbattuto dal mare contro l’alta parete di roccia che comincia subito appena il mare finisce. Sulla parete di roccia ci sono i vigneti: essi sono un monumento di coraggio umano, di pazienza, di resistenza, di tenacia ... Questo territorio è tanto erto e sassoso, che non solamente è difficile alle capre montarvi, ma è quasi difficoltoso al volare degli uccelli”*.

“La rinascita della Langa è avvenuta grazie a gente caparbia, che ha voluto scommettere sulle potenzialità del territorio. I risultati sono oggi visibili a tutti. Visto l’abbandono e il degrado delle Cinque Terre (dei 1.300 ettari coltivati una cinquantina d’anni fa ne sono rimasti circa 80, censiti dalla Guardia Forestale) la domanda che mi sono fatto è stata: perché tale abbandono? La principale causa è evidentemente l’enorme fatica che bisogna fare per produrre vino in tale situazione, soprattutto in relazione alla scarsa remunerazione. Questo spiega perché, in nessuno dei cinque paesi che compongono le Cinque Terre, esiste un solo viticoltore a tempo pieno, tutti lavorano la vigna part-time. All’improvviso il sogno: sarà mai possibile una vita decorosa e autosufficiente con i soli proventi della terra anche nelle Cinque Terre? Ed è qui che ha inizio la sfida, una grande sfida e una scelta molto difficile”.



Obiettivo principale di Elio Altare è stato quello di mantenere la vera identità del territorio, utilizzando solo vitigni indigeni, soprattutto Bosco, Albarola e una piccolissima percentuale di Vermentino.

“Quello che mi ha convinto delle potenzialità del luogo e di questi vitigni è stata una bottiglia di Cinqueterre di Walter De Batté, che è stato artefice della rinascita del territorio. La bottiglia, vecchia di dieci anni, presentava al naso profumi che ricordavano i fiori e i frutti mediterranei ed aveva la mineralità di un grande Riesling: mi ha stupito molto. Questo mi ha indotto a sognare sulle possibilità e le potenzialità di questo grande territorio dimenticato e abbandonato”.

Tutto il mondo conosce Elio Altare come grandissimo produttore di vini rossi, ma i bianchi, fino a quel momento, non fanno parte del suo bagaglio culturale. Decide allora di affidarsi all’esperienza locale, conosce un coetano di Riomaggiore, Antonio Bonanni, e con lui appronta le prime vinificazioni, nel rispetto della tradizione del territorio ma con il supporto della moderna tecnica. Affitta un container climatizzato dove mette le uve raccolte in giorni diversi. Raggiunta la quantità sufficiente per riempire una vasca pigia e mantiene il mosto ad una temperatura di 12 gradi per 4 giorni a contatto delle bucce. Quindi pressa e il mosto/vino continua lentamente la sua fermentazione alcolica ed in parte anche la malolattica. Il tutto in modo assolutamente naturale: senza lieviti aggiunti, enzimi, o altri agenti esterni che potrebbero condizionare la vera identità territoriale. Il vino, stabilizzato al freddo, non viene chiarificato né filtrato.

CAMPOGRANDE

55

Riomaggiore (SP)



"E poi la grande sfida dello Sciacchetrà, curato nei particolari seguendo canoni tradizionali al fine di ottenere un vino che rispecchia integralmente l'espressione di questo grande territorio ... la resa di questo vino è bassissima ... quale prezzo potrà giustificare il suo costo? ..."

"Soltanto l'uomo può salvare il territorio, curare la tradizione e garantire la continuità"

Elio Altare

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI				
CAMPOGRANDE BIANCO (L. 2.0.1.4)	s.a.	cart. x 6	10,50	—
CINQUETERRE CINQUE TERRE doc	2012	"	24,00	—
TELEMACO Liguria di Levante Bianco igt	2013	"	29,00	—
VINI ROSSI				
CAMPOGRANDE ROSSO	s.a.	cart. x 6	10,50	—
VINI DOLCI				
CINQUE TERRE Sciacchetrà doc 0,375l.	2010	astuccio x 1	83,40	—
	2011	"	83,40	—

VECCHIE ANNATE

VINI BIANCHI

CINQUETERRE CINQUE TERRE doc	2011	cart. x 6	25,00	—
	2010	"	26,00	—
	2009	"	27,00	—
	2008	"	28,00	—
TELEMACO Liguria di Levante Bianco igt	2012	"	29,00	—
	2011	"	30,00	—
	2010	"	31,00	—



FATTORIA DI PETROGNANO

56

Montelupo Fiorentino (FI)



La **Fattoria di Petrognano**, proprietà della famiglia Pellegrini dal 1962, si trova a 2 km. dal paese di Montelupo Fiorentino, centro internazionale della ceramica. Composta da un unico corpo, è posta su una caratteristica collina toscana che domina la valle dell'Arno, lungo una strada che attraversando le colline congiunge Montelupo Fiorentino al comune di Montespertoli.

La Fattoria di Petrognano è immersa in uno scenario di verdi colline e cipressi centenari, un'oasi di pace e serenità. Il pittoresco viale d'accesso alla tenuta, bordato di cipressi, conduce alla villa madre e alle antiche case coloniche del settecento, ristrutturate ed ora sede dell'agriturismo aziendale. I vigneti si estendono intorno alla villa e al relativo parco sistemato all'inglese. La natura dei terreni è quella tipica toscana, rappresentata dalla "dolce collina". Tra la parte alta e la vallata sottostante, attraversata da due torrenti, si trovano terreni di origine pliocenica, di medio impasto, ben esposti, profondi e ben vocati alla coltivazione delle piante arboree da frutto (vite ed olivo in particolare). I vigneti si trovano a una altitudine di 250/300 metri sul livello del mare, e la giacitura della vite è sempre collinare, con esposizione sud-sud ovest.

La **cantina** della Fattoria di Petrognano è stata realizzata secondo le tecniche più moderne, ma senza dimenticare la tradizione. 3500 hl. In acciaio inox, di cui 2500 a temperatura controllata, e le barriques di rovere francese, permettono di condurre nel modo più razionale tutte le fasi della vinificazione, dello stocaggio e dell'affinamento.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
CRESO - Toscana igt (Chardonnay - Viognier)	2013	cart. x 6	4,90	—
TREBBIANO - Toscana igt	2014	cart. x 12	3,90	—
<u>VINI ROSSI</u>				
TOSCANA igt	2013	cart. x 12	3,90	—
MEME CHIANTI docg	2013	cart. x 6	4,40	—
MEME CHIANTI docg 1/2 bottiglia	2013	cart. x 20	2,50	—
MEME CHIANTI docg Magnum	2013	cart. x 6	9,50	—
MEME CHIANTI RISERVA docg	2011	"	7,20	—
VALÉNTE - Toscana igt (Merlot - Syrah)	2012	"	4,90	—
ANTÉMO - Toscana igt (Cabernet Sauvignon)	2013	"	4,90	—
MONTEVAGO - Colli Toscana Centrale igt (Cabernet Sauv.)	2008	"	7,50	—



FATTORIA DI PETROGNANO

57

Montelupo Fiorentino (FI)



Il vino più prodotto della Fattoria di Petrognano è il **Chianti Petrognano** nella tipologia "giovane", che rappresenta il 70% della produzione totale. Vinificazione tradizionale in acciaio inox con macerazioni sulle bucce non troppo prolungate. Un vino da tutto pasto, ottimo anche servito fresco in estate.

Il "SuperTuscan" **Montevago** prende il proprio nome dalla collina e dal vigneto nel quale sono raccolte le uve Cabernet Sauvignon. Il vigneto, di circa 4 ettari, è il più alto della tenuta ed è stato impiantato nel 1991. Montevago viene affinato per 18 mesi in barrique nuove di rovere francese. Un vino intenso e caratteristico del vitigno, di grande eleganza e armonia, ottima struttura e tannini arrotondati. Dalla stessa collina di Montevago, sempre da uve Cabernet Sauvignon, ma senza affinamento in legno, **Antémo** (*Anteprima di Montevago*).

Completano la produzione il **Chianti Riserva Vigna Santa** (affinato in barriques di secondo e terzo passaggio) e il **Creso**, da uve **Chardonnay** e **Viognier**.

Rinomato per la sua qualità è anche l'**Olio Extravergine di Oliva a Indicazione Geografica Protetta "Toscano delle Colline di Firenze"**, ricavato dalla spremitura a freddo delle olive raccolte a mano.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VECCHIE ANNATE				
<u>VINI BIANCHI</u>				
CRESO - Toscana igt (Chardonnay - Viognier)	2012	cart. x 6	5,10	—
<u>VINI ROSSI</u>				
MONTEVAGO - Colli Toscana Centrale igt (Cabernet Sauvignon)	2003	cart. x 6	8,50	—
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA				
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA Toscano 0,50 l. Indicazione Geografica Protetta Colline di Firenze	2015	cart. x 6	8,00	—



CASTELLO DELLA PANERETTA

58

Barberino Val d'Elsa - Monsanto (FI)



400 anni di storia - Il Castello della Paneretta sorge nella zona del Chianti Classico, alle pendici occidentali delle colline che dominano la Val d'Elsa guardando verso San Gimignano. Fu costruito intorno a un'antica torre d'avvistamento, dopo che i Ghibellini, all'indomani della battaglia di Montaperti nel 1260, diedero ordine di abbandonare il Castello di Cepparello, borgo di rilievo e fortezza della zona. Fu così che la torre si ingrandì e assunse a sua volta importanza. I primi proprietari furono i Vettori. L'ultima erede, Maddalena, portò in dote nel 1577 il castello al marito, Ludovico Capponi. I due coniugi lo restaurarono completamente e diedero a Bernardino Poccetti, importante pittore manierista, l'incarico di affrescare il loggiato del cortile interno. La Paneretta divenne in quell'epoca luogo di passaggio di artisti e letterati, tra cui Girolamo Muzio, che le dedicò un poema e vi rimase fino alla morte.

Anche la produzione vinicola è attestata da documenti a partire dal 1596. Nel 1669 Cassandra Capponi portò in dote al marito, Marchese Carlo Riccardi Strozzi, sia il castello sia una ricchissima collezione di codici, pergamene e libri che in seguito, andarono a costituire il nucleo principale della biblioteca Riccardiana di Firenze. Gli Strozzi conservarono la proprietà fino al 1984, anno in cui subentrò la famiglia Albisetti. Con i suoi 309 ettari (di cui la maggior parte a bosco), la Paneretta è una delle più grandi aziende agricole della zona. Produce annualmente 900 ettolitri di Chianti Classico da 22 ettari di vigneto.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI ROSATI					
PANERETTA ROSATO <i>Igt Rosato di Toscana (Canaiolo)</i>	2014	cart. x 6	5,70	—	
VINI ROSSI					
CHIANTI CLASSICO docg	2013	cart. x 6	8,60	promozione 36+6 - 60+18	
CHIANTI CLASSICO docg RISERVA	2011	"	10,00	—	
CHIANTI CLASSICO docg RISERVA TORRE A DESTRA	2008	"	15,00	—	
TERRINE <i>Igt Rosso di Toscana (Sangiovese - Canaiolo)</i>	2007/08	"	15,50	—	
CANAIOLO <i>Igt Rosso di Toscana</i>	2009	"	21,00	—	
QUATTROCENTENARIO <i>Igt Rosso di Toscana (Sangiovese)</i>	2006	"	23,00	—	
QUATTROCENTENARIO <i>Chianti Classico docg Riserva</i>	2007	"	27,90	—	
VINI DOLCI					
VIN SANTO <i>del Chianti Classico doc</i> 1/2 bottiglia	2007	cart. x 6	16,00	—	



CASTELLO DELLA PANERETTA

59

Barberino Val d'Elsa - Monsanto (FI)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

GRANDI FORMATI

VINI ROSSI

CHIANTI CLASSICO docg Magnum 1,5 l. astuccio	2013	cart. x 6	19,00	—
CHIANTI CLASSICO docg RIS. TORRE A DESTRA 5 litri	1999	c/legno x 1	136,00	—
TERRINE Magnum 1,5 l.	2007	c/legno x 1	39,00	—
CANAIOLO Igt Rosso di Toscana Magnum 1,5 l. astuccio	2007	cart. x 6	48,00	—

VECCHIE ANNATE

VINI ROSSI

TERRINE Igt Rosso di Toscana (Sangiovese - Canaiolo)	2006	cart. x 6	16,00	—
	2005	"	16,50	disp.limitata
CANAIOLO Igt Rosso di Toscana	2008	"	22,00	—
QUATTROCENTENARIO Igt Rosso di Toscana (Sangiovese)	2004	"	24,00	disp.limitata
	2003	"	25,00	disp.limitata



CERBAIONA

60

Montalcino (SI)



Villa padronale seicentesca con intima cappella e un giardino rinascimentale dove dimorano, da tempo immemorabile, due cipressi maremmani. Il fascinoso complesso s'innalza su una cintura di muri. Questa è Cerbaiona, 400 metri sul livello del mare, a Nord Est del borgo di Montalcino. La vista sconfina nei territori di Pienza, mentre il Monte Amiata domina a Sud, con discrezione. E' inevitabile: lo sguardo del viaggiatore che da Torrenieri si spinge a Montalcino non può che essere catturato da Cerbaiona. Da secoli è il volto di questo angolo di Montalcino e ancor prima che comparisse la denominazione "Brunello di Montalcino" si diceva, il vino più buono viene da la Cerbaiona. Erano le prime indicazioni di un luogo particolarmente vocato per il Sangiovese. Un vero cru.

Nel 1977 vi approdò un uomo non del luogo, che per questo si rivolse ai vicini per ripiantare ed espandere il vigneto. Con l'annata 1981, Cerbaiona è così diventata un marchio di vino, sbucando sui mercati quattro anni dopo.

Ai critici non sfuggì quello che i locali sapevano da sempre: l'eccezionalità del luogo, indubbiamente privilegiato. L'ermo colle di Cerbaiona, il terreno di galestro con una punta di sabbia contrassegnano quest'area di Montalcino, madre di uve con pochi pari. Anche senza interventi particolari, è possibile ottenere un vino unico. Nel corso dei decenni, Cerbaiona è diventata un Brunello cult, immediatamente identificabile con la terra che lo produce. Si distingue da ogni altro Brunello per i suoi tratti inimitabili e personali che ne fanno un cru, definendone il suo essere.

Nell'autunno 2015, Diego Molinari, ottantaquattrenne, ha venduto Cerbaiona a un gruppo di investitori guidati da Gary Rieschel, americano e appassionato collezionista di vini, e da Matthew Fioretti, che gestisce ogni aspetto del podere. E' poi socio Andrea Mantengoli, proprietario dell'attigua azienda, La Serena, che in gioventù collaborò assiduamente con Molinari. Il gruppo è mosso dalla passione per la viticoltura, la terra, il vino, e per questo luogo così speciale.

Oggi, dai 1,6 ettari di Brunello di Montalcino, Cerbaiona ricava fra le 6 e le 7 mila bottiglie l'anno. Mezzo ettaro abbondante produce 4mila bottiglie di Rosso di Montalcino, il restante ettaro Toscana IGT.

Nel 2016 si aggiungerà un altro ettaro di Sangiovese, piantato sul declivio più ripido del colle, proprio sotto la villa. Sarà l'area più speciale di questo cru, benché fino a questo momento sia stata occupata da un oliveto poiché di più agevole conduzione rispetto a un vigneto.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSSI</u>				
BRUNELLO DI MONTALCINO docg	2011	c/legno x 6	84,00	FEBBRAIO
BRUNELLO DI MONTALCINO docg Magnum	2011	c/legno x 1	200,00	FEBBRAIO
ROSSO DI MONTALCINO doc	2013	cart. x 6	20,00	FEBBRAIO
TOSCANA igt (Sangiovese, Merlot, Cabernet)	2009 2011	" "	16,70 20,00	FEBBRAIO APRILE



CERBAIONA

61

Montalcino (SI)



Viticoltura - La vigna di Cerbaiona è costituita da tre blocchi piantati nel 1978, 1983 e 2000, con meno di 3.600 piante per ettaro. Tante viti sono in declino a causa delle fallanze, ma è stato avviato un piano per gradualmente ripiantare a guyot, con sesti di impianti di più alta densità, e cloni selezionati. Dall'autunno 2015, la consulenza agronomica è stata affidata a Ruggero Mazzilli.

Il winemaking avviene secondo modalità tradizionali in vasche di cemento, fermentate con lieviti indigeni, e un invecchiamento in botti di 20 ettolitri di rovere della Slovenia, e con un minimo di travasi durante il lungo invecchiamento. Sempre dall'autunno 2015, Paolo Caciorgna è il consulente enologico.

Stampa - Le recensioni parlano chiaro su varie testate, italiane ed estere. Spiccano il premio "Miglior rosso dell'anno" e i 99 punti per il 2010 Cerbaiona Brunello di Montalcino nella Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2016 di Daniele Cernilli, i 100 punti assegnati da Antonio Galloni (Vinous), i 98 punti - sempre allo stesso - da Monica Larner (Wine Advocate) che considera il 2006 Cerbaiona Brunello di Montalcino uno dei suoi "miglior assaggi dell'anno 2015".

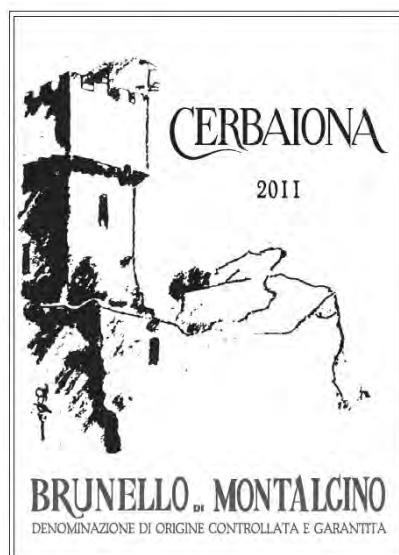
Vinous - Antonio Galloni Dec 2015:

The 2010 Cerbaiona Brunello di Montalcino shows why it belongs in the pantheon of the most epic wines ever made in Montalcino. A Brunello with no beginning and no end, the 2010 Cerbaiona just is. Every aroma, every shade of nuance, every texture is just...perfect. 100.

The Wine Advocate - Monica Larner on 2010 Cerbaiona Brunello di Montalcino:
"If you are looking for outstanding Brunello, look no further".

CERBAIONA

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VECCHIE ANNATE				
<u>VINI ROSSI</u>				
BRUNELLO DI MONTALCINO docg	2009	cart. x 6	66,80	FEBBRAIO
BRUNELLO DI MONTALCINO docg Magnum	2009	c/legno x 1	159,00	FEBBRAIO



CLAUDIA FERRERO

Montalcino (SI)



L'azienda agricola Ferrero è ubicata in località Podere Pascena, circa a metà strada tra S.Angelo in Colle e S.Angelo Scalo, due frazioni sul versante esposto a meridione del comune di Montalcino.

E' una piccola realtà nata a partire dalla fine degli anni 90, in continua progressione. Il centro aziendale consiste in un podere costruito in tradizionale pietra ad inizio 1900 e ristrutturato negli anni '80.

Il vigneto, situato ad un'altitudine di 250 m. sul livello del mare, copre una superficie di 3 ha. Il terreno è mediamente argilloso, povero e calcareo. La forma di allevamento è a cordone speronato con sesto di impianto di 2.4 m x 90 cm, per una densità di 4.600 ceppi / ha. Vengono usate solo concimazioni organiche (stallatico e inerbimento nei mesi invernali), e comunque in dosi molto ristrette, esprimendosi il Sangiovese al massimo solo con una concimazione molto limitata.

Fondamentale è il diradamento prevendemmiale, valutando vite per vite l'equilibrio indispensabile per portare a perfetta maturazione i grappoli. La resa, anche in annate favorevoli, non raggiunge mai gli 80 q massimi stabiliti dal disciplinare di produzione, ma si assesta in genere tra i 50 e i 60 q di uva ad ettaro. In vendemmia vengono tralasciati i grappoli non perfetti. La vinificazione dura circa 15 giorni, con rimontaggi più intensi nella prima settimana (2 volte al giorno) e due délestages al 3° ed al 5° giorno.

Finita la malolattica (dicembre) il giovane vino viene trasferito in legno: botti da 15, 20 e 30 hl ed in piccola parte barriques.

La conduttrice Claudia Ferrero, piemontese di nascita, ha frequentato la famosa scuola enologica di Alba e si è trasferita a Montalcino nel 1985. Attualmente si divide tra i ruoli di moglie, mamma di tre ragazze e la sua vera passione, la vigna, di cui si occupa personalmente fin nei minimi particolari. Nel tempo libero collabora anche il marito Pablo Harri, stimato enologo in Montalcino da oltre 20 anni.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSSI</u>				
FERRERO ROSSO igt TOSCANA	2011/13	cart. x 6	7,30	—
ROSSO DI MONTALCINO doc	2014	"	8,35	—
BRUNELLO DI MONTALCINO docg	2011	"	20,70	—
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA docg	2009 2010	c/legno x 6 "	29,80 45,00	—

GRANDI FORMATI

BRUNELLO DI MONTALCINO docg Magnum	2010 2011	c/legno x 1 "	50,00 48,50	disp. limitata
---	--------------	------------------	------------------------	----------------



CLAUDIA FERRERO

63

Montalcino (SI)



Da una vigna di recente impianto in agro di Montenero (GR), nasce il progetto AlMoMeCa; su circa mezzo ettaro ciascuno sono state impiantate diverse varietà, in parte come autentica sperimentazione.

Alicante: tradizionalmente diffuso nei vigneti Maremmani e localmente chiamato "Tinto di Spagna". Raramente si trova in purezza per il suo carattere scorbutico, che solo un sapiente affinamento riesce ad addomesticare. Il suo colore è quanto di più impressionante si possa trovare, la nota varietale molto speziata (pepe, garofano) ricorda vagamente il syrah.

Montepulciano: vitigno tradizionalmente coltivato nel centro – sud della costa adriatica, ha un grandissimo potenziale spesso castigato da rese esagerate. Contenendo la produzione a 70-80 quintali ad ettaro produce vini concentratissimi, con acidità poco moderne (sopra la media).

Merlot: di origine bordolese, ben si adatta in terreni di praticamente tutte le regioni viticole del mondo. Siccome sopporta contenuti in argilla importanti, sembra predestinato a dare grandi risultati nei vigneti di Montenero. Il suo tipico frutto un po' marmellatoso lo rende ammiccante, ma l'enorme struttura ne decreta subito la signorilità.

Cabernet: anche lui di origine bordolese, è divenuto il vitigno da vino rosso più conosciuto nel mondo. Esprime sempre un carattere varietale facilmente riconoscibile, nei casi migliori accompagnato da un terroir che ne esalta la complessità, sfuggendo alla banalità.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VECCHIE ANNATE				
BRUNELLO DI MONTALCINO docg	2006	cart. x 6	23,00	—
	2005	"	20,00	—
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA docg	2005	c/legno x 6	36,00	—
	2004	"	42,00	disp. limitata

AL.MO.ME.CA. Alicante – Montepulciano – Merlot – Cabernet

ALICANTE Maremma Toscana igt	2007	cart. x 6	9,90	—
	2006	"	11,90	—
	2005	"	13,90	—
MONTEPULCIANO Maremma Toscana igt	2007	"	9,90	—
	2006	"	11,90	—
	2005	"	13,90	disp. limitata
MERLOT Maremma Toscana igt	2007	"	9,90	disp. limitata
	2006	"	11,90	—
	2005	"	13,90	—
CABERNET Maremma Toscana igt	2007	"	9,90	—
	2006	"	11,90	—
	2005	"	13,90	—



GIORGIO MELETTI CAVALLARI

64

Castagneto Carducci (LI)



L'azienda agricola di Giorgio Meletti Cavallari è nata nel 2002; si trova in Toscana, sulla costa tirrenica, all'interno di una delle più famose aree vinicole italiane, la D.O.C. Bolgheri. Giorgio è figlio d'arte; cresciuto fra le vigne del Podere Grattamacco, ha costruito un'azienda tutta sua nel 2002, quando aveva solo 24 anni, partendo dall'impianto dei primi vigneti, fino alla realizzazione della cantina ispirata a criteri di funzionalità e di praticità. L'azienda ora comprende 8 ettari vitati di proprietà e un nuovissimo agriturismo lungo la famosa strada Bolgherese.

I vigneti dell'azienda sono: il Vigneto Piastraia e il Vigneto Vallone, ubicati in località diverse, questo perché ogni zona ha una sua peculiarità che caratterizza al meglio il vino proveniente da quel terreno. Il vigneto Piastraia (4 ha) simbolo dell'azienda si trova sulla cima della collina di Castagneto ad oltre 300 m sul livello del mare, offrendo una vista mozzafiato sul mare e sulle isole dell'arcipelago toscano. Il terreno è caratterizzato da una elevata presenza di scheletro e di scisti galestrosi. Il vigneto Vallone (4 ha) si sviluppa lungo la rinomata Via Bolgherese, nella proprietà Villa Borgeri, anche agriturismo aziendale, in una zona di basso collinare, dove troviamo un terreno franco-argilloso mediamente calcareo da cui provengono il bianco e il rosato. La scelta dei vitigni ha seguito le indicazioni del disciplinare della D.O.C. Bolgheri: Cabernet Sauvignon in maggioranza, Merlot, Cabernet Franc e Syrah per le uve a bacca rossa e Vermentino e Viognier per le uve a bacca bianca. I vitigni rossi sono tutti allevati a cordone speronato mentre quelli bianchi a guyot: hanno tutti una densità d'impianto mediamente alta (6.000 ceppi a ettaro) e sono coltivati nel rispetto dell'ambiente. La vendemmia è manuale, come gran parte delle lavorazioni culturali.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
BOLGHERI doc BIANCO - "Borgeri" (Vermentino 70% - Viognier 30%)	2014 2015	cart. x 6 "	6,60 6,90	disp. limitata
<u>VINI ROSATI</u>				
BOLGHERI doc ROSATO (Merlot 50% - Syrah 50%)	2015	cart. x 6	6,20	—
<u>VINI ROSSI</u>				
BOLGHERI doc ROSSO - "Borgeri" (Cabernet Sauvignon 40% - Merlot 40% - Syrah 20%)	2014	cart. x 12	8,10	—
BOLGHERI doc ROSSO - "Borgeri" 1/2 bottiglia	2013	"	4,40	—
BOLGHERI SUPERIORE doc IMPRONTE (Cabernet Sauvignon 70% - Cabernet Franc 30%)	2012	cart. x 6	18,00	—
BOLGHERI SUPERIORE doc IMPRONTE Magnum	2012	"	39,00	—

scala sconti su tutti i prodotti:

36+6 60+12

per mix di prodotti sconto merce solo con Borgeri Bianco



Castagneto Carducci (LI)



Borgeri Bianco è un vino capace di esprimere la visione fresca e diretta del terroir di Bolgheri a bacca bianca.

Uve: Vermentino, Viognier. Piante per ettaro: 5.500 (uva prodotta: 65/70q.li/ha).

Vinificazione: il mosto ottenuto dalla pressatura delle uve viene refrigerato per effettuare una decantazione naturale con successiva sfecciatura e fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Maturazione e affinamento: 4 mesi in contenitori d'acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: colore giallo paglierino con riflessi al verdolini, profumo intenso e complesso di frutti freschi a polpa bianca come banana e pera. Sul finale sono presenti note agrumate e di frutta gialla, importanti sentori floreali freschi, come biancospino e gelso. Al gusto è armonico, fresco e sapido, con una punta minerale e una buona persistenza.

Il Rosato nasce come gioco tra colori e sapori, proposto come vino adatto a tutte le occasioni.

Uve: Syrah, Merlot. Piante per ettaro: 5.500 (uva prodotta: 65/70q.li/ha).

Vinificazione: il mosto ottenuto da una leggera pressatura delle uve viene refrigerato per effettuare una decantazione naturale con successiva sfecciatura e fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Maturazione e affinamento: 4 mesi in contenitori d'acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: colore brillante rosa peonia, profumo intenso e ricco, con note fragranti di frutta rossa fresca, fragoline di bosco e lampone che si vanno a fondere con sentori di fiori rossi freschi come la rosa. Al gusto è percettibile sia una nota minerale che lo speziato del pepe nero, buona acidità e sapidità, persistente.

Borgeri è la sintesi espressiva del "terroir" bolgherese: prende il nome dal vecchio appellativo del paese di Bolgheri, come indicato su una mappa del 1453 menzionata da Leonardo da Vinci.

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. Piante per ettaro: 5.600 (uva prodotta: 65/70 q.li/ha).

Vinificazione: macerazione prefermentativa a freddo (8/10° C) 24/36 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata. Maturazione e affinamento: 8 mesi in barrique e 8 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: colore rosso rubino carico con riflessi violacei, profumo fresco di frutti rossi, leggermente balsamico. Al gusto si presenta vivo, con tannini pronunciati ma armonici, buona acidità e persistenza.

Impronte nasce da uve coltivate nel particolare vigneto Piastraia. E' un vino che esprime il perfetto equilibrio tra forza ed eleganza. Uve: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Piante per ettaro: 6.000 (uva prodotta: 45/50 q.li/ha).

Fermentazione: macerazione prefermentativa a freddo (36-48 ore), fermentazione alcolica con lieviti autoctoni a temperatura controllata. Maturazione e affinamento: travaso in barrique nuove all'inizio della fermentazione malolattica, affinamento per una durata di 14 mesi e circa 12 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: colore rosso rubino carico, profumo intenso con aromi che vanno dai piccoli frutti rossi alla menta e liquirizia, buona mineralità. In bocca è complesso, corposo, ha tannini morbidi e aromatici e un'acidità equilibrata.



MASSIMO ROMEO

Gracciano di Montepulciano (SI)



Molto per scelta e solo un pò per caso, Massimo Romeo si trova a condurre un'azienda di piccole dimensioni e formata, oltretutto, da due unità poderali con diverse vocazioni a causa della natura e giacitura dei terreni. I due poderi si trovano infatti in zone opposte di Montepulciano e sono state scelte proprio per le loro diverse caratteristiche che le rendono adatte alle due distinte coltivazioni: la vite e l'olivo.

Il "Podere Corsica" si trova, infatti, in località Nottola ad un'altitudine di circa 330 m. s.l.m., nel cuore delle colline coltivate a Vino Nobile di Montepulciano, mentre il "Podere Totona" si trova ad un'altitudine di circa 560 m. s.l.m., in una zona dove l'olivo trova un habitat perfetto. I vigneti di Nottola hanno un'esposizione ottimale per l'irradimento solare ed il terreno, di medio impasto e ghiaceouso, regala ai vini che vi nascono una ricchezza ed una particolarità di profumi che lo rendono estremamente caratteristico; a ciò si aggiungono corposità e pienezza che si fondono felicemente con un'eleganza tutta da scoprire.

Grazie alle ridotte dimensioni dell'azienda, Massimo Romeo è in grado di occuparsi personalmente dell'organizzazione di ogni fase della produzione, pur essendo coadiuvato da un professionista di valore per quanto riguarda particolarmente il settore più strettamente enologico. Questo gli consente di perseguire obiettivi precisi che non rispondono semplicemente ad esigenze di mercato, ma soprattutto seguono la sua idea ed il suo progetto qualitativo.

La produzione aziendale è molto limitata, sia per l'estensione di soli Ha. 5,50 di vigneti specializzati in produzione, sia per il sistema di coltivazione e di produzione auto limitato. E' stato scelto di lavorare così perché l'azienda punta a portare in cantina le uve nelle migliori condizioni sanitarie. Dal 1990, Massimo Romeo ha coltivato le sue due piccole aziende con metodi naturali senza usare prodotti antiparassitari di sintesi, né tanto meno diserbanti e insetticidi e senza fare uso di concimi chimici, preferendovi i concimi naturali. La sua idea di agricoltura è sempre stata vincolata alla sostenibilità e alla eco-compatibilità ambientale. Da due anni ha deciso di concretizzare legalmente queste sue scelte – che sono poi anche scelte di vita – iscrivendosi "nell'Elenco Regionale Toscano degli Operatori Biologici" e, ottenendo già dal passato anno l'Attestato di Conformità di Azienda Biologica in riconversione dall'Organismo di Controllo "Suolo e Salute".

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSSI</u>				
ROSSO DI MONTEPULCIANO doc		2014	cart. x 6	6,80
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO docg		2012	"	11,50
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO docg Magnum		2011	cart. x 1	23,00
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO docg "RISERVA dei MANDORLI"		2009	cart. x 6	17,25
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO docg "RISERVA dei MANDORLI" Magnum		2004 2009	cart. x 1 "	35,00 40,00
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO docg "LIPITIRESCO"		2010	cart. x 6	20,50
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO docg "LIPITIRESCO" Magnum		2010	cart. x 1	42,00



CAVALIERI

Matelica (MC)

67



Tra le aziende produttrici del Verdicchio di Matelica d.o.c. la Cantina di Cavalieri è certamente una delle più ricche di storia, essendo attiva dai primi del '900. Le uve vinificate sono di propria produzione, ottenute dalla coltivazione di circa 8 ettari di superficie vitata interamente compresa nell'area di produzione del Verdicchio di Matelica doc.

L'azienda produce per la quasi totalità uve di Verdicchio ed in piccola parte uve nere (Pinot Nero, Merlot, Sangiovese). L'intera superficie vitata è coltivata seguendo i principi dell'agricoltura biologica ed è composta da vigneti impiantati nella metà degli anni settanta e da nuovi impianti ottenuti dalla selezione delle migliori viti aziendali. Eugenio e Gabriele Benedetti, viticoltori da sempre, sono appassionati e profondi conoscitori delle potenzialità dei vini di Matelica, del tutto particolari per l'altitudine dei vigneti su fasce pedemontane e per la ricchezza e varietà di condizioni microclimatiche.

Il lavoro più importante e meticoloso viene fatto in vigna: potature corte, inerbimento, lavorazioni sottofila, diradamento se necessario, fanno sì che si possano ottenere basse rese per ettaro, presupposto fondamentale per la produzione di vini autentici.

Verdicchio di Matelica: ottenuto dalla vinificazione delle uve di Verdicchio raccolte manualmente. Fermentazione in contenitori di cemento; terminata questa fase il vino viene travasato per gravità in vasche di acciaio, situate in una grotta naturale. Dopo almeno 6-7 mesi di affinamento il vino viene imbottigliato.

La selezione Gegè viene prodotta diminuendo la resa per ettaro. La raccolta è manuale, le uve iniziano il processo fermentativo in vasche d'acciaio o cemento. In seguito vengono effettuati solo travasi e dopo almeno 15-18 mesi di affinamento sulle proprie fecce, il vino viene imbottigliato senza subire alcuna stabilizzazione o filtrazione.

La selezione Gegè d'Antan viene prodotta seguendo le tecniche usate negli anni ottanta. Le uve, raccolte a mano in cassette, vengono diraspate e lasciate a macerare per alcuni giorni con il proprio mosto. Terminata la fermentazione vengono effettuati solo travasi e dopo almeno 10-12 mesi il vino viene imbottigliato senza subire alcuna chiarifica, stabilizzazione o filtrazione.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI					
VERDICCHIO DI MATELICA doc		EUROPEAN UNION 2014	cart. x 6	5,90	—
GEGÈ VERDICCHIO DI MATELICA doc		2013	"	6,90	—
GEGÈ D'ANTAN VERDICCHIO DI MATELICA doc		2013	"	6,90	—
VINI ROSATI					
MARCHE ROSATO igt (Merlot, Sangiovese)		EUROPEAN UNION 2014	cart. x 6	5,60	—
VINI ROSSI					
MARCHE ROSSO igt (Sangiovese)		2011	cart. x 6	5,60	—
PINOT NERO Marche Rosso igt		2011	"	11,90	—

scala sconti su tutti i prodotti:

36+6 60+12

per mix di prodotti sconto merce solo con Marche Rosato



DE SANCTIS

68

Frascati (RM)



Nel meraviglioso panorama del Frascati DOCG, su un'antichissima terra vulcanica dove una volta sorgeva il leggendario Lago Regillo, tra vigneti e ridenti uliveti, rinasce oggi l'azienda agricola DE SANCTIS, già viticoltori dal 1816, che valorizza la naturalità dei prodotti e l'autenticità del territorio.

Luigi De Sanctis, affiancato dalla moglie e dai figli Andrea e Francesco, enologo dell'azienda, cui ha saputo infondere un sapere e una perseveranza antica, fermo e tenace nelle proprie convinzioni, fa della sua azienda un ammiravole esempio per l'impiego dei metodi dell'agricoltura biologica.

Il principio è quello di estrarre il prezioso succo d'uva senza inquinarlo nelle varie fasi della lavorazione, per ottenere un vino esente da difetti e con la propria "stabilità naturale". Questo procedimento permette di bere un vino "frutto" della sola fermentazione del succo d'uva, senza l'aggiunta di nessun additivo. La sfida della viticoltura biologica significa non solo il divieto dei pesticidi chimici, ma anche compiere una scelta sociale ed etica, che rispetti la natura e l'essere umano, rivolgendo una particolare attenzione alla salute ed alla qualità del prodotto finale.

L'attenzione rivolta a tutte le fasi della filiera produttiva, con il supporto di tecnologie all'avanguardia e coadiuvato dalla competenza di un giovanissimo ed appassionato team di enologi (Francesco De Sanctis e Matteo Lupi), garantiscono al consumatore la qualità e la genuinità dei vini prodotti nei propri vigneti, coltivati a Malvasia del Lazio, Bombino, Cabernet Franc e altri vitigni autoctoni storici della nostra area.

La cantina, di nuovissima costruzione, è dotata di modernissime tecnologie ma curata nella scelta dei materiali e degli elementi architettonici, per essere in armonia con il territorio circostante. Fortemente innovativo per la produzione dei vini è l'impianto geotermico a sonde orizzontali interrate sotto un vigneto che, scambiando calore con il sottosuolo e riducendo drasticamente l'emissione di CO₂ nell'atmosfera, rende l'azienda De Sanctis un esempio virtuoso di struttura a impatto ambientale veramente basso. Conciliare il rispetto del territorio, la tradizione e le tecnologie di vinificazione con la massima attenzione alle fasi di produzione sono gli elementi che caratterizzano l'azienda biologica De Sanctis.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
496 - FRASCATI doc	2015	cart. x 6	4,90	—
ABELOS - FRASCATI SUPERIORE docg	2015	"	6,50	—
AMACOS - FRASCATI SUPERIORE RISERVA docg	{ 2013	"	8,50	—
AMACOS - FRASCATI SUPERIORE docg	2014	"	8,50	—
<u>VINI ROSSI</u>				
IUNO - Lazio igt (Cabernet Franc)	2013/14	cart. x 6	8,70	—
<u>VINI DOLCI</u>				
DICIASSETTE UNDICI - CANNELLINO di Frascati docg	0,500l. 2014	cart. x 6	9,80	—



DE SANCTIS

Frascati (RM)



496 - Nel 496 a.C. venne combattuta e vinta la battaglia che vide i Romani schierati contro la Lega Latina. La battaglia è associata al Lago Regillo, nella cui area si trova l'azienda De Sanctis.

Frascati DOC, è un bianco di marcata personalità, con sentori ammandorlati avvolgenti, che si distingue per fragranza e legami aromatici di notevole equilibrio e corrispondenza gustativa.

Uve: Malvasia di Candia 90%, Trebbiano 10%. Resa per ettaro: 90 q.li. Età media delle viti: 35-40 anni.

Terreno: vulcanico, minerale. Maturazione in acciaio.

Colore giallo paglierino brillante. Pervade l'olfatto con profumi fragranti di ginestra, fieno e mela golden. Sapore caldo, pieno e di vibrante sapidità con note di mandorla.

ABELOS - Frascati DOCG Superiore con freschi profumi floreali, corposo e tipicamente deciso nel finale, equilibrio tra acidità e morbidezza, la nitidezza dei profumi è virtù di cantina. Polpa e souplesse di sapore da grand cru alsaziano.

Uve: Malvasia punitinata 80%, Bombino 20%. Resa per ettaro: 80 q.li. Età media delle viti: 35-50 anni.

Terreno: vulcanico, minerale. Maturazione in acciaio.

Colore giallo paglierino brillante. Intensi profumi floreali di tiglio e acacia, pesca e pera matura. Di ottimo spessore e acidità, con note di mandorla.

AMACOS - Frascati DOCG Superiore Riserva, più corposo e maturo dell'"Abelos", riporta fortemente alla tradizione, ma con una "saggezza espressiva" che solo i vini con grande stoffa possono fare. Unione compenetrata di superiore maturità di frutto.

Uve: Malvasia di Candia 90%, Trebbiano 10%. Resa per ettaro: 90 q.li. Età media delle viti: 35-40 anni.

