1701 (2012)

# Fratelli Agnes

(1900)

Correva l'anno 2016 quando 1701 diventava la prima azienda biodinamica della Franciacorta grazie alla sua valorizzazione della biodiversità e del territorio. Da allora nulla è cambiato: abolizione di fertilizzanti sintetici e di pesticidi chimici in vigna, scelta di preparati naturali che arricchiscono i suoli, attenzione alle fasi lunari e ai ritmi biologici dei terreni. La filosofia del "secondo natura" non poteva che dare ottimi risultati, esaltando la qualità di quei vigneti che oggi sono la base della linea di millesimati "Raccolta". Premiato al suo esordio il Dosaggio Zero Raccolta 310.

> Via Galileo Galilei, 44 - 25046 Cazzago San Martino (BS) T. 030 7750875 | M. info@1701franciacorta.it www.1701franciacorta.it

Viticoltura: Biologica certificata e biodinamica Ettari: 10,5 | Bottiglie: 60.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Silvia e Federico Stefini Cond. enologica: Giulio Salti, Marco Benedini

Cond. agronomica: Giulio Salti, Marco Benedini Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

Il legame tra il territorio dell'Oltrepò e l'azienda dei Fratelli Agnes danza ormai da decenni con la leggenda. Fin da inizio Novecento la famiglia Agnes ha dedicato attenzione e cura nell'allevamento della bonarda oltrepadana, accumulando nel tempo le competenze necessarie per migliorare e proporre sul mercato eccellenti variazioni sul tema. L'ultima uscita degli storici vini "Possessione del Console" e "Loghetto" rappresenta il manifesto di guesta storia, due vini che guest'anno sono meritevoli del massimo riconoscimento.

> Via Campo del Monte, 3/F - 27040 Rovescala (PV) T. 0385 75206 | M. info@fratelliagnes.it www.fratelliagnes.it

Viticoltura: Lotta integrata Ettari: 20 | Bottiglie: 120.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglia Agnes Cond. enologica: Cristiano Agnes, Sergio Agnes Cond. agronomica: Cristiano Agnes Vendita diretta: SI Visite in azienda: SI

(91.5)

### FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO RACCOLTA 310 2011

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot nero 10% Alc. 13% | € 75 | Bt. 821 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 100 mesi sui lieviti

Paglierino brillante dal perlage copioso. Naso maturo e dolce, con mela Golden, mango e gelatina d'agrumi; seguono brioche, miele, latte di mandorla e fiori bianchi. Precisa e molto articolata la beva, a lungo colma di frutto, ed equilibrata. Sarde a beccafico.

TTTT

TTTT

(91,5)

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2017

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 32 | Bt. 7.191 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 42 mesi sui lieviti

Riverberi dorati. Inebriante pain d'épices, burro e crema pasticcera; a seguire fiori d'acacia e rosa bianca, nettarina, nespola e susina gialla. Erbe aromatiche e vaniglia conducono all'assaggio, sferzante d'effervescenza con aromi di uva spina e agrumi. Guazzetto di scampi.

TTTT

# FRANCIACORTA BRUT NATURE BLANC DE NOIRS 2016

Bianco Docg - Pinot nero 100%

Alc. 12,5% | € 40 | Bt. 1.345 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 48 mesi sui lieviti. Ravioli di patate e baccalà.

TTTT

#### FRANCIACORTA BRUT NATURE ROSÉ 2018

Rosato Doca - Pinot nero 100%

Alc. 12% | € 35 | Bt. 6.845 | Ferm. Legno e Acciaio e Terracotta Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi e Terracotta 6 mesi | 30 mesi sui lieviti Terrina di coniglio.

TTT

# FRANCIACORTA BRUT NATURE

Bianco Docg - Chardonnay 85%, Pinot nero 15%

Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio e cemento 6 mesi e legno 18 mesi | 25 mesi sui lieviti | Sushi e sashimi.

TT

#### **SURNAT 2021**

Bianco Igt - Chardonnay 100%

Alc. 12% | € 18 | Bt. 3.100 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 8 mesi Minestra di riso, patate, porri, sedano e speck.

FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2014 | 2015 | 2016

FRANCIACORTA BRUT NATURE ROSÉ S.A. | 2016 | 2017

PPPP

**LOGHETTO 2020** Rosso - Croatina 75%, altre varietà 25%

Alc. 15% | € 19 | Bt. 1.500 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 9 mesi Rosso rubino con riflessi porpora. Lo scrigno odoroso rivela in primis floreale con forti sensazioni di rosa rossa che faticano a lasciare il posto alla fragola e al gelso, poi coriandolo, pepe nero e un spolverata di polvere di caffè. L'abbrivio gustativo regala morbidezza e persistenza. Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.

