

Catalogo Vini Naturali

Mattia Scarpa

28/03/2025

Contents

1	Bianchi	2
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
2	Bollicine	7
2.1	Col Fondo	7
2.2	L1	7
2.3	T.D.A.	7
3	Rossi	8
3.1	Lorì (2022)	8
3.2	Grignolino (2023)	8
3.3	Chianti (2020)	8
3.4	Monday Lisa (2018)	8

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)

Vedi immagine: Crestan

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



Figure 2: Green (2023)

Vedi immagine: Green

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)

Vedi immagine: Ciapè

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 sovrasmaturazione 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

Vedi immagine: Bora Lunga



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)

Vedi immagine: Bianco 23

2 Bollicine

2.1 Col Fondo

Descrizione del vino Col Fondo.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut purus elit, vestibulum ut, placerat ac, adipiscing vitae, felis. Curabitur dictum gravida mauris. Nam arcu libero, nonummy eget, consectetur id, vulputate a, magna.

2.2 L1

Descrizione del vino Nome_Vino_2.

Nam dui ligula, fringilla a, euismod sodales, sollicitudin vel, wisi. Morbi auctor lorem non justo. Nam lacus libero, pretium at, lobortis vitae, ultricies et, tellus. Donec aliquet, tortor sed accumsan bibendum, erat ligula aliquet magna, vitae ornare odio metus a mi.

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.