Terreno: vulcanico, minerale. Affinamento di 6 mesi in barrique e altrettanti in bottiglia.

Colore giallo paglierino brillante. All'olfatto note intense e dolci di acacia e tiglio, pesca matura su fondo mielato. Sapore pieno e bilanciato nelle sue componenti, finale pulito.

17/11 - Cannellino di Frascati DOCG Superiore BIO, espressivo, penetrante e di progressiva ampiezza, che sa chiudere con elegante persistenza. Dolcezza suadentissima.



QUINTODECIMO

Mirabella Eclano (AV)



VIA DEL CAMPO esprime perfettamente tutto il carattere fruttato e minerale della Falanghina. Ottenuto esclusivamente con le uve provenienti da una sola vigna di Falanghina, è caratterizzato da luminose tonalità giallo oro e profumi che spaziano da note fruttate di mela, banana ed ananas a raffinati toni salmastri e minerali. La struttura, avvolgente, rilascia delicate sensazioni mentolate e tostate derivanti anche dalla breve permanenza, durante la fermentazione, in piccole botti di rovere. Di immediato piacere da giovane, evolve in un bouquet ancora più complesso dopo qualche anno di bottiglia.

EXULTET è un'elegante e raffinata interpretazione del Fiano di Avellino. Prodotto esclusivamente con le uve provenienti da una sola vigna di Fiano, presenta un colore giallo luminoso con riflessi verdi e nitidi profumi varietali di tiglio, acacia e timo. Di struttura densa e continua sviluppa aromi di frutta esotica, agrumi canditi e miele in una lievissima matrice minerale. La sua particolare eleganza deriva anche dalla breve permanenza, durante la fermentazione, in piccole botti di rovere. È un vino longevo che può invecchiare bene anche per alcuni decenni grazie alla sua ricchezza in precursori d'aroma ed alla sua freschezza ed integrità di gusto.

GIALLO D'ARLES è un'interpretazione estrema e rigorosa del Greco di Tufo. È prodotto esclusivamente con le uve provenienti da un'unica vigna di Greco ed il colore giallo-oro antico, tipico della denominazione, è reso ancora più intenso dalla breve permanenza, durante la fermentazione, in piccole botti di rovere e dalla completa assenza di interventi di chiarifica. È un vino bianco con la struttura di un rosso, potente e raffinato, caratterizzato da una profonda mineralità fusa con note di albicocca e confettura di mela cotogna e da un gusto pieno e fresco.

TERRA D'ECLANO è ottenuto con le uve provenienti da cinque distinti vigneti di proprietà, interamente vitati con Aglianico. È un vino seducente e raffinato con profumi complessi di frutti di bosco, prugne, liquirizia, caffè. Al gusto presenta una struttura avvolgente con tannini morbidi e setosi ed un lunghissimo finale in cui prevale un'elegante freschezza minerale su note balsamiche e speziate. L'elevata complessità e la profonda struttura dell'Aglianico, coltivato direttamente nei vigneti dell'azienda, conferiscono al TERRA D'ECLANO una straordinaria attitudine alla lunga maturazione in bottiglia.

Il Taurasi Riserva VIGNA QUINTODECIMO è caratterizzato da una struttura slanciata, ma densa e profonda, che assicura eleganza ed elevata longevità e da una raffinata mineralità fusa a note fruttate e speziate.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
VIA DEL CAMPO - Falanghina - Irpinia doc	2015	legno x 6	19,00	APRILE
EXULTET - Fiano di Avellino docg	2015	"	20,00	APRILE
GIALLO D'ARLES - Greco di Tufo docg	2015	"	20,00	APRILE
<u>VINI ROSSI</u>				
TERRA D'ECLANO - Aglianico - Irpinia doc	2013	legno x 6	22,00	—
VIGNA QUINTODECIMO - Taurasi Riserva docg	2011	"	75,00	—
VIGNA GRANDE CERZITO - Taurasi Riserva docg	2010 2011	" "	72,00 75,00	—



QUINTODECIMO

71

Mirabella Eclano (AV)



L'azienda agricola Quintodecimo, fondata nel 2001 da Luigi Moio e Laura Di Marzio, sorge su una collina di Mirabella Eclano, in Campania, a poca distanza da Taurasi. Il nome trae origine dal toponimo *Quintum Decimum* che, all'inizio dell'VIII secolo d.C., identificava il casale cui s'era ridotto l'antico *municipium* di *Aeclanum*. La piccola collina, a 420 metri di quota, è interamente vitata con Aglianico, vitigno simbolo del territorio. Il terreno argilloso, di colore chiaro, ricco di oligoelementi preziosi, per il dolce declivo e la buona struttura, è sufficientemente drenante. Con i primi tepori primaverili si riscalda rapidamente ma conserva acqua in profondità, che favorisce una costante alimentazione idrica e minerale delle viti e, di conseguenza, una maturazione dell'uva regolare ed omogenea. L'antico Aglianico è nel suo ideale microclima, dove beneficia di notti fresche e di estati miti, ben tollerando la neve in inverno e i ritorni di freddo in primavera.

Dal 2006 è stata avviata anche la produzione di vini bianchi dai classici vitigni Fiano, Greco e Falanghina. I tre bianchi sono prodotti in purezza con ciascuna di queste tre varietà di uva provenienti, rispettivamente, da tre vigneti ubicati nei territori di massima espressione del vitigno. Passione e studio nella filosofia produttiva di Quintodecimo, scelte viticole ed enologiche meticolose, complementari tra loro ed in completa sintonia con la natura: percorso semplice, armonico, ragionato, vissuto ed interpretato con sensibilità e rispetto, fondamentale per la creazione di vini ad alta espressione del territorio.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

GRANDI FORMATI

VINI BIANCHI

VIA DEL CAMPO - Falanghina - Irpinia doc Magnum	2015 2014 2013 2012	legno x 1 " " "	48,00 46,00 42,00 44,00	APRILE disp. limitata disp. limitata disp. limitata
VIA DEL CAMPO - Falanghina - Campania igt Magnum	2011	"	46,00	disp. limitata
EXULTET - Fiano di Avellino docg Magnum	2015	"	52,00	APRILE
GIALLO D'ARLES - Greco di Tufo docg Magnum	2015	"	52,00	APRILE

VINI ROSSI

TERRA D'ECLANO - Aglianico - Irpinia doc Magnum	2013 2009	legno x 1 "	56,00 56,00	— disp. limitata
TERRA D'ECLANO - Aglianico - Irpinia doc 3 litri	2012	"	(150,00)	ESAURITO
VIGNA QUINTODECIMO - Taurasi Riserva docg Magnum	2011 2010 2007	" " "	162,00 155,00 160,00	disp. limitata disp. limitata disp. limitata
VIGNA GRANDE CERZITO - Taurasi Riserva docg Magnum	2011 2010	" "	162,00 155,00	disp. limitata disp. limitata

VECCIE ANNATE

VINI BIANCHI

VIA DEL CAMPO - Falanghina - Campania igt	2007	legno x 6	18,00	—
--	------	-----------	--------------	---

VINI ROSSI

VIGNA QUINTODECIMO - Taurasi Riserva docg	2005	legno x 6	78,00	—
--	------	-----------	--------------	---

cassetta legno da 1, da 2, da 3 bottiglie	5,75	—
--	-------------	---



MORELLA

Manduria (TA)



L'azienda nasce con l'obiettivo di valorizzare un patrimonio assolutamente unico ed irripetibile quale sono i vigneti "antichi". In questa ottica sono stati individuati in una delle zone più vocate dell'agro di Manduria, a circa due chilometri dal mare, cinque ettari di Primitivo di età compresa tra i 35 e 80 anni allevati ad alberello su "terra rossa".

La produzione non va oltre i 55 quintali di uva per ettaro e questo consente di ottenere una materia prima di assoluta concentrazione e di livello qualitativo superiore, primo ed imprescindibile presupposto per un grande vino.

Sul tradizionale sistema di produzione ad alberello si innesta anche la tecnica enologica tesa al recupero di una certa tradizione vinicola del passato (vinificazione a tini aperti, follature manuali, torchio verticale, ...), attraverso la quale si è cercato di conservare le caratteristiche originarie del Primitivo e soprattutto di valorizzare gli aspetti di un vitigno autoctono dalla spiccata personalità.

Al **Primitivo** è stato aggiunto il **Malbek** con l'idea di ricostruire un connubio nato in Puglia nei primi anni post-filossera, quando i colonizzatori bordolesi venivano a comprare il vino pugliese per dare struttura ai loro eleganti, ma pur magri vini e consigliavano ai contadini le varietà da impiantare!!! Il risultato è sicuramente piacevole e sorprendente e incoraggia ad esplorare nuove strade pur sempre rimanendo nell'ambito della tradizione.

Il **Primitivo 'Old Vines'** invece è il risultato della selezione di uva fatta nella vigna più vecchia. Il pensiero che questi alberelli sono stati piantati a mano 80 anni fa, spinge a continuare l'opera iniziata da un contadino negli anni trenta. Il risultato è una esplosione di sensazioni che vanno dalla prugna alla ciliegia, dal pepe nero al tabacco...

Nello stesso spirito di ricerca e tradizione, oggi si aggiunge un nuovo cru di **Primitivo**, **'La Signora'** che mostra un'altra faccia dello stesso vitigno, questa volta in una veste più elegante ma allo stesso tempo concentrato ed espressivo; un pugno di ferro in un guanto di velluto...

Per quanto riguarda gli aspetti agronomici, l'azienda ha da sempre un approccio molto naturale, facendo ricorso all'uso di tecniche agricole quali inerbimento del terreno con sfalcio, non coltivazione, pacciamatura sulla fila ed evitando l'uso di prodotti chimici sistematici; inoltre da anni è in corso l'esperienza sull'uso di preparati biodinamici e preparati a base di erbe (macerati di ortica e di equiseto) convinti sempre più che questo permetta di avere una materia prima migliore per poter esprimere con maggiore nitidezza il terroir.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
MEZZOGIORNO Bianco - Salento igp (Fiano) (tappo stelvin)	2014	cart. x 6	7,00	—
<u>VINI ROSSI</u>				
MEZZANOTTE PRIMITIVO - Salento igp	2014	cart. x 6	7,00	—
PRIMITIVO MALBEK - Tarantino igp (Primitivo - Malbec)	2013	"	9,80	—
PRIMITIVO NEGROAMARO - Salento igp (Primitivo - Negroamaro)	2012	"	9,80	—
OLD VINES PRIMITIVO - Tarantino igp	2013	legno x 6	23,00	MAGGIO
LA SIGNORA PRIMITIVO - Tarantino igp	2011/12	"	23,00	—



MORELLA

73

Manduria (TA)



Mezzogiorno Bianco si presenta con un naso floreale unito a note di agrumi. Il palato è pieno di gusto di nettarina con un accento di limone fresco in un bel finale minerale.

Mezzanotte si presenta al naso con un tratto distintivo di frutti rossi con un tocco di pepe nero. Al palato si avverte la frutta matura seguita da una bella componente di tannini nel finale.

Primitivo e Malbek sono due vitigni storici dei vigneti del Salento che sono stati uniti per ottenere un vino nuovo e sorprendente. Combinando tradizione e innovazione il risultato è un blend già piacevole da bere giovane pur dimostrando una buona capacità di evoluzione nel tempo. Profumi di marasca, sentore mentoso con note speziate. Sapore di frutti rossi, speziato, con tannini eleganti e persistenti. Maturato in barrique di rovere di Allier per 12 mesi.

Primitivo e Negroamaro, due vitigni del Salento, terra dai profumi e dai sapori unici. Uniti raccontano l'anima più vera e solare di questa terra. Colore rosso intenso, profumi di legno speziato con un tocco di buccia d'arancia su frutti rossi maturi. Sapori di frutti rossi con note di tabacco ed un finale con tannini in bella evidenza. Barrique di Allier per 12 mesi.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

GRANDI FORMATI

VINI ROSSI

PRIMITIVO MALBEK Magnum	2011/12	cart. x 6	27,00	—
PRIMITIVO NEGROAMARO Magnum	2012	"	27,00	—
OLD VINES PRIMITIVO Magnum	2004/07/08/09	legno x 1	60,00	—
	2010	"	50,00	—
	2011	"	55,00	—
OLD VINES PRIMITIVO Doppio Magnum 3l.	2007/10	"	140,00	—
OLD VINES PRIMITIVO Imperiale 5l.	2007	"	300,00	—
LA SIGNORA PRIMITIVO Magnum	2004/05/07/09	"	60,00	—
LA SIGNORA PRIMITIVO Doppio Magnum 3l.	2007/09	"	140,00	—
LA SIGNORA PRIMITIVO Imperiale 5l.	2007	"	300,00	—

VECCHIE ANNATE

VERTICALE OLD VINES - confezione da tre bottiglie	2005/07/11	legno x 3	75,00	—
--	------------	-----------	--------------	---



GRACI

Castiglione di Sicilia - Etna (CT)



“Ci troviamo sul versante Nord dell’Etna, a Passopisciaro, una zona di millenaria tradizione vitivinicola. Le nostre vigne, con una densità tra i 6.000 ed i 10.000 ceppi per ettaro, si trovano tra i 600 e 1.000 mt sul livello del mare e nel prossimo futuro impianteremo un terreno che possediamo a 1.100 mt s.l.m. Una parte dei vigneti è impiantata a piede franco, cioè senza portainnesto”.

“Coltiviamo solo vitigni del nostro territorio: **Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante e Catarratto**. Limitiamo al minimo gli interventi in vigna e in cantina. Non utilizziamo diserbo per non alterare l’equilibrio irripetibile e l’energia creativa della nostra terra. Non utilizziamo barriques, ma soltanto tini e botti grandi prodotte con legni di lunghissima stagionatura. Tutto il nostro lavoro è teso ad assecondare la personalità delle nostre vigne mantenendo intatta la diversità tra un’annata e l’altra”.

Comanda la terra, non noi. Crediamo che solo assecondando e rispettando la naturale espressione del nostro territorio, si possano avere grandi vini. Grandi perché onesti.

“La grande diversità tra un’annata ed un’altra, tra una vigna e un’altra, sono la ricchezza dei nostri territori. Questa variabilità, di cui il Nerello Mascalese riesce ad essere un interprete camaleontico e sconvolgente, anno dopo anno riesce a stupirci ed emozionarci. Amiamo e vogliamo fare vini che puntano sulla verità e sulla autenticità espressiva”.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>					
ETNA BIANCO doc (70% Carricante - 30% Catarratto)	2015	cart. x 6	9,40	GIUGNO	
ARCURIA ETNA BIANCO doc	2014	c/legno x 6	20,00	SETTEMBRE	
<u>VINI ROSATI</u>					
ETNA ROSATO doc	2015	cart. x 6	9,40	APRILE	
<u>VINI ROSSI</u>					
ETNA ROSSO doc (Nerello Mascalese)	2013	cart. x 6	8,50	—	
ARCURIA ETNA ROSSO doc (Nerello Mascalese)	2013	c/legno x 6	22,50	—	
QUOTA 1000 BARBABECCHI Sicilia igt (Nerello Mascalese pre-filossera)	2013	c/legno x 3	da definire	SETTEMBRE	
<u>GRAPPA</u>					
ACQUAVITE DI VINACCIA DI UVE DELL’ETNA 68% 0,500l.	s.a.	cart. x 4	28,00	—	
<u>CONFEZIONI</u>					
cassetta in legno x 3 bottiglie			5,70	—	
cassetta in legno x 6 bottiglie			6,40	—	



Castiglione di Sicilia - Etna (CT)



Contrada Arcuria – Passopisciaro (Quota 600). L'azienda, nel cuore della D.O.C. Etna, è rappresentata da un corpo unico di 25 Ha tra i 600 e i 660 mt sul livello del mare. La superficie vitata è di circa 18 Ha di cui 15 Ha impiantati a Nerello Mascalese, 1,5 Ha a Carricante e 1 Ha a Catarratto. Il sesto di impianto è in parte di 2 mt per 0,80 mt con una densità di 6.300 ceppi per ettaro, l'altra parte è impiantata ad alberello con un sesto di 1 mt per 1 mt con una densità di 10.000 piante per ettaro. Le vigne ad alberello sono state impiantate a piede franco.

Contrada Barbabecchi - Solicchiata (Quota 1000). L'azienda collocata tra i 1.000 ed i 1.100 mt s.l.m. è costituita da 2 Ha di vigneto pre-filossera impiantata a Nerello Mascalese circa 100 anni fa, ovviamente a piede franco. La restante parte è impiantata ad uliveto e a meleto. "A questa altitudine raccogliamo l'uva a novembre. Questo luogo incredibile ci permette di coltivare la vigna senza nessun trattamento, nessuno! Questa vigna è in grado di darci vini di grande profondità e austeriorità".

Contrada Feudo di mezzo. Un'estensione di 1,5 Ha in parte impiantata nel 2008.

I terreni sui quali crescono le vigne di Graci hanno le seguenti caratteristiche: bruni, di origine vulcanica, ricchi di scheletro, fra franco sabbiosi a sabbioso franchi, a ph neutro, non calcarei, da ricchi a molto ricchi di ferro e ad alto contenuto di azoto.

Etna Bianco: 70 % Carricante 30% Catarratto. Vigna in contrada Arcuria.

Vinificazione: in acciaio, dopo una lenta pressatura senza diraspare, senza utilizzo di lieviti selezionati. Affinamento: in acciaio sui lieviti per sei mesi poi affinamento in bottiglia. Fermentazione malolattica svolta naturalmente.

Arcuria Etna Bianco: 70 % Carricante 30% Catarratto. Vigna in contrada Arcuria.

Vinificazione: in parte acciaio, in parte in botti di rovere. Affinamento: in parte acciaio, in parte in botti di rovere sui lieviti per 12 mesi poi affinamento in bottiglia per altri 12 mesi.

Etna Rosso: 100% Nerello Mascalese – autoctono dell'Etna. Uve provenienti dal versante Nord Est dell'Etna, Passopisciaro, tra i 600 ed i 700 mt s.l.m. Fermentazione: tradizionale in rosso senza l'utilizzo di lieviti selezionati, senza controllo della temperatura in tini di rovere troncoconici, macerazione a contatto delle bucce per 12/15 giorni. Affinamento: 12 mesi in grandi tini di rovere con svolgimento spontaneo della fermentazione malolattica. Affinamento in bottiglia per altri 2 mesi.

Quota 600 Arcuria Etna Rosso: 100% Nerello Mascalese – autoctono dell'Etna. Uve provenienti dal versante Nord Est dell'Etna, Passopisciaro, tra i 600 ed i 700 mt s.l.m. Resa per ha: 40 quintali (tre/quattro grappoli per pianta). Fermentazione: tradizionale in rosso, senza controllo della temperatura, in tini di rovere troncoconici; macerazione a contatto delle bucce per 12 giorni. Affinamento: 14 mesi in grandi tini di rovere con svolgimento spontaneo della fermentazione malolattica. Affinamento in bottiglia per altri 12 mesi.

Quota 1000 Barbabecchi Etna Rosso: 100% Nerello Mascalese – autoctono dell'Etna. Uve provenienti dal versante Nord Est dell'Etna, Passopisciaro, altitudine 1000 mt s.l.m. Resa per ha: 10 quintali. Fermentazione tradizionale in rosso senza l'utilizzo di lieviti selezionati, senza controllo della temperatura in tini di rovere troncoconici; macerazione a contatto delle bucce per 25 giorni. Affinamento: 24 mesi in grandi tini di rovere con svolgimento spontaneo della fermentazione malolattica. Affinamento in bottiglia per altri 12 mesi.

Acquavite di vinaccia di uve dell'Etna: Vinaccia di uve nerello mascalese e carricante. Doppia distillazione, affinamento per tre anni ad alto grado, aggiunta di pochissima acqua per la giusta gradazione alcolica. Imbottigliata senza filtrazione o qualsiasi altra manipolazione. Si consiglia di consumare a goccia a temperatura ambiente.



MASSERIA DEL FEUDO

Caltanissetta (CL)



Masseria del Feudo nasce da un'idea imprenditoriale di due giovani, Francesco e Carolina Cucurullo i quali, dopo lunghi approfondimenti, decidono di realizzare una cantina per la produzione di vini di qualità. Il progetto fa parte di un disegno più ampio di valorizzazione dell'Azienda Agricola di famiglia, estesa 110 ha e giunta alla quarta generazione. L'azienda è posta ad una altitudine di circa 450 metri s.l.m. I vigneti di Masseria del Feudo sorgono all'interno di una lingua di terra, situata nelle campagne tra Caltanissetta e Agrigento, che ha conosciuto la coltivazione della vite già dal 1860. Proprio in queste zone sono state effettuate le prime sperimentazioni di impianto in Sicilia, sia per quanto riguarda le varietà autoctone di tradizione che per quelle internazionali. I vigneti coprono una superficie collinare di 18 ettari. La densità media è di 4.000 ceppi per ettaro. L'allevamento delle piante è a controspalliera, con un sistema di potatura a cordone speronato. L'età media dei vigneti è di 10 anni ed il terreno ha una composizione di medio impasto, tendenzialmente argilloso. I vitigni a bacca rossa sono l'autoctono Nero d'Avola e gli internazionali Syrah. Quelli a bacca bianca sono gli autoctoni Ansonica e Grillo e l'internazionale Chardonnay. Le temperature sono generalmente miti, grazie anche all'esposizione (sud-est) di gran parte dei terreni.

La viticoltura è a **conduzione biologica**. Questo significa che vengono utilizzati materiali di concimazione, fertilizzazione e difesa antiparassitaria a base organica: stallatico, zolfo, rame ed oli bianchi. L'azienda è certificata dalla Ecocert Italia, che durante l'intero anno effettua rigorosi controlli lungo tutta la filiera.

La cantina sorge negli antichi fabbricati rurali della vecchia Masseria. La capacità complessiva della cantina è di 2.000 ettolitri.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI					
IL GIGLIO INZOLIA doc Sicilia		2014	cart. x 6	4,95	—
GRILLO doc Sicilia		2015	"	5,50	MARZO
HAERMOSA doc Sicilia (Chardonnay)		2014	"	6,95	MARZO
VINI ROSSI					
IL GIGLIO NERO D'AVOLA doc Sicilia		2014	cart. x 6	4,95	—
IL GIGLIO SYRAH doc Sicilia		2014	"	4,50	—
ROSSO DELLE ROSE doc Sicilia (Nero d'Avola)		2013	"	6,95	—
ROSSO DELLE ROSE doc Sicilia (Nero d'Avola) Magnum		2012 2013	legno x 1 "	20,00 20,00	—

scala sconti (esclusi Haermosa e Rosso delle Rose):

36+6 - 60+12

(per mix di prodotti sconto merce solo di Il Giglio Inzolia - Il Giglio Nero d'Avola - Il Giglio Syrah)



MASSERIA DEL FEUDO

77

Caltanissetta (CL)



Il Giglio Inzolia Doc Sicilia: coltivato con metodo biologico. Le uve vengono raccolte a mano nella terza decade di settembre. Dopo una pressatura soffice delle uve, il mosto fermenta con lieviti indigeni in vinificatori di acciaio inox. Affina sulle fecce nobili ed in bottiglia prima di entrare in commercio. Di colore giallo paglierino, ha un aroma gradevolmente fruttato, intenso, fresco, floreale e con sentori di frutta candita e buccia di cedro. Al palato è sapido, equilibrato, con ingresso morbido, finale e retrogusto vibrante, fresco e tipicamente ammandorlato.

Grillo Doc Sicilia: coltivato con metodo biologico. Le uve vengono raccolte a mano nella terza decade di agosto. Dopo una breve macerazione e pressatura soffice delle uve, il mosto fermenta con lieviti indigeni in vinificatori di acciaio inox. Affina sulle fecce nobili ed in bottiglia prima di entrare in commercio. Dal colore giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato. Si apre con profumo fine e netto esprimendosi in una buona complessità tipica della varietà in cui emergono note agrumate, miele d'acacia e tipici sentori floreali; in sottofondo emergono aromi speziati di pepe bianco e ribes. Al palato la parte fruttata mantiene maturità e dolcezza ben sostenuta dalla buona sapidità e acidità. Alla fine della degustazione spiccano note idrocarburiche destinate ad aumentare d'intensità con l'invecchiamento del vino.

Haermosa Chardonnay Doc Sicilia: coltivato con metodo biologico. Le uve vengono raccolte a mano nella seconda decade di agosto. Dopo una breve macerazione e pressatura soffice delle uve, il mosto fermenta con lieviti indigeni in vinificatori di acciaio inox ed una piccola parte in barrique. Affina sulle fecce nobili ed in bottiglia prima di entrare in commercio. Dal colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Si esprime al naso con profumo ampio e netto in cui spicca la tipica nota di frutta matura della varietà, impreziosita da note agrumate, di frutta candita e di fiori gialli, leggero accenno di boisé e crosta di pane. Al palato la parte fruttata si mantiene spiccata, con una dolcezza ben bilanciata da acidità e sapidità che rendono il vino fresco e capace di evolvere nel tempo in maniera egregia.

Il Giglio Nero d'Avola Doc Sicilia: coltivato con metodo biologico. Le uve vengono raccolte a mano nella seconda decade di settembre. Dopo una lunga macerazione e fermentazione con lieviti indigeni in vinificatori di acciaio inox, il vino affina in vasche di cemento ed in bottiglia prima di entrare in commercio. Dal colore rosso rubino intenso, al naso si percepiscono note mentolate, che unite a sentori più dolci di piccoli frutti rossi maturi e accenni di pepe lo rendono intrigante e complesso. Al gusto è vellutato, saporito, con un finale vibrante, sorretto da una acidità propria del vitigno che permette di apprezzarne il tipico retrogusto fruttato.

Il Giglio Syrah Doc Sicilia: coltivato con metodo biologico. Le uve vengono raccolte a mano nella terza decade di agosto. Dopo una lunga macerazione e fermentazione con lieviti indigeni in vinificatori di acciaio inox, il vino affina in vasche di cemento ed in bottiglia prima di entrare in commercio. Dal colore rosso rubino intenso con accenni violacei, all'olfatto si caratterizza per un intenso aroma di frutta rossa matura, note mentolate e spezie dolci che gli conferiscono grande complessità. Al palato l'ingresso è morbido, largo e avvolgente, ricco ed equilibrato. Un vino saporito, di personalità e piacevole da bere.

Rosso delle Rose Nero d'avola Doc Sicilia: coltivato con metodo biologico. Le uve vengono raccolte a mano nella terza decade di settembre. Dopo una lunga macerazione e fermentazione con lieviti indigeni in vinificatori di acciaio inox, il vino affina in barrique ed in bottiglia prima di entrare in commercio. Dal colore rosso rubino intenso, si caratterizza per un quadro aromatico olfattivo complesso e intrigante: si avvertono note di frutta nera matura, liquirizia, spezie e foglia di tabacco. In bocca si presenta setoso, avvolgente, con una buona compattezza e persistenza, il tutto sorretto da una acidità tipica che lo rende dinamico e saporito. Nel retrogusto emergono note di caffè e cioccolato fondente tipiche di questa nobile varietà, emblema dell'enologia siciliana.



6 MURA

78

Giba (CI)



L'azienda 6 Mura ha sede a Giba nella nuova provincia del Sulcis Iglesiente. Un'azienda di cinque amici d'infanzia con esperienze lavorative diverse fuori dalla Sardegna. Flavio Piras ad Asti è un'artista multimediale affermato, Vincenzo Aru si occupa dell'importazione-distribuzione di vini italiani in Belgio, Stefano e Guido Lampis sono i proprietari di diversi ristoranti italiani di qualità in Belgio e Carlo Locci cura la campagna in Sardegna. Sono tutti originari di Giba, la loro amicizia è di lunga data e la grande passione per il vino li ha spinti nel 2002 ad iniziare quest'avventura.

Hanno cominciato con l'idea di fare un grande vino rosso da uve Carignano in purezza, che fosse il più possibile l'espressione del vitigno e del territorio, da vecchie vigne di 20-60 anni situate tra Giba e Porto Pino, che è la zona più vocata per questo vitigno. Sono vigneti per la maggior parte piantati ad alberello, a piede franco su sabbia. Le uve vengono raccolte manualmente alla fine di settembre in piccole cassette. Dopo 20/25 giorni di fermentazione in acciaio, il vino rimane sui lieviti per 18 mesi in tonneaux da 750 lt. e in botti da 20 hl. Successivamente un affinamento in bottiglia di circa 6 mesi, prima di uscire sul mercato. Inoltre viene prodotto un vino bianco da uve Vermentino in purezza.

Dal 2008 vengono prodotti altri 2 vini: Giba Rosso da uve Carignano e Giba bianco da uve Vermentino. Sono vinificati in acciaio e dopo un affinamento in bottiglia escono sul mercato con un rapporto qualità prezzo molto interessante.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
GIBA Bianco VERMENTINO DI SARDEGNA doc	2014	cart. x 6	5,90	—
GIBA Bianco VERMENTINO DI SARDEGNA doc 1/2 bottiglia	2014	cart. x 12	3,90	—
6 MURA Bianco VERMENTINO DI SARDEGNA doc	2014	cart. x 6	9,80	—
<u>VINI ROSSI</u>				
GIBA Rosso CARIGNANO DEL SULCIS doc	2012	cart. x 6	5,90	—
6 MURA Rosso CARIGNANO DEL SULCIS doc Vecchie Vigne	2010	"	12,95	—
6 MURA Rosso CARIGNANO DEL SULCIS doc V. V. Magnum	2010	"	31,00	—
6 MURA Rosso CARIGNANO DEL SULCIS doc V. V. 6 litri	2009	c/legno x 1	136,00	—
6 MURA Rosso CARIGNANO DEL SULCIS doc V. V. 12 litri	2008	cart. x 1	263,00	—
cassetta in legno x 1 Magnum			7,50	—



Tenute SA CONCA

79

Berchidda (OT)



Al rientro dal fronte, dopo la fine della Grande Guerra nel 1919, Loe coronò il sogno della sua vita. Impiantò, in località "Sa Conca" a Berchidda, un piccolo vigneto nella terra dove aveva trascorso la sua giovinezza. Una vita fatta di inenarrabili sacrifici che gli anni trascorsi sui campi di battaglia avevano rischiato di rendere vani. Quella terra, sferzata continuamente dal vento e tempestata di roccia granitica, si rivelò in pochi anni il luogo ideale per la coltivazione del Vermentino. Uomo generoso, Loe amava far gustare a tutti i suoi amici quel vino, dal colore paglierino e dagli aromi fruttati, la cui fama in poco tempo raggiunse i paesi vicini. Ben presto tutte le ricorrenze più importanti, come matrimoni o la nascita di un bambino, erano allietate dal Vermentino di Loe.

I suoi figli continuarono nei decenni successivi la produzione di questo vino inarrivabile, senza mai avviare un'attività commerciale. In quella terra ideale per la coltivazione della vite, alla fine degli anni novanta, la terza e la quarta generazione di questi autentici pionieri estese la superficie dell'originaria vigna iniziando a produrre, con tecniche all'avanguardia, un Vermentino fra i più eleganti e raffinati che oggi la terra di Gallura possa offrire.

Classificazione: Vermentino di Gallura d.o.c.g. Superiore

Provenienza: Località "Sa Conca" in agro di Berchidda (OT), nel versante sud del monte Limbara, produzione 50-60 quintali per ettaro. Suolo granitico di limitata profondità, ricco di scheletro costituito da sabbione granitico in degradazione, sciolto, acido, povero di sostanze nutritive, bassissima ritenzione idrica. **Uvaggio:** Vermentino 100%, vigneto con più biotipi tradizionali. **Clima:** Mediterraneo, piovosità media in primavera ed autunno, estati lunghe e calde con forti escursioni termiche. **Maturazione:** in cantina 4-6 mesi. **Vinificazione:** in bianco, con macerazione prefermentativa di 5 ore in pressa. **Vendemmia:** tradizionale, manuale alla fine di settembre quando le uve hanno completato la maturazione e presentano un'ottimale gradazione zuccherina. **Sistema di allevamento:** spalliera, potatura Guyot

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli

Olfatto: ricco, intenso, delicate note di fiori bianchi e frutta esotica.

Gusto: secco, pieno, sapido e minerale, equilibrato, armonioso, buona struttura, particolarmente fine, elegante, gradevole amarognolo a fin di bocca.

Conservazione: temperatura costante di 14° C, umidità 75%, no luce, bottiglia orizzonatale.

Servizio: calice slanciato di buona ampiezza - temperatura 8-10° C.

Abbinamento: si accompagna a piatti di mare mediterranei ed internazionali. Perfetto se abbinato con ostriche, tartare di pesce e sushi. Eccellente con i formaggi freschi. Ottimo come aperitivo.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI					
LOE - VERMENTINO DI GALLURA docg SUPERIORE		2014	cart. x 6	8,90	promozione 36+6 - 60+12
		2015	"	8,90	SETTEMBRE





BRIVIO - GIALDI

81

Mendrisio (Ticino / Svizzera)



Spinto da una lunga tradizione familiare, alla fine degli anni Ottanta, Guido Brivio ritira un'azienda che si occupa della commercializzazione di vini. Interessato alla produzione di vini locali, inizia una collaborazione con la Galdi Vini e lancia il suo brand con un vasto assortimento di vini ticinesi. Le uve provengono da numerosi viticoltori del **Sottoceneri**; infatti la linea dei vini si concentra sulla produzione di vini del Sud del Ticino. Nel 2001 la Vini Brivio viene integrata nel gruppo Galdi. L'unione di queste due importanti marchi ticinesi ha creato grandissime sinergie; conosciuti non solo in patria ma anche a livello internazionale, i loro pregiati vini hanno ricevuto numerosi riconoscimenti. L'azienda si situa attualmente al vertice della produzione vinicola ticinese.

La vasta linea dei prodotti Galdi propone invece soprattutto vini del **Sopraceneri**, ottenuti con uve acquistate da ben trecento viticoltori provenienti da Bassa Leventina, Riviera e Valle di Blenio, che con passione coltivano la vigna da generazioni. L'azienda ha recentemente ampliato, equipaggiandole della migliore tecnologia, le cantine di produzione e rinnovato diversi stabilimenti di sua proprietà, tra cui le sue splendide tipiche cantine mendrisiensi.

Costruite a ridosso della montagna, queste sfruttano le correnti d'aria che circolano all'interno del massiccio del Monte Generoso, garantendo una temperatura stabile tutto l'anno e un clima ideale, costantemente fresco, ed una corretta umidità naturale, condizioni ideali per l'affinamento dei vini. Qui, nelle barriques, invecchiano i vini migliori. In alcuni spazi antichi riattati sono state inoltre create una foresteria per degustazioni e una sala multiuso per riunioni e conferenze.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI (Brivio)					
BIANCO ROVERE Ticino doc Bianco di uve Merlot (Sottoceneri)	2013	cart. x 6	32,50	—	
VINI ROSSI (Brivio)					
BAIOCCO Ticino doc Merlot (Sottoceneri)	2012	cart. x 6	19,25	—	
RIFLESSI D'EPOCA Ticino doc Merlot (Sottoceneri)	2011	"	40,55	—	
PLATINUM Ticino doc Merlot (Sottoceneri)	2011	"	90,85	—	
VINI ROSSI (Galdi)					
ARZO Ticino doc Merlot (Sottoceneri)	2011	"	33,00	—	
SASSI GROSSI Ticino doc Merlot (Sopraceneri)	2012	"	52,50	—	



SINEFINIS

Kojsko (Brda - Collio Sloveno / Slovenia)



Quelle meravigliose e generose colline che in sloveno sono chiamate Brda e in Italiano Collio, ma anche Cuej in Friulano, den Ecken in tedesco e Bricceria in alcuni scritti goriziani del 18° secolo, hanno visto succedersi nei millenni molti feudatari, dai Patriarchi di Aquileia ai Conti di Gorizia, come pure diversi sovrani, dagli Asburgo a Napoleone, al Regno d'Italia, ma sono rimaste sempre unite. Con il trattato di Parigi nel 1947, invece, questo territorio è stato diviso da un confine di Stato: una parte è stata assegnata alla ex Jugoslavia, una invece alla Repubblica Italiana. Una frontiera che ha provocato danni irreparabili agli abitanti, dividendo famiglie e vigneti. Inizia così la storia dei due terreni vinicoli: Brda slovena e Collio italiano. Non molto tempo fa, grazie ad una ritrovata unità sotto la bandiera comune dell'Europa e ad una armonia legislativa imposta dalla Commissione Europea, i due territori sono stati classificati entrambi come "zona C2" dando ai vitivinicoltori l'opportunità di produrre vini con uve raccolte sia dai filari sloveni che da quelli italiani del Collio/Brda.

Robert Prinčič di Giasbana, San Floriano del Collio (Italia) e Matjaž Četrlič di Kojsko (Slovenia), due giovani produttori, hanno unito le loro forze e le loro capacità agronomiche e commerciali, nonché il duro lavoro, in un progetto comune. Brda e Collio sono così diventati di nuovo un tutt'uno con l'aiuto delle rispettive aziende: Gradis'ciutta e Ferdinand con il vitigno autoctono per eccellenza, la Ribolla Gialla/Rumena Rebula. Alcuni anni prima questi due giovani artigiani del vino avevano perfezionato le loro conoscenze ed affinato le tecniche di mercato con il postdiploma alla MBA - Master in wine business - gestito dal Mib di Trieste. Il loro pensiero comune ha portato alla nascita di un unico e ottimo prodotto: Rebolium - Sinefinis, bollicine senza confini né ostacoli.

La bollicina Rebolium - uno dei nomi medioevali della Ribolla, varietà autoctona da cui è ottenuta - è spumantizzata con metodo classico e affinata sui lieviti per minimo 18 mesi. Le piccole bollicine, che donano al vino un fine perlage, persistono nel bicchiere per lungo tempo. All'olfatto si sente l'uva raccolta con una maturazione ideale e con una nota leggera di lieviti, mentre il retrogusto è piacevole e lungo. Lo spumante Rebolium - Sinefinis è delicato e raffinato, ma di carattere. Adatto per gli aperitivi, può essere abbinato anche al pesce, alle carni bianche, ai formaggi freschi o semplicemente bevuto in compagnia.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI SPUMANTI				
SINEFINIS "Rebolium" (Ribolla Gialla - Metodo Classico)	2011	cart.x 6	12,50	promo: 16 + 2 36 + 6 60 + 12
SINEFINIS "Rebolium" Magnum	2010	cart.x 3	27,00	
SINEFINIS ROSÉ (70% Pinot Nero, 20% Chardonnay, 10% Ribolla Gialla - Metodo Classico)	2011	cart.x 6	13,50	
Astuccio per bottiglia			2,40	
Astuccio per Magnum			2,40	



FERDINAND

83

Kojsko (Brda - Collio Sloveno / Slovenia)



I vini "Ferdinand", già da molti anni ben introdotti e apprezzati nel mercato europeo e americano, sono il frutto del grande amore, della passione, della diligenza e della lungimiranza della famiglia Četrič, una famiglia che rispetta la tradizione ed è fedele alla terra del Brda (il Collio Sloveno) e alla vitivinicoltura che ha messo le proprie radici a Kojsko (Quisca). I vigneti, che si sviluppano in tipici terrazzamenti nella parte nord del Brda a un'altitudine tra i 150 e i 300 metri s.l.m., offrono diverse varietà d'uva. Non solo un clima appropriato, con calde giornate estive e notti relativamente fredde, ma anche le mani esperte e l'ottima conoscenza acquisita rendono possibile una coltivazione di uva biologica su 8 ettari con risultati di alto livello. Grazie ai terreni, i vini hanno un'ottima mineralità e acidità e sono pieni e fruttati al tempo stesso. Kojsko è un paese storico, un antico villaggio sulla cima di una collina, menzionato per la prima volta nel 1086, abbarbicato intorno alla sua chiesa il cui campanile sembra una piccola fortezza. È situato a soli due chilometri dal confine con l'Italia e da Gorizia. Tra queste colline, che a nord sono delimitate dalle Alpi, mentre a sud, a est e a ovest dal Collio italiano e dalla Pianura Friulana, crescono soprattutto le varietà d'uva bianca.