PPPP

\$ (91,5)

# POSSESSIONE DEL CONSOLE 2020

Rosso - Croatina 80%, altre varietà 20%

Alc. 15% | € 10 | Bt. 6.500 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 12 mesi Porpora intenso, di briosa vivacità. Profumi di hibiscus, mirtilli, ribes e ciliegia precedono erbe aromatiche mediterranee, bacche di ginepro e sensazioni di ardesia. Un buon tannino, unito a un alcool deciso ma ben integrato nel corpo, gioca con una persistenza aromatica al sapore di frutta rossa. Carré di agnello al timo e lardo di colonnata

PPPP

## BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE CRESTA DEL GHIFFI 2021

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100% Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 13.500 | Ferm. Acciaio e Cemento Zuppa d'orzo e chiodini.

# **BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE CAMPO DEL MONTE 2021**

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100%

Alc. 14% | € 10 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi Zampone e lenticchie.

ttt

#### **BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE MILLENNIUM 2017**

Rosso Doc - Croatina 100%

Alc. 15,5% | € 16 | Bt. 2.500 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi Bigoli con l'anatra.

Stttt

LOGHETTO

2017 | 2018 | 2019

**POCULUM** 2013 | 2015 | 2016

# Agricola Vallecamonica

(2004)

Alex Belingheri, istrionico produttore di vini di montagna, segue in prima persona l'intera filiera produttiva dell'azienda Agricola Vallecamonica. Da anni si dedica al recupero e alla salvaguardia dei vitigni storici della zona anche se nei suoi vigneti, alcuni centenari, posti ad altitudini tra i 250 e gli 800 metri, sono coltivate varietà Piwi. Pioniere dell'affinamento dei vini nelle profondità dei laghi, lascia il suo Metodo Classico Nautilus Crustorico in sosta sui lieviti nelle acque del Lago d'Iseo, mentre l'Estremo Adamadus, quest'anno sul podio, affina nel lago alpino Aviolo.

via Fornaci, 34/A - 25040 Artogne (BS)
T. 335 5828410 | M. alex@vinivallecamonica.com

Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 4 | Bottiglie: 20.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Alex Belingheri Cond. enologica: Nico Danesi Vendita diretta: S| Visite in azienda: Si

#### PPPP

# METODO TRADIZIONALE EXTRA BRUT ESTREMO ADAMADUS 2017

Bianco Metodo Classico - Souvignier gris 100% Alc. 12%  $| \in$  42 | Bt. 1.850 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi 40 mesi sui lieviti

Aspetto luminoso e fine perlage. Sfoggia delicati rintocchi di biancospino, glicine, camomilla, pesca bianca, mela renetta, cedro, salvia, timo e pan brioche, che si propongono con coerenza all'assaggio: lieve, scorrevole, invitante, con un epilogo in cui spiccano i fiori e i frutti. Gamberoni al curry.

#### TTT

# **BIANCO DELL' ANNUNCIATA 2019**

Bianco Igt - Manzoni bianco 100% Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi Insalatina di porcini e scaglie di formaggio.

#### TTT

#### METODO TRADIZIONALE PAS DOSÉ NAUTILUS CRUSTORICO 2015

Bianco Metodo Classico - altre varietà 100% Alc. 12,5%  $\mid$   $\in$  39  $\mid$  Bt. 5.100  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio 7 mesi 65 mesi sui lieviti Caviale Oscietra.

# TT

#### **IRRESISTIBILE 2020**

Bianco - Souvignier gris 100% Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi Tonnarelli cacio e pepe.

## TT

## **BIANCO DELLE COLTURE 2019**

Bianco Igt - Riesling renano 100% Alc. 12% | € 16 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi Farinata di ceci.

#### TT

#### **CIASS NEGHER 2018**

Rosso Igt - Marzemino 80%, altre varietà 20% Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



# Alessio Brandolini

(1873)

Il 2023 è un anno importante per l'azienda di San Damiano al Colle: 150 candeline per un anniversario che conferma la cantina punto di riferimento dell'Oltrepò Pavese per la costanza qualitativa dei vini prodotti. Gli splendidi vigneti, tra cui spiccano due nuovi impianti di pinot nero, sono condotti nel rispetto della biodiversità degli ambienti viticoli; inoltre, la particolare attenzione per le tecniche di cantina fa sì che i vini di Alessio Brandolini siano sempre degni rappresentati del proprio territorio.

Frazione Boffalora, 68 - 27040 San Damiano al Colle (PV) T. 0385 75232 | M. info@alessiobrandolini.com www.alessiobrandolini.com

Viticoltura: Biologica

Ettari: 12 | Bottiglie: 60.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Alessio Brandolini Cond. enologica: Alessio Brandolini Cond. agronomica: Giuseppe Zatti Vendita diretta: \$1 | Visite in azienda: \$1

#### PPPP

# I GER PAS DOSÉ 2016

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 45 | Bt. 500 | Ferm. Acciaio | 72 mesi sui lieviti Oro antico, dalle catenelle incessanti. Il naso è accattivante, con allusioni di pasticceria secca, crema al limone, pepe bianco e cannella, a fare da preludio alla zagara e tiglio, poi mela cotogna e albicocca secca. Corpo rotondo e avvolgente, con un finale tostato. Risotto alla granseola.

