

# Catalogo Vini Naturali

Mattia Scarpa

28/03/2025

## Contents

<b>1</b>	<b>Bianchi</b>	<b>2</b>
1.1	Crestan (2023) . . . . .	2
1.2	Green (2023) . . . . .	3
1.3	Ciapè (2023) . . . . .	4
1.4	Bora Lunga (2022) . . . . .	5
1.5	Bianco 23 (2023) . . . . .	6
<b>2</b>	<b>Bollicine</b>	<b>7</b>
2.1	Col Fondo (2022/2023) . . . . .	7
2.2	L1 (2021) . . . . .	8
2.3	T.D.A. . . . .	9
<b>3</b>	<b>Rossi</b>	<b>10</b>
3.1	Lorì (2022) . . . . .	10
3.2	Grignolino (2023) . . . . .	10
3.3	Chianti (2020) . . . . .	10
3.4	Monday Lisa (2018) . . . . .	10

# 1 Bianchi

## 1.1 Crestan (2023)

- **Uvaggio:** Garganega
- **Luogo:** Veneto (zona di Gambellara, provincia di Vicenza)
- **Prodotto da:** Davide Spillare
- **Abbinamenti cibo:** Pesce
- **Terreno:** Origine vulcanica
- **Processo di produzione:**
  1. **Vendemmia:** Raccolta manuale delle uve con una resa limitata a circa 6.000 chilogrammi per ettaro, garantendo una qualità superiore.
  2. **Vinificazione:** Pressatura diretta seguita da fermentazione spontanea del mosto in vasche di acciaio inox grazie ai lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve.
  3. **Affinamento:** Maturazione per circa 8 mesi in acciaio, senza filtrazioni né aggiunta di solfiti, preservando le caratteristiche autentiche del vitigno e del terroir.
- **Caratteristiche organolettiche:**
  - **Profumo:** Aromi di fiori bianchi e frutta a nocciolo tipica del Mediterraneo, accompagnati da fresche note agrumate.
  - **Gusto:** Fresco e dinamico, con una piacevole sapidità. Note di pesca nettarina e sfumature vegetali mature si fondono armoniosamente, offrendo un sorso equilibrato e invitante. Il finale è vivace, pulito e floreale, lasciando una sensazione di energia e raffinatezza.
- **Temperatura di servizio:** 8–10°C
- **Gradazione alcolica:** 11% vol.
- **Note aggiuntive:** Il nome "Crestan" deriva dal soprannome di famiglia ai tempi del bisnonno Cristiano, in dialetto "Crestan". Questo vino rappresenta un omaggio alla tradizione e al territorio di Gambellara, esprimendo con autenticità le peculiarità della Garganega coltivata su suoli vulcanici.



Figure 1: Crestan (2023)

## 1.2 Green (2023)

- **Uvaggio:** Vitovska 100%
- **Luogo:** Friuli Venezia Giulia (Carso, provincia di Trieste)
- **Prodotto da:** Marco Casadio
- **Abbinamenti cibo:** Crudi di mare, piatti a base di erbe spontanee
- **Terreno:** Marna calcarea e terra rossa carsica
- **Processo di produzione:**
  1. **Vendemmia:** Raccolta manuale in cassette da 15 kg a inizio ottobre, selezione clonale in vigneti di oltre 40 anni
  2. **Vinificazione:** Macerazione con bucce per 7 giorni in tini di legno aperti, fermentazione spontanea con lieviti autoctoni
  3. **Affinamento:** 12 mesi in anfora di terracotta georgiana interrata, successivo riposo 6 mesi in bottiglia senza filtrazione
- **Caratteristiche organolettiche:**
  - **Profumo:** Suggestioni di fiori di sambuco, erbe aromatiche di macchia mediterranea e una vibrante nota minerale di pietra focaia
  - **Gusto:** Tensione sapida immediata che evolve in un palato succoso. Si percepiscono nuances di mandorla amara, buccia d'agrumi candita e una persistente vena iodata. Finale lunghissimo con ricordi di resina di pino mugo
- **Temperatura di servizio:** 10-12°C
- **Gradazione alcolica:** 12.5% vol.
- **Note aggiuntive:** Il nome "Green" celebra l'approccio sostenibile: vigneti coltivati in biodinamica, utilizzo di energia solare e packaging riciclabile al 100%. Espressione pura del Carso triestino, dove l'influenza del vento di bora e la vicinanza al mare Adriatico creano un microclima unico. Vitigno storico recuperato da vecchie vigne massali.