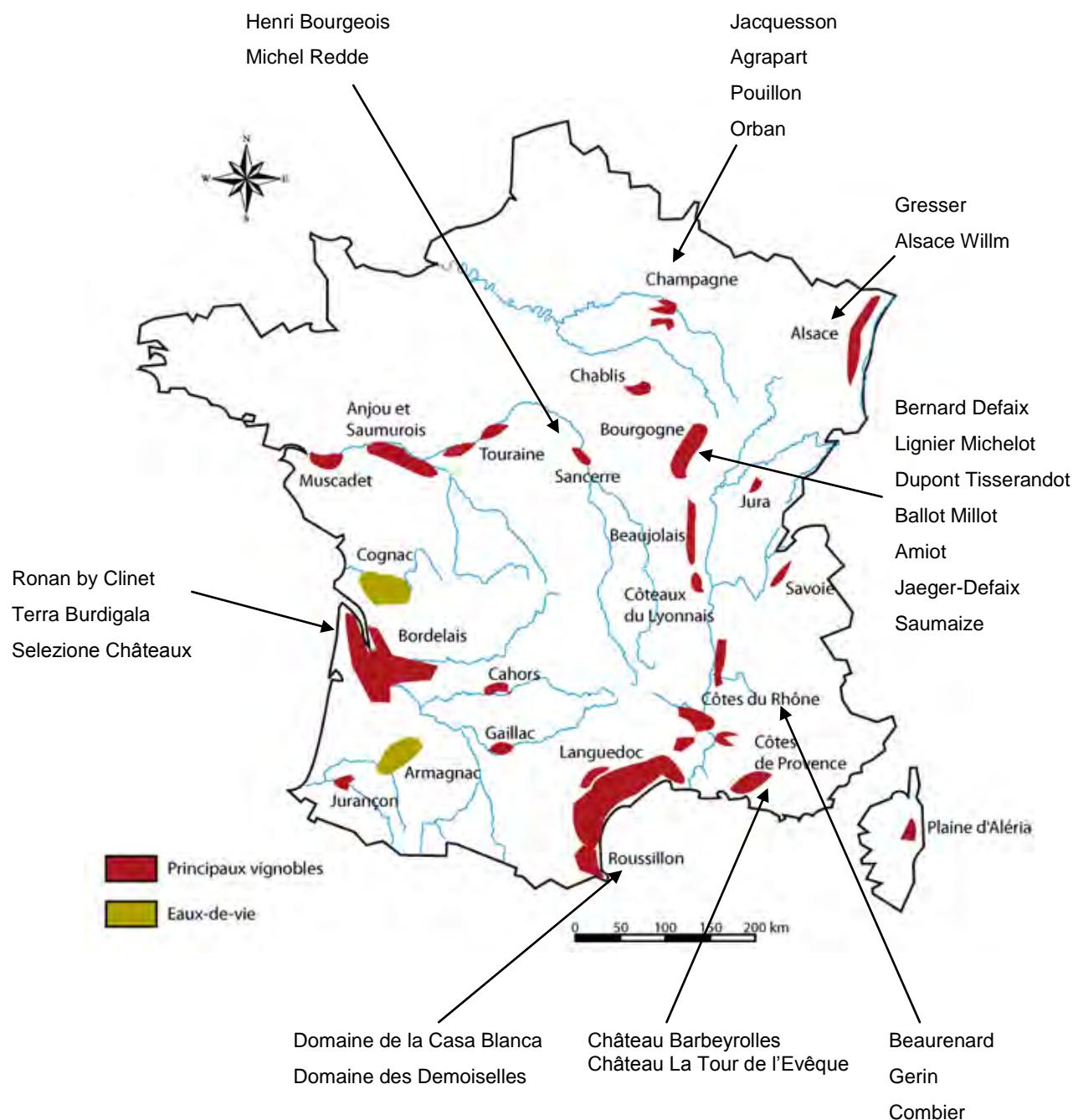
I vini freschi, di recente annata, vinificati in acciaio inox, sono la Ribolla Gialla e il Pinot Grigio.

I vini che maturano in botti di legno sono la Ribolla Gialla Riserva, l'uva bianco "Belo" e l'uva rosso "Rdeče". Vino particolare è la Ribolla Gialla macerata "MRR", ottenuta con macerazione prolungata (circa un anno) sulle bucce.


ferdinand
B R D A

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
RIBOLLA GIALLA (Rebula)	2014	cart. x 6	6,80	—
ÉPOCA RIBOLLA GIALLA (Rebula)	2013	"	11,90	—
PINOT GRIGIO (Sivi Pinot)	2013	"	6,80	—
ÉPOCA PINOT GRIGIO (Sivi Pinot)	2013	"	11,90	—
MRR Ribolla Gialla - con macerazione prolungata sulle bucce	2009	"	19,90	disp. limitata
	2007	"	21,00	disp. limitata
BRUTUS Ribolla Gialla - con macerazione prolungata sulle bucce	2009	"	20,40	—
<u>VINI ROSSI</u>				
CABERNET SAUVIGNON	2014	cart. x 6	6,80	—
RDEČE (Merlot - Cabernet)	2007	"	11,25	—
ÉPOCA RDEČE (Merlot - Cabernet)	2009	"	11,90	—
BRUTUS RDEČE - con macerazione prolungata sulle bucce	2009	"	20,40	—





CHAMPAGNE JACQUESSON

85

Dizy (Champagne / Francia)



CHAMPAGNE
JACQUESSON
— FAMILLE CHIQUET —

CONVERSAZIONE CON JEAN-HERVÉ & LAURENT CHIQUET

1 - DOVE SONO SITUATE LE VOSTRE VIGNE?

Le nostre vigne sono situate in due differenti regioni della Champagne: un Grand Cru, Ay, e due Premiers Crus, Dizy e Hautvillers, nella Grande Vallée de la Marne dove hanno pendenze notevoli, sono orientate a est, sud o sud-ovest e dove il gesso è sempre presente sottostrati di terreno più o meno profondi. L'altra, la Côte des Blancs, in due Grands Crus, Avize e Oiry dove le nostre parcelle sono orientate a sud pieno e dove il gesso è sempre affiorante.

2 - I VINI DI JACQUESSON PROVENGONO DUNQUE UNICAMENTE DAI VOSTRI VIGNETI?

Non completamente. Noi acquistiamo sempre un po' di uve ma quelle di proprietà rappresentano l'80% del fabbisogno, di conseguenza gli acquisti sono molto limitati. Per di più i fornitori sono nostri vicini di vigna, cosa che ci permette di averne un controllo diretto e di farci consegnare tutte le uve direttamente al nostro locale di pressatura.

3 - VOI PARLATE DI GRANDS CRUS E DI PREMIERS CRUS, È COSÌ IMPORTANTE?

È molto importante, poiché la qualità dei vini è direttamente proporzionale alla provenienza delle uve; tenuto però conto che il solo terroir, per quanto grande sia, non è nulla senza il lavoro dell'uomo. I nostri vigneroni sono i primi responsabili di questa qualità. Senza gli sforzi di Bertrand, Raynald, Rémi e Alexandre ad Avize, così come quelli di Sylvain, Didier, Christophe, Eric, Laurent e Jérôme a Dizy, nulla sarebbe possibile.

4 - IL TERROIR GIUSTAMENTE, MA COME È POSSIBILE DEFINIRLO?

È senza dubbio più facile scoprire il terroir con il bicchiere in mano, per la sua influenza diretta sul carattere del vino, che spiegarlo scientificamente. Si potrebbe comunque dire che si tratta di un luogo in grado di influenzare il vino che vi viene prodotto, in relazione alla composizione del sotto-suolo e del suolo e alla climatologia

presente. La particolarità dei grandi terroirs in Champagne è legata allo strato gessoso, spesso anche centinaia di metri, sul quale riposano i nostri suoli, ma anche al nostro clima molto particolare, semi-continentale, dove la temperatura media non supera i 10°C.

5 - IL SUOLO, IL CLIMA... SI PUÒ PERÒ BEN IMMAGINARE CHE IL MODO IN CUI CULTIVATE LA VITE GIOCHI UN RUOLO FONDAMENTALE...

Affolutamente sì. Noi utilizziamo metodi colturali tradizionali con pochi o nessun intervento migliorativo, i nostri terreni sono lavorati o inerbiti, la potatura delle viti è corta, la maggior parte dei nostri trattamenti è bio... Cerchiamo soprattutto di frenare il vigore della vigna con l'intento di evidenziare le diversità di ogni singola parcella e rinforzare l'influenza del minerale sul frutto.

6 - COME VOLETE CHE SIA L'UVA ALLA VENDEMMIA?

Soprattutto che sia matura. La quasi totalità dei Premiers e Grands Crus in Champagne sono situati a nord del 49° parallelo e a questa latitudine la mancanza di acidità non è il problema principale! Il vigore della vigna ben bilanciato, un numero di grappoli ragionevole, un buon controllo dello stato di salute grazie ad una buona gestione dell'apparato fogliare: tutto questo ci deve portare al risultato voluto.

7 - SI PUÒ QUINDI IMMAGINARE CHE IL MODO DI PRESSARE QUESTE UVE DIVENTI IMPORTANTE?

Affolutamente sì, la qualità della pressatura è fondamentale. Provenendo i nostri vini bianchi soprattutto da uve a bacca nera, dobbiamo evitare la macerazione e la colorazione del succo che ne risulta. La nostra latitudine per fortuna fa sì che i nostri raspi e i nostri vinaccioli non abbiano la stessa maturità che si ottiene invece in regioni più meridionali. Le parti solide del grappolo devono rimanere intatte per evitare la trasmissione dei tannini indesiderati e l'amaro che ne risulterebbe. Questi sono i motivi per cui rimaniamo fedeli al torchio verticale tradizionale, caratterizzato dalla staticità dei

grappoli, dove gli stessi restano intatti più a lungo durante l'estrazione e, di conseguenza, i mosti risultano meno carichi di colore e di tannini. La dimostrazione concreta che diamo estrema importanza a questa fase della lavorazione è la scelta di aver limitato i nostri acquisti di uve in quei Crus dove noi stessi conduciamo vigneti di proprietà: questo ci permette di pressare direttamente il 100% delle uve utilizzate.

8 - PERCHÉ QUESTO?

Avere grappoli perfetti significa aver preso delle precauzioni. Le regole della denominazione impongono la vendemmia manuale e prevedono un locale di pressatura il più vicino possibile ai vigneti. Quando facevamo acquisti al di fuori dei nostri Crus, la pressatura veniva fatta in loco e poi noi ritiravamo il mosto. Abbiamo progressivamente dato fine a questa situazione a partire dall'inizio dello scorso decennio.

9 - COSA DIVENTA IL MOSTO DOPO LA PRESSATURA?

Cosa diventano I MOSTI voleva dire? Tutto dipende dalla loro qualità. Noi non utilizziamo mai le "tailles" (secondo mosto di pressatura) che vengono sistematicamente vendute. Ci può capitare di vendere anche il mosto di una pressatura completa quando giudichiamo che la qualità delle uve è insufficiente, cosa che succede, per esempio, nelle annate più difficili. I mosti che teniamo vengono puliti eliminando la feccia più grossolana, solamente per gravità e a temperatura ambiente. Non viene effettuato, sia ben inteso, nessuno zuccheraggio.

10 - VOI VINIFICATE IN GRANDI BOTTI DI ROVERE. QUALI SONO LE RAGIONI DI QUESTA SCELTA?

La botte di rovere è il contenitore che meglio permette al vino di respirare e, usato più volte, permette altresì di evitare l'aromatizzazione dovuta al legno nuovo. Utilizziamo anche dei demi-muids, fusti da 500 litri, ma solamente per bisogno o per lo stoccaggio di alcuni vins de réserve.

Dizy (Champagne / Francia)

11 - COME AVVIENE IL PROCESSO DI VINIFICAZIONE?

In maniera molto semplice, noi cerchiamo di accompagnare il vino. Dopo le fermentazioni, che durano tre o quattro mesi, non viene fatto nessun travaso, per far sì che il vino si nutra dei suoi lieviti. Vengono effettuati batonnages, i vini non vengono né refrigerati, né filtrati, né si effettuano collaggi, la chiarifica avviene in modo naturale.

12 - COSA SUCCEDA IN SEGUITO?

Veramente poco fino all'imbottigliamento. Noi privilegiamo un affinamento lungo e i tiraggi avvengono molto tardi, generalmente in luglio per Lieux-dits e dopo la vendemmia successiva per la Cuvée 700.

13 - VOI PARLATE DELLA CUVÉE 700, PERCHÉ QUESTO STRANO NOME?

La Cuvée 700 è l'unico assemblaggio che noi produciamo, con lo scopo di ricercare l'espressione di un'annata e di conseguenza ottenere ogni anno un profilo differente, che noi identifichiamo con un numero di cuvée.

14 - IN COSA PRECISAMENTE QUESTE CUVÉES 700 SI DISTINGUONO DAI "BRUTS SANS ANNÉE" OVUNQUE DIFFUSI?

Il concetto della Cuvée 700 è unico in Champagnes si pone all'opposto del brut sans année! Noi cerchiamo l'eccellenza piuttosto che la regolarità, il rispetto del carattere del millesimo piuttosto che la sua negazione e la proposta di un grande vino piuttosto che il mantenimento di uno stile. L'apporto dei vins de réserve viene fatto allo scopo di aumentare la complessità senza perdere il carattere dell'annata di base. È per tutte queste ragioni che ci è sembrato inutile continuare l'elaborazione di una cuvée millesimata che non avrebbe fatto altro che impoverire la Cuvée 700.



15 - E PERCHÉ 700?

La Cuvée 700 è un assemblaggio di più annate e non può dunque essere identificata con la menzione di una sola tra loro: la scelta di un numero si è resa quindi indispensabile e piuttosto che inventarne uno a caso abbiamo preferito utilizzare il numero di produzione che la Cuvée porta nei nostri libri di imbottigliamento. La Cuvée n° 1 è stata creata dalla Maison nel 1898 per celebrare il suo primo centenario. Ed è a partire dalla Cuvée n° 728, elaborata dalla raccolta 2000, che è iniziata la nostra avventura.

16 - QUALI SONO LE CARATTERISTICHE DI QUESTA CUVÉE 700?

Proviene dai nostri tre Grands Crus e dai nostri due Premiers Crus, è elaborata solamente utilizzando le prime pressature, è vinificata in legno, quasi sempre senza filtrazione, è dunque prima di tutto un Grand Vin de Champagne. Dispone sicuramente di un notevole potenziale d'invecchiamento ed è per questo che noi la proponiamo con due affinamenti differenti.

17 - AVETE DETTO DUE AFFINAMENTI DIFFERENTI?

Realmente. Durante i primi anni, la seconda fermentazione in bottiglia dei Vins de Champagne permette loro di sviluppare l'effervesienza, ma ugualmente di maturare lentamente sui lieviti: è la Cuvée 700, affinata per quattro anni. Se si decide di continuare la permanenza sui lieviti oltre i primi tre o quattro anni, la formazione degli aromi terziari si coniuga alla freschezza conservata grazie ad un invecchiamento in un ambiente scarsamente ossidativo: è la Cuvée 700 Dégorgement Tardif dove l'affinamento è prolungato fino a nove anni.

18 - IN FASE DI DEGUSTAZIONE ESISTE DUNQUE UN LEGAME TRA UNA CUVÉE 700 E LA STESSA IN D.T.?

Sicuramente, perché si tratta di medesimo vino. Allo stesso tempo, essendo stati invecchiati in condizioni molto differenti, la degustazione sarà molto differente. La sboccatura della Cuvée 700 viene effettuata tra i tre anni e mezzo e i quattro anni e mezzo dalla vendemmia del vino base, quella della Cuvée 700 D.T. più di quattro anni più tardi: abbiamo dunque approssimativamente raddoppiato i tempi di permanenza sui lieviti e altresì ritardato lo choc ossidativo della sboccatura. Bicchiere alla mano, la superiorità della Cuvée 700 D.T. è evidente: il vino è molto maturato ma è poco evoluto, si è divenuto più complesso senza invecchiare.

19 - E COSA POSSIAMO DIRE DELLA CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO DEI DUE VINI?

La qualità della materia prima garantisce alle Cuvées 700 un'attitudine eccezionale all'invecchiamento, D.T. o no. Ma la Cuvée 700 D.T. continuerà a mantenere il suo vantaggio, anche se lo stesso si stempererà negli anni: spettacolare oggi, ancora sensibile nei 10 anni, senza dubbio più discreto nei 20 anni.

20 - AVETE PARLATO DI ALTRI VINI CHE VOI CHIAMATE LIEUX-DITS, DI COSA SI TRATTA?

La valorizzazione di uno specifico terroir è nel DNA di Jacquesson. Già molto prima di noi, la famiglia De Tassigny (che fece rinascere la Maison dalle sue ceneri intorno al 1925 prima di cederla a nostro padre 50 anni più tardi) produceva un Blanc de Blancs d'Avize: questa cuvée si chiamava B.B. ed ebbe molto successo all'epoca. Tornando a noi, siamo prima di tutto vigneroni e ci siamo concentrati molto presto sul miglioramento delle pratiche colturali. È stata una specie di riscoperta dei nostri terroirs e alcune parcelli hanno dimostrato una tale tipicità che abbiamo deciso di metterle in bottiglia separatamente. Ma non sistematicamente e non importa a quale prezzo! Infatti, due sono le condizioni necessarie per giustificare la produzione di questi Lieux-dits.

Da una parte la qualità dell'annata deve sicuramente permettere la valorizzazione del carattere di ogni terroir, ma dall'altra parte la Cuvée 700, che resta la priorità della Maison, non deve essere impoverita a causa della messa in bottiglia dei Lieux-dits. Ad esempio, il magnifico Dizy Corne Bautray 2011 non è stato prodotto a beneficio della Cuvée n° 739, all'equilibrio della quale era indispensabile.

21 - I VINI DI QUESTE PARCELLE SONO AFFINATI DIVERSAMENTE GLI UNI DAGLI ALTRI?

No, dalla vigna alla bottiglia i nostri metodi sono gli stessi per tutti i vini: i Lieux-dits non sono trattati meglio della Cuvée 700 o meglio, dovremmo dire, la Cuvée 700 non è trattata meno bene dei Lieux-dits.

22 - È INTERESSANTE QUINDI DEGUSTARE IN PARALLELO I QUATTRO LIEUX-DITS DELLA STESSA VENDEMMIA?

E' più che interessante: è una delle sole opportunità che è data in Champagne di comparare terroirs differenti altrettanto bene anche dopo l'affinamento: la precisione dell'uno, la golosità dell'altro, la mineralità del terzo e la potenza dell'ultimo.



23 - DUNQUE 4 LIEUX-DITS, LA CUVÉE 700 E LA CUVÉE 700 D.T., TUTTO CIÒ È MOLTO ATIPICO: DA QUANDO QUESTO APPROCCIO?

I nostri vini attuali sono la conseguenza dei considerevoli miglioramenti apportati ai nostri metodi di lavoro a partire dal 1988: siccome tutto è cambiato, i vini non potevano restare gli stessi. Ma, all'atto pratico, tutto è successo in un periodo molto breve: tra il 2000 e il 2002. Nel 2000 l'elaborazione della prima cuvée 700, la 728, nel 2002 l'arrivo dei Lieux-dits e l'arresto definitivo della produzione del Millésime, incompatibile con il concetto della Cuvée 700. Ben inteso, tutto ciò ha avuto bisogno di molto più tempo per arrivare ai nostri clienti: l'affinamento dei nostri vini è venuto prima di tutto, e se la Cuvée n° 728 è stata commercializzata alla fine del 2003 c'è stato bisogno di attendere l'autunno 2011 per proporre i Lieux-dits e l'autunno 2014 per la presentazione della Cuvée n° 733 D.T.

24 - PERCHÉ VOI PARLATE SOPRATTUTTO DI "VINO" DI CHAMPAGNE?

E' vero, ma è bene talvolta rammentare che lo Champagne è prima di tutto un grande vino, prodotto in terroirs eccezionali e la cui complessità non ha nulla da invidiare a nessun altro. L'effervesienza costituisce una parte del suo fascino, ma è ben lontana dall'essere il tutto: un piccolo vino resta un piccolo vino, spumante o no. E noi abbiamo l'ambizione di produrne di grandi...

25 - ESISTE UNO STILE JACQUESSON?

Senza dubbio, ma non nel senso inteso abitualmente. Noi non ricerchiamo alcuna continuità da un'annata all'altra ma questa continuità appare naturalmente: è legata alla storicità dei nostri territori e alla nostra soggettività. C'è chi dice che lo stile Jacquesson non è niente altro che il gusto dei fratelli Chiquet: non è poi così sbagliato!

CHAMPAGNE JACQUESSON

87

Dizy (Champagne / Francia)



Cuvée n° 739 Grand Vin de Champagne

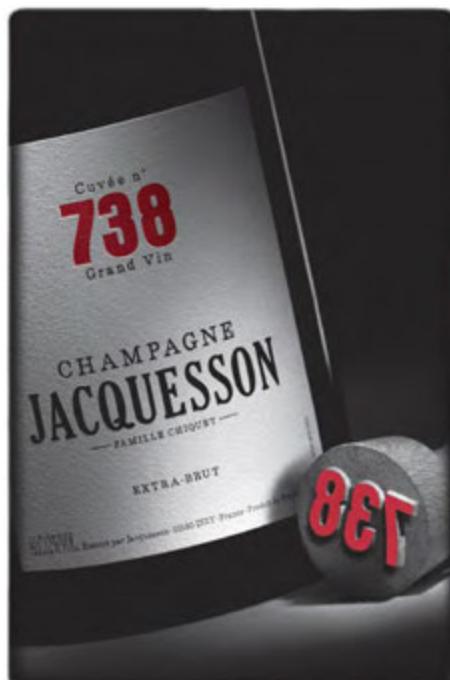
Cuvée n° 739: issue de la récolte 2011 ... et vins de réserve

L'assemblaggio di vini di una stessa vendemmia, provenienti da decine di parcelle, si completa con alcuni dei loro predecessori: i "vins de réserve", conservati in cantina per diversi anni. In questo processo diventa fondamentale catturare il meglio di ogni annata, evitando di negare le variazioni proprie di ogni raccolto. Numeriamo le nostre "Cuvées" per datarle e per metterne in evidenza le differenti personalità.

CHAMPAGNE	annata	imballo	prezzo	note
Cuvée n° 739 Extra Brut			36,70	
Cuvée n° 739 Extra Brut - con astuccio	s.a.	cart. x 6 "	37,70	
Cuvée n° 739 Extra Brut Magnum			81,60	
Cuvée n° 739 Extra Brut Magnum - con astuccio	s.a.	cart. x 3 "	84,30	<u>scala sconti</u>
Cuvée n° 739 Extra Brut Jéroboam 3 l. - in cassa legno	s.a.	c/legno x 1	188,70	16 + 2 36 + 6

Materiale promozionale:

Secchiello ghiaccio	13,80
Spumantiera	80,50
Tablier (grembiule) sommelier	10,93
Stopper	2,88



CHAMPAGNE JACQUESSON

88

Dizy (Champagne / Francia)



Cuvée n° 7... Dégorgements Tardifs

La sboccatura tardiva di vini invecchiati anche più di 15 anni permette di ottenere risultati estremi: il prolungamento della fase di maturazione sui lieviti prima della sboccatura produce degli aromi terziari che si coniugano armoniosamente alla freschezza conservata grazie ad un invecchiamento in ambiente poco ossidativo. Questa combinazione produce delle sensazioni indimenticabili.

Jacquesson ci permette di degustare oggi, ripescando nella cantina della Maison, vini di millesimi diventati leggendari.

Cuvée n° 734 D.T.: base di vendemmia del 2006 con grande selezione delle uve con chardonnay molto fini e pinot potenti e vinosi. Assemblaggio composto dal 54% di chardonnay, 20% di pinot noir e 26% di meunier noir. I vini di riserva ammontano al 27%.

CHAMPAGNE	annata	imballo	prezzo	note
CUVÉE n° 734 Dégorgement Tardif - con astuccio	s.a.	cart. x 6	58,70	—
CUVÉE n° 734 Dégorgement Tardif Magnum - con astuccio	s.a.	cart. x 3	126,15	—



CHAMPAGNE JACQUESSON

89

Dizy (Champagne / Francia)

Lieux-Dits (*Vins de Terroirs*)



La Champagne si trova al limite settentrionale della coltura della vigna.

Dizy e Ay sono a 49°04 di latitudine nord, Avize a 48°58 e la loro temperatura media annuale è di 10°C. Queste condizioni climatiche particolarmente rigide conferiscono in parte la tipicità ai suoi "terroirs" ed esigono un'attenzione estrema per poterne esprimere la ricchezza e la diversità. L'unione rara degli elementi naturali e il lavoro meticoloso fanno grandi i "terroirs": poterne disporre è un grande privilegio ma non sarebbero nulla senza il lavoro dell'uomo. Inesistenti o scarse concimazioni, aratura del terreno, inerbimento, bassa carica di gemme: i metodi culturali tradizionali frenano il vigore della vigna e mettono in evidenza la diversità delle singole parcelli (lieux-dits). E' solamente in queste condizioni che il terreno si esprime, che il vino traduce l'influenza del minerale sul frutto, dove un "lieu-dit" rivela la sua singolare tipicità e conferisce personalità ai vini che ne derivano. Jacquesson ha distinto quattro di questi "lieux-dits". L'imbottigliamento dei loro vini avviene solamente nelle grandi annate.

Avize, Champ Caïn, 1 ettaro e 27 are di Chardonnay impiantato nel 1962. Il terreno, calcareo scuro, poco profondo, è di struttura argillo-sabbioso-limoso e ricco di ghiaia di gesso. È una formazione tipica delle rocce calcaree friabili così come il gesso sul quale si posa. Il **lieu-dit Champ Caïn**, situato nella parte bassa del "coteau" e orientato a sud pieno, ha drenaggio ed esposizione perfetti.

Dizy, Corne Bautray, 1 ettaro di Chardonnay impiantato nel 1960. Il terreno, di origine alluvionale, presenta un tenore in calcare molto basso e una tessitura limo-argillosa ricca di pietre di fiume. Si appoggia sul gesso, spesso molto profondo, anche a più di due metri dalla superficie. Il **lieu-dit Corne Bautray**, orientato a sud-ovest, offre buone riserve idriche e minerali che hanno favorito il perfetto radicamento delle piante.

Dizy, Terres Rouges, 1 ettaro e 33 are di Pinot Noir impiantato nel 1993. Il terreno, di colore bruno-rossastro, è calcareo e disposto su uno strato limoso e gessoso, è profondo e poco pietroso. Ben drenato e con buone riserve idriche, ha avuto bassissimi problemi di attecchimento delle viti. La parte nord-ovest del **lieu-dit Terres Rouges**, che contiene la parcella di proprietà, è situata nel versante pianeggiante del "coteau" ed è orientata ad est.

Aÿ, Vauzelle Terme, 30 are di Pinot Noir impiantato nel 1980. Il terreno, fortemente calcareo e mediamente argilloso, è formato principalmente da riporti alluvionali ricchi di pietre di fiume. Si appoggia su un substrato gessoso formato da piccoli blocchi di gesso in parte cementati tra loro. Il **lieu-dit Vauzelle Terme** dispone di discrete riserve idriche ed essendo orientato a sud pieno beneficia di un'esposizione ideale.

CHAMPAGNE	annata	imballo	prezzo	note
CHAMP CAÏN Avize Grand Cru - con astuccio	2004	cart. x 6	105,50	—
	2005	"	105,50	—
CORNE BAUTRAY Dizy 1er Cru - con astuccio	2004	"	105,50	—
	2005	"	105,50	—
VAUZELLE TERME Aÿ Grand Cru - con astuccio	2005	"	116,80	disp. limitata
CHAMP CAÏN Avize Grand Cru Magnum - con astuccio	2004	cart. x 3	226,20	disp. limitata
	2005	"	226,20	—
CORNE BAUTRAY Dizy 1er Cru Magnum - con astuccio	2004	"	226,20	—
	2005	"	226,20	—
VAUZELLE TERME Aÿ Grand Cru Magnum - con astuccio	2005	"	248,00	disp. limitata



Avize (Champagne / Francia)



Champagne Agrapart & Fils fu fondata nel 1894 ad Avize, nel cuore della Côte des Blancs, dove questa azienda ha continuato e continua a produrre Champagne come “Récoltant Manipulant” (R.M.). Ciò significa che non vengono acquistate uve, ma ogni tappa della produzione, dalla lavorazione della vigna, alla raccolta delle uve, alla vinificazione, all’imbottigliamento e alla commercializzazione, vengono seguite direttamente. Il Récoltant Manipulant ha il privilegio di gestire e controllare ogni momento, dalla maturazione delle sue uve all’evoluzione del suo vino. Un mestiere, una passione dove ogni dettaglio ha la sua importanza per ottenere un grande Champagne.

I vigneti di Agrapart si estendono su 9,75 ettari, soprattutto nei comuni di **Avize, Oger, Cramant e Oiry** (tutti **Grand Cru** della Côte des Blancs). Tale collocazione geografica, nel cuore della Champagne e nei villaggi classificati “Grand Cru”, è eccezionale. Il suolo gessoso, specifico della Côte des Blancs, crea le condizioni ideali per il vitigno Chardonnay e apporta al vino freschezza ed eleganza.

Vinificazione: i vini più importanti maturano in botti di legno di rovere della capacità di circa 600 litri. Il legno non viene utilizzato con lo scopo di ottenere cessioni “boisé” ma perché ambiente “ossidante” e “stabilizzante”. I vini più semplici maturano invece in vasche di acciaio. La fermentazione malolattica è quasi sempre indotta, per apportare più stabilità e migliore equilibrio al vino. La stabilizzazione tartarica avviene in modo naturale durante l’inverno e i vini si affinano sulle loro fecce nobili prima di essere assemblati a seconda del tipo di cuvée non subendo alcun collaggio e filtrazione.

Tiraggio: l’imbottigliamento per la presa di spuma avviene con la luna piena di Maggio. Le bottiglie vengono quindi stivate in cantine interrate e a temperature costante (10°) che assicura una lenta fermentazione, garanzia di qualità e finezza delle bollicine.

Dosaggio: le cuvées di assemblaggio d’annate (Les 7 Crus e Terroirs) sono commercializzate non prima di quattro anni dalla vendemmia, i millesimati (Minéral, Avizoise e Venus) non prima di sei. I dosaggi (sempre bassissimi) vengono effettuati non meno di due mesi prima di iniziare la consegna delle bottiglie. Il liquore del dosaggio è composto da vino dell’annata e zucchero di canna.

Pascal Agrapart è sostenitore della vinificazione parcellare, il suo lavoro tende ad esprimere l’identità, la diversità e la tipicità di ogni territorio. La cuvée “**Les 7 Crus**” è rappresentativa dell’insieme dei vigneti, mentre con il “**Terroirs**” si vuole esprimere la diversità dei Grands Crus. “**Minéral**” rappresenta Avize e Cramant, dove i terreni molto calcarei esprimono al meglio la mineralità. Infine “**L’Avizioso**” e “**Vénus**” sono due Champagne mono Cru dove viene messa in evidenza la diversità all’interno del Grand Cru di Avize.



CHAMPAGNE AGRAPART & FILS

91

Avize (Champagne / Francia)



CHAMPAGNE	annata	imballo	prezzo	note
LES 7 CRUS Blanc de Blancs - Brut	s.a.	cart. x 6	34,00	APRILE
TERROIRS Blanc de Blancs Grand Cru - Extra Brut	s.a.	"	41,65	APRILE
TERROIRS Blanc de Blancs Grand Cru - Extra Brut <i>1/2 bottiglia</i>	s.a.	cart. x 12	22,60	—
TERROIRS Blanc de Blancs Grand Cru - Extra Brut Magnum	s.a.	cart. x 6	112,20	—
TERROIRS Blanc de Blancs Grand Cru - Extra Brut Jéroboam 3 l.	s.a.	c/legno x 1	232,90	—
MINERAL Blanc de Blancs Grand Cru - Extra	2009	cart. x 6	62,05	APRILE
MINERAL Blanc de Blancs Grand Cru - Extra Brut Magnum	2009	"	154,70	APRILE
L'AVIZOISE Blanc de Blancs Grand Cru - Extra Brut	2009	"	80,75	APRILE
Cuvée "VENUS" Blanc de Blancs Grand Cru - Nature	2008 2009	"	120,00 123,25	disp. limitata APRILE
EXPERIENCE 07 Blanc de Blancs Grand Cru - Nature	s.a.	"	168,00	—
MINERAL Blanc de Blancs Grand Cru - Extra Brut "Vieux Millésimes"	2005	"	136,85	APRILE disp. limitata

CHAMPAGNE PASCAL AGRAPART

COMPLANTEE Grand Cru - Extra Brut	s.a.	cart. x 6	50,15	APRILE
EXPERIENCE 12 Blanc de Blancs Grand Cru - Nature	s.a.	"	187,85	APRILE disp. limitata



CHAMPAGNE R. POUILLON & FILS

92

Mareuil sur Aÿ (Champagne / Francia)



La famiglia Pouillon vive in Champagne da secoli. Nel 1947 Roger Pouillon fondò la sua Maison de Champagne a Mareuil sur Aÿ. Nel 1965 è subentrato il figlio James, e dal 1998 il nipote Fabrice lavora accanto a suo padre, dopo aver studiato enologia e aver lavorato a Bordeaux e in Borgogna. Le vigne sono posizionate nei diversi Cru dello Champagne: Mesnil sur Oger e Aÿ in **Grand Cru**; Mareuil sur Aÿ, Tauxières, Mutigny, Avenay Val d'Or in **Premier Cru**; Epernay e Festigny.

I vigneti hanno una età media di 30/35 anni e i vini sono prodotti nel rispetto del "terroir" di ogni parcella.

Gli Champagne invecchiano sui lieviti minimo 3 anni per le cuvée tradizionali e fino a 8 anni per i millesimati. Parte degli Champagne viene invecchiato in barili di rovere; si tratta di una vinificazione speciale e tradizionale per "Nature de Mareuil", garanzia di qualità e autenticità.

Réserve: Cuvée composta da 70% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 15% Meunier Noir.

Dal bel colore oro, la Cuvée de Réserve ha aromi di acacia, biancospino associato alla marmellata di mela cotogna. In bocca ha un buon equilibrio, ritroviamo il sapore della mandorla fresca con un finale mielato.

Note : Wine Spectator : 92 p. – Guide « Les meilleurs Vins de France » : 15/20 « uno stile maturo »

Blanc de Blancs Brut Premier Cru: 100% Chardonnay. Premier Cru di Mareuil sur Aÿ, Tauxières, Aÿ.

Colore giallo pallido con riflessi verdastri. Al naso è elegante, fresco, dallo spirito festivo. Questo Blanc de Blancs è molto rinfrescante e leggero, è uno Champagne da aperitivo per i palati abituati alla vivacità dello Chardonnay.

Rosé de Maceration Brut Premier Cru: 100% Pinot Noir di Mareuil sur Aÿ. color rame intenso con riflessi arancioni.

Al naso, la frutta rossa domina, sentori di ciliegia, marmellata di fragole, note di liquirizia. Al palato, il fruttato persiste, aromi di ribes e lamponi.

Note : Wine Spectator 90 punti – Guide Hachette «pinotta che è un piacere» - Cuisine et Vins de France 15/20

Solera "Brut Vignerons": Questo assemblaggio, per metà Pinot Noir e metà Chardonnay, è composto al 50% da vini di riserva. Lo Chardonnay esprime freschezza al naso, aromi floreali, primaverili. Il Pinot Noir rende maturo il vino al palato, mielato, con sentori di mela cotogna e mele candite.

Note : GaultMillau 15/20 « imponente e di razza » - Guide Hachette «maturo e goloso».

Les Blanchiens: 50% Pinot Noir - 50% Chardonnay di Mareuil sur Aÿ Premier Cru. Vinificazione in barriques, lieviti naturali, bâtonnage.

Note : Wine Spectator 94 punti – Guide Les meilleurs vins de France 16,5/20 «nuova cuvée star della Champagne» - Gault Millau «notevole»



CHAMPAGNE R. POUILLON & FILS

93

Mareuil sur Aÿ (Champagne / Francia)



CHAMPAGNE	annata	imballo	prezzo	note
RÉSERVE Brut 70% Pinot Noir - 15% Chardonnay - 15% Meunier Noir	s.a.	cart. x 6	26,50	scala sconti
RÉSERVE Brut - con astuccio	s.a.	"	28,50	16 + 2 36 + 6
RÉSERVE Brut 1/2 bottiglia	s.a.	cart. x 12	16,75	—
RÉSERVE Brut Magnum (disponibile da aprile)	s.a.	cart. x 3	57,80	APRILE
RÉSERVE Brut Jéroboam 3 l.	s.a.	cart. x 1	173,40	—
RÉSERVE Brut Mathusalem 6 l.	s.a.	c/legno x 1	...	su richiesta
RÉSERVE Brut Salmanazar 9 l.	s.a.	"	...	su richiesta
RÉSERVE Brut Balthazar 12 l.	s.a.	"	...	su richiesta
RÉSERVE Brut Nabuchodonosor 15 l.	s.a.	"	...	su richiesta
BLANC DE BLANCS Premier Cru - Brut 100% Chardonnay	s.a.	cart. x 6	28,90	scala sconti 16+2 - 36+6
BLANC DE BLANCS Premier Cru - Brut Magnum	s.a.	cart. x 2	61,55	—
ROSÉ de Saignée Premier Cru - Brut 100% Pinot Noir	s.a.	cart. x 6	28,90	—
ROSÉ de Saignée Premier Cru - Brut 100% Pinot Noir Magnum	s.a.	cart. x 3	61,55	—
SOLERA LE BRUT VIGNERON Premier Cru - Brut 50% Pinot Noir - 50% Chardonnay	s.a.	cart. x 6	34,00	—
LES BLANCHIENS Premier Cru - Brut Nature 50% Pinot Noir - 50% Chardonnay	2007	"	36,55	—
	2008	"	39,95	—
LES VALNONS & Pu de Peigne Grand Cru 100% Chardonnay	2007	"	36,55	—
LES VALNONS Grand Cru - Extra Brut	2008	"	39,95	scala sconti 16+2 - 36+6
LE MILLÉSIME 2005 Chardonnay Grand Cru - Extra Brut	2005	"	41,30	—
LE MILLÉSIME 2003 Chardonnay Grand Cru - Extra Brut	2003	"	44,20	—
CHEMIN DU BOIS Premier Cru Mareuil sur Aÿ 100% Pinot Noir (Méthode imaginée par Fabrice Pouillon)	2008	c/legno x 6	63,75	—
	2008	c/legno x 1	70,55	—
VINI ROSSI				
MAREUIL ROUGE Vin de Coteaux Champenois - 100% Pinot Noir	2007	cart. x 6	27,50	disp. limitata
<i>Materiale promozionale: Secchiello ghiaccio</i>			7,50	



CHAMPAGNE FRANCIS ORBAN

94

Leuvrigny (Champagne / Francia)



Francis Orban è un giovane récoltant manipulant che nasce nel 1980 e finisce i suoi studi di viticoltura ed enologia nel 1999. Nel 2007 decide di produrre la sua propria marca di Champagne, risultato dell'eredità del savoir-faire della famiglia e delle sue personali esperienze. Infatti, la storia della sua famiglia in Champagne inizia quattro generazioni prima, quando il bis-nonno Léopold Orban, pioniere della spumantizzazione nel villaggio di Leuvrigny, decide di produrre questo vino. Le successive generazioni si concentrano sulla vendita dell'uva e solo Francis ricomincia la produzione di Champagne.

Francis Orban conduce 7,5 ettari di vigneti tutti nel comune di Leuvrigny, situato sulla riva destra della Marna, per una produzione annuale di circa 60.000 bottiglie, di cui l'80% vendute in Francia e il restante 20% all'estero. Il Villaggio di Leuvrigny è fortemente caratterizzato da tre fattori: un'esposizione a sud ideale, un terreno argilloso-calcareo eccezionale ed un microclima perfetto, particolarmente adatto alla coltivazione del Meunier Noir, vitigno emblema della sua proprietà.

Sei sono gli Champagne prodotti da Francis Orban e quattro di questi con Meunier al 100%.

Le Cuvée Brut Réserve, Rosé, Extra Brut e Prestige sono costituite dal 50% di "vins de réserve" e l'affinamento sui lieviti in bottiglia è minimo di 24 mesi per i primi tre e di 36 mesi per la Cuvée Prestige. Le bottiglie del Millésime e della Cuvée L'Orbane rimangono in cantina sui lieviti per almeno 72 mesi.

Il Meunier Noir, che rappresenta il 90% del vigneto di Francis Orban, è un vitigno che nasce in Champagne ed esprime particolarmente a Leuvrigny tutta la sua rotondità, il suo fruttato, il suo equilibrio e la sua finezza.

Una nota a parte merita la Cuvée L'Orbane, Meunier Noir 100% prodotta in una sola parcella e non in tutte le annate. Il vino base non subisce nessun travaso durante il periodo di affinamento sui lieviti in botti di legno. Vengono utilizzate delle "barriques champenoises" nuove di 300 litri e dei piccoli fusti da 128 litri "avvinati" in precedenza da grandi vini di Borgogna. La fermentazione malolattica non è effettuata per rispettare la piena espressione e tutta la struttura di questo Champagne.