# TTTT

#### NOTE D'AGOSTO EXTRA BRUT ROSÉ 2018

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5%  $\mid$   $\in$  28  $\mid$  Bt. 6.000  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  36 mesi sui lieviti Triglie in quazzetto.

# TTT

# **LUOGO D'AGOSTO BRUT NATURE 2018**

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5%  $\mid$   $\in$  25  $\mid$  Bt. 10,000  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  36 mesi sui lieviti Filetti di scorfano con carciofi.

#### TTT

#### I PRA' 2020

Bianco Igt - Riesling renano 100% Alc. 13% | € 20 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi Tagliolini al nero di seppia e pomodori ciliegino.

# TT

#### **AL NEGRÈS 2020**

Rosso Igt - Pinot nero 100% Alc. 13%  $| \in$  22 | Bt. 3.500 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi Guanciale di manzo al brandy.

#### TT

#### **IL BARDUGHINO 2021**

Bianco Igt - Malvasia bianca di Candia 100% Alc. 13% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Frittura di rane e verdure croccanti.

tttt

1 GER 2015 tttt

**LUOGO D'AGOSTO BRUT NATURE** S.A. | 2014 | 2017

# Annibale Alziati

(1996)

Antica Fratta (1070)

Ritorna in Guida, dopo alcuni anni di assenza, la celebre Riserva del Gaggiarone e conquista l'eccellenza; un vino degustato dieci anni dopo la vendemmia che, oggi, ha saputo stregare la commissione di degustatori. Da tempo Annibale Alziati è un vignaiolo di riferimento non solo per la croatina di Rovescala ma per l'intero Oltrepò Pavese. La cura meticolosa per la vigna Gaggiarone, dotata del fascino unico che hanno solo i grandi territori, ha dato vita a un vino che ha saputo dire la sua a livello nazionale.

> Frazione Scazzolino, 55 - 27040 Rovescala (PV) T. 348 7080841 | M. info@alziati.it www.gaggiarone.it

Viticoltura: Biologica certificata Ettari: 22 | Bottiglie: 50.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Annibale Alziati Cond. enologica: Annibale Alziati Cond. agronomica: Annibale Alziati Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

#### PPPP

#### BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE GAGGIARONE RISERVA 2012

Rosso Doc - Croatina 95%, Uva rara 5%

Alc. 15% | € 24 | Bt. 2.500 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 60 mesi Mantello rubino fitto; sprigiona complesse sensazioni di fiori essiccati, frutti di bosco in confettura, canfora ed erbe officinali, una lieve tostatura e un tocco etereo. Il vino è carnoso, materico, saporito; il tannino è netto ma ben equilibrato. Lunga progressione su orme di frutta sotto spirito. Nodini di cinta senese lardellati al forno.

# TTTT

#### BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE **GAGGIARONE VIGNE VECCHIE 2018**

Rosso Doc - Croatina 95%, Uva rara 5% Alc. 15% | € 19 | Bt. 2.500 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 36 mesi Lasagnette al ragù di faraona e asparagi.

#### TTT

#### **BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE TENUTA SAN FRANCESCO 2021**

Rosso Doc - Croatina 100%

Alc. 12,5% | € 7 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Vetroresina 6 mesi Salame d'oca di Mortara.

### TT

#### **GAGGIARONE DINTORNI 2019**

Rosso Igt - Croatina 100%

Alc. 14,5% | € 14 | Bt. 6.000 | Ferm. Vetroresina | Mat. Cemento 24 mesi Stinco d'agnello al forno.

Esordio in Guida per guesta realtà franciacortina con una storia di quasi cinquant'anni alle spalle. Eleganza, identità e piacevolezza sono i punti di riferimento che quidano il modus operandi aziendale, dalla vigna alla cantina. La ricerca dell'anima più sincera e raffinata del territorio si perpetua attraverso attente selezioni l'uva di ogni vigneto viene vinificata separatamente – affinamenti ponderati e assemblaggi precisi che consentono di raggiungere l'equilibrio ideale in ogni vino prodotto.

> Via Fontana, 11 - 25040 Monticelli Brusati (BS) T. 030 652068 | M. info@anticafratta.it www.anticafratta.it

> > Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 11 | Bottiglie: 280.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Cristina Ziliani, Paolo Ziliani, Arturo Ziliani Cond. enologica: Ferdinando Dell'Aquila Cond. agronomica: Luigi Reghenzi Vendita diretta: SI Visite in azienda: SI

#### TTTT

#### FRANCIACORTA EXTRA BRUT QUINTESSENCE RISERVA 2015

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot nero 20% Alc. 13% | € 42 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 60 mesi sui lieviti

Suadente giallo tenue dai riflessi dorati e dalle bollicine esemplari. Nuance di fiori di camomilla essiccati, mela Golden, mandorla, miele e vaniglia cedono il passo a caramella mou e burro, per chiudere su ritorni minerali di pietra focaia. Assaggio vivace per freschezza e sapidità. Vellutata di ceci con gamberi croccanti.