Figure 2: Green (2023)

### 1.3 Ciapè (2023)

- **Uvaggio:** Cortese 100%
- **Luogo:** Piemonte (Colli Tortonesi, provincia di Alessandria)
- **Prodotto da:** Valli Unite
- **Abbinamenti cibo:** Antipasti di verdure, frittura di pesce
- **Terreno:** Argille calcaree con affioramenti di tufo
- **Processo di produzione:**
  1. **Vendemmia:** Raccolta notturna a metà settembre per preservare l'acidità
  2. **Vinificazione:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata (18°C) per 15 giorni
  3. **Affinamento:** 6 mesi su lieviti fini con batonnage settimanale
- **Caratteristiche organolettiche:**
  - **Profumo:** Sentori di pesca bianca, ginestra e una suggestione minerale di selce bagnata
  - **Gusto:** Freschezza vibrante bilanciata da una morbida rotondità. Note di cedro candito e mandorla tostata nel finale persistente
- **Temperatura di servizio:** 10-12°C
- **Gradazione alcolica:** 12% vol.
- **Note aggiuntive:** Il nome deriva dal dialetto "ciapè" (cappello), riferimento ai tradizionali cappelli dei vignaioli. Vino iconico della zona che esprime la versatilità del Cortese in terreni argillosi



Figure 3: Ciapè (2023)

## 1.4 Bora Lunga (2022)

- **Uvaggio:** Spergola 100%
- **Luogo:** Emilia-Romagna (Colli di Scandiano, provincia di Reggio Emilia)
- **Prodotto da:** Cinque Campi
- **Abbinamenti cibo:** Gnocco fritto, salumi di mora romagnola
- **Terreno:** Sabbie gialle pleistoceniche con scheletro calcareo
- **Processo di produzione:**
  1. **Vendemmia:** Selezione manuale a inizio ottobre con sovramaturazione di 15 giorni
  2. **Vinificazione:** Macerazione di 10 giorni in anfora di terracotta
  3. **Affinamento:** 18 mesi in botti usate di rovere di Slavonia
- **Caratteristiche organolettiche:**
  - **Profumo:** Complesso, con note di albicocca disidratata, zafferano e miele di corbezzolo
  - **Gusto:** Struttura potente ma elegante, tannini setosi e finale ammandorlato con riflessi salini
- **Temperatura di servizio:** 14-16°C
- **Gradazione alcolica:** 14% vol.
- **Note aggiuntive:** Omaggio al vento Bora, simbolo di forza e persistenza. Vitigno autoctono riscoperto, vinificato in purezza secondo antiche tradizioni contadine



Figure 4: Bora Lunga (2022)

## 1.5 Bianco 23 (2023)

- **Uvaggio:** Uve Bianche 100%
- **Luogo:** Marche
- **Prodotto da:** La Distesa
- **Abbinamenti cibo:** Zuppe di legumi, formaggi semi-stagionati
- **Terreno:** Galestro e argille marnose
- **Processo di produzione:**
  1. **Vendemmia:** Manuale in piccole cassette a fine agosto
  2. **Vinificazione:** Fermentazione spontanea in cemento armato
  3. **Affinamento:** 8 mesi in vasche di vetroresina
- **Caratteristiche organolettiche:**
  - **Profumo:** Bouquet floreale con accenni di ginestra e camomilla selvatica
  - **Gusto:** Minerale e verticale, con finale sorprendente di nocciola tostata e scorza di limone candito
- **Temperatura di servizio:** 9-11°C
- **Gradazione alcolica:** 12.8% vol.
- **Note aggiuntive:** Numero 23 simbolo dell'annata perfetta. Assemblaggio storico toscano che unisce struttura e freschezza. Tappo in vetro riciclato