Brut Réserve: la sua finezza vi fa entrare nell'universo degli Champagne di Francis Orban. Il Meunier Noir rivela tutta l'ampiezza del suo frutto magnificando il terroir di Leuvrigny. Il suo colore leggermente dorato e la finezza delle sue bollicine evocano la sua elegante leggerezza. Il naso lascia scoprire delle note fruttate di albicocca e pesca bianca, la bocca conferma l'equilibrio, con una bella rotondità e una persistente freschezza dove la finezza resta la chiave di volta di questo Champagne. Dosaggio: 9 g/l di zucchero.



CHAMPAGNE FRANCIS ORBAN

95

Leuvrigny (Champagne / Francia)



Extra Brut: questo Blanc de Noirs valorizza tutta la purezza e la finezza del Meunier Noir. Colore leggermente dorato, il naso rivela sensazioni di freschezza e di fruttato, la bocca una bella armonia che ne sottolinea l'eleganza. Dosaggio 3 g/l di zucchero.

Rosé Brut: Rosé d'assemblage, Meunier Noir 100%. Il suo colore "pétale de rose" e la finezza delle bollicine evocano la sua finezza ed eleganza. Il naso lascia scoprire velocemente delle note di frutti rossi come ribes, lampone, fragola e ciliegia. In bocca persiste la sensazione fruttata in finale lungo ed equilibrato. Dosaggio: 9 g/l di zucchero.

Cuvée Prestige: questo Champagne è un assemblaggio di Meunier Noir (60%) e Chardonnay (40%). Il primo lo caratterizza per la sua cremosità e rotondità e il secondo per la freschezza. Il colore giallo pallido leggermente dorato è accompagnato da leggeri riflessi verdi dovuti allo Chardonnay. Al naso rivela un fruttato sottile di frutti bianchi, pera e pesca, unito a note agrumate. In bocca complessità aromatica e una finezza con elegante finale acidulo. Dosaggio 9 g/l di zucchero.

Milléssime 2008: Chardonnay 80% - Meunier Noir 20%. Bei riflessi verdi su un oro chiaro, naso marcato da freschezza su note fruttate di assoluta finezza, in bocca la ricchezza e la complessità aromatica si affermano. È uno Champagne fine ed elegante, risultato di un'annata eccezionale. Dosaggio 3-4 g/l di zucchero.

Cuvée L'Orbane: Champagne di grande personalità, freschezza e mineralità. 100% Meunier Noir di una parcella esposta a sud, sud-est con un terreno atipico carico di limo e caratterizzato da una vena di sabbia che la attraversa tutta. Colore oro con leggeri riflessi rosati, naso boisé e speziato con note di tabacco biondo, frutta secca e albicocca. La bocca è fresca e golosa con una bella tensione finale. "Un véritable Champagne de gastronomie".

CHAMPAGNE	annata	imballo	prezzo	note
BRUT RÉSERVE Vieilles Vignes (100% Meunier Noir)	s.a.	cart. x 6	21,10	—
EXTRA BRUT (100% Meunier Noir)	s.a.	"	22,95	—
ROSÉ BRUT (100% Meunier Noir)	s.a.	"	22,95	—
CUVÉE PRESTIGE (60% Meunier Noir – 40% Chardonnay)	s.a.	"	25,30	—
MILLÉSSIME 2008 (80% Chardonnay - 20% Meunier Noir) - CON astuccio	2008	"	(34,70)	ESAUROITO
L'ORBANE Cuvée Parcellaire (100% Meunier Noir) - cofanetto	s.a.	"	56,95	—



GRESSER

Andlau (Alsazia / Francia)



Il Domaine Gresser è situato a Andlau, a metà strada tra Strasburgo e Colmar, sulla strada dei vini d'Alsazia, ai piedi del monte Sainte Odile, su colline prestigiose per la qualità dei vini e per la loro importanza storica.

La cultura della vigna è una regola di vita. I Gresser sono viticoltori dal XVI secolo, con vera passione per questo mestiere, che viene tramandato di generazione in generazione. L'attaccamento alle tradizioni è evidente nell'atteggiamento di Rémy Gresser, vero fanatico del rispetto dell'ambiente e sempre attento a proteggere i suoi vigneti, privilegiando i metodi biologici. In cantina i vini vengono affinati in botti e si pone tutta l'attenzione per permettere all'uva di esprimere le proprie ricchezze organolettiche. I vini di Gresser hanno un gusto minerale che deriva dai terreni, caratteristica che si esprime al meglio nei Grand Cru.

I Gresser sono considerati dei maestri anche con riferimento ai vini "vendanges tardives" e "sélection de grains nobles".

Domaine: Superficie 10,30 Ha.

Grand Cru: Kastelberg Grand Cru (scisti di Steige)
Wiebelsberg Grand Cru (arenaria dei Vosges)
Moenchberg Grand Cru (calcare fossilizzato)

Vigneti per selezioni: Brandhof (calcareo)
Duttenberg (marne e argille)
Kritt (sassoso)
Côtes Saint-André (scisti di Villé)

Vitigni : Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Riesling, Muscat d'Alsace, Pinot Gris, Gerwurztraminer, Pinot Noir.

Comune di produzione: Andlau.

Selezioni: Vendages Tardives - Sélection de Grains Nobles.

Età media dei vigneti: 40 anni.

Resa media: Tra 35 e 65 hl/ha, secondo il terreno, i ceppi e l'età delle vigne.

La filosofia di Gresser: coltivare la vite secondo le regole degli avi, per mantenere intatto l'ambiente e trasmettere inalterato alle generazioni future il patrimonio vegetale, naturale e culturale. I vigneti vengono protetti dalle malattie con metodi biodinamici. Per mantenere un ambiente favorevole alla vita biologica del terreno, si preserva l'equilibrio tra la fauna e la flora con una lavorazione ragionata del suolo e l'inerbimento controllato dei vigneti. Il ruolo del vignaiolo consiste nel permettere alla vigna di autoregolarsi, facilitando gli scambi tra gli elementi naturali: il terreno, l'acqua e l'habitat, che contribuiscono al ciclo della vita.



GRESSER

97

Andlau (Alsazia / Francia)

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>CRÉMANT D'ALSACE - Méthode Traditionnelle</u>				
Crémant d'Alsace "BRUT"	s.a.	cart. x 6	12,40	—
<u>VINI BIANCHI</u>				
KRITT Gewurztraminer	2014	"	10,45	—
DUTTENBERG Gewurztraminer	2011	"	16,50	—
DUTTENBERG Sylvaner	2013	"	10,00	—
DUTTENBERG Riesling	2014	"	11,75	—
BRANDHOF Muscat d'Alsace	2012	"	11,85	disp. limitata
	2013	"	11,85	—
BRANDHOF Pinot Gris	2014	"	11,65	—
SAINT ANDRÉ Pinot Blanc	2014	"	13,80	—
WIEBELSBERG Grand Cru Riesling	2010	"	19,80	—
MOENCHBERG Grand Cru Riesling	2010	"	19,80	—
KASTELBERG Grand Cru Riesling	2010	"	25,45	—
ANDLAU Gewurztraminer Vendanges Tardives	2011	"	37,20	—

VECCHIE ANNATE

BRANDHOF Muscat d'Alsace	2009	cart. x 6	11,35	disp. limitata
MOENCHBERG Grand Cru Riesling	2006	cart. x 12	16,70	—
WIEBELSBERG Grand Cru Pinot Gris	2009	cart. x 6	20,60	disp. limitata
	2008	"	18,90	—
KASTELBERG Grand Cru Riesling	2008	"	21,50	—
ANDLAU Gewurztraminer Vieilles Vignes	1985	"	31,30	disp. limitata
MOENCHBERG Grand Cru Riesling Vieilles Vignes	1983	"	37,75	disp. limitata
WIEBELSBERG Grand Cru Riesling Vieilles Vignes	2000	"	23,85	disp. limitata
WIEBELSBERG Grand Cru Riesling Vieilles Vignes	1983	"	37,75	disp. limitata
KASTELBERG Grand Cru Riesling Vieilles Vignes	1989	"	48,60	disp. limitata
ANDLAU Gewurztraminer Vendanges Tardives	2008	"	35,00	disp. limitata
DUTTENBERG Gewurztraminer Sél. de Grains Nobles - 0,500l.	2007	"	56,10	—



ALSACE WILLM

Barr (Alsazia / Francia)



A 36 Km a sud di Strasburgo, sulla strada dei vini di Alsazia, si trova l'azienda WILLM con i suoi bei vigneti. Alsace Willm fu fondata nel 1896 dalla famiglia WILLM.

Verso il 1920 conobbe grande rinomanza internazionale, e nel 1930, appena dopo l'abolizione del proibizionismo, Willm fu il primo produttore alsaziano ad esportare i vini negli U.S.A. Oggi Willm produce un'ampia selezione di vini di alta qualità, compresi alcuni Grand Cru, prodotti con uve raccolte nel proprio Domaine. Tradizione e tecniche moderne vengono bilanciate nella produzione dei vini: grandi botti in legno per la fermentazione e affinamento dei vini riserva, Grand Cru, Vendanges Tardives e Sélection de Grains Nobles.

Acciaio inox per i Vins de Sélection.

Crémant d'Alsace Brut: Un vino spumante elaborato con il metodo classico tradizionale Champenois.

Pinot Blanc 78% Riesling 11% Chardonnay 11%. Sa legare nel migliore dei modi le caratteristiche del vitigno Alsaziano alle strette regole del metodo Champenois.

Giallo paglierino brillante e una spuma persistente. Al naso molto espressivo pieno di frutta fresca, mele, pesche e albicocche e al palato frutta matura.

Crémant d'Alsace Brut Rosé: vitigno:Pinot Noir 100%. Colore rubino chiaro e pulito con sentori di ciliegie delicate, ribes nero e lampone. Fresco e fruttato, con discreti e morbidi tannini maturi e una delicata dolcezza.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>CRÉMANT D'ALSACE - Méthode Traditionnelle</u>				
Crémant d'Alsace "BRUT"	s.a.	cart. x 6	9,52	promozione
Crémant d'Alsace "BRUT"		s.a. "	9,85	36 + 6 78 + 18
Crémant d'Alsace "BRUT" - Magnum - con astuccio	s.a.	"	20,03	—
Crémant d'Alsace "BRUT" - Jéroboam 3 l.	s.a.	cart. x 1	61,68	—
Crémant d'Alsace "BRUT ROSÉ" - 100% Pinot Noir	s.a.	cart. x 6	11,07	—



ALSACE WILLM

99

Barr (Alsazia / Francia)



	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI					
MUSCAT d'Alsace "Réserve"		2012/14	cart. x 6	7,04	—
RIESLING d'Alsace "Réserve"		2014	"	7,25	—
GEWURZTRAMINER d'Alsace "Réserve"		2014	"	8,76	promozione 36 + 6 60 + 12
GEWURZTRAMINER d'Alsace "Réserve" 1/2 bottiglia		2013	cart. x 12	(5,07)	ESAURITO
GEWURZTRAMINER Cuvée "Emile Willm"		2013	cart. x 6	13,65	disp. limitata
		2014	"	13,15	—
GEWURZTRAMINER Clos Gaensbroennel Grand Cru		2011	"	16,70	—
RIESLING KIRCHBERG de BARR Grand Cru		2013	"	14,15	—
PINOT GRIS KIRCHBERG de BARR Grand Cru		2008	"	15,00	—
VENDANGES TARDIVES					
GEWURZTRAMINER Vendanges Tardives		2011	cart. x 6	31,10	—
SÉLECTION DE GRAINS NOBLES					
GEWURZTRAMINER Sélection de Grains Nobles 0,500l.		2007	cart. x 6	43,07	—

GRANDI FORMATI

GEWURZTRAMINER Cuvée "Emile Willm" Magnum	2013	astuccio x 1	33,90	—
---	------	--------------	--------------	---



HENRI BOURGEOIS

100

Chavignol (Loira / Francia)



I vigneti del Sancerrois sono situati a 200 Km a sud di Parigi e sono caratterizzati da colline tortuose ai bordi della Loira. Si estendono su 2.800 ettari, piantati per la maggior parte con Sauvignon (80%) e Pinot Noir (20%) per l'elaborazione dei Sancerre rossi e rosati.

Sulla riva destra della Loira, di fronte al Sancerrois, si trovano i vigneti di Pouilly sur Loire. Prodotto su 1.200 ettari, il Pouilly Fumé è ottenuto dal vitigno Sauvignon.

Da dieci generazioni la famiglia di Henri Bourgeois coltiva la vigna nel cuore del territorio di produzione di SANCERRE e di POUILLY FUMÉ.

Partendo da due ettari nel 1950, Henri Bourgeois e i suoi figli Rémi e Jean-Marie hanno costituito un appezzamento divenuto oggi di 72 ettari, giudiziosamente ripartito tra le migliori esposizioni, su un totale di oltre 120 parcelle. Negli anni '80, la costruzione di una cantina moderna e rispettosa dell'ambiente ha offerto condizioni di vinificazione ideali.

La selezione attenta in vigna, l'uso della gravità per tutte le fasi della vinificazione insieme alle attente cure necessarie per la maturazione "sur lie" (sui lieviti), assicurano la grande qualità dei vini di Henri Bourgeois.

Ogni vino prodotto riflette inoltre le grandi differenze che si ritrovano nei vari terreni della zona, donando ai vini una spiccata tipicità legata al terreno oltre che al vitigno.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI				
PETIT BOURGEOIS Sauvignon Blanc	2014	cart. x 6	7,80	—
LES BARONNES Sancerre Blanc	2014	"	14,80	—
LES BARONNES Sancerre Blanc Magnum	2012	"	33,60	—
Le M.D. de BOURGEOIS Sancerre Blanc	2013	"	20,60	—
La CHAPELLE des AUGUSTINS Sancerre Blanc	2013/14	"	19,70	—
EN TRAVERTIN Pouilly Fumé	2014	"	14,80	—
La DEMOISELLE de BOURGEOIS Pouilly Fumé	2013	"	23,40	—
La BOURGEOISE Sancerre Blanc (<u>Silex</u>)	2011	"	23,40	—
La BOURGEOISE Sancerre Blanc (<u>Silex</u>) Magnum	2011	"	50,15	—
JADIS Sancerre Blanc	2011	c/legno x 6	31,70	—
ETIENNE HENRI Sancerre Blanc (<u>Silex</u>)	2012	"	33,90	—
CUVÉE d'ANTAN Sancerre Blanc (<u>Silex</u>)	2013	"	31,70	—

VINI ROSSI

LES BARONNES Sancerre Rouge	2011/12	cart. x 6	16,05	—
-----------------------------	---------	-----------	--------------	---



HENRI BOURGEOIS

101

Chavignol (Loira / Francia)



Petit Bourgeois: le uve provengono dai vigneti situati sui pendii della valle della Loira, conosciuta come "il giardino di Francia". Vinificato in acciaio inox. Aromatico, con profumi piacevoli di fiori e frutta. Al palato svela la freschezza e la vivacità caratteristiche dell'uva sauvignon raccolta alla giusta maturità.

Les Baronnes: viene prodotto sulle colline che separano Chavignol da Sancerre, composti principalmente da argilla e calcare. La fermentazione avviene in contenitori d'acciaio inox, segue quindi un affinamento in legno sui lieviti fini per 5 mesi al fine di preservare il potenziale aromatico del vino.

Le M.D. de Bourgeois: la **Côte des Monts Damnés** è una collina molta scoscesa di Chavignol, con esposizione sud – sud ovest, i cui vini sono ambiti e ricercati fin dall'XI secolo. Un vino denso, concentrato e ben equilibrato, con aromi di grande finezza, leggermente esotici (prova della buona maturità dell'uva). Minerale, fruttato ma non esuberante. Un vino che migliora dopo 3-5 anni in bottiglia, guadagnando in corpo e complessità.

La Chapelle des Augustins: Uve prodotte su un suolo ghiaioso-calcareo. Per esprimere al massimo il frutto del Sauvignon e l'autenticità del terroir questo splendido vino matura per 5 mesi sui lieviti.

La Demoiselle de Bourgeois: uve coltivate a St. Laurent l'Abbaye, dove furono impiantate le prime vigne della denominazione Pouilly Fumé. Finezza, complessità di aromi, concentrazione e frutto caratterizzano questa prestigiosa selezione. Il suo potenziale evolutivo è di 8-10 anni, momento in cui esprime il massimo di sé. Nei primi anni si nota soprattutto il frutto del Sauvignon, con una vena di "terroir" discreta. Con il tempo, tutto diviene omogeneo, e l'evoluzione fa scoprire una potenzialità aromatica più complessa e rara.

La Bourgeoise: suolo siliceo (silex). Si eleva sui lieviti fini di fermentazione con bâtonnage per 7/8 mesi. Aromi di pietra focaia e spezie si uniscono a note fruttate. Vino dall'equilibrio esemplare, di una finezza e concentrazione ineguali, esprimerà la sua eleganza lungo la sua evoluzione in bottiglia per 10-12 anni.

Jadis: uve prodotte su Marme del Kimméridgien, vigneti di età di 50 anni e oltre. Viene elaborato secondo i metodi più naturali ed antichi, con sedimentazione statica e fermentazione in legno, senza chiarifica né filtrazione. I travasi e l'imballaggio seguono il ciclo lunare. Sauvignon molto aromatico e concentrato, un vino complesso, con un ottimo equilibrio, con aromi di frutta esotica e di miele.

Etienne Henri: Grazie al suo amore per il legno, il nonno Etienne fu il primo a Sancerre a produrre vino in botti di Rovere nuove. L'uso del legno in vinificazione richiede altissima qualità dei grappoli per un perfetto matrimonio tra legno e vino. La fermentazione alcolica avviene esclusivamente in barili di rovere seguita da 12 mesi di affinamento sui lieviti fini. Risultato: un ottimo vino di grande complessità.

Cuvée d'Antan: età delle viti: 65 anni e più. Con grande rispetto per i metodi antichi, è stato elaborato il Sancerre d'Antan, senza filtrazione né chiarifica. All'origine, una piccola parte di Sauvignon venne piantata nel 1936 sui pendii più ricchi di silice. Bassa resa, fermentazione in barrique per 4, 5 o 6 mesi e poi maturazione sui lieviti.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

VECCHIE ANNATE

VINI BIANCHI

JADIS Sancerre Blanc	2009 2007	c/legno x 6 "	39,50 41,00	— disp. limitata
ETIENNE HENRI Sancerre Blanc (Silex)	2010	"	42,25	disp. limitata
CUVÉE d'ANTAN Sancerre Blanc (Silex)	2008	"	39,50	—



MICHEL REDDE

102

Saint Andelain (Loira / Francia)



L'albero genealogico della famiglia REDDE permette di tornare indietro nel tempo fino al 1630, anno nel quale un certo François Redde era "vigneron" a Pouilly-sur-Loire.

La Moynerie è un'azienda di circa 42 ettari situata in una posizione privilegiata nel cuore dell'appellation Pouilly-sur-Loire. Thierry Redde, figlio di Michel Redde, è attualmente il proprietario dell'azienda, e come i suoi predecessori sta conservando fedelmente le tradizioni ed il mestiere del "vigneron", una volta riservato ai monaci (da cui il nome "La Moynerie").

Una parte dei vigneti è situata sulle magnifiche coste che dominano il fiume, esposte a sud, i cui terreni argilloso-calcarei donano vini ricchi, armoniosi ed eleganti. I restanti 15 ettari di vigneti si trovano nella zona di Saint Andelain, i cui terreni argilloso-silicei apportano mineralità e tipicità ai Pouilly Fumé.

Nel 2001 la cantina è stata ingrandita e disposta su tre piani, permettendo di utilizzare la sola gravità nei passaggi di vinificazione.

Tutti i metodi di lavorazione, sia nelle vigne che in cantina, sono improntati a perpetuare lo stile della Maison e la sua filosofia, che si riassume nel voler raggiungere la migliore espressione del vitigno, del terroir e del millesimo attraverso una passione: la vigna e il vino.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI				
PETIT FUMÉ Pouilly-Fumé	2014	cart. x 6	10,95	—
LA MOYNERIE Pouilly-Fumé	2013	"	15,50	—
LA MOYNERIE Pouilly-Fumé 1/2 bottiglia	2013	cart. x 12	8,60	—
LA MOYNERIE Pouilly-Fumé Magnum	2010 2013	cart. x 6 "	34,50 33,50	—
Les CORNETS Blanc Fumé de Pouilly (Marnes Kimméridgiennes)	2011 2013	c/legno x 6 "	27,20 28,20	—
Les CHAMPS des BILLONS Blanc Fumé de Pouilly (Calcaires Portlandiens)	2011 2013	"	27,20 28,20	disp. limitata
Les BOIS de St. ANDELAIN Blanc Fumé de Pouilly (Silex Rouges Albiens)	2013	"	28,20	—
Les BOIS de St. ANDELAIN Blanc Fumé de Pouilly Magnum	2013	cart. x 6	59,00	—
CUVÉE MAJORUM Pouilly-Fumé	2011 2012	c/legno x 6 "	43,90 45,15	—



Il nuovo vigneto, non ancora produttivo, nel lieu-dit "Les Champs des Froids".

*Densità d'impianto:
10.000 ceppi per ha.*

MICHEL REDDE

103

Saint Andelain (Loira / Francia)



A partire dal 2005, con l'arrivo in azienda della giovane generazione (i figli Sébastien e Romain) le Cuvées vengono elaborate con selezioni parcellari, producendo vini unici, a seconda del particolare tipo di terreno.

Sui terreni di Tracy, la cuvée **"Les Champs des Billons"** traduce l'eleganza di terreni ciottolosi, composti da argilla e calcare.

A Pouilly, le uve di **"Les Cornets"** vengono coltivate su terreni marnosi (detti anche terre bianche), che permettono di produrre vini più opulenti.

"Les Bois de St. Andelain" proviene da terreni dove coabitano argilla e silice; questi vini combinano freschezza ad una finissima mineralità.

La **Cuvée Majorum** viene prodotta unicamente nelle grandi annate. Le uve vengono coltivate in vecchie vigne di oltre 40 anni di età.



Pouilly-sur-Loire
MARNES À PETITES HUITRES
KIMMERIDGIEN



Tracy-sur-Loire
CALCAIRE COMPACT À GRAINS FINS
PORTLANDIEN



Saint Andelain
ARGILO-SILICEUX « PIERRE À FEU »
CRÉTACÉ

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VECCHIE ANNATE				
VINI BIANCHI				
Les CORNETS Blanc Fumé de Pouilly (Marnes Kimméridgiennes)	2007	c/legno x 6	28,30	—
Les CHAMPS des BILLONS Blanc Fumé de Pouilly (Calcaires Portlandiens)	2009	"	27,60	—
2007	2007	"	28,30	—
CUVÉE MAJORUM Pouilly-Fumé	1999	"	65,45	disp. limitata



BERNARD DEFAIX

104

Chablis (Borgogna / Francia)



Bernard Defaix, con i due figli Sylvain e Didier, gestisce la propria azienda seguendo le tradizioni di famiglia tramandate da quattro generazioni di viticoltori.

Il Domaine si estende su 25 ettari, di cui 11 Premier Cru (Côte de Lechet, Les Vaillons e Les Lys), 12 ha di Chablis e 2 ha di Petit Chablis.

Una delle principali priorità aziendali è il rispetto dell'ambiente. Viene applicata in tutte le fasi della produzione quella che Didier chiama filosofia "naturale", evitando ad esempio gli erbicidi e attuando tecniche di prevenzione come l'utilizzo di prodotti che non danneggino gli insetti ausiliari. Defaix viene considerato uno dei migliori produttori della rive gauche del fiume Serein. Solo alcuni vini di Defaix fermentano e vengono affinati in legno (lo Chablis Vieille Vigne e lo Chablis premier cru Côte de Lechet Réserve). Negli altri casi le barriques vengono utilizzate con molta prudenza, al fine di preservare al massimo la tipicità delle varie appellations.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>					
PETIT CHABLIS		2014	cart. x 6	10,45	disp. limitata
CHABLIS		2014	"	13,00	—
CHABLIS 1/2 bottiglia		2014	cart. x 12	7,80	—
CHABLIS Cuvée Vieille Vigne		2013	cart. x 6	15,15	—
CHABLIS 1er Cru "LES LYS"		2014	"	18,35	—
CHABLIS 1er Cru "LES VAILLONS"		2014	"	18,35	—
CHABLIS 1er Cru "CÔTE DE LECHET"		2013	"	18,35	—
CHABLIS 1er Cru "CÔTE DE LECHET" Magnum		2011	"	45,75	—
CHABLIS 1er Cru "CÔTE DE LECHET" RESERVE		2012	"	20,75	—
CHABLIS 1er Cru "FOURCHAUME"		2014	"	20,75	—
CHABLIS Grand Cru "BOUGROS"		2012	"	43,85	—
CHABLIS Grand Cru "VAUDESIR"		2012	"	43,85	—
<u>VINI ROSSI</u>					
BOURGOGNE Pinot Noir		2014	cart. x 6	11,30	—



Rully (Borgogna / Francia)



Situati nel sud della Côte de Beaune, i vigneti di Rully si estendono su 330 ha (220 di bianco e 110 di rosso) di cui solo 100 ha sono classificati 1er Cru.

Nell'Ottobre del 2002, Hélène **Jaeger-Defaix**, moglie di Didier Defaix (Domaine Bernard Defaix – Chablis), ha creditato la sua prima vigna in Rully 1er Cru Mont Palais. Questa parcella fa parte di una proprietà situata in Rully 1er Cru che Hélène ha desiderato portare avanti per continuare la tradizione della famiglia Niepce, viticoltori dal 16° secolo. Henri Niepce, il bisnonno di Hélène, è stato uno dei personaggi più conosciuti nella zona di Rully. Ha contribuito negli anni '30 ad ottenere la AOC Rully (appellation d'origine contrôlée) e successivamente a costruire la fama della sua azienda.

Nel novembre del 2003, Hélène ha ereditato una seconda parcella situata nel 1er Cru Préaux . Da questa parcella è stata prodotta la prima vendemmia nel 2004. Dall'inizio del 2005 è iniziato il controllo di tutta la proprietà, in totale 4,50 ha situati soltanto nei 1er Cru più prestigiosi di Rully: 1er Cru Mont-Palais, 1er Cru Les Cloux, 1er Cru Rabourcé per i bianchi; 1er Cru Préaux e 1er Cru Clos du Chapitre per i rossi. Il Clos du Chapitre è appunto un "clos", completamente circondato da un muro di pietra. La proprietà di Rully è seguita con lo stesso spirito di quella a Chablis, il che vuol dire rispetto della natura e ricerca della vera espressione del terroir.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI				
RULLY 1er Cru MONT-PALAIS	EU 2013 2009/11	cart. x 6 “	18,55 18,55	— disp. limitata
RULLY 1er Cru Les CLOUX	EU 2013 2007/10	“	18,55 19,80	— disp. limitata
RULLY 1er Cru RABOURCÉ	2007	“	19,80	—
VINI ROSSI				
RULLY Rouge	2013	cart. x 6	14,35	—
RULLY 1er Cru PRÉAUX	2012	“	21,40	—
RULLY 1er Cru CLOS DU CHAPITRE	EU 2013	“	21,40	—

RULLY 1er Cru MONT-PALAIS 100% Chardonnay. Fermentazione e affinamento in legno per 12 mesi. Colore dorato. Aromi di pesca e albicocca, profumato e con finale ampio.

RULLY 1er Cru Les CLOUX 100% Chardonnay. Fermentazione e affinamento in legno per 12 mesi. Fruttato, con leggere note minerali, di buona struttura.

RULLY 1er Cru RABOURCÉ 100% Chardonnay. Fermentazione e affinamento in legno per 12 mesi. Terreno in prevalenza di argille bianche, situato sopra Les Cloux ed in maggiore pendenza. L'esposizione favorisce una maturazione più precoce. Vino ricco, potente e persistente.

RULLY 1er Cru PRÉAUX 100% Pinot Noir. Affinato in legno 15 mesi. Colore rubino profondo, aromi di ciliegia e lamponi. Rappresenta al meglio il pinot nero di Borgogna, tutto finezza ed eleganza.

RULLY 1er Cru CLOS DU CHAPITRE 100% Pinot Noir. Affinato in legno 15 mesi. Fine e tipico, ma di grande struttura, con ottimo potenziale d'invecchiamento.



VIRGILE LIGNIER MICHELOT

106

Morey Saint Denis (Borgogna / Francia)



E' all'inizio del secolo scorso che comincia la storia del Domaine Lignier Michelot. Il vigneto originario venne diviso per questioni ereditarie e fu Maurice Lignier ad iniziare la sua avventura, tra le due guerre, coltivando vigne e campi come era abitudine all'epoca.

Suo figlio Maurice negli anni '60, appassionato di viticoltura, abbandona i campi per lavorare solo le vigne e vinificare in proprio i crus del Domaine. Nel 1974, incoraggiato dalla moglie Renée Michelot, acquista e reimpianta un ettaro e mezzo di vigna a Morey Saint Denis "En la rue de Vergy", riconosciuto oggi come uno dei migliori Cru del luogo. All'inizio degli anni '90 fa il suo ingresso in azienda il figlio Virgile, dopo gli studi di Enologia al liceo di Beaune. Nel 2000 Virgile prende da solo il timone dell'azienda e, insieme alla sua équipe, fa di tutto per migliorare i suoi vini in precisione e definizione di "terroir". Gli sforzi sono fatti in un primo tempo in cantina (selezione delle uve vendemmiate, macerazioni più lunghe, migliore nell'affinamento) poi nelle vigne (vendemmie verdi, lavori del terreno, lotta ragionata) per ottenere la migliore uva possibile. Obbiettivo raggiunto dagli ultimi millesimi, che ottengono ottimi giudizi unanimi dalla stampa specializzata. La filosofia dell'azienda Lignier Michelot non cambia: qualità e rispetto dei "terroirs".

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSSI</u>				
BOURGOGNE Pinot Noir	2014	cart. x 6	17,00	APRILE
MOREY SAINT DENIS Vieilles Vignes	2014	"	34,20	APRILE
CHAMBOLLE MUSIGNY Vieilles Vignes	2014	"	34,20	APRILE
CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru "Cuvée Jules"	2011	"	54,50	disp. limitata
	2012	"	68,85	—
	2013	"	68,85	—
MOREY SAINT DENIS 1er Cru "Les Faconnières"	2011	"	51,00	—
	2012	"	60,35	—
	2013	"	60,35	—
MOREY SAINT DENIS 1er Cru "Aux Charmes"	2010	"	53,00	disp. limitata
NUITS SAINT GEORGES 1er Cru "Aux Murgers"	2012	"	68,85	—
	2013	"	68,85	—
CLOS DE LA ROCHE Grand Cru	2010	"	145,00	disp. limitata
	2011	"	139,00	—
	2012	"	162,35	—
	2013	"	162,35	—
CHARMES CHAMBERTIN Grand Cru	2010	"	160,00	disp. limitata
	2013	"	196,35	—



VIRGILE LIGNIER MICHELOT

107

Morey Saint Denis (Borgogna / Francia)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
GRANDI FORMATI				
MOREY SAINT DENIS Vieilles Vignes <i>Magnum</i>	2012	cart. x 3	88,40	disp. limitata
MOREY SAINT DENIS 1er Cru "Les Faconnières" <i>Magnum</i>	2012	"	136,00	disp. limitata
CHAMBOLLE MUSIGNY Vieilles Vignes <i>Magnum</i>	2011 2012	cart. x 6 "	82,00 88,40	disp. limitata disp. limitata
CHARMES CHAMBERTIN Grand Cru <i>Magnum</i>	2009	"	330,00	disp. limitata

VECCHE ANNATE

MOREY SAINT DENIS "En la Rue de Vergy"	2007	cart. x 6	34,00	disp. limitata
CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru "Cuvée Jules"	2007 2006	cart. x 6 cart. x 12	49,00 52,00	— —
MOREY SAINT DENIS 1er Cru "Les Chenevery"	2008 2007	cart. x 6 "	43,50 46,20	disp. limitata —
MOREY SAINT DENIS 1er Cru "Les Faconnières"	2008 2007	" "	43,50 46,20	disp. limitata —
MOREY SAINT DENIS 1er Cru "Aux Charmes"	2009 2008 2007	" " "	44,80 43,50 46,20	disp. limitata — —
CLOS DE LA ROCHE Grand Cru	2008 2007	" "	87,00 88,00	— —
CLOS SAINT DENIS Grand Cru	2008	"	89,00	—
CHARMES CHAMBERTIN Grand Cru	2008	"	113,00	disp. limitata



BALLOT MILLOT

108

Meursault (Borgogna / Francia)



L'azienda Ballot Millot fu fondata nel 1640 dalla famiglia Millot e in seguito fu ingrandita dalla famiglia Ballot e Dancer. Dal 2000 è Charles Ballot, quindicesima generazione di vignaioli, che perpetua questa tradizione, aiutato da suo padre Philippe. Il Domaine Ballot Millot et Fils possiede in totale 12 ettari di vigne.

Molto vicino alla natura, Charles è ritornato ai vecchi metodi dell'agricoltura tradizionale. Da anni i vigneti vengono arati e i diserbanti chimici sono totalmente esclusi.

La superba gamma di denominazioni offre una delle migliori selezioni della Côte de Beaune. Per Ballot Millot il vino è destino; viticoltori da padre in figlio con una passione per il vino sempre più grande. L'eredità familiare è prestigiosa, sia per la ricchezza delle denominazioni che per la grande diversità dei Premier Cru.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
BOURGOGNE Chardonnay	2011 2012/13	cart. x 6 "	16,00 15,40	—
MEURSAULT	2011 2013	" "	32,40 32,00	disp. limitata
MEURSAULT "Les NARVAUX"	2012/13	"	38,80	—
MEURSAULT "Les CRIOTS"	2013	"	35,60	—
MEURSAULT 1er Cru CHARMES	2011 2012/13	" "	61,10 60,60	—
MEURSAULT 1er Cru GENEVRIERES	2013	"	60,60	—
MEURSAULT 1er Cru PERRIERES	2013	"	63,85	—
<u>VINI ROSSI</u>				
BOURGOGNE Pinot Noir	2013	cart. x 12	13,80	—
BEAUNE 1er Cru EPENOTTES	2013	cart. x 6	33,15	—
VOLNAY 1er Cru SANTENOTS	2012/13	"	39,60	—
VOLNAY 1er Cru TAILLEPIEDS	2011 2012/13	" "	42,00 42,85	disp. limitata
POMMARD 1er Cru CHARMOTS	2011 2012	" "	43,00 41,20	—
POMMARD 1er Cru PEZEROLLES	2011/13	"	47,70	—



BALLOT MILLOT

109

Meursault (Borgogna / Francia)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

VECCHIE ANNATE

VINI BIANCHI

MEURSAULT	2007	cart. x 6	28,10	—
MEURSAULT "Les CRIOTS"	2008	"	33,20	disp. limitata
MEURSAULT 1er Cru CHARMES	2009	"	61,00	disp. limitata
MEURSAULT 1er Cru PERRIERES	2009	"	63,00	disp. limitata
	2008	"	58,50	—
	2007	"	59,00	disp. limitata
CHASSAGNE MONTRACHET 1er Cru MORGEOT	2007	"	49,50	—

VINI ROSSI

VOLNAY 1er Cru TAILLEPIEDS	2009	cart. x 6	45,00	disp. limitata
	2008	"	41,50	—
	2007	"	43,00	disp. limitata
POMMARD 1er Cru CHARMOTS	2010	"	45,00	disp. limitata
	2008	"	42,00	—
POMMARD 1er Cru PEZEROLLES	2009	"	50,00	disp. limitata
	2007	"	46,00	—
	2006	cart. x 12	44,50	—
POMMARD 1er Cru RUGIENS	2008	cart. x 6	50,50	—
	2007	"	51,00	—
	2006	cart. x 12	49,00	—



DUPONT TISSERANDOT

110

Gevrey Chambertin (Borgogna / Francia)



Dupont-Tisserandot è un "domaine familial" da più generazioni, condotto oggi da Marie Françoise Guillard e Patricia Chevillon con i rispettivi mariti. I vigneti di proprietà si estendono su 20 ettari, che iniziano nel Marsannais a nord della Côte de Nuits e terminano a sud di Savigny-les-Beaune. I metodi di coltura sono quelli tradizionali, con il sistema di potatura Guyot semplice. Le rese medie si attestano sui 50 hl/ha per le AOC regionali, 40 per le AOC comunali e 35 per i Grand Cru. Le vendemmie sono manuali. In cantina i grappoli vengono ripuliti e selezionati rigorosamente su un tappeto vibrante; segue la diraspatura e la macerazione a freddo, che precede la fermentazione. I vini Grand Cru e Premier Cru vengono affinati in botti nuove; per le appellation comunali gli affinamenti avvengono in botti di 1, 2 o 3 anni. I vini con appellation Communale Côte de Nuits sono imbottigliati dopo 14-16 mesi di affinamento; i Premier Cru e i Grand Cru dopo 16-18 mesi.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI ROSSI					
GEVREY CHAMBERTIN 1er Cru LES CAZETIERS	2008	cart. x 6	47,00	in esaurimento	
	2007	"	48,00	in esaurimento	
	2006	"	49,00	in esaurimento	
GEVREY CHAMBERTIN 1er Cru LAVAUX St. JACQUES	2007	"	48,00	in esaurimento	
	2006	"	49,00	in esaurimento	
CHARMES CHAMBERTIN Grand Cru	2008	"	69,00	in esaurimento	
	2006	"	71,00	in esaurimento	
MAZIS CHAMBERTIN Grand Cru	2008	"	70,00	in esaurimento	
	2007	"	71,00	in esaurimento	
	2006	"	73,00	in esaurimento	



AMIOT GUY & FILS

111

Chassagne Montrachet (Borgogna / Francia)



Chassagne-Montrachet è un piccolo paese con meno di 500 abitanti. I suoi vigneti, insieme a quelli di Puligny e Meursault, compongono le tre grandi appellation dei bianchi di Borgogna. Qui si producono alcuni tra i migliori vini bianchi al mondo. In particolare, il Grand Cru "Le Montrachet", dà un vino che è contraddistinto da una concentrazione quasi incredibile di tutte le migliori qualità del bianco di Borgogna: più aroma, colore più vivo, sapore più spiccatò e retrogusto più persistente.

La famiglia Amiot acquistò le prime parcelle di vigna nel 1920, tra le quali "Les Dents de Chien", parte del Grand Cru Montrachet. Già negli anni trenta nel Domaine Amiot veniva praticata la "vinification et mise en bouteille à la propriété", cosa del tutto innovativa all'epoca.

Nel 1995 venne terminata la costruzione di una nuova cantina a volte ellittiche, ideale per la maturazione naturale dei vini, nella roccia calcarea della collina "Les Caillerets". Oggi il Domaine Amiot viene gestito da GUY AMIOT con l'aiuto dei figli Thierry e Fabrice, della quarta generazione.

Il Domaine Amiot viene considerato dalla stampa internazionale una grande realtà tra i migliori domaine della Côte de Beaune.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>					
BOURGOGNE Chardonnay		2013	cart. x 6	(14,30)	ESAURITO
CHASSAGNE MONTRACHET Vieilles Vignes		2013	"	34,85	—
CHASSAGNE MONTRACHET 1er Cru LES MACHERELLES		2013	"	43,35	—
CHASSAGNE MONTRACHET 1er Cru LES VERGERS		2013	"	46,75	—
CHASSAGNE MONTRACHET 1er Cru LES CHAMPGAINS		2013	"	43,35	—
CHASSAGNE MONTRACHET 1er Cru LES CAILLERETS		2013	"	(48,45)	ESAURITO
PULIGNY MONTRACHET 1er Cru LES DEMOISELLES		2013	"	84,15	—
LE MONTRACHET Grand Cru		2013	c/legno x 6	443,00	disp. limitata



JACQUES & NATHALIE SAUMAIZE

112

Vergisson (Borgogna / Francia)



Viticoltori a Vergisson, piccolo villaggio di 250 abitanti nel sud della Borgogna, Jacques e Nathalie Saumaize producono i loro vini su un domaine di 3,4 ha in POUILLY-FUSSIÉ, 4,5 ha in SAINT-VÉRAN e 0,55 ha in MÂCON-BUSSIÈRES. Entrambi nati e cresciuti nel Mâconnais, sono appassionati nel lavoro e molto legati al loro territorio. Grazie alle attenzioni e alle cure minuziose in vigna e nelle fasi di lavorazione in cantina, intendono esprimere al meglio le particolarità dei diversi terroir di origine in ogni vino che propongono.