# FRANCIACORTA BRUT ROSÉ ESSENCE 2018

Rosato Docg - Pinot nero 60%, Chardonnay 40% Alc. 13% | € 26 | Bt. 43.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 36 mesi sui lieviti Aragosta in bellavista.

#### ttt

### FRANCIACORTA BRUT ESSENCE 2018

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot nero 10% Alc. 13% | € 26 | Bt. 38.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 36 mesi sui lieviti

Crostini con paté de foie gras d'oca.

# TTT

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN ESSENCE 2018

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 13% | € 26 | Bt. 113.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 30 mesi sui lieviti Risotto ai finferli.

# TTT

## FRANCIACORTA NATURE ESSENCE 2018

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 30% Alc. 13% | € 28 | Bt. 41.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 36 mesi sui lieviti Toma di Murazzano.

#### TTT

#### FRANCIACORTA BRUT CUVÉE REAL

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot nero 10% Alc. 13% | € 22 | Bt. 180.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 24 mesi sui lieviti. Tagliatelle al ragù.

FRANCIACORTA BRUT ESSENCE 2008

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO **ESSENCE NATURE** 

**BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE** GAGGIARONE VIGNE VECCHIE 2015 | 2016 | 2017

**GAGGIARONE DINTORNI** 2016 | 2017 | 2018



**Avanzi** (1931)

Solide radici nel territorio di Valtellina e uno sguardo che va oltre le montagne di casa: dalla cantina ipogea alle pendici di Castel Grumello i vigneti si estendono nelle zone più vocate. Un grande nebbiolo delle Alpi che predilige come scelta stilistica l'attesa, nel rispetto del "giusto tempo" che questo vitigno richiede per esprimersi al meglio. L'apprezzamento sui mercati nazionali e internazionali continua a crescere, anche per effetto di una maggiore attenzione a sostenibilità e rispetto dell'ambiente. Competenza, passione e capacità di comunicare sono elementi vincenti.

Via del Buon Consiglio, 4 - 23100 Sondrio (SO) T. 0342 214120 | M. info@arpepe.com

Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 15 | Bottiglie: 100.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglia Pelizzatti Perego Cond. enologica: Isabella Pelizzatti Perego, Emanuele Pelizzatti Perego Cond. agronomica: Emanuele Pelizzatti Perego

Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si



VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA NUOVA REGINA RISERVA 2016 Rosso Docq - Nebbiolo 100%

Alc. 13,5% | € 70 | Bt. 6.006 | Ferm. Legno | Mat. Legno 34 mesi La trasparenza tipica del vitigno illumina un manto granato. Tra profumi di fragole, lamponi, prugne e marmellata di arance svettano raffinate nuance di violetta, cipria ed erbe aromatiche. Il sorso è fresco, affilato, di rara eleganza anche per effetto di un tannino perfettamente integrato. Lasagne ai cardi con formaggi saporiti.

# VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO BUON CONSIGLIO RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13% |  $\in$  70 | Bt. 12.711 | Ferm. Legno | Mat. Legno 34 mesi Granato vivace, consistente. Il ventaglio odoroso si apre con petali di rosa e lavanda; seguono sentori di ciliegia e fragolina di bosco e, infine, una speziatura di cardamomo, sandalo e ricordi di liquirizia. L'assaggio è setoso, grazie ai tannini morbidi, persistente e vibrante. Trippa in umido.

#### 1111

# VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA ULTIMI RAGGI RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 14%  $\mid$   $\in$  70  $\mid$  Bt. 6.246  $\mid$  Ferm. Legno  $\mid$  Mat. Legno 34 mesi Gulasch di manzo alla paprica dolce.

# TTTT

# VALTELLINA SUPERIORE INFERNO SESTO CANTO RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13% |  $\in$  70 | Bt. 6.246 | Ferm. Legno | Mat. Legno 34 mesi Faqiano arrosto.

#### ttt

#### **VALTELLINA SUPERIORE IL PETTIROSSO 2018**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13,5%  $\mid$   $\in$  25  $\mid$  Bt. 12.587  $\mid$  Ferm. Legno  $\mid$  Mat. Legno 12 mesi Porchetta di Ariccia.

#### TTT

# **ROSSO DI VALTELLINA 2020**

Rosso Doc - Nebbiolo 100% Alc. 13%  $| \in 20 |$  Bt. 93.045 | Ferm. Legno | Mat. Legno e Cemento 5 mesi Robiola di Roccaverano.

# t't't't'

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA ROCCE ROSSE RISERVA

2007 | 2009 | 2013

# VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO SANT'ANTONIO RISERVA

2009 | 2013

Territorio, famiglia e passione: ecco le basi su cui la cantina Avanzi ha costruito la sua storia: quattro tenute poste lungo la sponda bresciana del Lago di Garda, tre generazioni che si succedono nella produzione vitivinicola e olearia e, soprattutto, dedizione e lungimiranza nel proprio lavoro. Il che significa produrre si vini dotati di grande personalità e volti all'eccellenza, ma anche ambire sempre al benessere del territorio e alla tutela dell'ambiente, da salvaguardare per le generazioni future.