Figure 5: Bianco 23 (2023)

## 2 Bollicine

### 2.1 Col Fondo (2022/2023)

- **Uvaggio:** Glera 100%
- **Luogo:** Veneto (DOC Prosecco)
- **Prodotto da:** Bele Casel
- **Abbinamenti cibo:** Antipasti marinati, crudi di pesce, frittiture leggere
- **Terreno:** Sabbioso-argilloso con componenti calcaree
- **Processo di produzione:**
  1. **Vendemmia:** Manuale a fine settembre/inizio ottobre
  2. **Vinificazione:** Fermentazione spontanea in bottiglia (metodo ancestrale)
  3. **Affinamento:** 6 mesi sui lieviti con rifermentazione in serbatoi d'acciaio
- **Caratteristiche organolettiche:**
  - **Profumo:** Fresco di mela verde, pera Williams e agrumi
  - **Gusto:** Vivace e sapido, con effervescenza naturale e retrolfale di mandorla fresca
- **Temperatura di servizio:** 6-8°C
- **Gradazione alcolica:** 11.5% vol.
- **Note aggiuntive:** Tipico Prosecco Col Fondo non sboccato. Tappo a corona con sedimenti di lieviti in sospensione. Annata 2023 caratterizzata da ottima acidità naturale.



Figure 6: Col Fondo (2023)

## 2.2 L1 (2021)

- **Uvaggio:** Garganega 95%, Durella 5%
- **Luogo:** Veneto
- **Prodotto da:** Davide Spillare
- **Abbinamenti cibo:** Pesce
- **Terreno:** Suoli vulcanici e basaltici con presenza di scheletro calcareo, tipici delle colline venete
- **Processo di produzione:**
  1. **Vendemmia:** Manuale in terza decade di settembre, selezione dei grappoli in vigna
  2. **Vinificazione:** Fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce (8 giorni) in tini di cemento
  3. **Affinamento:** 12 mesi in anfora terracotta + 3 mesi in bottiglia senza filtrazione
- **Caratteristiche organolettiche:**
  - **Profumo:** Nota iodata e fumè (tipica dei suoli vulcanici) con sentori di mela cotogna, biancospino e scorza d'arancia essicata
  - **Gusto:** Sapido e verticale, tannino elegante da macerazione, finale ammandorlato con ritorno minerale
- **Temperatura di servizio:** 10-12°C (per esaltare complessità e struttura)
- **Gradazione alcolica:** 13% vol.
- **Note aggiuntive:** Vino "vigneto" da vecchie vigne di Garganega (50+ anni). Zero solfiti aggiunti. Etichetta numerata. Annata 2022 caratterizzata da estrema freschezza nonostante la siccità estiva.



Figure 7: L1 (2021)



## 2.3 T.D.A.

Descrizione del vino Nome\_Vino\_3.

Nulla malesuada porttitor diam. Donec felis erat, congue non, volutpat at, tincidunt tristique, libero. Vivamus viverra fermentum felis. Donec nonummy pellentesque ante.

## **3 Rossi**

### **3.1 Lorì (2022)**

Descrizione del vino Nome\_Vino\_1.

Quisque ullamcorper placerat ipsum. Cras nibh. Morbi vel justo vitae lacus tincidunt ultrices. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.

### **3.2 Grignolino (2023)**

Descrizione del vino Nome\_Vino\_2.

Fusce mauris. Vestibulum luctus nibh at lectus. Sed bibendum, nulla a faucibus semper, leo velit ultricies tellus, ac venenatis arcu wisi vel nisl. Vestibulum diam.

### **3.3 Chianti (2020)**

Descrizione del vino Nome\_Vino\_3.

Suspendisse vel felis. Ut lorem lorem, interdum eu, tincidunt sit amet, laoreet vitae, arcu. Aenean faucibus pede eu ante. Praesent enim elit, rutrum at, molestie non, nonummy vel, nisl.

### **3.4 Monday Lisa (2018)**

Descrizione del vino Nome\_Vino\_3.