Tutti i lavori in campagna vengono effettuati nel rispetto delle viti e del suolo, e per quanto possibile manualmente. I trattamenti vengono eseguiti con metodi naturali, senza impiego di insetticidi. Le viti vengono diradate, eliminando in varie fasi le gemme, i grappoli e le foglie in eccesso, per favorire una maturazione ottimale dell'uva. La vendemmia, manuale, dura da una a due settimane. Il raccolto di ogni parcella viene pressato e vinificato separatamente, dopo il controllo delle uve giunte in cantina, con l'eliminazione dei grappoli ritenuti non idonei. Dopo la decantazione e la pulizia, i mosti vengono travasati in botti dove avviene la fermentazione alcolica e malolattica. In seguito i vini vengono affinati per almeno 10 mesi sui lieviti, con bâtonnage effettuato ogni settimana per riportare i lieviti in sospensione, al fine di donare ai vini maggior corpo e finezza. Jacques e Nathalie Saumaize fanno parte dell'associazione "Les Artisans Vignerons de Bourgogne du Sud", creata nel 2004, che promuove la coltura della vigna con pratiche orientate al più ampio rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema, e la coscienza del ruolo di "conservatori" di un patrimonio unico in termini di paesaggio, di cultura, di tradizioni e di piacere.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
MÂCON VERGISSON Sur la Roche	2013	cart. x 6	11,40	—
SAINT VÉRAN Poncetys	2011	"	14,96	—
	2012	"	15,64	disp. limitata
	2013	"	16,50	—
SAINT VÉRAN La Vieille Vigne des Crêches	2012	"	15,30	disp. limitata
POUILLY FUSSIÉ Nuance	2013	"	16,15	—
POUILLY FUSSIÉ Terroir de Solutré	2012	"	18,70	—
POUILLY FUSSIÉ Sur la Roche	2011	"	17,85	—
	2012	"	18,70	—
POUILLY FUSSIÉ La Maréchaude	2011	"	19,55	—
	2012	"	20,40	disp. limitata
POUILLY FUSSIÉ Les Courtelongs	2011	"	19,55	—
	2012	"	20,40	—



Vergisson (Borgogna / Francia)



MÂCON BUSSIÈRES Montbrison: uve prodotte in una parcella situata al limite dell'appellation Pouilly-Fuissé, con vigne di età fino a 50 anni; vinificazione parziale in legno.

SAINT VÉRAN Poncetys: vigneto piantato nel 1944 su un suolo argilloso, vinificazione in barrique.

SAINT VÉRAN La Vieille Vigne des Crêches: proviene da un suolo argilloso-calcareo, con predominanza calcarea, con vigne di oltre 50 anni di età. Vinificato in barrique di cui 1/5 nuove, dove affina e matura 10 mesi.

POUILLY FUSSÉ: il raccolto di ogni parcella viene pressato e vinificato separatamente. Dopo la decantazione e la pulizia, i mosti vengono travasati in botti dove avviene la fermentazione alcolica e malolattica. In seguito i vini vengono affinati per almeno 10 mesi sui lieviti, con bâtonnage effettuato ogni settimana per riportare i lieviti in sospensione, al fine di donare ai vini maggior corpo e finezza.

POUILLY FUSSÉ Les Vieilles Vignes: è un assemblaggio di uve chardonnay di tre parcelli situate nei comuni di Vergisson e Solutré, prodotte in vigne di oltre 60 anni di età.

POUILLY FUSSÉ Sur la Roche: parcella con vigne di circa 50 anni posta nelle parti più alte della "Roche di Vergisson", su suolo molto calcareo.

POUILLY FUSSÉ La Maréchaude: uve Chardonnay provenienti da un vigneto di età superiore ai 50 anni, situato sulle colline della "Roche de Vergisson".

POUILLY FUSSÉ Les Courtelongs: terroir situato sul fianco est della "Roche de Solutré" su un suolo calcareo e sassoso sulla superficie, ma ricco di argille in profondità.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VECCHIE ANNATE				
<u>VINI BIANCHI</u>				
SAINT VÉRAN Poncetys	2010	cart. x 6	15,81	—
SAINT VÉRAN La Vieille Vigne des Crêches	2010	"	15,47	—
	2009	"	16,20	disp. limitata
POUILLY FUSSÉ Les Vieilles Vignes	2010	"	18,62	disp. limitata
POUILLY FUSSÉ Sur la Roche	2010	"	18,62	—
POUILLY FUSSÉ Les Courtelongs	2010	"	21,42	disp. limitata



Domaine GERIN

114

Ampuis (Côtes du Rhône / Francia)



Siamo nella Valle del Rodano settentrionale, patria dei vitigni Syrah e Viognier. Da qui, dove si trovano i vigneti più prestigiosi, provengono vini di incomparabile classe e valore. Il Côte-Rôtie è uno dei vini più importanti della valle del Rodano, e nasce dai 200 ettari coltivati a Syrah sui pendii scoscesi in direzione dell'omonimo fiume. Per la denominazione Condrieu viene utilizzato il vitigno Viognier, che dà un vino bianco di grande carattere e finezza, dai seducenti aromi floreali e fruttati.

La famiglia Gerin vive e lavora nel cuore dei vigneti della valle del Rodano da più di cinque generazioni. Nel 1983 vi fu la creazione del Domaine J.M. Gerin con l'acquisto di una parcella di terreno in Côte-Rôtie. Il 1987 fu l'anno del primo imbottigliamento del Domaine, con la ripresa della coltivazione delle vecchie vigne di famiglia (in particolare quelle del nonno e del padre di Jean-Michel). Inoltre vi fu il primo impianto di vigna sulla denominazione Condrieu. 1988: prima vinificazione separata del vigneto denominato "Les Grandes Places".

Nel 1991 la costruzione di una nuova cantina di vinificazione, con barriera e caveau. Nel 1996 la prima annata del vino proveniente dal vigneto "La Landonne". Infine nel 2000 la costruzione di un locale di stoccaggio per le bottiglie e climatizzazione di tutti i locali. Ad oggi i vigneti dell'azienda si estendono su 7 ha di Côte-Rôtie e 1,8 ha di Condrieu.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
VIOGNIER Collines Rhodaniennes LA CHAMPINE	2014	cart. x 6	10,70	—
CONDRIEU LA LOYE (Viognier)	2013	"	34,00	—
	2014	"	34,00	—
<u>VINI ROSSI</u>				
SYRAH Collines Rhodaniennes La CHAMPINE	2013	cart. x 12	9,20	—
ST. JOSEPH ROUGE (Syrah)	2013	cart. x 6	16,00	—
CÔTE RÔTIE CHAMPIN LE SEIGNEUR (Syrah)	2010	"	34,80	disp. limitata
	2012	"	36,65	—
CÔTE RÔTIE LA VIALLIÈRE (Syrah)	2012	c/legno x 6	48,45	—
CÔTE RÔTIE LES GRANDES PLACES (Syrah)	2011	"	85,85	disp. limitata
	2012	"	85,85	disp. limitata
	2013	"	85,85	—
CÔTE RÔTIE LA LANDONNE (Syrah)	2012	"	153,85	disp. limitata
	2013	"	153,85	disp. limitata



Domaine GERIN

115

Ampuis (Côtes du Rhône / Francia)



CÔTE RÔTIE CHAMPIN LE SEIGNEUR

Vigneti di 5 ha, su terreno micascistoso. Resa di 40 hl/ha. Affinamento in barrique per 24 mesi (50% nuove). Fermentazione malolattica in barrique.

Note sottili di cacao, di violetta e di frutti rossi. In bocca ha un attacco fresco e tonico; un vino ampio, complesso e voluttuoso con un lungo finale, di rara eleganza. Con pazienza, dopo 6/10 e più anni dalla vendemmia raggiungerà il suo apice. Annata 2010: Coup de Coeur "Guide Hachette des Vins 2013"

CÔTE RÔTIE LA LANDONNE

Parcella di 0,4 ha su lieu-dit "La Landonne". Terreno in prevalenza roccioso con tessitura scistosa, con pendenza superiore al 50% ed esposizione sud, sud-est. Macerazione delle uve per 30 giorni. Affinamento in barrique nuove per 18 mesi. Fermentazione malolattica in barrique.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VECCHE ANNATE				
<u>VINI ROSSI</u>				
ST. JOSEPH ROUGE (Syrah)	2010 2008	cart. x 6 "	16,80 16,10	disp. limitata disp. limitata
CÔTE RÔTIE CHAMPIN LE SEIGNEUR (Syrah)	2009 2008 2006 2002/03	cart. x 12 cart. x 6 cart. x 12 "	34,20 31,00 34,00 28,00	disp. limitata disp. limitata — disp. limitata
CÔTE RÔTIE LA VIALLIÈRE (Syrah)	2009	c/legno x 6	43,80	—
CÔTE RÔTIE LA LANDONNE (Syrah)	2010	"	160,00	disp. limitata



Domaine COMBIER

116

Pont de l'Isère (Côtes du Rhône / Francia)



Il Domaine Combier è proprietà della Famiglia Combier, vignaioli da più generazioni in questa zona altamente vocata per la produzione di vini di qualità.

Nel 1963 Maurice e Paulette Combier costruirono quella che è la sede attuale del Domaine, che da allora non ha mai cessato di ingrandirsi e di crescere qualitativamente. Oggi la vigna è costituita da 34 ha, tra cui: 14 ha di Crozes Hermitage Rouge, 1 ha di Crozes Hermitage Blanc e 0,5 ha di Saint Joseph.

Nel 1970 l'Azienda adottò il concetto di Agricoltura Biologica, con certificazione Ecocert. Da qui la ricerca permanente di un equilibrio naturale nella coltivazione della vigna per la tutela del territorio. Tutto questo permette oggi al Domaine Combier di beneficiare di una ricchezza in terreni e vigneti di eccezionale qualità.

I Crozes-Hermitage rouge di Combier sono prodotti da uve Syrah 100%, con basse rese per ettaro (da 30 a 45 hl a seconda dei vini).

La vendemmia è manuale con cernita delle uve. Lo scarico dell'uva in cantina e i vari travasi avvengono per gravità. La vinificazione viene effettuata in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione lunga: da 20 a 30 giorni. Affinamento in fusti nuovi. Le analisi e le degustazioni sono rigorose. Tutto ciò assicura l'assoluta qualità dei prodotti del Domaine Combier.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI				
CROZES HERMITAGE Blanc "LAURENT COMBIER" (Marsanne)	2014	cart. x 6	13,10	—
CROZES HERMITAGE Blanc "DOMAINE COMBIER" (Marsanne, Roussanne)	2014	"	17,00	—
VINI ROSSI				
CROZES HERMITAGE Rouge "LAURENT COMBIER" (Syrah)	2014	cart. x 6	13,10	—
CROZES HERMITAGE Rouge "DOMAINE COMBIER" (Syrah)	2014	"	17,00	—
	2010	"	15,80	—
CROZES HERMITAGE Rouge "CAP NORD" (Syrah)	2012	"	24,30	—
CROZES HERMITAGE Rouge CLOS DES GRIVES (Syrah vieilles vignes)	2012	c/legno x 6	28,05	—
	2011	"	27,20	disp. limitata
	2010	cart. x 6	26,70	—



Domaine de BEAURENARD

117

Châteauneuf du Pape (Côtes du Rhône / Francia)



La famiglia Coulon, proprietaria del Domaine de Beaurenard, da 7 generazioni coltiva con amore e passione 32 ettari di vigne a Châteauneuf du Pape e 25 ettari a Rasteau. Un atto notarile del 1695 menziona "Bois Renard", che negli anni si trasformò in "Beaurenard". Il terroir di Châteauneuf du Pape è unico, con i suoi grossi sassi ciottolosi che, riscaldati dal sole, rilasciano un calore soffuso che favorisce la maturità e la concentrazione delle uve. L'età media delle vigne è di 45 anni, con una resa dai 25 ai 30 hl/ha.

I vini rossi di Châteauneuf du Pape vengono prodotti con la "sinfonia dei 13 vitigni" caratteristici dell'appellation, tra i quali prevale l'uva Grenache, oltre a Syrah, Mourvèdre e Cinsault. A Rasteau, il terreno è argilloso-calcareo con un sottosuolo di argille blu, disposto su costoni e terrazze; anche qui i rendimenti sono molto limitati (da 30 a 42 hl/ha).

Fedeli al vecchio adagio secondo il quale "per fare un buon vino sono necessarie buone uve", da oltre 50 anni i vigneti del Domaine de Beaurenard vengono coltivati con tecniche naturali per garantire il rispetto dell'ambiente e preservarne le qualità nel tempo. Le vendemmie sono manuali al 100%. Nelle cantine, totalmente rinnovate nel 1988, tradizione e modernità vanno di pari passo. Le fermentazioni lunghe (da 15 giorni a un mese) sempre a temperatura controllata, l'utilizzo di soli lieviti indigeni, gli affinamenti in botti e altre moderne pratiche di cantina permettono l'estrazione di abbondanti tannini morbidi e di ottenere vini dai colori profondi.

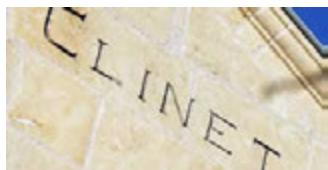
	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI					
CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC		2014	cart. x 6	26,35	—
CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC BOISRENARD		2012 2010	c/legno x 6 cart. x 6	38,70 39,50	— disp. limitata
VINI ROSSI					
CÔTES DU RHÔNE ROUGE		2014	cart. x 6	8,70	—
RASTEAU ROUGE		2012	"	12,25	—
CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE		2012 2011	" "	27,70 27,10	— —
CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE <i>Magnum</i>		2009	"	57,40	—
CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE <i>Jéroboam 3L</i>		2009	c/legno x 1	147,00	—
CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE BOISRENARD		2012 2011	c/legno x 6 "	44,20 43,00	— disp. limitata
CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE BOISRENARD <i>Magnum</i>		2009	cart. x 6	90,30	—
CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE BOISRENARD <i>Jéroboam 3L</i>		2009	c/legno x 1	212,70	—



RONAN By CLINET

118

Pomerol (Bordeaux / Francia)



Château Clinet è una piccola proprietà di Pomerol che negli ultimi 15 anni ha fatto dei giganteschi balzi in avanti ed ora produce uno dei vini più ricercati della regione. Alla fine degli anni '80 vennero messe in pratica le direttive dell'enologo di culto Michel Rolland, e dopo pochi anni i vini di Clinet iniziarono ad essere accostati a quelli di Pétrus, Lafleur e Le Pin. L'assoluta reputazione di Château Clinet è confermata dal punteggio di 100/100 assegnato da Robert Parker all'annata 2009.

RONAN By CLINET Rouge 2012, "Grand Vin de Bordeaux" ha denominazione "Bordeaux" a.o.c.

Prende il nome da Ronan Laborde, il giovane direttore-manager di Château Clinet, e viene prodotto con uve Merlot 100% dal team di winemaker di Château Clinet.

La vinificazione viene effettuata in acciaio inox. Nel 2012 sono state prodotte 360.000 bottiglie. Ronan 2012 è di un bel colore rubino brillante. Al naso, pieno di aromi, ricorda la ciliegia, il lampone e il cassis. Di grande freschezza fruttata, il bouquet si completa con note floreali. All'assaggio è inizialmente gentile e fruttato; sviluppa in bocca sapori di lampone, ciliegia fresca e ribes rosso, completato da spezie delicate, con un finale persistente e saporito.

E' considerato a livello internazionale come uno dei vini di Bordeaux di alta qualità dal miglior rapporto qualità-prezzo.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSSI</u>				
RONAN BY CLINET Bordeaux Rouge	2012	cart. x 6	7,99	—
RONAN BY CLINET <i>1/2 bottiglia</i>	2011	cart. x 12	4,89	—
RONAN BY CLINET Magnum	2012	cart. x 6	16,50	—
RONAN BY CLINET Doppio Magnum 3l.	2010	cart. x 1	71,96	—
RONAN BY CLINET Impériale 6l.	2010	"	132,36	—



TERRA BURDIGALA

119

Bordeaux (Bordeaux / Francia)



Terra Burdigala, l'antico nome Romano della regione di Bordeaux, è frutto dell'incontro e della passione comune di Stéphane Derenoncourt e François Thienpont per i vini di queste terre e per le loro diversità.

Stéphane Derenoncourt opera a Bordeaux dai primi anni '80. Viene oggi reputato uno dei migliori enologi, offrendo consulenze a importanti Chateaux di Saint-Emilion, Margaux e Pessac-Léognan.

François Thienpont proviene da una famiglia stabilitasi nella regione nel 1929. Vieux Château Certan, Château Puygueraud e Le Pin sono alcune delle famose proprietà che appartengono alla famiglia Thienpont.

Determinati a dare nuovo slancio ai vini di Bordeaux, e ben consci che molte proprietà della regione stanno lavorando al di sotto del proprio potenziale, i due soci decisamente nel 2001 di fondare Terra Burdigala.

Con spirito innovativo sono stati scelti e riuniti alcuni viticoltori che aderiscono a specifici criteri chiave di sicuro successo quali rispetto della natura, rese limitate e autenticità dei vini.

Da vigneti selezionati meticolosamente, a volte in luoghi lontani dalle appellations più rinomate, si è ottenuto lo scopo di voler offrire agli amanti dei vini di Bordeaux prodotti eccellenti a condizioni economiche innegabilmente vantaggiose, riempiendo il gap tra i grandi Chateaux e i numerosissimi vini meno conosciuti con un'offerta non pretenziosa, ma di alto livello qualitativo.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI				
LA VIGNE D'ARGENT - Bordeaux Blanc (75% Sauvignon Blanc - 25% Sémillon)	2013	cart. x 6	6,50	—
VINI ROSSI				
CAUSSE ROUGE - Bordeaux Rouge (95% Merlot - 5% Cabernet Sauvignon)	2014	cart.x 6	6,70	—
Château ROQUES de JEAN LICE - Bordeaux Rouge Supérieur (70% Merlot - 30% Cabernet Franc)	2012	"	8,20	—
LES CÎMES - Montagne Saint-Emilion (70% Merlot - 30% Cabernet Franc)	2006	"	14,00	—
Château PEYROUTAS - Saint-Emilion Grand Cru (95% Merlot - 5% Cabernet Franc)	2012	"	17,35	—
L'ETOILE - Lalande de Pomerol (85% Merlot - 15% Cabernet Franc)	2012	"	22,80	—
	2013	"	23,50	—

scala sconti su tutti i prodotti:

36+6 60+12

per mix di prodotti sconto merce con La Vigne d'Argent



Graves - Pessac Léognan

Château CARBONNIEUX Blanc	2006	26,90
Château CARBONNIEUX Blanc	2007	28,00
CLOS FLORIDÈNE Graves Blanc	2010	16,39 c/legno x 6
Château SAINT ROBERT Graves Blanc	2010	7,60
ELIXIR du GRAND ENCLOS Graves Blanc	2012	65,25 c/legno x 2
ELIXIR du GRAND ENCLOS Graves Blanc	2009*	84,80 c/legno x 2
GRAND ENCLOS du Château de Cérons Graves Blanc	2010	14,28
GRAND ENCLOS du Château de Cérons Graves Blanc	2011	14,11
GRAND ENCLOS du Château de Cérons Graves Blanc	2012	13,09
Château LAMOUROUX Graves Blanc	2011	8,84
Château LAMOUROUX Graves Blanc	2012	9,35



Château HAUT BRION	2006	560,00
Château HAUT BRION	2007*	420,00
Château HAUT BRION	2011	578,00
Château HAUT BRION	2012	399,00
Château PAPE-CLÉMENT	2006	120,00
Château PAPE-CLÉMENT	2007	107,80
Château PAPE-CLÉMENT	2008	102,00
ELIXIR du GRAND ENCLOS Graves Rouge	2012	58,00 c/legno x 2
ELIXIR du GRAND ENCLOS Graves Rouge	2011	55,83 c/legno x 2
ELIXIR du GRAND ENCLOS Graves Rouge	2010*	79,00 c/legno x 2
GRAND ENCLOS du Château de Cérons	2008	15,30
GRAND ENCLOS du Château de Cérons	2009	15,98
GRAND ENCLOS du Château de Cérons MAGNUM	2009	32,98
GRAND ENCLOS du Château de Cérons	2010	17,00
GRAND ENCLOS du Château de Cérons	2011	13,09
GRAND ENCLOS du Château de Cérons	2012	13,10
Château LAMOUROUX Graves Rouge	2011	10,55



Médoc - Haut Médoc - Bordeaux

Château LAMOUROUX Bordeaux Rosé	2012	7,99
Château DU RETOUT	2011	9,14 Haut-Médoc - c/legno x 6
Château DU RETOUT MAGNUM	2011	18,28 "



Margaux

PAVILLON BLANC du Château MARGAUX	2008	152,70
Château DEYREM VALENTIN	2011	18,13 c/legno x 6
Château MARGAUX	2008*	508,00
Château MARGAUX	2009*	890,00
Château MARGAUX	2010	957,00
Château MARGAUX	2011	578,00
Château MARGAUX	2012	420,00
PAVILLON ROUGE du Château MARGAUX	2011*	157,40
Château LASCOMBES	2009	87,00
Château LASCOMBES	2010	105,20
Château LASCOMBES	2012	56,50
Château RAUZAN-SÉGLA	2008	52,80
Château RAUZAN-SÉGLA	2010	122,60



St. Julien

Château BEYCHEVELLE	2007	71,50
Château BEYCHEVELLE	2009	83,30
Château GRUAUD LAROSE	2009*	57,20
Château GRUAUD LAROSE	2010	66,00
Château DUCRU-BEAUCAILLOU	2003*	99,00
Château DUCRU-BEAUCAILLOU	2007	100,00
Château LÉOVILLE LAS CASES	1995*	170,00
Château LÉOVILLE LAS CASES	1997*	114,00
Château LÉOVILLE LAS CASES	2007	129,80
Château LÉOVILLE LAS CASES	2012	124,00
Château LÉOVILLE POYFERRÉ	2010*	124,00



Pauillac

Château MOUTON ROTHSCHILD	2011	578,00
Château MOUTON ROTHSCHILD	2012	420,00
PETIT MOUTON de MOUTON ROTHSCHILD	2011	160,00
Château LAFITE ROTHSCHILD	2009*	1.180,00
Château LAFITE ROTHSCHILD	2010	1.180,00
Château LAFITE ROTHSCHILD	2011	682,00
Château LAFITE ROTHSCHILD	2012	559,00
CARRUADES DE LAFITE	2009	295,00
CARRUADES DE LAFITE	2010	298,00
Château LATOUR	2007	597,00
Château LYNCH BAGES	2009	152,00
Château LYNCH BAGES	2010*	147,00
Château LYNCH BAGES	2011	100,80
Château LYNCH BAGES	2012	87,80
Château PONTET CANET	2007	67,50
Château PONTET CANET	2011	96,50
Château PONTET CANET	2012	87,80
Château PICHON LONGUEVILLE BARON	2006	82,70
Château PICHON LONGUEVILLE BARON	2007	72,40
Château PICHON Longueville LALANDE	2007	84,90



St. Estèphe

Château COS D'ESTOURNEL	2011	157,40
Château COS D'ESTOURNEL	2012	129,80
Château CALON-SÉGUR	2007	67,00
Château MONTROSE	2007	64,60
Château MONTROSE	2008	94,80



* L'ASTERISCO DOPO L'ANNATA INDICA LA DISPONIBILITA' LIMITATA DEL PRODOTTO

Pomerol

Château BEAUREGARD	2001	42,80	c/legno x 6
Château BEAUREGARD	2006	29,75	c/legno x 6
Château BEAUREGARD	2007	25,38	c/legno x 6
Château BEAUREGARD	2008	32,34	c/legno x 6
Château BEAUREGARD	2009	33,35	c/legno x 6
Château BEAUREGARD	2010	33,35	c/legno x 6
Château BEAUREGARD	2011	29,75	c/legno x 6
Château BEAUREGARD	2012	28,30	c/legno x 6
BENJAMIN de BEAUREGARD	2008	19,72	
Château CLINET	1994	88,00	
Château CLINET	2011	73,23	c/legno x 6
Château CLINET	2012	64,50	
Château CLINET	2013	58,00	
FLEUR de CLINET	2010	25,38	c/legno x 6
Château L'EGLISE CLINET	1997*	153,00	
Château L'EGLISE CLINET MAGNUM	1997	320,00	
Château L'EGLISE CLINET	2002	87,30	
Château L'EVANGILE	2002	105,60	
Château L'EVANGILE	2009*	320,00	
VIEUX CHÂTEAU CERTAN	1990*	150,00	
VIEUX CHÂTEAU CERTAN	2002	69,00	
VIEUX CHÂTEAU CERTAN	2007	87,80	
VIEUX CHÂTEAU CERTAN	2008	131,00	
LA GRAVETTE DE CERTAN	2006	32,80	
LE PIN	2007*	1.200,00	
PETRUS	2008*	2.450,00	
PETRUS	2011*	1.972,00	
PETRUS	2012*	1.850,00	



St. Emilion

Château MONDORION MAGNUM	2009	40,12	
ETOILES de MONDORION	2009	14,03	
ETOILES de MONDORION	2010*	15,73	
Château AUSONE	2007*	715,00	
Château AUSONE	2011*	834,00	
Château AUSONE	2012	530,00	
Château CHEVAL BLANC	2006	675,00	
Château CHEVAL BLANC	2007*	478,50	
Château CHEVAL BLANC	2009*	1.131,00	
Château ANGÉLUS	2012	350,00	
Château DE VALANDRAUD	1999*	326,30	
Château DE VALANDRAUD	2002*	152,00	
Château DE VALANDRAUD	2004	123,00	
Château BEAU-SÉJOUR BECOT	2002*	34,60	
Château CANON LA GAFFELIÈRE	2002	43,60	
Château CANON LA GAFFELIÈRE	2008	51,50	
Château LA COUSPAUDE	2002	37,90	
Château LA GOMERIE	1996*	98,00	
Château LA GOMERIE	2001	101,00	
Château LES GRANDES MURAILLES	2011	42,78	c/legno x 6
Château PAVIE MACQUIN	2007	44,00	
Les CHÊNES DE MACQUIN	2012	21,00	
Château PAVIE DECESSE	1997*	73,00	
CLOS SAINT MARTIN	2011	49,30	c/legno x 6



BORDEAUX - Selezione Châteaux

123

Cérons - Sauternes - Barsac

GRAND ENCLOS du Château de Cérons	2007	//	½ BOTT.	13,69	
GRAND ENCLOS du Château de Cérons	2009	26,29	½ BOTT.	14,03	
Château BASTOR-LAMONTAGNE	2010	18,56	½ BOTT.	10,08	bottiglia: c/legno x 6
Château BASTOR-LAMONTAGNE	2011	18,56	½ BOTT.	10,08	bottiglia: c/legno x 6
LES REMPARTS de BASTOR-LAMONTAGNE	2010	11,75			
EXTRAVAGANT de DOISY DAËNE	2005	//	½ BOTT.*	172,00	
Château LA TOUR BLANCHE	2007	47,00			
Château LA TOUR BLANCHE	2009	55,10	½ BOTT.	28,55	
Château LA TOUR BLANCHE	2010	55,83	½ BOTT.	28,91	
Château SUDUIRAUT	2003	46,60			
Château SUDUIRAUT	2004	46,60			
Château SUDUIRAUT	2005*	61,00			
Château SUDUIRAUT	2006	53,15	½ BOTT.	27,20	
Château SUDUIRAUT	2007	58,90	½ BOTT.	29,95	
Château SUDUIRAUT	2008	54,80			
Château SUDUIRAUT	2009	78,30	½ BOTT.	40,15	
Château SUDUIRAUT	2010	71,05	½ BOTT.	36,53	
Château RIEUSSEC	2005	61,00			
Château RIEUSSEC	2006*	54,40			
Château RIEUSSEC	2007	67,30	½ BOTT.	34,40	Magnum
Château RIEUSSEC	2008	55,10	½ BOTT.	28,30	
Château RIEUSSEC	2009	78,30	½ BOTT.	40,15	Magnum
Château RIEUSSEC	2010	69,60	½ BOTT.	35,80	
Château de FARGUES	2010	//	½ BOTT.	57,60	
Château d'YQUEM	2005	659,60	½ BOTT.	336,80	
Château d'YQUEM	2006	478,00	½ BOTT.	241,00	
Château d'YQUEM	2007	531,70	½ BOTT.	266,60	Magnum
Château d'YQUEM	2009*	783,00	½ BOTT.	393,00	
Château d'YQUEM	2010*	609,00	½ BOTT.	307,00	

* L'ASTERISCO DOPO L'ANNATA INDICA LA DISPONIBILITA' LIMITATA DEL PRODOTTO



Domaine de la CASA BLANCA

124

Perpignan (Côtes du Roussillon / Francia)



Fondato nel 1870 a Banyuls-sur-Mer, il Domaine de la Casa Blanca è uno dei più antichi Cru di Banyuls e Collioure, situato sulla Côte Vermeille, nei Pirenei Orientali. Su otto ettari di vecchie vigne impiantate a terrazze, Laurent Escapa e Hervé Levano producono vini generosi, che esprimono pienamente questi terreni scistosi: il Collioure (vino rosso secco) e il Banyuls (vino rosso dolce naturale, ottenuto arrestando la fermentazione tramite l'aggiunta di alcool, al fine di mantenere una parte degli zuccheri naturali dell'uva).

Dal 2001 è stato abbandonato l'utilizzo di prodotti fitosanitari di sintesi per i trattamenti della vigna. I fertilizzanti chimici sono stati sostituiti da composti organici dal 1989. Il suolo è lavorato per trazione animale su un terzo della proprietà, sulla restante parte si effettua l'inerbimento per evitare totalmente l'utilizzo di diserbanti.

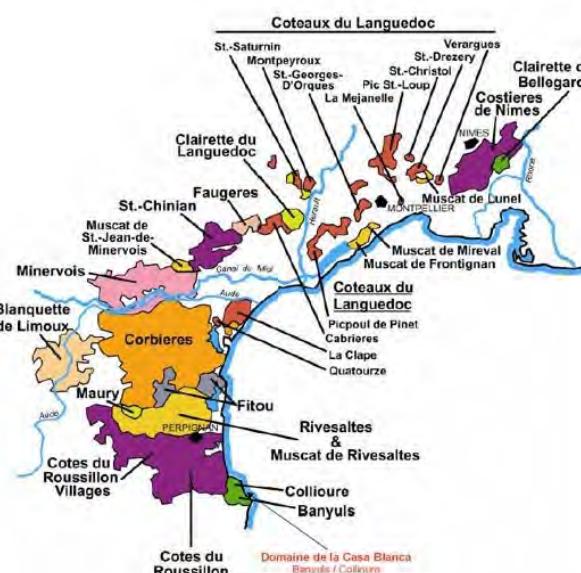
Durante la vinificazione non vengono utilizzati né enzimi né lieviti selezionati ma solo lieviti indigeni. Le temperature di fermentazione sono controllate. L'affinamento dei vini avviene in botti di rovere (400 e 600 litri) utilizzate più volte. La produzione totale è di 15 - 20.000 bottiglie l'anno.

E' considerata dalla stampa specializzata tra le migliori aziende della denominazione.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI DOLCI</u>					
BANYULS ROUDOULÈRE "Rimage" (Grenache Noir)	2013	cart. x 6	16,65	—	
<u>VINI ROSSI</u>					
COLLIOURE (80% Grenache Noir - 20% Syrah)	2013	cart. x 6	14,45	—	

Banyuls Roudoulère: Uve raccolte in vecchie vigne di 70 anni nell'entroterra, con resa di 15 hl/ha. Banyuls di tipo Rimage (fruttato), maturato 12 mesi in ambiente riduttore. Potenziale di invecchiamento: più di 20 anni. Colore granato. Olfatto: frutta rossa matura, canditi. Al gusto confettura di albicocche, amarene, prugne nel finale. Rotondo e ampio. Abbinamenti: come aperitivo, accompagna mousse e dolci al cioccolato, dessert ai frutti di bosco, petto d'anatra al mirtillo.

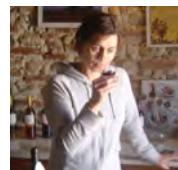
Collioure: maturazione di 12 mesi in fusti di legno. Vino rosso porpora, assai complesso al naso, si associano note spesiate e frutti di bosco a quelle di frutta a bacca rossa tipo ciliegie, con una leggera nota di affumicato. In bocca è molto fresco, gusto persistente di frutta matura. 7-10 anni il suo potenziale di invecchiamento. Da abbinare con grigliate, carni in salse, piatti speziati.



Domaine des DEMOISELLES

125

Perpignan (Côtes du Roussillon / Francia)



A sud-ovest dei Pirenei Orientali, ai piedi del Mont Canigou, nel cuore del territorio « des Aspres » si trova il Domaine des Demoiselles, costruito nel XVIII° secolo e ancora di proprietà familiare dopo sette generazioni. I vigneti, su terreni argillosi ricchi di scheletro, si estendono su venti ettari nelle A.O.C.: Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes e Côtes du Roussillon. Nel rispetto dell'ambiente e al fine di favorire il carattere naturale dei vini, le concimazioni sono di natura organica. Dalla vendemmia 2012 tutti i vini sono certificati biologici.

Una lavorazione frequente del terreno mantiene il suolo integro e aerato. Le vendemmie manuali e le basse rese (40-45 hl/ha), associate ad un clima secco e ventoso, permettono di vinificare dei grappoli sani, ricolmi di sole, concentrati delle ricchezze di questo "terroir". La vinificazione è tradizionale, i vini sono prodotti, affinati e messi in bottiglia nella proprietà, con un desiderio: la ricerca di un vino eccezionale, sia per i suoi aromi che per la delicatezza dei suoi sapori. Questo vino è il frutto di un lavoro appassionato, improntato al rigore e all'autenticità.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI					
LES PIERRES BLANCHES - Côtes du Roussillon Blanc (40% Grenache Blanc - 40% Grenache Gris - 20% Macabeau)		2013 2009	cart. x 6 "	10,05 9,60	—
VINI ROSSI					
MARIETA - Côtes du Roussillon Rouge (70% Syrah - 30% Grenache Noir)		2013	cart. x 6	8,00	—
LE MAS - Côtes du Roussillon Rouge (60% Grenache Noir - 20% Syrah - 20% Carignan)		2013 2008	" "	10,05 9,95	—
LE PARTAGE - Côtes du Roussillon Les Aspres Rouge (60% Syrah - 35% Grenache Noir - 5% Carignan)		2011 2007 2006	" " "	15,65 15,30 15,65	—
VINI DOLCI					
DONA DEL SOL - Muscat de Rivesaltes (Muscat d'Alexandrie 100%)		2012	cart. x 6	13,77	—
SOLERA - Rivesaltes Ambré (40% Grenache Blanc - 40% Grenache Gris - 20% Maccabeo)		s.a.	"	15,05	—
TERRA GRANAT - Rivesaltes Tuilé (Grenache Noir 100%)		2006 2005	" "	16,50 16,50	disp. limitata disp. limitata



GEORG BREUER

126

Rüdesheim am Rhein (Rheingau / Germania)



L'azienda agricola **Georg Breuer** è situata nella rinomata regione viticola tedesca della **Rheingau**, dove si producono vini da 2000 anni. Rüdesheim è una delle località turistiche tedesche con il maggior numero di visitatori, e deve la sua fama alla tradizionale viticoltura oltre al suo affascinante centro storico. L'azienda Georg Breuer fu fondata nel 1880. I suoi vini nascono dai 30 ettari di proprietà, di cui 23 ha nei migliori vigneti di Rüdesheim e 7 ha di Rauenthal. Circa la metà dei vigneti si trovano su terreni con fortissime pendenze. I migliori vigneti di Georg Breuer a Rüdesheim sono: Berg Schlossberg (etichetta d'artista differente per ogni annata), Berg Rottland, Berg Roseneck, ed a Rauenthal: Nonnenberg.

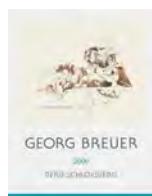
prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI				
GB SAUVAGE - Rheingau Riesling (tappo stelvin)	2014	cart. x 6	10,00	—
ESTATE Rauenthal Riesling (tappo stelvin)	2013	"	12,40	—
ESTATE Rüdesheim Riesling (tappo stelvin)	2012	"	12,40	—
TERRA MONTOSA - Rheingau Riesling	2013	"	18,20	—
GRAUER BURGUNDER "B"	2009	"	29,75	—
BERG ROSENECK - Rüdesheim Riesling	2012/11	"	29,75	—
	2010	"	31,45	—
	2008	"	28,65	—
	2006	"	26,35	disp. limitata
BERG ROTTLAND - Rüdesheim Riesling	2012/11	"	29,75	—
	2010	"	31,45	—
	2008/07	"	28,65	—
	2006	"	26,35	—
NONNENBERG - Rauenthal Riesling	2012	"	36,55	—
	2011	"	37,40	—
	2010	"	38,25	—
	2006	"	33,15	disp. limitata
BERG SCHLOSSBERG - Rüdesheim Riesling	2011	"	45,90	—
BERG SCHLOSSBERG - ORLEANS (vitigno autoctono molto raro)	2012	"	43,35	—
	2009	"	43,35	disp. limitata



GEORG BREUER

127

Rüdesheim am Rhein (Rheingau / Germania)



La filosofia produttiva è quella di operare "il meno possibile in cantina", affinamenti in legno, permanenza sui lieviti e fermentazione malolattica. Partendo da uve perfettamente sane e mature, vengono prodotti vini di grande ricchezza e concentrazione. I vini di Georg Breuer sono considerati tra i migliori della Germania, e ricevono regolarmente punteggi altissimi dalle guide internazionali del settore.

L'azienda coltiva 33 ettari di vigne nelle località di Rudesheim e Rauenthal, in gran parte piantati a Riesling, il vitigno più famoso del Rheingau (l'80% di tutta la zona è vitato a Riesling).

Secondo la tradizione, iniziata nel 1980, ogni etichetta delle singole annate del vino Berg Schlossberg dell'azienda Georg Breuer è creata da un 'artista' diverso. Il vigneto del Rudesheim Berg Schlossberg, un Grand Cru con terreno di sassi e ardesia, richiede un lavoro totalmente manuale. Sui pendii con un'inclinazione del 70% vengono raccolti solo pochissimi grappoli molto maturi.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI DOLCI				
Rheingau Riesling Auslese	2008	cart. x 6	18,70	—
Berg Roseneck Riesling Auslese Goldkapsel 1/2 bott.	2005	6 x 0,375l.	34,43	—
Berg Rottland Riesling Auslese Goldkapsel 1/2 bott.	2005	"	34,43	disp. limitata
Nonnenberg Riesling Auslese Goldkapsel 1/2 bott.	2005	"	42,93	—
Berg Schlossberg Riesling Beerenauslese Goldkapsel 1/2	2004	"	123,15	disp. limitata
Nonnenberg Riesling Trockenbeerenauslese 1/2 bott.	2005	"	173,83	disp. limitata
Berg Schlossberg Riesling Trockenbeerenauslese 1/2 bott.	2005	"	173,83	disp. limitata

GRANDI FORMATI

VINI BIANCHI

NONNENBERG - Rauenthal Riesling Magnum	2010	cart. x 3	81,60	disp. limitata
BERG SCHLOSSBERG - Rüdesheim Riesling Magnum	2010	"	95,20	disp. limitata
BERG SCHLOSSBERG - Rüdesheim Riesling Jéroboam 3l.	2012	"	95,20	disp. limitata
BERG SCHLOSSBERG - Rüdesheim Riesling Jéroboam 3l.	2012	cart. x 1	195,50	disp. limitata



REICHSGRAF von KESSELSTATT

128

Morscheid (Mosella /Germania)



La tenuta Reichsgraf von Kesselstatt ha più di 650 anni ed è pertanto una delle tenute più storiche della regione Mosel-Saar-Ruwer. Nel 1978, la famiglia Gunter-Reh ha acquistato la proprietà dai conti imperiali "Reichsgrafen von Kesselstatt".

Oggi, Annegret Reh Gartner e suo marito Gerhard Gartner, continuano questa tradizione. Nel 1999, la sede è stata spostata dal Palazzo Kesselstatt in Trier al Castello Marienlay nella valle della Ruwer. Qui sono state create condizioni ottimali per la produzione del Riesling, vino tra i più pregiati al mondo.

Nessun'altra proprietà in Germania possiede uno spettro di vigneti così ampio in tutte e 3 le valli della regione Mosel-Saar-Ruwer, su colline riconosciute tra le migliori al mondo per la produzione di vini bianchi. La proprietà possiede 36 ettari di vigne, tutte situate su pendii ripidi dove il lavoro è rigorosamente manuale. Il principio dell'azienda è: "il vino deve essere il riflesso della qualità del terroir".