Via Trevisago, 19 - 25080 Manerba del Garda (BS) T. 0365 551013 | M. info@avanzi.net

#### www.avanzi.net

Viticoltura: Convenzionale Ettari: 40 | Bottiglie: 500.000 | Produzione olearia: Sì

Proprietà: Famiglia Avanzi Cond. enologica: Giuseppe Avanzi Cond. agronomica: Giuseppe Avanzi Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# tttt

### VALTÈNESI CHIARETTO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO ROSAVERO 2021

Rosato Doc - Groppello gentile 60%, Marzemino 15%, Sangiovese 15%, Barbera 10%

Alc. 13% | € 10 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi Incantevole rosa tenue. Sprigiona la dolcezza del confetto alla mandorla e di piccoli frutti rossi in gelatina, su uno sfondo di origano fresco e salvia. Impronta gustativa delicata e al contempo briosa, scandita da una percezione agrumata e da un'ottimale corrispondenza gusto-olfattiva. Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.

# TTT

91

# **GARDA BIANCO DOROBIANCO 2021**

Bianco Doc - Riesling 50%, Trebbiano 30%, Pinot bianco 20% Alc. 12,5% |  $\in$  10 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi Filetti di pesce persico al burro e timo.

#### TTT

#### **LUGANA SIRMIONE 2021**

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 13% |  $\in$  11 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi Trofie al pesto.

#### TTT

# RIVIERA DEL GARDA CLASSICO SUPERIORE GIOVANNI AVANZI 2019

Rosso Doc - Groppello 60%, Barbera 20%, Marzemino 10%, Sangiovese 10%

Alc. 12% |  $\in$  14 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi e Legno 15 mesi

Lepre alla cacciatora.

#### ヒヒ

### **MONTECORNO 2017**

Rosso Igt - Rebo 100%

Alc. 14,5% |  $\in$  20 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi Gnocchi al ragù.

#### بربوب

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO SUPERIORE GIOVANNI AVANZI 2017 | 2018 LUGANA BORGHETTA RISERVA 2015 | 2016 | 2017





Quattro generazioni si sono succedute nelle cantine dell'antica Villa Quadrio di Chiuro: dal fondatore Pietro Balgera, che nel 1885 diede inizio al commercio di vini valtellinesi attraverso la Valposchiavo, a Leone e Gianfranco che ne svilupparono l'attività sia in termini produttivi che commerciali, sino a Paolo Balgera, grazie al quale, a cavallo del nuovo secolo, l'azienda acquisì l'impronta moderna che tutt'oggi la contraddistingue. La quinta generazione dei Balgera, rappresentata dai fratelli Luca e Matteo, è già oggi parte integrante del presente e del futuro aziendale.

Via Maurizio Quadrio, 26 - 23030 Chiuro (50) T. 0342 482203 | M. info@vinibalgera.it www.vinibalgera.it

Viticoltura: Biologica e lotta integrata
Ettari: 6,5 | Bottiglie: 45,000 | Produzione olearia: No
Proprietà: Paolo Balgera
Cond. enologica: Luca Balgera, Paolo Balgera
Cond. agronomica: Luca Balgera
Vendita diretta: \$1 | Visite in azienda: \$1

### TTTT

#### **SFORZATO DI VALTELLINA SOLSTIZIO 2015**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 15% |  $\stackrel{<}{=}$  50 | Bt. 2.050 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 48 mesi

Rosso granato con filigrana aranciata. Geranio, rododendro, arancia sanguinella e confettura di prugne aprono il bouquet, seguiti da carruba, pepe nero, radici amare di montagna e caffè. Il palato ha stoffa, freschezza e un tannino che gioca da primo attore. Chiude con ritorni tostati e fumé. Faraona ripiena con salsa tartufata.

# TTTT

# **VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA LUCE 2016**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13% |  $\bar{\in}$  20 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi

Pizzoccheri valtellinesi.

#### TTT

# **VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO TERRA 2015**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 12,5%  $\mid$   $\in$  20 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi

Mocetta di camoscio.

#### TTT

#### VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA VIGNETO PIZAMÈI 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13,5%  $\mid$   $\in$  35  $\mid$  Bt. 2.200  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 48 mesi

Terrina di lepre con salsa di prugne.

#### TTT

## **VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA MAFERÌN 2015**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 12,5%  $\mid$   $\in$  25  $\mid$  Bt. 1.500  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 36 mesi

Storico Ribelle.

Ballabio è, senza dubbio, uno dei nomi storici dell'Oltrepò Pavese. Partita a inizio Novecento dalla passione di Angelo Ballabio per il Metodo Classico, la cantina si è sviluppata nell'epoca dei pionieri della spumantizzazione italiana, quando, guardando oltralpe, si cercava, con l'ingegno, una via italiana per le bollicine. Sono passati gli anni ed è cambiata la guida dell'azienda, ora nelle mani dei cugini Nevelli, ma la vocazione al Metodo Classico – solo da pinot nero – è rimasta invariata. Su tutti, quest'anno, ci ha convinto l'Extra Brut Farfalla Noir Collection, affascinante e dinamico.

Via San Biagio, 32 - 27054 Casteggio (PV) T. 0383 805878 | M. commerciale@ballabio.net www.ballabiowinery.it

Viticoltura: Lotta integrata
Ettari: 50 | Bottiglie: 100.000 | Produzione olearia: No
Proprietà: Mattia Nevelli
Cond. enologica: Carlo Casavecchia
Cond. agronomica: Nicolò Nevelli
Vendita diretta: \$1 | Visite in azienda: \$1

#### TTTT

#### **FARFALLA EXTRA BRUT NOIR COLLECTION**

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 24 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 30 mesi sui lieviti

Luminosi riflessi dorati, perlage finissimo. Naso nitido e accogliente con cangianti effluvi di erbe aromatiche, timo limone, arancia, cappero e intriganti soffi iodati. All'assaggio è inappuntabile, coerente, vibrante di freschezza, dinamico e convincente nel finale pepato. Ravioli di magro con funghi chiodini.

# TTTT

#### **FARFALLA EXTRA BRUT CAVE PRIVÉE 2015**

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 70 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi | 70 mesi sui lieviti Cacciucco alla livornese.

#### TTT

# **FARFALLA DOSAGE ZERO NOIR COLLECTION**

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 27 | Bt. 25,000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi | 40 mesi sui lieviti Caviale Sevruga.

#### TTT

#### FARFALLA EXTRA BRUT ROSÉ NOIR COLLECTION

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5%  $| \in 27 |$  Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 36 mesi sui lieviti

Petto d'anatra laccato al miele.



FARFALLA EXTRA BRUT ROSÉ NOIR COLLECTION N° 8 OLTREPÒ PAVESE
METODO CLASSICO PINOT NERO
DOSAGE ZERO FARFALLA CAVE PRIVÉE
2013



# Banino (1051)

## Barboglio de Gaioncelli (1875)

Antonio Panigada è un simbolo di San Colombano: la sua storica azienda prende il nome dagli abitanti del posto, i "sancolombanini". La filosofia, produttiva e di vita, abbraccia quella dimensione di "piccolo e bello" dove il rispetto per la natura va a braccetto con la passione e l'artigianalità. Dal particolare suolo delle sue vigne, ricco di calcare e fossili marini, nascono vini tesi, espressivi ed equilibrati. Come il passito Aureum, che ancora una volta conquista il podio in un'ottima batteria di proposte.

> Via Vittoria, 13 - 20078 San Colombano al Lambro (MI) T. 0371 898795 | M. vinobanino@hotmail.com www.banino.it

> > Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 5 | Bottiglie: 32.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Antonio Panigada Cond. enologica: Antonio Panigada Cond. agronomica: Antonio Panigada Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si



#### **AUREUM 2019**

Bianco Igt Passito - Malvasia di Candia aromatica 100% Alc. 13% | € 16 (0,375l) | Bt. 1.340 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi Veste dorata e luminosa; consistente. Sprigiona subito slanci di albicocca disidratata, fichi secchi e mandorle, con miele e zenzero sullo sfondo. Dolce e generoso il gusto, sorretto da una decisa freschezza che conduce verso l'equilibrio. Chiude su scorze di agrumi candite e spezie dolci. Pastiera napoletana.



#### **BANINO BIANCO 2021**

Bianco Igt - Sauvignon 50%, Chardonnay 25%, Riesling renano 25% Alc. 14,5% | € 11 | Bt. 5.450 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi e Cemento 6 mesi

Rollè di cernia con patate al rosmarino.

### SAN COLOMBANO VIGNA LA MERLA RISERVA 2011

Rosso Doc - Barbera 45%, Croatina 35%, Merlot 10%, Cabernet franc 5%, Uva rara 5%

Alc. 15% | € 23 | Bt. 3.700 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi Guanciale di vitello alle erbe aromatiche.

### TT

#### **SAN COLOMBANO TRANQUILLO 2019**

Rosso Doc - Barbera 45%, Croatina 45%, Uva rara 10% Alc. 14% | € 12 | Bt. 6.770 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi Filetto di scottona in sfoglia.



## **BANINO ROSATO 2021**

Rosato Igt - Uva rara 100% Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 2.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Pappa al pomodoro.

Lo stile aziendale, ricercato nel corso degli anni da Andrea Costa, si è ormai consolidato e si fonda su tre pilastri: eleganza, carattere e piacevolezza di beva. Tutto questo è ottenuto grazie a una produzione limitata, curata in ogni dettaglio, valorizzata in cantina grazie a lunghi affinamenti sui lieviti. Anche nell'edizione 2023 della Guida la batteria dei Franciacorta presentati è di indubbia qualità, con un testa a testa che incorona l'Extra Brut Millesimato 2016 e i suoi 52 mesi di sosta sui lieviti.