I vigneti sono situati fra le anse del fiume nel cuore della Mosella. Madre natura ha donato a questa regione un microclima perfetto. Il segreto della Mosella sta nel terreno pietroso e argilloso, che si asciuga velocemente e assorbe il calore del sole. Esposizione a sud, pendii ripidi con pendenza fino al 70%, il fiume come serbatoio di calore e un periodo di vegetazione lungo sono requisiti per Riesling straordinari e inimitabili.

prodotto	grado	res. zucch.	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>						
RK Riesling Trocken Dry	12%	8,3 g/l.	2014	cart. x 12	7,45	tappo stelvin
GRAACHER Ortswein Riesling Trocken Dry	12%	7,2 g/l.	2014	"	9,90	tappo stelvin
PALAIIS KESSELSTATT Riesling Dry	12%	9,3 g/l.	2013	"	11,60	—
PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN ***GG Grosses Gewachs Dry	12% 13% 12%	7,9 g/l. 6,4 g/l. 8,7 g/l.	2012 2011 2010	" " "	21,50 21,80 22,30	tappo stelvin — —
Kaseler NIES'CHEN ***GG Grosses Gewachs Dry	12,5% 11,5%	5,9 g/l. 9,0 g/l.	2013 2012	" "	21,50 21,80	— disp. limitata
JOSEPHSHÖFER Riesling ***GG Grosses Gewachs Dry	12%	8,3 g/l.	2012	"	24,15	—
SCHLOSS MARIENLAY Riesling KABINETT	10%	26,5 g/l.	2012	"	(9,40)	ESAURITO
SCHARZHOFBERGER Riesling KABINETT Gr. Lage	9,5%	27,1 g/l.	2014	"	11,50	—
JOSEPHSHÖFER Riesling KABINETT Grosse Lage	9,5%	25,1 g/l.	2014	"	11,85	—



REICHSGRAF von KESSELSTATT

129

Morscheid (Mosella /Germania)



Josephshöfer
Mosel



Scharzhofberger
Saar



Kasel Nies'chen
Ruwer

prodotto	grado	res.	zucch.	annata	imballo	prezzo	note
----------	-------	------	--------	--------	---------	--------	------

VECCHE ANNATE

JOSEPHSHÖFER Riesling Spätlese	8,5%	109,6 g/l.	2005	cart. x 12	19,21	—
SCHARZHOFBERGER Riesling Spätlese	8%	77,3 g/l.	2003	"	18,20	disp. limitata
PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN Riesl. Spätlese	8,5%	76,7 g/l.	2003	cart.x 6	19,00	—
ERDENER TREPPCHEN Riesling Spätlese	7%	54,2 g/l.	2001	cart. x 12	20,74	—

VINI DOLCI

JOSEPHSHÖFER AUSLESE 0,375l.		7%	119,7 g/l.	2007	cart.x 6	21,08	disp. limitata
BERNKASTELER DOCTOR AUSLESE 0,375l.		8,5%	196,7 g/l.	2006	"	40,40	disp. limitata
SCHARZHOFBERGER EISWEIN 0,375l.		7%	171,5 g/l.	2008	"	66,22	disp. limitata
SCHARZHOFBERGER BEERENAUSLESE 0,375l.		8%	165,5 g/l.	2005	"	110,50	disp. limitata
SCHARZHOFBERGER TROCKENBEERENAUSLESE 0,375l.		6%	279,5 g/l.	2006	"	152,66	—

cassetta legno da 6 bottiglie Reichsgraf von Kesselstatt

9,00



FÜRST LÖWENSTEIN

130

Kleinheubach (Franken - Rheingau / Germania)



La tenuta del Principe di Löwenstein è sinonimo di vini eccellenti della Franconia da generazioni. Le uve vengono prodotte nei migliori vigneti del basso fiume Meno. Sono questi i luoghi dove fu piantato nel medioevo il Cru Homburg "Kallmuth". I suoi muri a secco, alti da 2 a 5 metri caratterizzano l'atmosfera unica di questo vigneto terrazzato di 12 ettari, classificato monumento storico nel 1981. Grazie alle particolarità geologiche e climatiche, con terreno che cambia a seconda delle posizioni da calcareo a roccia arenaria, vengono prodotti vini di forte personalità e dal carattere unico.

La storia della famiglia risale all'anno 1000 ed ha vissuto nella regione della Franconia fin dal 1590. Nel 1597 furono acquistati i primi vigneti e si diede inizio al commercio del vino che quei tempi aveva un ruolo chiave nell'economia. Il casato dei Löwenstein era da tempo una famiglia aristocratica, proprietaria di terre lungo il fiume Meno e nell'Odenwald, in Boemia, in Lorena e nel Palatinato e in un'area che ai nostri giorni appartiene al Belgio. Durante l'Impero Tedesco i due vigneti eccezionali di Hallgarten nella Rheingau e il vigneto monastico di Kallmuth in Franconia entrarono a far parte dei possedimenti. Nel 2010 la cantina fu trasferita nello storico Palazzo Löwenstein a Kleinheubach.

Ai vigneti della Franconia si affiancano quelli di proprietà nella Rheingau, acquistati nel 1871 dalla bis-nonna dell'attuale Principe di Löwenstein. Nel comune di Hallgarten vengono coltivati alcuni tra i migliori vigneti della regione; Hallgarten Schönhell (il nome proviene dal tedesco antico e significa "meraviglioso finale") è situato su un terreno profondo, esposto a sud, con alto contenuto di argilla. Le vecchie vigne dalle radici profonde donano vini con un bouquet spiccatamente fruttato.

La filosofia produttiva è orientata alla naturalezza, al rispetto del territorio e alla sua conservazione, principi chiave sostenuti con convinzione da Stephanie, principessa di Löwenstein, che attualmente dirige le attività di famiglia.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI				
CF SILVANER Qualitätswein dry - Franken	2013/14	cart. x 6	9,20	tappo stelvin
HOMBURG SILVANER kabinett dry - Franken	2014	"	11,55	"
HOMBURG RIESLING kabinett dry - Franken	2014	"	11,55	"
KALLMUTH SILVANER "S" QbA dry - Franken	2014	"	15,25	"
KALLMUTH RIESLING "R" QbA dry - Franken	2012	"	16,80	"
	2013	"	15,25	"
SOPHIE LÖWENSTEIN Hallgarten Schönhell Riesling dry - Rheingau	2013	"	19,40	"
CORONILLA Homburg KALLMUTH Riesling GG dry - Franken	2013	"	26,40	"
ASPHODILL Homburg KALLMUTH Silvaner GG dry - Franken	2013	"	26,40	"



FÜRST LÖWENSTEIN

131

Kleinheubach (Franken - Rheingau / Germania)



CF Silvaner: ben bilanciato e dal carattere fresco, con leggeri aromi fruttati di pera e mela cotogna. Un vino secco, moderatamente alcolico, di semplice beva.

Homburg Silvaner: Il Silvaner kabinett di Löwenstein è il vino con più successo commerciale dell'azienda, famoso per gli aromi leggermente fruttati di pera e mela cotogna combinati alla struttura minerale ed a un gusto erbaceo. E' un vino secco ma di moderata acidità e perciò molto ben bilanciato. Si accompagna a piatti di pesce, stufati di carne e insalate.

Homburg Riesling: Il Riesling kabinett è tipico della regione del Franconia; secco, con note minerali e un'acidità spiccata, l'essenza del Riesling nella sua eleganza. Il partner ideale per frutti di mare, anatra e carne di vitello.

Sophie Löwenstein: Riesling dal corpo pieno prodotto con uve raccolte nel vigneto Hallgarten "Schönhell" nella Rheingau, vinificate nelle cantine di Kleinheubach. Gran varietà di aromi di pesca e mela matura, complesso e ben bilanciato, con una nota dolce accennata nel finale. Ideale per salmone, molluschi e formaggi erborinati.

Coronilla: Riesling GG (Großes Gewächs, corrispondente a "Grand Cru") mostra una grande complessità di aromi fruttati e una struttura dal corpo pieno. La pura eleganza del Riesling incontra la solida mineralità del vigneto Kallmuth. Si accompagna idealmente a ricette a base di anatra o carne di vitello.

Asphodill: Silvaner GG, famoso per i suoi aromi pieni di pera, mela cotogna e melone maturo, con acidità moderata. La struttura spiccatamente minerale proviene dal vigneto Kallmuth. Ideale per accompagnare cibi dai gusti speziati e i formaggi a pasta dura ma anche carni arrosto e stufati.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

VECCHIE ANNATE

VINI BIANCHI

CORONILLA Homburg Kallmuth Riesling GG dry - Franken	2009 2008 2007 2006	cart. x 6 " " "	33,00 35,00 37,00 39,00	— — — —
ASPHODILL Homburg Kallmuth Silvaner GG dry - Franken	2011 2009	" "	33,00 37,00	tappo stelvin —



SALOMON UNDHOF

132

Krems (Austria)



Geograficamente il Kremstal rappresenta un'area di circa 2.400 ettari, situati nella parte orientale dell'Austria. I 25 ettari di vigneti di Salomon-Undhof si trovano presso le antiche città di Stein e Krems, dove i Salomon producono vino fin dal 1792.

Il tipo di terreno che caratterizza principalmente questa zona è chiamato "Urgenstein"; il suolo dei vigneti si appoggia direttamente su rocce metamorfiche di gneiss e granito. In particolare, il Riesling viene prodotto su suoli di roccia primaria identici a quelli della regione di Wachau, che confina ad ovest con Stein.

La storia della tenuta Salomon Undhof è per molti versi interessante. Fritz Salomon (1905-1971) fu uno dei veri pionieri dei vini bianchi secchi in Austria; fu il primo ad utilizzare i vitigni di Pinot Bianco e anche il primo ad esportare negli Stati Uniti d'America, dove il nome Salomon gode tutt'oggi di grande considerazione.

Erich e Bertold Salomon hanno ravvivato le fortune aziendali, producendo buonissimi vini, tipici ed eleganti. I vini di Salomon non sono da annoverare tra quei vini austriaci di grande potenza alcolica; sono piuttosto vini classici e fruttati, che con questa filosofia di produzione qualitativa hanno trovato molti ammiratori.

Dato che vengono solitamente prodotti nella categoria "Auslese", si tratta spesso di vini con grande potenziale di invecchiamento. I Riesling si distinguono per finezza ed eleganza, ed hanno un'incredibile tenuta nel tempo, come hanno dimostrato in una recente degustazione, nella quale il Riesling Kögl 1932 ha stupito per la sua incredibile freschezza.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
GRÜNER VELTLINER Hochterrassen (tappo stelvin)	2015	cart.x 12	7,65	—
GRÜNER VELTLINER Messwein Franciscus (tappo stelvin)	2015	cart.x 6	8,84	—
GRÜNER VELTLINER Wieden & Berg (tappo stelvin)	2010	"	10,12	—
	2014	"	10,20	—
GRÜNER VELTLINER Wachtberg - Erste Lage (tappo stelvin)	2014	"	13,35	—
RIESLING Steinterrassen (tappo stelvin)	2014	"	10,20	—
RIESLING Undhof Kögl - Erste Lage (tappo stelvin)	2013	"	13,35	—
RIESLING Steiner Kögl Reserve - Erste Lage (tappo stelvin)	2011	"	24,65	—
	2013	"	22,10	—
RIESLING Pfaffenbergs Reserve - Erste Lage (tappo stelvin)	2013	"	22,10	—

VINI DOLCI

GELBER TRAMINER Noble Reserve (tappo stelvin) **0,375l.** 2011 cart.x 6 **11,39** —



SALOMON UNDHOF

133

Krems (Austria)



Il **Grüner Veltliner** viene prodotto in vigneti situati su colline dalle alte pendenze. E' un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, aromi di agrumi e erba fresca. Al palato ha sentori di pepe bianco con frutta gialla e arancia e un tocco di asparagi bianchi, spiccatamente minerale. Ottima persistenza con una notevole acidità, ben integrata.

I **Riesling** di Salomon Undhof provengono da vigneti coltivati su terreni di tipo predominante nella zona, composti da sassi disgregati dal tempo. Sono vini eleganti, di identità precisa. Di colore giallo verdolino brillante, con note delicate di pesche bianche e aromi floreali e dolci al naso. Al palato sono freschi e vivaci, con una buona struttura minerale.

I Riesling Steiner Kögl (terreno roccioso con alto contenuto di ardesia cristallizzata) e Pfaffenberg (terreno roccioso, granito e gneiss su terrazze nei pressi del fiume Danubio) vengono prodotti in vigneti di oltre 50 anni di età.

Il Riesling **Auslese** vino è prodotto da una selezione di uve botritizzate provenienti dalle vigne di Kogl e Pfaffenberg. Colore giallo con riflessi verdolini. Al naso sentori di Botrytis (muffa nobile), marmellata di albicocca e note di marzapane. Intenso e complesso al palato, con zuccheri ben integrati, vino di grande struttura e ricco di mineralità, dal finale molto persistente.

La vecchia vigna di **Traminer** è situata sul "Wachtberg", terrazza esposta verso sud-est. Un bouquet di frutta gialla e petali di rose, molto denso e compatto al palato, con note eleganti di albicocche e ibisco e un'acidità delicatamente

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

VECCHIE ANNATE

VINI BIANCHI

RIESLING Pfaffenberg Reserve - Metternich&Salomon (tappo vetro) 2008 cart.x 6 **21,50** disp. limitata

VINI DOLCI

RIESLING UNDHOF AUSLESE (tappo vetro) 2006 cart.x 6 **20,85** —



Viñedos IBERIAN

134

Càdiz (Spagna)



La famiglia Osborne - Osborne è attiva nel mondo del vino fin dal XVIII secolo. Negli ultimi 15 anni ha sviluppato un progetto per riunire sotto il marchio "Viñedos Iberian" un gruppo di piccole aziende, rappresentative delle migliori zone vinicole del panorama spagnolo. Viñedos Iberian è presente con le sue cantine in tutte le d.o. (denominacion de origen) più rinomate, come Ribera del Duero, Rueda, Toro, Priorat, Cava-Penedés e Rioja.

La filosofia produttiva è intesa a trasmettere con ogni vino prodotto sensazioni uniche, che riflettano accuratamente il proprio territorio di origine. Un compito non facile, per il quale sono necessari anni di esperienza per trovare i parametri che possano identificare un "terroir". La parte di lavoro più importante viene svolta in questo senso nei vigneti, dove ogni vite viene studiata singolarmente, e settori di una stessa vigna vengono curati in modo diverso a seconda delle particolarità del terreno e del micro-ambiente. Queste naturali differenze guidano di conseguenza i processi di vinificazione e di affinamento, al fine di preservare le caratteristiche sensoriali ideali.

I vini della Ribera del Duero selezionati da Pellegrini spa vengono prodotti nella Finca El Quiñón, nel comune di Pesquera del Duero, circondata dai vigneti di Hacienda Monasterio, Dehesa de los Canónigos, Tinto Pesquera e distante meno di un Km. da Vega-Sicilia.

Il vitigno principe è il Tempranillo (Tinto Fino in lingua locale). I vigneti si trovano su terreni collinari, con diverse esposizioni e ad un'altitudine compresa tra 745 e 800 metri s.l.m., le cui pendenze rendono difficile il lavoro ma sono perfette per creare vini di grande personalità.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI SPUMANTI</u>				
Missale - Cava d.o. Brut	2013	cart. x 6	8,93	—
<u>VINI BIANCHI</u>				
Viña Oropéndola - Rueda d.o. (Verdejo)	2013	cart. x 6	6,66	—
<u>VINI ROSSI</u>				
Yaso - Toro d.o. (Tinta de Toro)	2013	cart. x 6	5,56	—
La Pinaleta - Rioja d.o.	2012	"	8,21	—
La Petite Agnès - Priorat d.o.	2014	"	10,10	—
Badaceli - Priorat d.o.	2012	"	16,10	—
Sembro Tinto - Ribera del Duero d.o. (Tempranillo)	2014	"	5,56	—
Jaros - Ribera del Duero d.o. (Tempranillo - Merlot - Cabernet)	2013	"	12,90	—
Chafandin - Ribera del Duero d.o. (Tempranillo)	2009	"	22,59	—
Sed de Canà - Ribera del Duero d.o. (Tempranillo)	2009	c/legno x 1	77,35	—



Viñedos IBERIAN

135

Càdiz (Spagna)



Missale - Cava d.o. brut di produzione limitata, elaborato da Ramón Canals in un'azienda con più di 100 anni di esperienza nella produzione dei Cava artigianali, situata nel Penedès Superior. Uve Xarel·lo, Macabeo e Parellada vinificate separatamente, con affinamento sui lieviti per 12 mesi.

Viña Oropendola - bianco d.o. Rueda da uve Verdejo 100% coltivate in vigne terrazzate di età dai 40 ai 120 anni situate nei pressi del fiume Duero. Raccolta manuale, macerazione a freddo sulle bucce, fermentazione in acciaio. Un vino intenso, con aromi di frutti tropicali, di buona struttura, persistente e con un finale leggermente erbaceo e fruttato.

Yaso - varietà 100% Tinta de Toro. Toro è una zona vinicola con tradizione antichissima, precedente all'epoca della dominazione romana. Vino affinato in botte per 6 mesi, ha aromi fruttati, sentori balsamici di spezie, caffè e liquirizia.

La Piñuela - prodotto a Fuenmayor, nel cuore della rinomata regione "La Rioja", con uve Tempranillo ed una piccola aggiunta di uve Mazuelo e Garnacha. Le vigne producono in media 1 kg. di uva per ceppo. Aromi di frutti di bosco, cacao, toffee e note speziate ammorbidite dall'affinamento in legno. Vino ampio ed equilibrato, con note di frutta matura che nel finale ricordano il liquore di ciliegia.

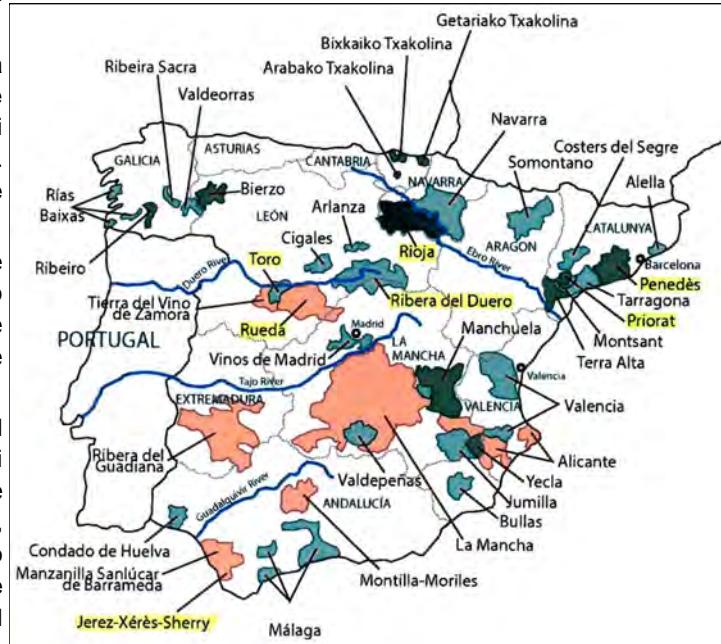
La Petite Agnès e Badaceli sono prodotti nella "Viñedos de Cal Grau" a Finca La Solana. Il primo è uvaggio 50/50 di Garnacha e Cariñena, Badaceli è 60% Garnacha e 40% Samsò. Entrambi un bell'esempio della mineralità e del frutto così tipici dei vini del Priorat.

Sembro è un vino fruttato che esprime in maniera semplice le caratteristiche più immediate del Tempranillo. La breve permanenza in botte arrotonda questo vino succoso, fresco e con tannini dolci, molto piacevole.

Jaros è prodotto con uve Tempranillo (90%) con una piccolo aggiunta di Merlot e Cabernet Sauvignon. Le uve provengono da vari vigneti della Finca El Quiñón; i vini vengono assemblati per un affinamento di 15 mesi in botti. Ha aromi di frutti di bosco con note balsamiche e mentolate, gusto ampio e carattere minerale.

Chafandín - le uve Tempranillo provenienti dal "Pago de Chafandín" sono straordinarie, con acini dal diametro ridotto e buccia più spessa. Grazie alla maggiore estrazione ne risulta un vino più intenso, che offre sensazioni fruttate, ampie e con note minerali.

Se de Canà - alcuni settori dei vigneti più vecchi situati sul "Pago de Chafandín" producono, in particolari annate, vini di grande personalità ed eleganza che in rari casi, durante gli assaggi effettuati nei primi mesi dell'affinamento in botte, danno una vera emozione. Solo se il vino viene reputato eccezionale, le barrique vengono seguite separatamente e il vino viene affinato più a lungo (21 mesi) per produrre Sed de Canà, il vino aziendale più emblematico.



XIMÉNEZ-SPÍNOLA

136

Jerez de la Frontera - Cádiz (Spagna)



Ximénez-Spinola è un'azienda a conduzione familiare con l'ambizione di crescere in termini di qualità e prestigio piuttosto che in volumi di produzione. Per questo, per poter garantire la qualità e la stagionatura dei prodotti, tutta la produzione è limitata e numerata e ogni bottiglia è un "pezzo unico".

La storia: Durante il regno di Carlo I di Spagna e V di Germania, alcuni contadini provenienti dalle rive del Reno furono reclutati per accompagnare l'imperatore nel suo viaggio di ritorno in Spagna, dopo la sua proclamazione del 1519. Sembra che tra questi soldati di ventura si trovasse il viticoltore Peter Siemens, che trasportò dei semi di un'uva fino a quel momento sconosciuta nella Penisola Iberica simile alle varietà "Riesling". Nel corso degli anni, furono i viticoltori delle zone di Jerez e Montilla, istruiti nella coltivazione di questa nuova uva dagli importatori originari, ad assumere maggior protagonismo. La qualità dei vini che si ricavavano da queste vigne crebbe parallelamente alla fama del suo precursore, tanto che quando il loro nome si fece popolare si deformò foneticamente: "Peter" divenne "Pedro" e "Siemens" si trasformò in "Ximénez". Nella vigna e nella cantina di Phelipe Antonio Zarzana Spínola, predecessore dell'azienda che nel 1729 aveva iniziato l'attività di esportatore, le prime testimonianze scritte sulla coltivazione ed elaborazione di questa varietà di uva risalgono al 1752. Con il passare degli anni, "Ximénez-Spinola" ha rinunciato a commercializzare i vini ricavati da altre tipologie di uva per specializzarsi nella vendita in edizioni limitate della varietà Pedro Ximénez, invecchiato seguendo processi di selezione naturale.

Il Pedro Ximénez deve essere servito ad una temperatura di circa 14°. Una volta versato è opportuno aerare il bicchiere per poter apprezzare appieno la complessità aromatica e la pienezza organolettica dei profumi. Si osserverà come gli aromi torrefatti si integrano pienamente con il ricordo delle uve passite. In bocca si mostrerà intensamente dolce e vellutato, con una sottile nota amara propria degli anni trascorsi a contatto con il legno. Anche se è comune l'abbinamento come vino da dolce, con i primi sorsi andrebbe degustato da solo per poterne apprezzare la pienezza senza alterare il bouquet. L'esperienza sarà gradita, persistente e difficile da dimenticare. Se conservato adeguatamente, questo vino può mantenere intatte le sue caratteristiche per decenni.

Prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI				
PEDRO XIMÉNEZ EXCEPTIONAL HARVEST - Dry	2013	c/legno x 6	15,10	—
Sherry OLD HARVEST - Medium Dry 0,50 l.	s.a.	c/legno x 5	(19,35)	ESAURITO
VINI DOLCI				
PEDRO XIMÉNEZ VINTAGE 0,375 l.	2013	c/legno x 6	16,90	—
Sherry PEDRO XIMÉNEZ SOLERA - in astuccio	s.a.	c/legno x 3	44,00	—
ANTOLOGIA DEL P.X. (1 Exceptional Harvest + 1 Old Harvest + 1 P.X. Solera)	--	conf. regalo	90,30	disp. limitata
ACETO				
VINAGRE DE JEREZ 0,375 l. (aceto di Sherry Pedro Ximénez invecchiato almeno 15 anni)	s.a.	c/legno x 6	9,70	—



BURMESTER

137

Vila Nova de Gaia (Porto / Portogallo)



Fondata nel 1730, la BURMESTER si specializzò nella produzione ed esportazione di Vino di Porto a partire dal 1750. I vini vengono oggi prodotti nella proprietà (QUINTA) situata nel comune di Numão, tra S. João da Pesqueira e V.N. Fozcôa, denominata Quinta do Arnozelo, tra le più belle e storiche dell'Alto DOURO, che si estende su di una superficie di circa 100 ettari, con terreni scistosi ad una altitudine massima di 450 metri. Su queste terrazze si coltivano le migliori qualità di uva per la produzione di PORTO: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão e Tinta Amarela. Dopo la vinificazione e passato il freddo dell'inverno, i vini vengono trasportati nelle vaste cantine di Vila Nova de Gaia per affinarsi in botti di rovere.

	prodotto	imballo	prezzo	note
<u>PORTO WHITE</u>				
Porto WHITE		cartone x 6	8,35	—
Porto EXTRA DRY WHITE		"	9,45	—
<u>PORTO</u>				
Porto RUBY		cartone x 6	8,35	—
Porto TAWNY		"	8,35	—
Porto RESERVE "SOTTO VOCE" (Ruby Riserva)		"	10,15	—
Porto L.B.V. 2011		astuccio - in cart. x 6	16,70	—
Porto 10 YEARS OLD TAWNY		tubo - in cart. x 6	21,00	—
Porto 20 YEARS OLD TAWNY		tubo - in cart. x 6	42,50	—
Porto 40 YEARS OLD TAWNY		cofanetto legno	165,60	—
Porto COLHEITA 2000		cartone x 6	17,40	—
Porto VINTAGE 2005		cassa legno x 6	42,60	—
Porto VINTAGE 2003		cassa legno x 6	45,30	—
Porto VINTAGE 2000		cassetta legno x 3	47,30	disp. limitata
cassetta legno (per n. 1 bottiglia)		—	3,13	—
<u>VINI BIANCHI</u>				
BURMESTER BRANCO d.o.c. DOURO 2012 (Malvasia Fina - Gouveio - Rabigato)		cartone x 6	6,29	—



Domaine BOUSQUET

138

Tupungato - Mendoza (Argentina)



L'impegno dell'azienda Jean Bousquet è teso a produrre vini di livello mondiale, applicando know-how francese e argentino nei processi produttivi. Per raggiungere questo obiettivo è stato scelto il territorio eccezionale della Valle di Uco, Tupungato, situato nell'area vitivinicola di Mendoza, che offre le condizioni ideali per produrre vini di alta qualità, prodotti con metodi biologici.

Nel 1990 Jean Bousquet, della terza generazione di produttori di vini francesi originari di Carcassonne, iniziò una lunga ricerca per identificare un luogo ideale per realizzare il suo desiderio di produrre vini di qualità superiore. Durante uno dei suoi viaggi scoprì le caratteristiche uniche del territorio di Mendoza e si convinse ad acquistare della terra e a trasferirsi definitivamente ai piedi delle Ande nell'area di Tupungato, nella regione di Mendoza.

La cantina e i vigneti del Domaine Jean Bousquet si trovano in una zona dalle condizioni ideali per la produzione di vini di qualità, prodotti naturalmente con metodi interamente biologici. L'altitudine di 1200 metri s.l.m., tra le più elevate al mondo per produrre vino, con clima fresco, arieggiato e con forti escursioni termiche tra giorno e notte, insieme alla naturale scarsità di piogge e alla particolare vocazione dei terreni, portano alla maturazione sana e ottimale delle uve, senza alcun utilizzo di pesticidi o altri prodotti chimici.

Il Malbec è il vitigno più rappresentativo, originario della Francia (coltivato in prevalenza nella zona di Cahors) ma che solo in Argentina ha trovato la sua dimensione e il prestigio che merita. E' un vino denso e concentrato, con tonalità blu e viola scuro, con tannini soffici e vellutati, sapore di prugna matura e marmellata di more e amarene, e con note di cioccolato nelle versioni Reserva e Grande Reserve.

I vini del Domaine Jean Bousquet hanno già ricevuto numerosi riconoscimenti internazionali, tra cui "Argentina best buy" di "Wine Enthusiast", di "Decanter" e di "Wine Advocate".

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
CHARDONNAY (tappo stelvin)	2015	cart. x 12	6,30	—
<u>VINI ROSSI</u>				
MERLOT (tappo stelvin)	2014	cart. x 6	6,30	—
MALBEC (tappo stelvin)	2014	"	6,30	—
MALBEC RESERVA	2013	"	8,65	—
MALBEC GRANDE RESERVE	2012	"	12,30	—
GAIA red blend (50% Malbec - 45% Syrah - 5% Cabernet S.)	2013	"	10,00	—



LAROCHE CHILE

139

Casablanca Valley / Maipo Valley (Cile)



L'azienda cilena fondata da Laroche (famoso e rinomato produttore francese in Chablis) è situata tra la Casablanca Valley e la Maipo Valley, ai piedi della montagna El Mahuco (1483 m) che divide le due vallate. L'azienda possiede vigneti che circondano entrambi i versanti della montagna.

L'avventura di portare l'esperienza francese di Laroche nel Nuovo Mondo è iniziata nel 2001. Il potenziale enorme di questa area è dovuto in particolare alle condizioni climatiche uniche. I vigneti di Casablanca sono situati a 30 km dall'oceano e si trovano in un luogo perfetto per la crescita delle varietà Chardonnay e Pinot Noir, originarie della Borgogna. In estate la temperatura di rado sale sopra i 30 °C e spesso è sotto i 10 °C di mattina. Uno sbalzo termico così significativo tra giorno e notte favorisce un incredibile sviluppo degli aromi e favorisce l'equilibrio finale dei vini.

Il logo, dal disegno tipicamente sudamericano, è chiamato "Mapuche" e significa "popolo della terra", ed è un nome dato agli indiani del sud America che abitano la parte centrale a sud del Cile e dell'Argentina. I Mapuche, che rappresentano il 10% della popolazione attuale del Cile, furono l'unico popolo indigeno a non venir sconfitto durante la colonizzazione spagnola.

L'enologo Julian Grubb condivide appieno la filosofia produttiva di Laroche: vini al **top della qualità** ad ogni livello con prezzi corretti e senza compromessi.

Vini che sono un riflesso del nostro tempo: creativi, innovativi e di facile comprensione.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>					
Sauvignon Blanc Viña Laroche (tappo stelvin)	2015	cart. x 6		6,40	—
Chardonnay Viña Laroche (tappo stelvin)	2013	"		6,40	—
<u>VINI ROSSI</u>					
Carmenère Viña Laroche (tappo stelvin)	2013	cart. x 6		6,40	—
Cabernet Sauvignon Viña Laroche (tappo stelvin)	2013	"		6,40	—



LAROCHE L'AVENIR

140

Stellenbosch (Sudafrica)



Stellenbosch è la regione vinicola più rinomata del Sudafrica. Si trova nelle vicinanze di Città del Capo, all'estremo sud del continente africano. Qui il clima è temperato, con estati calde e inverni miti, e le brezze provenienti dall'oceano influenzano positivamente la coltura della vite. In Sudafrica il sole abbonda ma in questa zona non ci sono eccessi di caldo; le temperature estive si aggirano in media tra i 16 °C di mattina e i 32 °C durante la giornata.

L'Avenir è un'azienda rilevata nel 2004 dal prestigioso produttore francese Laroche, ed è situata nella vallata di Stellenbosch. I suoi 70 ettari, di cui 40 vitati, sono divisi equamente tra viti ad uva bianca e rossa: Sauvignon, Chardonnay e Chenin Blanc - Pinotage, Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc.

Nel XVII secolo una foresta di pini e di querce si estendeva all'orizzonte della vallata di Stellenbosch. 300 anni dopo, il pino visibile sull'etichetta "L'Horizon" è l'ultimo albero vivente situato su quell'orizzonte ed è divenuto il simbolo delle radici storiche per gli abitanti della zona. Tra i ricordi tramandati che riguardano questo orizzonte unico, la più ricorrente è quella che racconta di un leopardo maschio che aveva l'abitudine di scendere dal monte Simonsberg, che si affaccia sulla vallata di Stellenbosch, per fermarsi per ore in attesa sotto quest'albero... Ai nostri giorni i leopardi vivono ancora nell'immenso Simonsberg ma non si avventurano più nella valle.

"L'Ami Simon" fa riferimento a Simon van der Stel, pioniere e governatore che diede origine al nome Stellenbosch (che letteralmente significa "la foresta di Stel"). Partecipò attivamente all'introduzione e allo sviluppo della viticoltura nella regione, divenuta col tempo la più antica e reputata in Africa del sud, reclutando intorno al 1690 viticoltori di esperienza, principalmente ugonotti provenienti dalla Francia (da qui le navi a vela disegnate sulle etichette). Anche la montagna "Simonsberg", presso Stellenbosch deve il proprio nome a Simon van der Stel.

Lo **Chenin blanc** è un vino con aromi netti e intensi con note di ananas maturo. In bocca è ampio e ricco, sostenuto da una bella freschezza, ha un finale persistente con aromi di frutti tropicali.

Il **Pinotage** è un vitigno caratteristico del Sudafrica, ottenuto nel 1925 da un incrocio tra Pinot Noir e Cinsault. Il nome Pinotage è la contrazione di Pinot e Hermitage (nome con il quale il Cinsault era conosciuto in Sudafrica). Ha aromi spiccati di mora e piccoli frutti rossi, in bocca è ampio e fruttato, con tannini vellutati.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI					
L'Horizon CHENIN BLANC (tappo stelvin)		2014	cart. x 6	6,10	—
L'Ami Simon CHENIN BLANC (tappo stelvin)		2014	"	10,85	—
VINI ROSSI					
By l'Avenir PINOTAGE (tappo stelvin)		2013	cart. x 6	5,95	—
L'Ami Simon PINOTAGE		2013	"	14,60	—
PINOTAGE GRAND VIN		2012	"	24,80	—
		2009	"	25,60	disp. limitata



SALOMON ESTATE

141

Finniss River (Australia)



L'area viticola Finniss River è situata in South Australia, a 45 km. a sud della capitale Adelaide, nella "Fleurieu Peninsula", a sud della "McLaren Valley". Qui i vigneti si alternano a oliveti e ad alberi di eucalipto su dolci colline a un'altitudine di circa 100 metri s.l.m. Finniss River ha un proprio particolare microclima: le alte temperature dei pomeriggi sono mitigate dalle brezze che provengono dalla costa a sud, che provocano notti piuttosto fresche e sbalzi climatici che aiutano lo sviluppo qualitativo delle uve. Il maggiore vantaggio climatico è dato comunque dalla forte influenza del mare, che apporta umidità e temperature più miti rispetto a quelle più alte delle zone interne.

Nel 1866 John Hinteroecker, un antenato della famiglia Salomon, emigrò da Wachau (Austria) in Australia. Dopo 4 anni, nella "Clare Valley", fondò il collegio di "Ignatius" nel borgo di Adelaide in Norwood. Con una storia da viticoltori in Krems/Wachau dal 1792, la famiglia Salomon ha seguito le sue tracce cent'anni dopo.

Il proprietario attuale, Bertold Salomon, divide la propria attività tra la produzione dei famosi vini bianchi Austriaci di Salomon Undhof e i rossi Australiani di Salomon Estate. I risultati e il riscontro della critica, con punteggi molto spesso oltre la soglia dei 90/100, pongono i rossi di Salomon Estate tra i più reputati di questa regione.

I vini sono prodotti con uve provenienti esclusivamente dai vigneti di proprietà in Finiss River. I suoli sono composti da ghiaia e sabbia, tipici della zona, sopra strati di arenaria di color rosso e arancione. La vigna ha una delicata pendenza in direzione nord-ovest, dando così un'esposizione ideale. Riassumendo, Finiss River è un micro-clima unico nel sud dell'Australia.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI ROSSI					
BAAN "Shiraz & Co." (tappo stelvin)		2012	cart. x 12	10,20	—
NORWOOD (Shiraz - Cabernet) (tappo stelvin)		2012	"	11,80	—
FINNISS RIVER (Cabernet - Merlot)		2002 2001	cart. x 6 "	18,70 19,50	disp. limitata —
FINNISS RIVER (Shiraz)		2012	"	24,65	—



CLOS HENRI

142

Marlborough (Nuova Zelanda)



Clos Henri rappresenta lo sviluppo nella regione vinicola di Marlborough, Nuova Zelanda, dell'attività produttiva dell'azienda francese **Henri Bourgeois**.

La proprietà, dell'estensione di 90 ettari nella famosa Wairau Valley, fu acquistata nel 2001, con lo scopo di creare in queste terre vini di qualità unica, portando la tradizione, l'esperienza e la rinnovata passione per il vino della famiglia Bourgeois.

Fin dall'inizio degli anni '90 fu intrapresa una ricerca nelle migliori regioni vinicole mondiali con lo scopo di trovare aree capaci di produrre vini di qualità similare ai grandi Sancerre e Pouilly Fumé. Solo dopo visite in Sud Africa, Cile, Australia, California, Oregon e varie aree europee, la scelta ricadde sulla Nuova Zelanda.

L'aspetto incontaminato della natura fu uno dei principali criteri di scelta. Le vallate e le colline sulle quali si stanno sviluppando i vigneti di Clos Henri furono utilizzate negli ultimi 250 anni unicamente come pascolo, rendendo così queste zone completamente estranee all'uso di pesticidi e diserbanti.

A Clos Henri è mantenuto, come in Francia, un atteggiamento "bio-friendly", con la convinzione che la cura e il rispetto della terra si riflette sul vino prodotto, che può così esprimere al meglio la complessità e la peculiarità delle sue origini.

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>					
PETIT CLOS SAUVIGNON BLANC	Marlborough (tappo stelvin)	2014	cart. x 6	10,30	—
BEL ECHO SAUVIGNON BLANC	Marlborough (tappo stelvin)	2014	"	14,30	—
CLOS HENRI SAUVIGNON BLANC	Marlborough (tappo stelvin)	2013	"	18,90	—
<u>VINI ROSSI</u>					
PETIT CLOS PINOT NOIR	Marlborough (tappo stelvin)	2014	cart. x 6	10,90	—
BEL ECHO PINOT NOIR	Marlborough (tappo stelvin)	2013	"	16,15	—
CLOS HENRI PINOT NOIR	Marlborough	2012	"	23,55	—



COGNAC DROUET & FILS

143

Salles d'Angles (Cognac / Francia)



L'11 settembre 1897 un progenitore dell'attuale proprietario Patrick Drouet, meritò un diploma al "Grand Prix d'Eau de Vie" all'Esposizione Internazionale di Bruxelles. Da allora quattro generazioni si sono succedute, e l'azienda Drouet si è espansa fino a raggiungere la dimensione di 39 ettari di vigneto, con propria distilleria e cantina di invecchiamento.

I vigneti della famiglia Drouet sono situati nelle vicinanze di Cognac, nella zona **Grande Champagne 1er Cru**.

Il suolo e il sottosuolo calcareo fanno di questo terroir una zona privilegiata per la coltura delle uve Colombard e Ugni Blanc, grazie alle quali si ottengono mosti e acquaviti eccezionali, di lunga persistenza al gusto.

Qualità rigorosa è la linea di condotta che viene seguita, partendo dalla vigna, nella quale i trattamenti sono effettuati senza abuso di fitofarmaci, e con la tecnica della lotta ragionata (guidata cioè dall'analisi del clima e della presenza effettiva dei parassiti).

Dopo la vendemmia, le uve vengono subito pressate e fatte fermentare, senza aggiunta di anidride solforosa. La distillazione avviene presto, solitamente tra novembre e dicembre, prevenendo così i processi ossidativi del vino.