Via Nazario Sauro, 15 - Frazione Colombaro - 25040 Corte Franca (BS) T. 030 9826831 | M. info@barbogliodegaioncelli.it www.barbogliodegaioncelli.it

Viticoltura: Convenzionale Ettari: 15 | Bottiglie: 80.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglia Costa Cond. enologica: Andrea Costa Cond. agronomica: Giacomo Groppetti

Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

## TTTT

#### FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO 2016

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 30% Alc. 12,5% | € 28 | Bt. 6.600 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno | 52 mesi sui lieviti

Giallo tenue dal vivace perlage. Incipit esemplare ma spigliato, che spazia da fiori e frutta a polpa bianca a salvia e mentuccia. Il sorso è fresco e corroborante, accompagnato da una viva sapidità che quida a un finale bilanciato e persistente sui toni di mela, pesca bianca e menta. Filetto di ombrina e radicchio.

#### FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO CLARO MILLESIMATO RISERVA 2016

Bianco Docg - Chardonnay 60%, Pinot bianco 20%, Pinot nero 20% Alc. 12,5% | € 45 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi | 42 mesi sui lieviti

Pappardelle con coda di rospo e carciofi.

#### FRANCIACORTA BRUT ROSÉ DONNA ALBERTA

Rosato Docg - Pinot nero 80%, Chardonnay 20% Alc. 12% | € 30 | Bt. 6.600 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno | 60 mesi sui lieviti

Cicale di mare su letto di verdure.

AUREUM 2016 | 2017 | 2018

**BANINO BIANCO** 2018 | 2019 | 2020

FRANCIACORTA BRUT SATÈN MILLESIMATO

2014 | 2015 | 2016

FRANCIACORTA BRUT S.A. | S.A. | 2010

# Barone Pizzini

(1870)

Bellavista

Una viticoltura biologica e l'interesse per la biodiversità sono gli elementi fondamentali per una filosofia produttiva comune, oggi, a tante aziende, ma che per Barone Pizzini rappresentano una realtà da oltre vent'anni. Dapprima la valorizzazione della viticoltura nel rispetto del territorio, poi la riscoperta dei vitigni autoctoni e delle loro peculiarità come l'erbamat che con il suo ciclo vegetativo medio-lungo, il buon tenore acido e la maturazione lenta – viene vendemmiato in ottobre – è un alleato perfetto contro il cambiamento climatico, infine i proqetti come Biopass e Ita.Ca.

Via San Carlo, 14 - 25050 Provaglio d'Iseo (BS) T. 030 9848311 | M. info@baronepizzini.it www.baronepizzini.it

Viticoltura: Biologica certificata

Ettari: 58 | Bottiglie: 370.000 | Produzione olearia: No
Proprietà: Barone Pizzini
Cond. enologica: Leonardo Valenti
Cond. agronomica: Pierluigi Donna

Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

92.5

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO BAGNADORE RISERVA 2014

Bianco Docg - Chardonnay 62%, Pinot nero 38% Alc. 12% | € 45 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 74 mesi sui lieviti

Dorato vivido dal perlage incessante. Profumi di biancospino e sambuco si accompagnano a cedro, mela renetta, ananas, susina Shiro, nuance di melissa, rosmarino e confetto. La sinergia tra freschezza e mineralità marina dona slancio al sorso e conduce a un'infinita chiusura agrumata. Sella di coniglio al tartufo con timballo di patate.

TTTT

FRANCIACORTA BRUT NATURE NATURAE EDIZIONE 2018

Bianco Docg - Chardonnay 60%, Pinot nero 40% Alc. 12% | 6 32 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi | 35 mesi sui lieviti Ceviche di qamberi.

TTTT

FRANCIACORTA BRUT SATÈN EDIZIONE 2018

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12% | 632 | Bt. 40.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi | 35 mesi sui lieviti Moeche fritte.

1111

FRANCIACORTA EXTRA BRUT ROSÉ EDIZIONE 2018

Rosato Docg - Pinot nero 100% Alc. 12% | € 32 | Bt. 40.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi | 35 mesi sui lieviti

Camembert.

FRANCIACORTA BRUT GOLF 1927

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12% | € 24 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 25 mesi sui lieviti Baccalà mantecato.

+++

FRANCIACORTA EXTRA BRUT ANIMANTE

Bianco Docg - Chardonnay 77%, Pinot nero 17%, Erbamat 3%, Pinot bianco 3% Alc. 12%  $\mid$   $\in$  24  $\mid$  Bt. 80.000  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio 8 mesi 25 mesi sui lieviti

Cotoletta di tonno al sesamo.

tttt

FRANCIACORTA BRUT NATURE NATURAE EDIZIONE 2015 | 2016 | 2017 FRANCIACORTA EXTRA BRUT ROSÉ EDIZIONE 2015 | 2016 | 2017 Il nuovo corso di una delle iconiche realtà di Franciacorta passa oggi dalle mani di Francesca Moretti, alla quale è stata affidata la conduzione enologica dell'azienda. L'attenzione in vigna si è fatta ancor più centrale, ed è perseguita attraverso la cosiddetta "agricoltura di precisione", un sistema che integra l'imprescindibile rapporto uomo-pianta con l'impiego di droni, satelliti e robot. Il risultato è un riscontro preciso da ogni singola parcella e la conseguente possibilità di valorizzazione dei diversi terroir presenti nei numerosi vigneti aziendali.