Si utilizza il metodo della "double chauffe" Charentaise. Al primo passaggio viene distillato il vino non filtrato, ancora sui lieviti, ottenendo il "brouillis", un distillato di circa 30% vol., ridotto ad un terzo del proprio volume. Segue la seconda distillazione del "brouillis", la cosiddetta "bonne chauffe", della quale viene tenuto solo il "cuore", la parte migliore del distillato, a circa 70% vol. Il distillato viene immesso in botti nuove di Limousin o Tronçais. Dopo un anno di permanenza in botti nuove, necessario per ricavare il più possibile tannini, note speziate e vanigliate, il distillato viene travasato in botti più stagionate, nelle quali acquisirà l'appellativo di Cognac e svilupperà il colore ambrato (a seconda dell'invecchiamento, che può durare anche 50 anni) e tutti i suoi aromi caratteristici.

	prodotto	grado	bottiglia	prezzo	note
COGNAC V.S.					
âge 3 ÷ 5 ans	Grande Champagne 1er Cru	40% vol.	0,70l. - in astuccio	24,25	—
COGNAC V.S.O.P.					
âge 5 ÷ 12 ans	- Grande Champagne 1er Cru	"	0,70l. - in astuccio	29,50	—
COGNAC RÉSERVE DE JEAN Napoléon					
âge 12 ÷ 18 ans	- Grande Champagne 1er Cru	"	0,70l. - in astuccio	36,15	—
COGNAC X.O. ULYSSE					
âge 18 ÷ 25 ans	- Grande Champagne 1er Cru	"	0,70l. - in astuccio	60,60	caraffa
COGNAC PARADIS DE FAMILLE HORS D'ÂGE					
âge 25 ÷ 41 ans	- Grande Champagne 1er Cru		0,70l. - in astuccio	96,50	caraffa
COGNAC X.O. CIGAR					
âge 18 ÷ 25 ans	- Grande Champagne 1er Cru	"	0,50l. - in astuccio	67,15	tubo in legno d'acacia
<hr/>					
VINO DOLCE LIQUOROSO					
PINEAU DES CHARENTES Blanc		18% vol.	cart. x 6 - 0,75l.	11,70	—



ARMAGNAC VEUVE GOUDOULIN

144

Courrensan en Bas-Armagnac (Armagnac / Francia)



L'Armagnac è la più antica acquavite di Francia, conosciuta fin dal Medio Evo per le sue "virtù terapeutiche". Situata a Courrensan in BAS ARMAGNAC, la Maison Veuve Goudoulin e' stata fondata nel 1935 da Jeanne Goudoulin, la quale già allora possedeva uno stock consistente di armagnac accumulati da lei stessa e dalle generazioni precedenti. Dal 1964 la Maison e' stata diretta dal nipote Christian Faure, fino al 2009, anno in cui è stata acquisita da Michel Midlo, che con la sua equipe ha rinnovato la volontà di preservare l'autenticità e la qualità riconosciuta dei prodotti Goudoulin. Il Bas-Armagnac Goudoulin viene ottenuto con metodi artigianali e tradizionali dalla distillazione dei migliori vini bianchi della regione grazie all'utilizzo dell'alambicco "armagnacais", che ha la particolarità di funzionare in continuo, producendo distillati molto fini e pieni di aromi.

I distillati vengono subito destinati a invecchiamenti più o meno lunghi, che avvengono in botti di rovere locale. Il riposo prolungato nel legno dona a questi armagnac il loro bel colore aranciato/ambrato, insieme al particolare gusto di "antico", caratteristico dei buoni Armagnac. Veuve Goudoulin ha oggi la possibilità di offrire millesimati molto prestigiosi, che corrispondono esclusivamente all'annata riportata sull'etichetta.

prodotto	grado	imballo	prezzo	note
BAS-ARMAGNAC	40% vol.	ast. - bott. 0,70l.	20,60	—
BAS-ARMAGNAC RÉSERVE	"	"	26,20	—
BAS-ARMAGNAC RÉSERVE Magnum 1,5l.	"	astuccio	55,60	—
BAS-ARMAGNAC RÉSERVE Pôt 2,5l.	"	"	93,00	—
BAS-ARMAGNAC NAPOLÉON	"	ast. - bott. 0,70l.	28,25	—
BAS-ARMAGNAC V.S.O.P.	"	"	29,30	—
BAS-ARMAGNAC HORS D'ÂGE	"	"	37,95	—
BAS-ARMAGNAC 8 ANS D'ÂGE	"	"	31,75	—
BAS-ARMAGNAC 15 ANS D'ÂGE	"	"	37,95	—
BAS-ARMAGNAC 20 ANS D'ÂGE	"	"	43,50	—
BAS-ARMAGNAC 30 ANS D'ÂGE	"	"	55,90	—
BAS-ARMAGNAC 40 ANS D'ÂGE	"	"	82,70	—
BAS-ARMAGNAC 50 ANS D'ÂGE	"	"	182,40	—
BAS-ARMAGNAC 60 ANS D'ÂGE	"	"	406,75	—
BAS-ARMAGNAC 70 ANS D'ÂGE	"	"	456,30	—
ARMAGNAC ORUM assemblaggio di vecchissimi Armagnac e Bas-Armagnac (40 anni - 75 anni)	"	"	234,45	astuccio lusso
cassetta legno Veuve Goudoulin			7,00	



ARMAGNAC VEUVE GOUDOULIN

145

Courrensan en Bas-Armagnac (Armagnac / Francia)

BAS-ARMAGNAC 2002	36,65	BAS-ARMAGNAC 1965	119,20
BAS-ARMAGNAC 2001	37,45	BAS-ARMAGNAC 1964	119,20
BAS-ARMAGNAC 2000	39,00	BAS-ARMAGNAC 1963	127,90
BAS-ARMAGNAC 1999	39,20	BAS-ARMAGNAC 1962	127,90
BAS-ARMAGNAC 1998	39,80	BAS-ARMAGNAC 1961	173,15
BAS-ARMAGNAC 1997	40,45	ARMAGNAC 1960	188,10
BAS-ARMAGNAC 1996	41,35	BAS-ARMAGNAC 1959	316,25
BAS-ARMAGNAC 1995	41,75	BAS-ARMAGNAC 1958	395,05
BAS-ARMAGNAC 1994	42,05	BAS-ARMAGNAC 1956	408,20
BAS-ARMAGNAC 1993	42,60	BAS-ARMAGNAC 1954	422,95
BAS-ARMAGNAC 1992	43,00	BAS-ARMAGNAC 1952	352,05
BAS-ARMAGNAC 1991	44,80	ARMAGNAC 1951	514,95
BAS-ARMAGNAC 1990	44,80	ARMAGNAC 1950	516,60
BAS-ARMAGNAC 1989	47,15	ARMAGNAC 1949	566,70
BAS-ARMAGNAC 1988	48,60	ARMAGNAC 1948	537,75
BAS-ARMAGNAC 1987	48,60	BAS-ARMAGNAC 1946	612,80
BAS-ARMAGNAC 1986	49,00	BAS-ARMAGNAC 1942	469,95
BAS-ARMAGNAC 1985	49,00	BAS-ARMAGNAC 1941	511,40
BAS-ARMAGNAC 1984	51,70	BAS-ARMAGNAC 1939	527,45
BAS-ARMAGNAC 1983	51,70	BAS-ARMAGNAC 1938	808,15
BAS-ARMAGNAC 1982	52,75	BAS-ARMAGNAC 1937	705,10
BAS-ARMAGNAC 1981	52,75	BAS-ARMAGNAC 1936	626,25
BAS-ARMAGNAC 1980	57,50	ARMAGNAC 1934	520,10
BAS-ARMAGNAC 1979	58,05	BAS-ARMAGNAC 1933	823,00
BAS-ARMAGNAC 1978	60,20	BAS-ARMAGNAC 1932	766,10
BAS-ARMAGNAC 1977	61,70	BAS-ARMAGNAC 1931	862,60
BAS-ARMAGNAC 1976	62,95	BAS-ARMAGNAC 1930	928,60
BAS-ARMAGNAC 1975	68,30	BAS-ARMAGNAC 1929	960,00
BAS-ARMAGNAC 1974	72,80	BAS-ARMAGNAC 1928	979,50
BAS-ARMAGNAC 1973	74,35	BAS-ARMAGNAC 1927	934,60
BAS-ARMAGNAC 1972	81,20	BAS-ARMAGNAC 1923	1.101,80
BAS-ARMAGNAC 1971	84,50	BAS-ARMAGNAC 1921	1.115,00
BAS-ARMAGNAC 1970	87,00	BAS-ARMAGNAC 1918	1.438,00
BAS-ARMAGNAC 1969	94,35	BAS-ARMAGNAC 1914	1.187,00
BAS-ARMAGNAC 1968	96,30	BAS-ARMAGNAC 1908	1.795,00
BAS-ARMAGNAC 1967	106,00	BAS-ARMAGNAC 1900	2.345,00



Domaine DUPONT - CALVADOS

146

Victot-Pontfol (Pays d'Auge / Francia)

La zona di produzione del CALVADOS si estende dal "Contentin" al "Pays de Bray" scendendo fino alle colline del "Perche". Undici aree di produzione meritano la denominazione "CALVADOS", una di queste e cioè il "PAYS d'AUGE" gode di una denominazione privilegiata: "CALVADOS du PAYS d'AUGE A.O.C.".

La proprietà a conduzione familiare DUPONT si trova nel cuore del Pays d'Auge, in Normandia. Nel 1980 Etienne Dupont continua la tradizione di famiglia succedendo a suo padre Louis e al nonno Jules nella conduzione dell'azienda. Conserva l'antico frutteto ripiantandone dieci ettari in coltura specializzata. In totale la proprietà possiede ventisette ettari di varietà tipiche (circa seimila piante di meli). Etienne Dupont si reca a Cognac dove impara la tecnica della doppia distillazione, quindi aiutato da un enologo cura tutte le fasi del ciclo di produzione del suo Calvados, dalla raccolta delle mele all'invecchiamento, migliorandosi sempre di più. La sua motivazione è la ricerca della qualità a scapito della quantità per arricchire il carattere unico del Calvados del "Pays d'Auge".

Secondo la rivista Gault et Millau "... Etienne Dupont è il simbolo del futuro di questa denominazione. Rappresenta la nuova generazione e interpreta lo stesso ruolo che Alain Brumont ha interpretato per il Madiran ...".

CALVADOS DU PAYS D'AUGE	grado	imballo	prezzo	note
FINE (2 ans)	40%	astuccio	22,25	—
ORIGINAL Calvados blanc (2 ans)	40%	astuccio	22,90	—
RESERVE (3 ans)	42%	astuccio	27,40	—
RESERVE in caraffa	42%	astuccio	42,70	—
RESERVE Magnum 1,5 l.	42%	astuccio	76,10	—
VIEILLE RESERVE (4 ans)	42%	astuccio	34,50	—
HORS D'AGE (6 ans)	42%	astuccio	38,75	—
12 ANS	42%	astuccio	46,60	—
15 ANS	42%	astuccio	68,90	—
20 ANS	42%	astuccio	90,20	—
30 ANS	41%	ast. lusso	130,70	—
38 ANS "non réduit"	52%	ast. lusso	219,00	—
40 ANS	41%	ast. lusso	217,50	—
40 ANS "non réduit"	51%	ast. lusso	260,00	—
1989	42%	astuccio	82,95	—
1986	42%	ast. lusso	92,50	—
1980	42%	ast. lusso	133,20	—
1977 "haut degré" (non filtré à froid)	45%	astuccio	152,00	—
1969	41%	ast. lusso	256,45	—
POMMEAU de NORMANDIE (in astuccio)	17%	cartone x 6	15,70	—



Domaine DUPONT - SIDRO

147

Victot-Pontfol (Pays d'Auge / Francia)



La produzione del Sidro

Le mele che vengono usate per la produzione del sidro sono le stesse che si utilizzano per produrre il Calvados. Provengono da una piccola regione della Normandia, il "Pays d'Auge". I terreni di questa zona sono poveri, costituiti da argille e marnie; di conseguenza la crescita degli alberi è molto lenta.

Le mele vengono raccolte a mano e dopo una maturazione di 3/4 settimane in casse arieggiante, chiamate "Pallox", sono pronte per essere pressate. La polpa macera per un paio d'ore per sviluppare il colore e gli aromi, poi viene pressata lentamente e intensamente. La resa è di circa 600 litri di succo per una tonnellata di mele (60%). Il succo viene messo in contenitori di pre-fermentazione dove gli enzimi naturali iniziano la loro azione. Avviene una chiarificazione naturale che porta alla formazione del "brown hat" (cappello marrone). Il succo limpido viene estratto e travasato in contenitori per la fermentazione alcolica, dove rimane per alcune settimane. Al termine di questa lenta fermentazione lo zucchero residuo è di 30gr./litro. Il sidro viene imbottigliato per la presa di spuma e la fermentazione continuerà in bottiglia. Il gas carbonico rinchiuso dal tappo di sughero in modo naturale nella bottiglia porterà all'effervescoza naturale del sidro. Il lievito formerà un deposito che contribuirà allo sviluppo degli aromi.

La bottiglia di sidro, tenuta in posizione verticale a temperatura sotto i 15 C°, migliorerà nel tempo: la spuma diventerà più fine e il sidro più fresco.

Il sidro del Pays d'Auge del Domaine Dupont è potente e ben equilibrato. Il colore è intenso, arancio/giallo e ambra. La spuma è delicata, bianca e persistente. Al naso è intenso e complesso. A seconda dell'invecchiamento il sidro avrà aromi primari di frutta (mele e agrumi), aromi vegetali (sottobosco, pino, lime), aromi animali (burro e cuoio) e aromi forti (legno, fuoco e cacao). In bocca è rotondo e piacevole con un cenno di amaro. L'effervescoza è abbastanza intensa da provocare una fresca sensazione.

prodotto	imballo	prezzo	note
SIDRO			
CIDRE BOUCHÉ Etienne Dupont 5%	cartone x 6	5,90	—
CIDRE BIO Etienne Dupont 5%	"	7,40	—
CIDRE DUPONT RÉSERVE Passage en Fût 7,5%	"	10,60	—
CIDRE CUVÉE COLETTE 7% (fermentazione in bottiglia e dégorgement)	"	13,15	—
GIVRE (tipologia Ice Wine) 1/2 bottiglia 7%	"	16,80	—
DREAM CREAM - Calvados Cream 15%	astuccio in ct. x 6	16,70	—
tazza in terracotta bianca per sidro (bolée à cidre)	cartone x 6	4,65	—



JOS NUSBAUMER

148

Steige (Alsazia / Francia)



Il nome Nusbaumer è associato da molte generazioni alla distillazione di eaux-de-vie e liqueurs di qualità in Alsazia. La tradizione ed esperienza secolare della famiglia Nusbaumer portò nel 1947 alla creazione della distilleria artigianale per la vendita commerciale dei prodotti a livello nazionale e poi internazionale.

La distilleria è situata nel cuore della Val de Villé. Grazie al particolare clima continentale con estati calde e poco piovose e inverni rigidi, nella Val de Villé vengono raccolti frutti di qualità molto idonea per la produzione delle eaux-de-vie.

La distilleria Nusbaumer è conosciuta anche per il suo museo e per il caveau-dégustation ed è ritenuta la più tipica del "Pays du Kirsch".

	prodotto	grado	imballo (bt. 0,70l.)	prezzo	note
VIEUX KIRSCH		45%	astuccio	29,50	—
MIRABELLE		45%	"	26,65	—
FRAMBOISE SAUVAGE		45%	"	31,60	—
POIRE WILLIAMS		43%	"	27,10	—
MARC D'ALSACE GEWURZTRAMINER		45%	"	24,95	—
MARC DE MUSCAT		42%	"	28,40	—
SUPRÈME DE CASSIS		20%	"	16,50	—



PFAU Brand

149

Klagenfurt am Wörtersee (Austria)



Nel 1984 Valentin Latschen ha rilevato l'impresa di famiglia, la "Pfau", localizzata nella Carinzia meridionale, ed è così divenuto gestore di un'attività di ristorazione e di un'azienda frutticola. L'amicizia con alcuni dei migliori viticoltori d'Austria lo hanno avvicinato alla filosofia della viticoltura di qualità che ha imparato a conoscere e a stimare. Spronato da questo ideale di qualità e in forza della sua qualifica di mastro viticoltore e cantiniere, nel 1987 ha avviato la produzione di distillati finissimi di frutta. Nel 2000 ha trasferito la sua distilleria a Klagenfurt, nei locali della fabbrica di birra Schleppe.

La sua produzione abbraccia esclusivamente distillati puri al 100%. Ciò significa che il profumo e il sapore sono assolutamente naturali. Il suo motto è: "la qualità cresce in giardino". Niente zucchero aggiunto, né al fermentato, né al distillato. Anche i procedimenti seguono metodi tradizionali con l'ausilio di distillatori di rame e della doppia distillazione. Le acquaviti non vengono addizionate di alcool, aromi o altre sostanze e recano tutte una denominazione d'annata. In qualità di distillatore è, inoltre, membro del gruppo "Quinta Essentia".

Frutta a semi: mela, mela affinata in botte, obstler (mela/pera), pera Williams. Frutta con nocciolo: prugna, pesca, albicocca, amarena, susina selvatica. Bacche: ribes nero, sorba, lampone.

prodotto	grado	imballo	prezzo	note
OBSTBRAND - DISTILLATO di FRUTTA	43%	6 x 0,350l.	22,35	—
APFELBRAND - DISTILLATO di MELE	43%	6 x 0,350l.	22,60	—
APFELBRAND (im holz) - DISTILLATO DI MELE (affinato in legno)	43%	6 x 0,350l.	26,35	—
WILLIAMSBRAND - DISTILLATO di PERE WILLIAMS	43%	6 x 0,350l.	28,95	—
ZWETSCHKENBRAND - DISTILLATO di PRUGNE	43%	6 x 0,350l.	28,95	—
MARILLENBRAND - DISTILLATO di ALBICOCCHE	43%	6 x 0,350l.	(35,95)	ESAUTRITO
WEICHSELBRAND - DISTILLATO di MARASCHE	43%	6 x 0,500l.	59,15	in esaurimento
	43%	6 x 0,350l.	46,15	—
QUITTENBRAND - DISTILLATO di MELE COTOGNE	43%	6 x 0,500l.	59,15	—
SCHWARZE RIBISLBRAND - DISTILLATO di RIBES NERO	43%	"	79,55	—
HIMBEERBRAND - DISTILLATO di LAMPONI	43%	"	106,75	—
CASSETTA LEGNO ASSORTITA contenente 6 bott. da 5 cl.: Pere Williams, Mele (affinato in legno), Albicocche, Prugne, Pesche, Marasche			46,40	—
astuccio in cartone per 1 bottiglia			1,30	—
astuccio in cartone per 3 bottiglie			3,20	—



XIMÉNEZ-SPÍNOLA

150

Jerez de la Frontera - Cádiz (Spagna)



Il **BRANDY SOLERA** è ottenuto al 100% da vino Sherry Pedro Ximénez. E' un brandy eccezionale non solo per la sua qualità, ma per via della sua origine; veniva prodotto già nel 1948 in tre barili da 250 litri. Fino ad oggi nessun altro produttore ha mai ricavato un distillato di questo genere, che viene considerato unico in Spagna. Ximénez Spinola è infatti specializzata nella coltivazione di sola uva Pedro Ximénez, mentre altre Bodegas producono Brandy da vino Sherry dry Palomino. Nel periodo dal 1948 al 2007 la Solera ha raggiunto la quantità attuale di 52 barili, nei quali matura solo il miglior Brandy. Per produrre 90 litri di Brandy Solera sono necessari 1.000 kg di uva fresca e, a causa dei costi elevati, veniva riservato esclusivamente ai consumi della famiglia. Solo dal 2008 è iniziata la vendita, con certificazione di età non inferiore ai 25 anni.

Di colore tra l'ambrato scuro e il mogano, al naso l'alcool è bilanciato da note di uva passa e accenni di legno nobile, accompagnato dalla profondità di un solera invecchiato. In bocca è rotondo, molto vellutato, con una sottile dolcezza che ricorda non solo l'uva di origine ma anche quella dei barili nei quali si è affinato così a lungo. Il retrogusto finale è intenso e indimenticabile.

Il **BRANDY CRIADERAS** è ottenuto dalla distillazione di vini Pedro Ximénez estratti dalle "Criaderas" che fanno parte della fase iniziale del processo di invecchiamento del Brandy Solera. Una volta ottenuto, il distillato viene lasciato affinare in botti di castagno da 750 litri utilizzate in precedenza per la vinificazione del Pedro Ximénez. Il legno di castagno ha la particolarità di non rilasciare eccessive note tanniche o gusti astringenti. Fu usato per le botti di Jerez fino al 1939, quando la deforestazione causata dalla guerra civile rese necessario rimpiazzare le botti con legno americano. La caratteristica di questo Brandy è data dalle note di ossidazione che ricordano i vini di origine ed ha un bouquet elegante e intenso, non aggressivo. In bocca è bilanciato ed elegante, con un retrogusto finale dolce appena accennato.

SINGLE BARREL è un termine che designa un Brandy di gran classe, dove ogni bottiglia proviene dall'invecchiamento di un unico barile, senza seguire la logica del "blending" che consente di ottenere uniformità di colore e gusto. Ogni barile è stato giudicato "perfetto" e pertanto "troppo buono" per essere utilizzato nel blending. Ogni bottiglia riporta il numero del barile e la data di selezione ed ha quindi il carattere distintivo del barile di provenienza. Sono stati selezionati solo sette barili, unici per le loro qualità. Sono Brandy dal carattere robusto, con note di legno tostato, vaniglia e caramello.

BRANDY	grado	imballo	prezzo	note
BRANDY SOLERA 70 cl. - con astuccio	40°	c/legno x 3	(70,00)	ESAUTRITO
BRANDY CRIADERAS 70 cl.	40°	c/legno x 3	47,90	—
BRANDY SINGLE BARREL barrica n. 2 - 70 cl. - c/legno	42°	c/legno x 1	70,85	disp. limitata



XIMÉNEZ-SPÍNOLA

151

Jerez de la Frontera - Cádiz (Spagna)



Il **Brandy**, unico distillato al mondo che si ottiene direttamente dal vino, è il migliore accompagnamento per una fumata di un sigaro puro. **CIGARS CLUB** viene ottenuto partendo da vino di uve Pedro Ximénez con la qualità e delicatezza espressiva di un vino finito, che viene poi distillato e ri-invecchiato in botti di rovere per un minimo di 25 anni con il metodo "Soleras". Con il suo gusto compensa l'amarezza degli ultimi due terzi di un sigaro equilibrando le sensazioni ed apportando armonia ai momenti finali; le note dolci e robuste del brandy attenuano quelle secche-amare del sigaro.

Con tre livelli di "forza" e una produzione annua di sole 350 bottiglie numerate per ognuna delle tre tipologie (36 bottiglie per tipo riservate al mercato italiano), è probabilmente il Brandy spagnolo più raro oggi in commercio.

CIGARS CLUB N° 1: sottile intensità aromatica, note di uva passa e fichi. Ideale per accompagnare sigari leggeri.

CIGARS CLUB N° 2: gradazione e intensità aromatica media, aromi di uva passa e prugne. Per sigari di forza media.

CIGARS CLUB N° 3: intensità aromatica molto persistente, aromi marcati di uva passa. Consigliato per sigari forti.



Possibili maridajos – Cigarros Puros

Fonseca -----	Suave
Guantanamera -----	Suave
Hoyo de Monterrey -----	Suave
Rafael González -----	Suave
Vega Fina -----	Suave
San Cristóbal de la Habana -----	Suave a medio
H. Upmann -----	Suave a medio
El Rey del Mundo -----	Suave a fuerte
Cohiba ----- Línea 1492 -----	Medio
Flor de Cano -----	Medio
Punch -----	Medio
Quintero -----	Medio
Sancho Panza -----	Medio
Trinidad -----	Medio
Romeo y Julieta -----	Medio
La Gloria Cubana -----	Medio
Cohiba ----- línea clásica/Maduro 5 -----	Medio a fuerte
Cuba -----	Medio a fuerte
José L. Piedra -----	Medio a fuerte
Montecristo -----	Medio a fuerte
Vegas Robaina -----	Medio a fuerte
Partagás -----	Fuerte
Ramón Allones -----	Fuerte
Vegueros -----	Fuerte
Bolívar-----	Fuerte
Cohiba ----- Línea Behike -----	Fuerte

Cigars Club N°1 ----- Suave
Cigars Club N°2----- Suave a medio / Medio
Cigars Club N°3----- Medio a fuerte / Fuerte

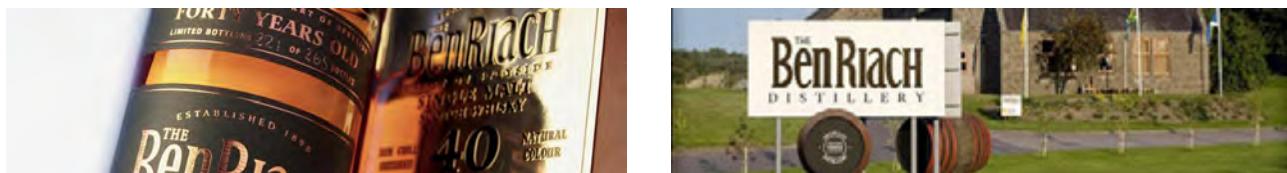
BRANDY	grado	imballo	prezzo	note
CIGARS CLUB N° 1 - 70cl. - c/legno	42,59°	c/legno x 1	352,50	disp. limitata
CIGARS CLUB N° 2 - 70cl. - c/legno	44,78°	"	376,80	disp. limitata
CIGARS CLUB N° 3 - 70cl. - c/legno	46,12°	"	419,50	disp. limitata



The BENRIACH Distillery

152

Elgin (Morayshire / Speyside / Scozia)



BenRiach Distillery si trova nel "cuore dello Speyside", poco a sud di Elgin, nel nord-est della Scozia.

La valle dello Spey, nella quale John Duff costruì nel 1898 la distilleria BenRiach, è la madre di molti famosi whisky scozzesi, ma il BenRiach è veramente unico: prodotto con metodi speciali, con l'esperienza di uomini che creano artigianalmente il whisky, con ingredienti unici, con i caratteristici alambicchi in rame e i barili di alta qualità selezionati per la maturazione.

E BenRiach vanta un'ulteriore speciale differenza, distinguendosi da tutte le altre distillerie dello Speyside: i tradizionali locali di maltazione con i loro caratteristici camini a pagoda possono produrre entrambi i tipi di orzo maltato: torbato e non torbato, permettendo alla distilleria di catturare il sapore distintivo del fumo di torba in alcuni dei suoi whisky.

Whisky BenRiach	grado	imballo	prezzo	note
<u>CLASSIC SPEYSIDE</u>				
HEART OF SPEYSIDE	40%	6 x 70cl - tubo	25,10	—
10 YEARS OLD	43%	" "	29,60	—
12 YEARS OLD	43%	" "	31,60	—
12 YEARS OLD SHERRY WOOD MATURED	46%	" "	34,10	—
HORIZONS 12y (Triple Distilled)	50%	cofanetto x 1	57,80	—
16 YEARS OLD	43%	6 x 70cl - tubo	47,30	—
20 YEARS OLD	43%	" "	81,20	—
25 YEARS OLD	46,8%	cofanetto x 1	190,20	—
35 YEARS OLD	42,5%	" "	537,90	—
<u>WOOD FINISH</u>				
15 YEARS OLD PEDRO XIMENEZ SHERRY FINISH	46%	6 x 70cl - tubo	47,30	—
15 YEARS OLD TAWNY PORT FINISH	46%	" "	47,30	—
15 YEARS OLD SAUTERNES FINISH	46%	" "	47,30	—
16 YEARS OLD CLARET FINISH	46%	" "	51,20	—
17 YEARS OLD RIOJA FINISH	46%	" "	55,90	—



The BENRIACH Distillery

153

Elgin (Morayshire / Speyside / Scozia)



La distilleria BenRiach ha una lunga storia. Venne ambiziosamente costruita nel 1898 vicino alla distilleria Lonngmorn, collegata a questa da una ferrovia privata che trasportava carbone, torba, malto d'orzo e barili tra le due. Purtroppo il "Pattison crash" di inizio 1900 causò il blocco inatteso della produzione. In seguito, per moltissimi anni continuò la simbiosi tra le due distillerie e solo i pavimenti di maltazione della BenRiach rimasero attivi.

BenRiach tornò a produrre il proprio whisky nel 1965 e con gli anni acquisì un'ottima reputazione per le sue qualità, anche se veniva a quei tempi utilizzato principalmente dall'industria per i "blended".

La vera rinascita di BenRiach è iniziata nel 2004, quando un consorzio capitanato da Billy Walker ebbe l'iniziativa di riportare alla luce barili conservati negli anni e di riprendere la produzione come distilleria indipendente.

Da allora BenRiach ha saputo rivelarsi per quello che è veramente: una distilleria assolutamente al top, una vera star tra le distillerie dello Speyside, come testimoniano i numerosi riconoscimenti ufficiali, tra cui le "gold medal" e i vari "distillery of the year" assegnati da più riviste/associazioni specializzate e "Global whisky distiller of the year" ai "World whiskies awards 2015".

Whisky BenRiach		grado	imballo	prezzo	note
<u>PEATED BENRIACH</u>					
BIRNIE MOSS - Heavily Peated	Torbato	48%	6 x 70cl - tubo	31,00	—
CURIOSITAS 10 years old	Torbato	46%	" "	32,20	—
SOLSTICE 17y - Heavily Peated - Port finish	Torbato	50%	cofanetto x 1	67,80	—
SEPTENDECIM 17 years old	Torbato	46%	" "	57,90	—
ALBARIZA 18 years old - Sherry PX finish	Torbato	46%	" "	76,00	—
DUNDER 18 years old - Dark Rum finish	Torbato	46%	" "	76,00	—
LATADA 18 years old - Madeira finish	Torbato	46%	" "	76,00	—
AUTHENTICUS 25 years old	Torbato	46%	" "	198,60	—

LIMITED RELEASE Batch 12

Limited Release 1999 - 15yo - Cask No. 8687 Sherry Oloroso	56,1%	6 x 70cl - tubo	78,30	disp. limitata
Limited Release 1998 - 17yo - Cask No. 6394 Sherry P.X.	57,5%	" "	93,40	disp. limitata
Limited Release 1987 - 27yo - Cask No. 3825 Tawny Port	52,9%	" "	167,60	disp. limitata



ADELPHI Distillery Ltd.

154

Glenborrodale Castle (Ardnamurchan - Argyll / Scozia)



1 Adelphi seleziona ed imbottiglia partite di whisky a gradazione piena.

2 Rarità: ogni bottiglia proviene esclusivamente da un singolo barile.

3 Whisky senza filtrazioni, diluizioni e/o aggiunte di caramello.

4 La scelta segue il criterio, oltre che della rarità e della maturità, dell'aroma e del gusto unico.

5 L'imbottigliamento avviene direttamente dalla botte (cask), per mantenere intatti tutti gli aromi.

Questi whisky si orientano verso coloro che apprezzano cose uniche, ai quali non interessa l'omogeneità dei prodotti, ma amano cogliere ogni piccola e differente sfumatura da una botte all'altra, da un anno ad un'altro e soprattutto consapevoli di bere la più alta qualità di whisky esistente in commercio.

Sono di gradazione più forte dei normali marchi in circolazione (l'esatta gradazione varia con l'età del whisky); con piccole aggiunte di acqua, ognuno troverà la giusta dose per raggiungere l'equilibrio voluto.

Adelphi è completamente indipendente dalle multinazionali del whisky ed ha la libertà di selezionare i single malt di numerose distillerie. Adelphi appone il proprio nome solamente su Scotch whisky di qualità eccezionale.

La scelta ricade solo su Whisky invecchiati in botti che in precedenza avevano contenuto Bourbon o Sherry, con la convinzione che solo questi tipi di cask siano il veicolo per ottenere i migliori risultati. Ogni altro tipo di legno nascondebbe le qualità intrinseche del distillato.

Con l'aiuto del guru del whisky Charles MacLean, Adelphi seleziona solo circa il 4% dei whisky che gli vengono offerti. Solo il meglio dei single cask viene imbottigliato con etichetta Adelphi.

Whisky	regione	distill.	anni	grado	cask no.	prezzo	note
ADELPHI BLEND							
ADELPHI PRIVATE STOCK BLEND	—	—	—	40.00	—	13,95	cart. x 12

ADELPHI NIGHTCAP

ADELPHI NIGHTCAP Selection Batch 5:

n. 1 Highland Park	Orkney	1999	15	58.20	800164		
n. 1 Longmorn	Speyside	1992	22	52.50	48508	77,45	n. 4 x 10 cl.
n. 1 Bladnoch	Lowland	1990	24	56.40	30053		
n. 1 Glen Garioch	Highland	1993	21	59.60	776		



ADELPHI Distillery Ltd.

155

Glenborrodale Castle (Ardnamurchan - Argyll / Scozia)



Whisky	regione	distill.	anni	grado	cask no.	prezzo	note
ADELPHI ARDNAMURCHAN							
GLENBORRODALE Batch no. 1 (blended)	—	—	8	46.00	—	49,80	in astuccio
LIDDESDALE Batch no. 7 (Bunnahabhain)	Islay	—	21	46.00	—	86,15	"
LIDDESDALE Batch no. 8 (Bunnahabhain)	Islay	—	21	46.00	—	86,50	"
LIDDESDALE Batch no. 9 (Bunnahabhain)	Islay	—	21	46.00	—	90,20	"
FASCADALE Batch no. 8 (Highland Park)	Highland	—	14	46.00	—	53,45	"
FASCADALE Batch no. 9 (Ardmore)	Speyside	—	14	46.00	—	62,00	"
ADELPHI SELECTION							
BUNNAHABHAIN	Islay	1989	24	47.20	5788	115,80	in astuccio
ARDMORE	Speyside	2000	14	55.60	245	81,40	"
GLEN GRANT	Speyside	1996	18	54.40	67817	87,20	"
GLEN GRANT	Speyside	1992	21	56.60	141974	96,00	"
GLEN MORAY	Speyside	1986	27	56.80	1931	117,10	"
LINKWOOD	Speyside	1990	24	57.50	3535	111,20	"
LONGMORN	Speyside	1992	22	53.60	48510	96,50	"
MILTONDUFF	Speyside	1981	32	54.20	5067	161,60	"
MORTLACH	Speyside	1987	26	57.00	3102	135,90	"
MORTLACH	Speyside	1987	26	58.40	3106	136,10	"
BEN NEVIS	Highland	1996	18	54.30	1146	98,60	"
CLYNELISH	Highland	1997	17	53.10	12379	96,00	"
BLADNOCH	Lowland	1990	23	49.20	30043	111,40	"
BLADNOCH	Lowland	1990	24	59.30	30051	112,60	"
LIMERICK SLANEY	Irish whiskey	1991	23	59.00	8585	162,80	"
ADELPHI LIMITED							
GLEN GARIOCH	Highland	1993	21	59.00	774	136,20	in astuccio
GLENTURRET	Highland	1988	25	51.90	522	133,00	"
INVERGORDON (single grain)	Highland	1972	43	42.20	57150	288,00	"



Koval Distillery - Chicago (Illinois - U.S.A.)



Koval Distillery inizia a produrre nel 2008 ed è la prima distilleria artigianale costruita a Chicago dai tempi del Proibizionismo. Tutti i cereali di partenza e le materie prime utilizzate provengono dal Midwest, regione in cui si trova la distilleria, e tutti i processi produttivi sono fatti all'interno della stessa: dal trattamento dei cereali (scratching) all'aggiunta dell'acqua calda per la fermentazione (mashing), dalla distillazione fino all'imbottigliamento e confezionamento.

I fondatori di Koval Distillery, Robert e Sonat Birnecker, hanno abbandonato le loro carriere accademiche per proseguire la tradizione di distillatore del nonno di Robert, austriaco. Hanno giurato a se stessi di creare un business familiare sostenibile con l'intento di produrre distillati di alta qualità partendo esclusivamente da materia prima biologica. Koval produce piccoli quantitativi di distillati al 100% da cereali "organici", evitando le comuni pratiche industriali di acquistare dei già distillati di cereali neutri e "costruire" i vari prodotti. Tutto ciò che è prodotto a Koval Distillery è biologico certificato e "kosher" (puro secondo la legge ebraica).

Tutti i "Koval's Whiskeys" vengono invecchiati in barili da 30 galloni (113,55 litri) che, a seconda del distillato da invecchiare, sono a media tostatura o fortemente bruciati. Questo fa sì che il distillato, dove è stato utilizzato solo il "cuore" scartando "testa" e "coda", possa sviluppare sia gli aromi caratteristici del cereale di partenza che quelli dolci e voluttuosi del legno trattato.

Il termine "single barrel" utilizzato sulle etichette si riferisce al fatto che le bottiglie provengono da specifici barili e sono numerate di conseguenza. Tutti i distillati di Koval possono essere tracciati, individuando il barile d'invecchiamento e perfino le specifiche della spedizione della materia prima dell'azienda agricola fornitrice.

prodotto		grado	imballo	prezzo	note
BOURBON WHISKEY Single Barrel		47%	6 x 0,50l.	36,40	—
FOUR GRAIN WHISKEY Single Barrel		47%	"	36,40	—
RYE WHISKEY Single Barrel		40%	"	34,65	—
MILLET WHISKEY Single Barrel		40%	"	34,65	—
WHITE RYE GRAIN SPIRIT		40%	"	29,60	—



Koval Distillery - Chicago (Illinois - U.S.A.)



KOVAL BOURBON WHISKEY:

invecchiato in barili nuovi di quercia americana del Minnesota fortemente tostati e imbottigliato a 94 proof. Il suo "mash" include antiche varietà di frumento e tutto il cereale utilizzato è fornito da coltivatori locali, in regime biologico e della regione del Midwest. Prodotto utilizzando solo il "cuore" del distillato, niente "teste" né "code". Single Barrel.

KOVAL FOUR GRAIN WHISKEY:

il Four Grain è distillato da un "mash" di avena, orzo maltato, segale e frumento. Questo whiskey è imbottigliato a 94 proof dopo essere stato invecchiato in barili nuovi di quercia americana del Minnesota fortemente "bruciati". È caratterizzato da sentori di banana al naso con un palato cremoso e speziato nel finale. Prodotto utilizzando solo il "cuore" del distillato, niente "teste" né "code". Single Barrel.

KOVAL RYE WHISKEY:

solo il cuore del distillato (heart cut), niente teste (heads) né code (tails). Invecchiato in barili nuovi di quercia americana del Minnesota. Segale bio fornito da agricoltori locali del Midwest. Single Barrel. "This is no ordinary Rye, because it doesn't come from an ordinary distillery" (The Wall Street Journal). Il Koval Rye Whiskey è fresco e leggero, con sentori di succo d'acero e granoturco caramellato e un pizzico di spezie nel finale. Imbottigliato a 80 proof.

KOVAL MILLET WHISKEY: invecchiato il botti nuove di legno americano del Minnesota. Il miglio è un cereale molto apprezzato in Asia e in Africa, viene usato per produrre distillati in Nepal ma questo è il primo whiskey ottenuto con il miglio. Il cereale proviene da un produttore bio del Midwest. Non filtrato, heart cut, single barrel, bio e senza glutine.

KOVAL WHITE RYE GRAIN SPIRIT:

gli aromi floreali e quelli più speziati di pepe caratterizzano questo white whiskey comparabile ad un'acquavite. È un distillato tradizionale in America, George Washington lo produceva nella sua distilleria ed era comune nel Nuovo Mondo prima della crescita dei consumi di bourbon in seguito alla "Whiskey Rebellion". Il Koval White Rye è perfetto sorseggiato puro oppure con ghiaccio e può essere facilmente utilizzato nella preparazione di svariati cocktails.

Dopo un veloce passaggio in botte viene subito imbottigliato, pura espressione del cereale di segale non sovrastato dai sentori del legno. Imbottigliato a 80 proof.

KOVAL DRY GIN:

prodotto con un mix unico di spezie di bosco, con ginepro e fiori selvatici che avvolgono il naso. Il sapore è secco e acceso, pulito e ricco di sfumature di tappeto erboso, agrumi dorati e pepe bianco con un corpo rotondo e floreale. Fragrante a sufficienza per poter essere bevuto liscio, è ovviamente eccellente nei cocktail classici e contemporanei. Biologico, prodotto in piccole quantità. Doppia medaglia d'oro (distillato e packaging) alla San Francisco World Spirits

prodotto	grado	imballo	prezzo	note
KOVAL DRY GIN	47%	6 x 0,50l.	32,95	—



REIMONENQ

158

Distillerie Reimonenq - Sainte Rose (Guadalupa)



Sull'isola a forma di farfalla, la Guadeloupe, a Bellevue in località Sainte Rose, nella regione delle "Terre-de-Bas", nasce una delle più piccole distillerie (Agricole) artigianali di qualità dei Caraibi, che produce Rhum da solo succo di canna da zucchero (Vesou) con risultati eccezionali; **Rhum pieni di carattere, mai aggressivi e mai banali** vincitori di innumerevoli premi di eccellenza da oltre trent'anni.

La distilleria Reimonenq, chiamata anche Bellevue, ancora oggi condotta a livello familiare da Leopold Reimonenq assieme alla moglie ed alle sue tre figlie, prosegue un'importante tradizione di distillazione artigianale iniziata nel 1916 quando fu costruita la distilleria. I venti ettari di proprietà di coltura di canna da zucchero, assieme ad altre piccole forniture locali, assicura alla più piccola distilleria delle colonie francesi una produzione annua di 300.000 litri di rhum all'anno. Un volta tagliata a mano, la canna da zucchero viene frantumata attraverso un processo meccanico ed il succo uscente messo a fermentare per almeno due giorni completi in vasche all'aperto. L'impianto di distillazione utilizza uno speciale alambicco a colonna, dove uno scambiatore di calore gli permette di evitare gli sgradevoli odori di esteri delle teste di distillazione, avere un controllo più preciso sulle gradazioni e concentrarsi maggiormente sul "Coeur de Chauffe", cuore della distillazione. Il Rhum bianco esce così dalla colonna di distillazione a 60/70° con una qualità di primissimo ordine, per poi invecchiare in barili di bourbon e cognac mai nuovi e della capienza di 200/600 litri per lungo tempo; il Rhum Vieux invecchia almeno tre anni.

L'effige della ReimonenQ viene raffigurata in etichetta da un Corsaro disegnato su un manifesto del primi del novecento, visibile nel "Musée du Rhum", adiacente alla distilleria, creato nel 1984 per mostrare ai visitatori un'ampia collezione di oggetti e macchinari utilizzati nel corso di tre secoli in Guadalupa, assieme ad una rara collezione di insetti e caravelle da Cristoforo Colombo in poi. Nonostante la sventura avvenuta nel 1969 quando la distilleria bruciò per un corto circuito e dopo due uragani che distrussero i raccolti dieci anni più tardi, Reimonenq inizia il nuovo millennio continuando a produrre rhum straordinari.

prodotto	grado	imballo	prezzo	note
RHUM AGRICOLE BLANC "Coeur de Chauffe"	50%	12 x 1 lt.	18,40	promo: 5 + 1
RHUM AGRICOLE JR ON THE ROCKS (in astuccio)	40%	10 x 0,70l.	25,15	promo: 5 + 1
RHUM AGRICOLE AMBRÉ 1 AN "Spécial Cocktail"	40%	6 x 0,70l.	18,95	promo: 5 + 1
RHUM AGRICOLE VIEUX 3 ANS	40%	12 x 0,70l.	24,10	promo: 5 + 1
RHUM AGRICOLE VIEUX 6 ANS "Réserve Spéciale" (in astuccio)	40%	6 x 0,70l.	34,40	promo: 5 + 1
RHUM AGRICOLE VIEUX 9 ANS "Cuvée Prestige" (in astuccio)	40%	6 x 0,70l.	43,20	promo: 5 + 1
RHUM AGRICOLE VIEUX HORS D'ÂGE (in astuccio)	40%	10 x 0,70l.	93,90	—
RHUM AGRICOLE VIEUX RQL (in sacchetto)	44%	6 x 0,70l.	124,00	—



Distillerie Reimonenq - Sainte Rose (Guadalupe)



RHUM Agricole BLANC Coueur de Chauffe 50°. Uno dei migliori Rhum bianchi prodotti nei Caraibi, dal colore trasparente e limpido. Fresco e fragrante, con note di lime e canna da zucchero, note floreali con finale leggermente erbaceo ed aromatico di ginepro e mirto. In bocca sprigiona tutto il suo carattere, potente, con note di noci, dal sapore pieno ma non aggressivo; note dolci e finale asciutto. Per una caipirinha e un daiquiri che non passeranno inosservati, o per una bevuta liscia con ghiaccio.

RHUM Agricole J.R ON THE ROCKS. Dal colore ambrato chiaro, questo Rhum straordinariamente accattivante proviene da un invecchiamento in barili di bourbon per circa due anni. Al naso emergono subito eccellenti note dolci di vaniglia, nocciola e caffè, poi di agrumi, con lime e scorza di arancio assieme a kiwi e finale speziato con una nota di ginger che rinfresca ulteriormente il tutto. Pulito e lungamente fruttato in bocca continuano le note agrumate e quelle burrose di nocciola con finale asciutto. Un Rhum superiore nella propria categoria che, come scritto in etichetta, non saprai scegliere se bere liscio oppure "on the rocks"...

RHUM Agricole AMBRÉ 1an. Un Rhum giovane invecchiato per dodici mesi in barili usati, fresco e piacevole con note di agrumi e nocciola. Nonostante la giovane età in bocca la sensazione è leggera ma piena al tempo stesso senza essere aggressivo. Adatto ad un buon cocktail con rum scuro.

RHUM Agricole VIEUX 3ans. Colore ambrato e note fresche di agrumi, di nocciola e vaniglia sono le caratteristiche di questo Rhum Agricole invecchiato in barili di bourbon e cognac per almeno tre anni. In bocca è piacevole con un sapore che ricorda la sua base di partenza con note tostate finali. Al palato è giustamente dolce con finale asciutto e corpo medio.

RHUM Agricole VIEUX 6ans Réserve Spéciale. Con l'invecchiamento di oltre sei anni, il Rhum acquisisce una bella tonalità di colore ambra scuro con note ramate. All'olfatto è eccellente con forti note fruttate di agrumi, scorza di arancia, caffè e cioccolato scuro. Il sapore è pieno, dolce con note di uva sultanina e ginger, bocca asciutta e pulita con finale tostato di rovere e frutta secca. Un Rhum eccellente per la sua età.

RHUM Agricole VIEUX 9ans Cuvée Prestige. Un Rhum maturo ed importante dal bel color rame e riflessi aranciati proveniente da un invecchiamento di almeno nove anni in barili di bourbon e cognac. Al naso emergono note tostate di caffè e mandorle e fruttate di arancia matura, canditi, uvetta e cioccolato scuro tutto ben amalgamato ed accattivante con finale lungo. Al palato è giustamente dolce e pieno di aromi tostati e freschi di agrumi con finale burroso e pulito. Ottimo, da abbinare anche ad un sigaro non troppo potente.

RHUM Agricole VIEUX HORS D'AGE. Un grande Rhum con la tonalità di colore scuro, brunito, invecchiato oltre undici anni in barili di cognac e bourbon; un bellissimo color ambrato scuro con riflessi ramati. Naso importante, quasi austero al primo impatto come se tutti gli aromi fossero concentrati e vengono fuori uno ad uno in successione fino a note di "rancio" dei grandi distillati. Note di marmellata di arancia amara, fichi secchi, albicocche in successione per finire con cioccolato fondente, canditi e frutta secca. Uno straordinario Rhum maturo e complesso, dolce quanto basta e pieno di carattere; direi quasi perfetto da centellinare ogni piccolo sorso.

RHUM Agricole VIEUX RÉSERVE RQL. Simile al Rhum Hors d'Age, con oltre dieci anni di affinamento in barili usati di cognac e bourbon, viene imbottigliato ad una gradazione di 44° che fa emergere un carattere leggermente più pieno. Colore ramato scuro con riflessi brillanti di rame e note olfattive più fresche e meno tostate rispetto all'Hors d'Age, con note speziate di ginger. In bocca è pieno e con note di burro di arachidi per un finale asciutto.



Guyana & Trinidad "CARIBBEAN SELECTION"

CARIBBEAN SELECTION

40% 0,70l. 31,95 —

Rum dal bellissimo colore aranciato, naso accattivante con note fruttate, note dolci di budino alla crema, burro di arachidi, e leggere note di agrumi con scorza di arancia e mandarino. Un Rum invitante e fresco, "vinoso" (note di vino bianco affinato in legno) e dolce di sherry, con note di frutta secca, nocciola e cioccolato bianco in finale. In bocca ha corpo medio con note dolci e finale asciutto. Prodotto da 2/3 di Rum Demerara ed 1/3 di Rum Trinidad.

JAMAICA "RUM MABARUMA"

MABARUMA HAMPDEN 2000 - 15Y

57,8% 0,70l. 69,15 —

Per gli amanti del Rum Jamaicano stile "potente" abbiamo deciso di imbottigliare questo speciale barile a gradazione naturale di 57,8 gradi; un rum pieno, espressivo e non pungente. Naso sottile, erbaceo, quasi timido con una nota fresca che accompagna la degustazione, aroma di esteri con caramella, solvente per smalto e finale con note fenoliche di affumicato e medicinale, tutto ben amalgamato. Al naso non dà una sensazione di potenza ma è quasi sottile; in bocca invece diventa "frizzante" come le bubbles, seguono aromi di fiori ed erbe con finale secco ed asciutto.

GUYANA "DEMERARA RUM"

DEMERA RUM 1998 - 16Y "UITVLUGHT"

46% 0,70l. (61,70) ESAURITO

Sherrywood cask - Collection Painting Caribe "Repairman". I Rum imbottigliati sotto la collezione "Painting Caribe" appartengono ai migliori Rum Demerara prodotti con il metodo discontinuo "Pot Still". Rum pregiati, invecchiati per lunghi anni e prodotti in quantità limitata. Le etichette raffigurano momenti di vita Caraibica. Dal Bellissimo colore aranciato e dalle note floreali e dolci di zucchero grezzo emerge questo rum fine ed elegante, non aggressivo. Al naso emergono note dolci di marzapane, zucchero a velo, panna, cioccolato bianco e leggere note fruttate e fresche di arancia e mandarino. In bocca è potente al punto giusto, con corpo medio e finale asciutto e pulito, lungo e mai aggressivo. Selezione speciale di 422 bottiglie.

BARBADOS "RUM BARBAJOS"

RUM "WEST INDIES" 2004 - 9Y

46% 0,70l. 39,70 —

Il più "dolce" tra i rum di Barbados, prodotto dalla West Indies con un impianto "Pot Still" a metodo discontinuo. Colore oro scuro con note di malto e cereali, dolce di canna da zucchero e cioccolato bianco. In bocca è una vera rivelazione, non ci si aspetterebbe un rum così "frizzante" e "vivace" con piacevoli note fresche di agrumi e finale dolce di sherry, nocciola, e zucchero grezzo.

RUM "BLACKROCK" 2000 - 15Y

54,2% 0,70l. 61,25 —

Un classico delle Barbados che coniuga potenza, eleganza e finezza. Un grande rum dal colore naturale, esente da filtrazioni a freddo, imbottigliato a gradazione naturale da barile di 54,2 gradi. Colore oro limpido lucente e naso balsamico, mentolato, speziato, dolce, non pungente; gradevolissima la speziatura tendente al dolce che è sempre presente ed accompagna la degustazione. Un Rum erbaceo con note di canfora e mentolo che lo rende "fresco" e poi dolce, fragrante e profumato di rosa. Bocca potente e dolce dal finale speziato, con una leggera punta amarognola in finale. Si potrebbe definire un Rum elegantemente "marino" che non vi lascerà senza sorprese...



PELLEGRINI PRIVATE STOCK

161

TRINIDAD & TOBAGO "BARANGÀI RUM"

RUM CARONI 1997 - 18Y	55%	0,70l.	(62,50)	ESAURITO
------------------------------	------------	---------------	----------------	-----------------

Il pensiero di avere per le mani un barile eccezionale, già raro in partenza per la chiusura della distilleria da qualche anno, e volerlo imbottigliare a gradazione naturale da barile ci ha fatto riflettere di abbassarlo a 55 gradi in modo che più persone potessero avere l'opportunità di averne una bottiglia e avere lo stesso una gradazione importante che si facesse ricordare per la sua virilità.

Un Rum grandioso, dal bellissimo color rame, assolutamente di altissimo livello adatto a coloro che cercano note di cioccolato scuro e potentemente asciutto in bocca. All'olfatto emerge una favolosa sensazione di vinosità, dove sembra appena uscito da un barile di vino rosso, in successione emergono piacevoli note agrumose di arancio e mandarino, potente di cioccolato fondente, liquirizia e frutta secca, un connubio assolutamente eccellente. In bocca bisogna centellinare il sorso ed aspettare che la parte alcolica abbia finito di anestetizzare leggermente il palato in modo che possa emergere in tutta la sua potenza dove subito una sensazione di tannicità si fa presente, note di rovere del legno assieme a note più dolci e "burrose" di arachidi, noci, nocciola, aromi tostati, una nota di arancio nel mezzo che rinfresca e finale di cioccolato scuro; queste sensazioni rimarranno a lungo sul palato anche dopo aver degluttito da una decina di minuti. Un grande Rum da dopocena da sorseggiare anche con un sigaro importante.

NICARAGUA "GUARDABARRANCO"

GUARDABARRANCO 2002 - 11Y	46%	0,70l.	(42,70)	ESAURITO
----------------------------------	------------	---------------	----------------	-----------------

L'ultimo Rum nato in casa Pellegrini è il Guardabarranco, uccello tropicale nazionale del Nicaragua dai colori magici e variopinti che in veste di "sorvegliatore" controlla che l'evaporazione dello "spirto degli Angeli" non ecceda troppo. Un Ron estremamente fine ed elegante dal colore oro scuro naturale e dal corpo medio. Invitante al naso con sentori dolci e leggermente "burrosi" con note di vino e cioccolato bianco assieme a nocciola, marzapane e panna. In bocca sembra "leggero" con note fruttate in successione e leggera tostatura di legno; ideale come aperitivo, saprà affascinare coloro che ricercano un Ron molto equilibrato e non troppo potente con sottili note dolci. Prodotto dalla migliore melassa di canna da zucchero della Compania Lícorera de Nicaragua (primo produttore di rum al mondo ad ottenere la certificazione di qualità nel 1998), raccolta nella piantagione San Antonio nei campi adiacenti alla distilleria in Chichigalpa, distillato con un impianto Coffey Still e poi affinato in barili di quercia bianca americana. Selezione limitata a 750 bottiglie.

ISOLE FIJI "FIJI RUM"

FIJI RUM 2003 - 12Y "ENFANT TERRIBLE"	59,8%	0,70l.	(59,20)	ESAURITO
--	--------------	---------------	----------------	-----------------

La fortuna di aver trovato un barile straordinario e la consapevolezza di non avere al momento altre scorte in affinamento di rum di provenienza dalle Fiji ci ha fatto prendere la decisione di imbottigliare questo barile a gradazione naturale, consapevoli che sarà apprezzato solo da autentici appassionati di rum estremamente particolari e al di fuori di ogni aspettativa. Coinvolge l'olfatto con le sue note potentemente speziate e marine assieme a note di plastilina, canfora, iodio, medicina, erba medica, mentuccia e anice. Una strana sensazione di piacevolezza accompagnata a note pungenti ed estremamente asciutte, note di freschezza, e con un finale sempre in sottofondo di note dolci di canna da zucchero. Un Rum intrigante che ha bisogno di essere lasciato aperto, annusato, aspettare i suoi tempi, e annusato di nuovo. Se l'olfatto lascia perplessi la vera sorpresa è al palato dove non ci si aspetta un ritorno di sensazioni così meno pungenti che al naso con sentori più mentolati di canfora, nocciola, e quando la parte alcolica svanisce, dopo qualche minuti emerge il dolce della canna da zucchero in tutta la sua ferocia chiudendo "il cerchio" con un palato pulitissimo. Un Rum marino con finale dolce, dal colore naturale ed esente da caramello e da filtrazione a freddo, da provare in abbinamento con salmone affumicato o dolce all'anice (brigidini).

Astuccio "Pellegrini Private Stock"	1,30	—
Espositore in legno per 6 bottiglie "Pellegrini Private Stock"	21,50	—



RUM OPTHIMUS

162

Oliver & Oliver Internacional (Santo Domingo / Repubblica Dominicana)



Repubblica Dominicana è **RUM**. Da quando la canna di zucchero è stata portata in America con il secondo viaggio di Cristoforo Colombo, questo distillato si è sviluppato in tutti i paesi dei Caraibi. Ci sono molti tipi di rum, come il rum della Jamaika, delle Antille Francesi, di Barbados, e infine il cosiddetto rum "latino" di Cuba e della Repubblica Dominicana, molto stimato per la sua finezza ed equilibrio, grazie al lavoro dei grandi maestri ronieri. Oliver & Oliver Internacional è un'azienda fondata da più di 2 decenni con l'obiettivo di produrre rum di grande qualità.

A tale scopo, Oliver & Oliver ha siglato un accordo con il Ministero dello Zucchero di Cuba, per aprire una fabbrica di Rum con tecnologia, know how e materia prima in grado di produrre il miglior rum "latino".

Oliver & Oliver ottiene i suoi rum con processi di blending di diverse annate di invecchiamento, eseguiti dal "maestro ronero", il quale controlla che il prodotto finale rispetti i parametri qualitativi stabiliti. Poi il rum viene messo in botti di rovere, dove il prodotto finale si affina e viene reso omogeneo.

OPTHIMUS è una linea di rum premium invecchiati in botti di rovere americano (Bourbon).

Sono il fiore all'occhiello della casa Oliver & Oliver. Il 15 anni ha ricevuto il punteggio di 92/100 dalla guida Peñin in Spagna. In particolare, le versioni con 21 e 25 anni di invecchiamento sono state giudicate da alcuni esperti degustatori "i migliori rum del mondo".

prodotto	grado	imballo	prezzo	note
RUM OPTHIMUS 15 anni	38%	6 x 0,70l.	39,95	in astuccio
RUM OPTHIMUS 18 anni	"	"	44,40	in astuccio
RUM OPTHIMUS 21 anni	"	"	54,30	in astuccio
RUM OPTHIMUS 25 anni	"	"	64,95	in astuccio
RUM OPTHIMUS 15 anni - miniatura	38%	48 x 0,05l.	3,95	—

OPTHIMUS



OCEAN'S RUM

163

Ocean's Distillery - Moixent (Spagna)



Ocean's Rum è un progetto in evoluzione che prevede l'installazione nel 2014 di una nuova distilleria in Spagna, la Ocean's Distillery. Dal 2015 si inizierà a distillare il primo zafra (raccolto di canna da zucchero) per sviluppare una linea di rum "iberica" al 100% nell'area originaria della Spagna dove gli arabi piantarono per primi la canna da zucchero.

Attualmente le distillazioni vengono effettuate a La Palma (Isole Canarie) e nei pressi di Bilbao.

La distilleria sarà situata a Moixent, un piccolo paese a 60 km dalla costa mediterranea, nella provincia di Valencia, dove già si trova la cantina sotterranea con temperatura costante di 15-16 gradi per l'affinamento dei rum acquistati in botti. Lo slogan dell'azienda è "là, dove tutto è cominciato". In attesa di questo "ritorno alle origini del rum" sono in via di sviluppo alcune linee di rum basate su miscele ideate dal grande esperto di rum Santiago Bronchales.



L'esperienza insegna che dopo 7 anni di affinamento si possono ottenere rum ben bilanciati, il punto di partenza ideale per la ricerca di Ocean's Distillery dell'"equilibrio perfetto".

Mellow & Singular 7 years old - Rum di natura delicata, di carattere leggero e con un finale vellutato.

E' il risultato di una selezione dei distillati di canna da zucchero più fini. Dopo un affinamento minimo di 7 anni in barili di rovere bianco è stato ottenuto questo rum dall'aroma fresco, gusto piacevole e colore ambrato.

Tasty & Singular 7 years old - Rum di natura esotica, di carattere balsamico e con un finale saporito.

Prodotto da un blend di distillati di canna da zucchero fini e robusti. Dopo un affinamento minimo di 7 anni in barili di rovere bianco è stato ottenuto questo rum dall'aroma complesso, gusto stimolante e colore mogano.

Deep & Singular 7 years old - Rum di natura selvaggia, di carattere intenso e con un finale profondo.

E' il risultato di una selezione dei distillati di canna da zucchero più robusti. Dopo un affinamento minimo di 7 anni in barili di rovere bianco è stato ottenuto questo rum dall'aroma penetrante, gusto avvolgente e colore dell'ebano.



"Atlantic" Limited Edition. E' il primo di una serie di tre Rum: Atlantic, Pacific e Indian, ambasciatori delle virtù delle proprie terre di origine.

Il Rum Atlantic è stato lanciato nel 2013; gli altri seguiranno a completa maturazione, nel 2014.

Ocean's Rum Atlantic 1997 esprime i caratteri più distintivi dei rum delle isole dell'Atlantico, tra cui Barbados, Belize, Guyana, Jamaica, Martinica e Trinidad. Ognuno dalle differenti qualità e dal marcato stile caraibico.

Il Master Blender ha selezionato 16 barili di rum da queste isole, invecchiati da 16 a 21 anni per produrre il Rum "Atlantic", prodotto in sole 5.432 bottiglie da 1 litro numerate, imbottigliate ed etichettate a mano.

prodotto	grado	imballo	prezzo	note
Ocean's Rum MELLOW & Singular 7 anni	40%	6 x 0,70l.	23,60	in astuccio
Ocean's Rum TASTY & Singular 7 anni	"	"	24,30	in astuccio
Ocean's Rum DEEP & Singular 7 anni	"	"	24,70	in astuccio
Ocean's Rum ATLANTIC EDITION 1997 (bottiglia numerata - edizione limitata)	43%	6 x 1 litro	59,00	—



TEQUILA ESPINOZA

164

Casa Tequilera Azteca - Guadalajara (Messico)



Tequila Espinoza è il prodotto della passione di "Maestros Tequileros" la cui esperienza ha permesso di creare Tequila di altissima qualità, innalzando i limiti di questo distillato a livello artistico. I Tequila Espinoza vengono prodotti in una micro-distilleria nella quale avviene un processo di produzione seguito in ogni particolare.

Si utilizza solo la pianta di Agave Tequilana Weber di varietà Azul, raccolta nella zona Sur (sud) del Vulcano Colima, che caratterizza e arricchisce l'agave raccolto in questa zona con note speziate, fruttate e floreali. Si seleziona solo l'agave ben maturo e con un taglio attento si elimina del tutto la "penca" (il nervo principale delle foglie). Segue un processo di cottura molto lento e la successiva fermentazione dura come minimo 72 ore. Tutti i Tequila Espinoza vengono prodotti con il metodo della tripla distillazione, che avviene in alambicchi di rame. Il risultato è un prodotto artigianale, di alto livello e completamente naturale (mentre per molte marche in commercio vengono aggiunti coloranti e aromi artificiali).

Le bottiglie risaltano all'occhio per la loro particolarità ed è evidente un forte impegno al raggiungimento della qualità totale. I Tequila Espinoza hanno ottenuto importanti riconoscimenti internazionali (es. Guida Peñin 2012: Reposado 95 punti - Blanco 92 punti).

Tequila Blanco 35 grados, 100% Agave Blu: alla vista è limpido e brillante. All'olfatto risaltano note di agave maturo e ben cotto, zucca, arancia e limone. Al palato è netto il sapore della foglia di agave, con aromi erbacei.

Tequila Blanco 50 grados, 100% Agave Blu: colore brillante e limpido. Si ripetono le caratteristiche del "35 grados" con una marcia in più. Al naso agave maturo, zucca, arancia e limone. Al palato foglia di agave ed aromi erbacei e di agrumi.

Tequila Reposado, 100% Agave Blu: colore del fieno con riflessi ambrati. Al naso profumi di mandarino e arancia così come agave maturo e miele. Sapori di vaniglia, rovere e cioccolato, con un retrogusto secco e prolungato.

Tequila Ultra Aged, 100% Agave Blu: matura 5 anni in botti di rovere francese di Limousin e Allier (a differenza delle industrie di Tequila che affinano in botti di bourbon americano).

Di colore ambrato, al naso risaltano le note di agrumi come mandarino e arancia, agave maturo, miele e legni preziosi. Al gusto è maturo, pieno, con note vellutate di vaniglia e cioccolato ed un retrogusto persistente e secco.

prodotto	grado	imballo	prezzo	note
TEQUILA ESPINOZA BLANCO 35 grados	35% vol.	cart. x 6 0,70l.	21,65	—
TEQUILA ESPINOZA BLANCO 50 grados	50% vol.	"	22,30	—
TEQUILA ESPINOZA REPOSADO	38% vol.	"	23,90	—
TEQUILA ESPINOZA ULTRA-AGED	40% vol.	"	25,50	—



GILPIN'S GIN

165

Westmorland Spirits Ltd. - Londra (Gran Bretagna)



Gilpin's Gin, "The Spirit of England", viene prodotto a Londra, dove viene distillato con il metodo tradizionale "pot still". L'acqua utilizzata nella produzione proviene dal Lake District (Holy Well Spring, Cartmel), luogo in cui nasce filtrata in modo naturale da pietre calcaree e torba formatasi nel tempo.

E' un Extra Dry Gin della categoria London Dry, che si caratterizza rispetto a molti altri gin in commercio da un sapore decisamente secco, ottenuto grazie ad un uso ponderato dei componenti botanici. La distillazione viene effettuata con metodi artigianali in piccole quantità (small batches).

Gilpin's Gin viene distillato per 5 volte con 8 botanicals in perfetto equilibrio tra loro: bacche di ginepro, arancia amara, salvia, borragine, buccia di lime, buccia di limone, semi di coriandolo e radice di angelica.

La scelta degli ingredienti per la ricetta del Gilpin's Gin, ideata personalmente da Matthew Gilpin, proprietario dell'azienda, è un'interpretazione personale del London Dry. L'intento è stato quello di creare un grande gin, unico e semplice ma allo stesso tempo dotato di grande forza. Pur rimanendo fedele alla tipicità del vero London Dry, la decisione di utilizzare due tra le erbe preferite da Matthew, salvia e borragine, ha permesso di donare al Gilpin's Gin il suo carattere secco ed erbaceo unico.

Alla degustazione spiccano inizialmente le note di bacche di ginepro, equilibrate dalla presenza di salvia ed agrumi.

Il simbolo del cinghiale, il "Wild Boar of Westmorland" viene utilizzato fin dal 1207 dalla famiglia Gilpin, anno nel quale Sir Richard "the rider" de Gilpin abbatté una bestia selvaggia che terrorizzava i viandanti nel Lake District. Per il suo coraggio gli venne concesso l'utilizzo del "wild boar" come simbolo della famiglia, tradizione che perdura tutt'oggi.

400 anni dopo, un discendente di Sir Richard, George Gilpin, venne inviato da Elisabetta I Regina d'Inghilterra come Ambasciatore in Olanda, e fu uno dei primi inglesi a gustare (e portare in patria) l'olandese "Genever". Dopo pochi anni nacquero centinaia di distillerie nella sola Londra.

Gilpin's Gin ha ricevuto numerosi premi, tra cui quello di "**World's Best Gin**" ai World's Drinks Awards 2014 e quello di medaglia d'oro alla International Wine & Spirit Competition 2012.

Ha una gradazione alcolica di 47% vol., perfetta per l'utilizzo nella preparazione di cocktails.

Il packaging è classico e moderno al tempo stesso, di forte impatto visivo. La bottiglia è tattile e pesante, di vetro chiaro trasparente. L'etichetta, vincitrice anche del premio "Best Label", UK packaging award 2012, ha caratteri a rilievo e in argento dove è indicato l'anno di distillazione e la numerazione individuale.

prodotto	grado	imballo	prezzo	note
GILPIN'S GIN - Extra Dry Gin	47% vol.	cart. x 6 0,70l.	28,00	—



BR ESSENTIAL GIN

166

Oposit Wines & Spirits - (Francia)



BR Essential, 100% London Dry Gin, ha un bouquet sottile e delicato di timo, ginepro e pepe della Giamaica.

Questi aromi sono rafforzati dalla qualità del gin, acquavite di cereali distillata 5 volte, che esprime alla perfezione i 14 componenti botanici naturali che contiene. Viene prodotto con una ricetta unica e metodi artigianali in una micro-distilleria dove i processi di distillazione a bagnomaria degli ingredienti naturali forniscono al blend una morbidezza eccezionale. La distillazione lenta a bagnomaria avviene separatamente per ogni ingrediente naturale.

I componenti sono: acqua demineralizzata, alcol 96% (192 proof), distillato di spezie (coriandolo, pepe della Giamaica, radice di iris, zenzero, cannella, bacche di cubebe, cardamomo, angelica, cassia), distillato di bacche di ginepro, distillato di timo, distillato di bucce di arancia, di bucce di limone, di bucce di lime. Ha gusto ed aromi dalle svariate sfumature, e persiste sul palato per parecchi minuti. Con Blue Ribbon anche i classici Gin & Tonic, Gin Fizz e Dry Martini acquistano una nuova dimensione.

Nel 2008 e nel 2009 ha ricevuto il punteggio 92/100 dal Beverage Testing Institute di Chicago (gold medal - exceptional). Medaglia d'oro anche al "Drinks International - the Gin Challenge" di Londra.

prodotto	grado	imballo	prezzo	note
BR ESSENTIAL London Dry Gin	40% vol.	6 x 0,70l.	23,05	—
BR ESSENTIAL London Dry Gin	40% vol.	6 x 0,70l.	24,60	+astuccio
BR ESSENTIAL London Dry Gin - miniatura 0,05 l.	40% vol.	12 x 0,05l.	4,00	—



BOTH'S OLD TOM GIN

Both's Distillery (Germania)



Both's Old Tom Gin è prodotto dalla Both's Distillery, distilleria tedesca fondata nel 1886.

Finemente delicato al naso, caratterizzato da una leggera fragranza di note floreali. L'ingresso in bocca è dolcemente fruttato, seguito da un'intensa sensazione floreale: viola, lavanda e canditi dolci in un lieve sottofondo di ginepro. Le sensazioni fruttate e floreali si prolungano nel dolce finale e, nonostante la gradazione alcolica a 47% vol., questo Gin rimane estremamente fine regalando una leggerissima sensazione di bruciato al palato.

Both's Old Tom Gin è senza dubbio molto differente da un tradizionale London Dry Gin. In sostanza è leggermente più dolce, come prevede l'originale ricetta inglese del 18° secolo, pur essendo più secco dell'olandese Jenever.

A differenza di molti gin prodotti con la distillazione a colonna, l'alambicco usato per la produzione dell'Old Tom Gin è il "pot still".

prodotto	grado	imballo	prezzo	note
BOTH'S OLD TOM GIN	47% vol.	6 x 0,70l.	29,10	—



CHRISTIANIA VODKA

167

Christiania Vodka - Oslo (Norvegia)



“Christian IV” di Danimarca (1577-1648) fu re di Danimarca e di Norvegia. Conquistò la Norvegia nel 1596, e portò con sé al popolo norvegese i frutti del Rinascimento (l’arte, la cultura, la musica, il cibo e il vino), oltre ad un nuovo distillato, allora molto in voga tra gli aristocratici del nord Europa: ... “la Vodka”. Alla corte norvegese di Cristiano IV fu perfezionata la ricetta originale di quella che oggi è la Vodka CHRISTIANIA. Venne messa in pratica per la prima volta la distillazione multipla, ottenendo così una Vodka di categoria Premium. Oggi come allora Christiania è considerata “la Vodka più morbida al mondo”.

Cristiano IV fu un re importante e potente. Guerriero, artista e architetto, ma soprattutto uomo dalle svariate passioni, fu molto amato dal popolo norvegese, che in suo onore chiamò la capitale della Norvegia “Christiania” (Oslo dal 1926). Anche la vodka venne chiamata Christiania, in suo onore. Ricordiamo il grande re quando assaporiamo un sorso di Christiania, pronunciando la parola “Skål” (salute) !

Christiania viene oggi elaborata nella distilleria norvegese “Arcus”, attiva da più di 200 anni, con due ingredienti principali: la patata biologica di “Trøndelag”, coltivata vicino al circolo polare artico, e l’acqua pura norvegese proveniente dal ghiacciaio di Jostedals, secondo una ricetta gelosamente conservata da più di 400 anni che trova la sua origine nella corte del Re di Norvegia. La Vodka Christiania viene distillata 6 volte, filtrata con carbone vegetale e di seguito ossigenata, eliminando così le ultime impurità al fine di ottimizzare la sua morbidezza.

Al naso è sottile, in bocca rotonda e morbida. Il finale è spiccatamente fresco ed è qui che inizia la leggenda della “vodka più morbida al mondo”. La sua bottiglia, vincitrice di premi, che si distingue per il vetro azzurro ed per una finitura ultraliscia, viene prodotta nella fabbrica di Stolze, nel nord dell’Inghilterra.

Il risultato finale è CHRISTIANIA, “the world’s smoothest vodka”.

prodotto	grado	imballo	prezzo	note
CHRISTIANIA ULTRA PREMIUM VODKA 0,70l.	40% vol.	cart. x 6	29,15	—
CHRISTIANIA ULTRA PREMIUM VODKA Magnum 1,75l.	“	cart. x 4	69,65	—

christania
THE WORLD'S SMOOTHEST VODKA™



Vendita fino ad esaurimento scorte

168

TERRA DEI DORIA - Soldano (IM)

VINI ROSSI/

ROSSESE di DOLCEACQUA SUPERIORE doc	2007	cart. x 6	19,20	sconto merce 18 + 6
	2008	"	15,30	

NICOLA DI SIPPIO - Ripa Teatina (CH)

VINI BIANCHI

DI SIPPIO BIANCO 3 Trebbiano d'Abruzzo doc	2010	c/legno x 6	34,50	sconto merce 10 + 2
	2010	cart. x 6	7,12	

VINI ROSATI/

CERASUOLO Montepulciano d'Abruzzo doc	2011	cart. x 6	7,12	sconto merce 10 + 2
	2010	"	5,93	

VINI ROSSI/

DI SIPPIO ROSSO 5 Montepulciano d'Abruzzo Riserva doc	2007	c/legno x 6	34,50	sconto merce 18 + 6
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA doc Magnum	2006	cart. x 4	28,00	
	2007	"	26,00	

CANTINE DEL NOTAIO - Rionero in Vulture (PZ)

VINI ROSSI/

LA FIRMA Aglianico del Vulture doc	2004	6 x 0,750l.	19,50	sconto merce 18 + 6
LA FIRMA Aglianico del Vulture doc	2005	6 x 0,750l.	19,50	
LA FIRMA Aglianico del Vulture doc Magnum (in astuccio)	2005	3 x 1,500l.	42,00	
LA FIRMA Aglianico del Vulture doc Doppio Magnum (c.legno)	2004	1 x 3,000l.	97,00	
LA FIRMA Aglianico del Vulture doc Doppio Magnum (c.legno)	2005	1 x 3,000l.	97,00	

VINI DOLCI/

L'AUTENTICA Bianco Passito Basilicata igt	2005	6 x 0,500l.	17,60	sconto merce 4 + 2
	/	6 x 0,500l.	14,15	

DISTILLATI

LA GRAPPA di Aglianico del Vulture - bianca - 42%vol.	/	6 x 0,500l.	14,15	sconto merce 4 + 2
--	---	-------------	--------------	------------------------------

OTTOVENTI - Valderice (TP)

VINI BIANCHI

GRILLO Terre Siciliane igt	2014	cart. x 6	8,50	sc. merce 30+12
-----------------------------------	------	-----------	-------------	------------------------

VINI ROSSI/

NERELLO MASCALESE Sicilia igt	2009/08	cart. x 6	17,00	sc. merce 30+12
--------------------------------------	---------	-----------	--------------	------------------------

VINI DOLCI/

SCIBA' Sicilia igt Passito (Zibibbo) 0,500l.	2009	cart. x 6	14,50	sc. merce 30+12
---	------	-----------	--------------	------------------------



LE MEZZE BOTTIGLIE - RIASSUNTO

169

CHAMPAGNE E SPUMANTI

Francia:	Champagne Agrapart	Terroirs	91
	Champagne R. Pouillon & Fils	Réserve	93

VINI BIANCHI

Lombardia:	Castello di Grumello	Valcalepio Bianco	26
Trentino:	Terre del Föhn	Müller Thurgau	42
Sardegna:	6 Mura	Giba Bianco Vermentino di Sardegna	78
Francia:	Alsace Willm	Gewurztraminer d'Alsace Réserve	99
	Michel Redde	Pouilly Fumé La Moynerie	102
	Bernard Defaix	Chablis	104

VINI ROSSI

Piemonte:	Bruno Rocca	Barbaresco Rabajolo Langhe Rosso Barbera d'Asti	10
	Matteo Correggia	La Val dei Preti Roero	14
Lombardia:	Castello di Grumello	Valcalepio Rosso	26
Veneto:	Musella	Valpolicella Superiore Ripasso Amarone della Valpolicella Riserva	32
Trentino:	Terre del Föhn	Teroldego	42
Toscana:	Fattoria di Petrognano	Chianti Petrognano - Meme	56
	Giorgio Meletti Cavallari	Bolgheri Rosso Borgeri	64





LE BOLLICINE - RIASSUNTO

170

pag:

Vallée d'Aoste:	Le Clocher	Bizarre - Petite Arvine/Cornalin Metodo Charmat	8
Valcalepio:	Tosca	Mainardo III Brut Spumante Metodo Classico 30 mesi	24
Franciacorta:	Solive	Franciacorta Brut-Satèn-Rosé-Pas Dosé-Jòsep	28-29
Soave:	Tessari	Garganega Spumante	34
Prosecco:	Le Vigne di Alice	Prosecco Sup. di Conegliano Valdobbiadene Alice Prosecco Sup. di Conegliano Valdobbiadene Doro Prosecco Damà	36-41
		Tajad Osé Brut Rosé ALICE .G Metodo Classico P.S. Integrale Brut (<i>ferm. in bottiglia senza sboccatura</i>) Angelo Pas Dosé A Fondo Prosecco frizzante X° MASA	
Grave del Friuli:	Di Lenardo	Sarà Brut Spumante Metodo Classico	50
Liguria:	Bisson	Abissi Dosage Zero Metodo Classico Abissi Dosage Zero Metodo Classico Riserva Abissi Dosage Zero Metodo Classico Rosé	52
Slovenia	Sinefinis	Sinefinis Reboli - Ribolla Gialla Metodo Classico Sinefinis Rosé Metodo Classico	82
Champagne:	Champagne Jacquesson	Cuvée n° 738 Lieux-Dits Dégorgements Tardifs	87-89
	Champagne Agrapart	Les 7 Crus; Terroirs Grand Cru; Complantée Grand Cru Minéral Grand Cru; L'Avizoise Grand Cru Cuvée Vénus Grand Cru; Expérience 07 Minéral Vieux Millésimes	91
	Champagne R. Pouillon & Fils	Réserve; Blanc de Blancs 1er Cru Rosé de Maceration Brut 1er Cru Solera - Le Brut Vigneron 1er Cru Les Blanchiens 1er Cru; Les Valnons Grand Cru Millésime ... Grand Cru; Cuvée 2XOZ 1er Cru	93
	Champagne Francis Orban	Brut Réserve; Extra Brut; Brut Rosé; Cuvée Prestige Millésime ...; Cuvée Parcellaire L'Orbane	95
Alsazia	Gresser	Crémant d'Alsace Brut	97
	Alsace Willm	Crémant d'Alsace Brut / Crémant d'Alsace Brut "Bio" Crémant d'Alsace Brut Rosé	98





I VINI DOLCI - RIASSUNTO

171

			pag:
Valle d'Aosta:	Le Clocher	Ambrosia - Gewürztraminer da uve surmature	8
Piemonte:	Matteo Correggia Icardi	Brachetto passito - Anthos Moscato d'Asti - La Rosa Selvatica (<i>frizzante</i>)	14 17
Lombardia:	Castello di Grumello Bisi	Valcalepio Moscato Passito di Grumello Malvasia passito - Villa Marone	26 30
Veneto:	Musella Tessari	Recioto della Valpolicella Recioto di Soave - Tre Colli	33 34
Friuli:	Di Lenardo	Verduzzo passito - Pass the Cookies!	51
Liguria:	Bisson	Passito Golfo del Tigullio - Caratello Sciacchetrà Cinque Terre	53 53
	Campogrande	Sciacchetrà Cinque Terre	55
Toscana:	Castello della Paneretta	Vin Santo del Chianti Classico	58
Lazio:	De Sanctis	Cannellino di Frascati - 17/11	68
Basilicata:	Cantine del Notaio	Bianco passito - L'Autentica	168
Francia - Alsazia	Gresser Alsace Willm	Vendanges Tardives - Sélection de Grains Nobles Vendanges Tardives - Sélection de Grains Nobles	97 99
Francia - Cérons	Grand Enclos du Ch.de Cérons	Cérons	123
Francia - Sauternes	Selezione Châteaux	Sauternes	123
Francia - Roussillon	Domaine de la Casa Blanca Domaine des Demoiselles	Banyuls Roudoulère Muscat de Rivesaltes Rivesaltes Ambré Rivesaltes Tuilé	124 125
Francia - Cognac	Cognac Drouet	Pineau des Charentes Blanc	143
Germania - Rheingau	Georg Breuer	Riesling Auslese Riesling Beerenauslese Riesling Trockenbeerenauslese	127
Germania - Mosella	Reichsgraf von Kesselstatt	Riesling Auslese Riesling Eiswein Riesling Beerenauslese Riesling Trockenbeerenauslese	129
Austria - Krems	Salomon Undhof	Traminer Noble Reserve Riesling Auslese	132 133
Spagna - Jerez	Ximénez-Spinola	Jerez (Sherry) Pedro Ximénez	136
Portogallo - Porto	Porto Burmester	Porto Ruby, Tawny, White, LBV, Colheita, Vintage	137





PELLEGRINI s.p.a.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

www.pellegrinispa.net