Via Bellavista, 5 - 25030 Erbusco (BS) T. 030 7762000 | M. info@bellavistawine.it www.bellavistawine.it

Viticoltura: Convenzionale Ettari: 207 | Bottiglie: 1.600.000 | Produzione olearia: No

Proprietà: Famiglia Moretti Cond. enologica: Francesca Moretti Cond. agronomica: Alessandro Bonzoni Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

*t't't'*FRANCIACORTA EXTRA BRUT PAS OPERÉ 2016

Bianco Docg - Chardonnay 68%, Pinot nero 32% Alc. 12,5% | € 46 | Bt. 30.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi | 51 mesi sui lieviti

(91,5)

Giallo solare brillante, mousse ricca e persistente. Spettro odoroso ampio: pesca gialla e mandarino si accostano al pain d'épicies, fiori bianchi essiccati e accenni di zafferano. Potente, teso e strutturato il corpo, con la chiusura a richiamare nitidamente la tela olfattiva. Fregola con le arselle.

TTTT

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ 2017

Rosato Docg - Chardonnay 59%, Pinot nero 41% Alc. 12,5%  $\mid$   $\in$  45  $\mid$  Bt. 54,000  $\mid$  Ferm. Legno e Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi  $\mid$  44 mesi sui lieviti

Pollo alle mandorle e curcuma.

t't't'

FRANCIACORTA BRUT TEATRO ALLA SCALA 2017

Bianco Docg - Chardonnay 76%, Pinot nero 24% Alc. 12,5%  $| \in$  42 | Bt. 110,000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi | 44 mesi sui lieviti Risotto con rape rosse e Gorgonzola.

TTTT

FRANCIACORTA BRUT GRANDE CUVÉE ALMA

Bianco Docg - Chardonnay 79%, Pinot nero 20%, Pinot bianco 1% Alc. 12,5% | € 30 | Ferm. Legno e Acciaio | 30 mesi sui lieviti Pesce spada al cartoccio.

TTTT

FRANCIACORTA NON DOSATO ROSÉ GRANDE CUVÉE ALMA

Rosato Docg - Chardonnay 65%, Pinot nero 35% Alc. 12,5%  $\mid$  € 37  $\mid$  Bt. 70.000  $\mid$  Ferm. Legno e Acciaio  $\mid$  30 mesi sui lieviti Bigoli con le sarde di lago.

TTT

FRANCIACORTA NON DOSATO GRANDE CUVÉE ALMA

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot nero 10% Alc. 12,5% | € 33 | Bt. 120.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 30 mesi sui lieviti Polpette di pesce d'acqua dolce.

3rrr

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ 2010 | 2015 | 2016 FRANCIACORTA BRUT LA SCALA

2014 | 2015 | 2016

# Guido Berlucchi

(1061)

Dopo aver dato l'addio al suo storico enologo Franco Ziliani, considerato da tutti il padre del Franciacorta, la cantina Guido Berlucchi ci sorprende con una novità: per la linea Berlucchi '61 viene attuato un restyling che, da un lato ridisegna le etichette proponendo forme sinuose e nuovi colori che rievocano gli anni '60, dall'altro ne sottolinea l'unicità affiancando al nome la specifica "numero primo"; inoltre, in un'ottica di progressiva riduzione dei dosaggi e valorizzazione delle uve, la linea '61 vede l'ingresso della versione Extra Brut, in sostituzione del Brut.

> Piazza Duranti, 4 - Località Borgonato - 25040 Corte Franca (BS) T. 030 984381 | M. info@berlucchi.it www.berlucchi.it

Viticoltura: Riologica certificata Ettari: 116 | Bottiglie: N.d. | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglia Ziliani e soci Cond. enologica: Ferdinando Dell'Aquila, Arturo Ziliani Cond. agronomica: Diego Cortinovis Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

## FRANCIACORTA EXTRA BRUT PALAZZO LANA EXTRÊME RISERVA 2011

Bianco Docg - Pinot nero 100%

Alc. 12,5% | € 70 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 120 mesi sui lieviti Cristallino, di uno splendido dorato. Richiami di mela renetta, marmellata di mandarini, limone candito su sfondo vegetale, quindi echi di mandorle tostate e pane speziato. Sorso di struttura, equilibrato e fine, impreziosito dalla carezzevole bollicina e dalla sorprendente freschezza. Epilogo agrumato. Fagottino di persico con melanzane, pomodori e basilico.



TTTT

(91)

#### FRANCIACORTA NATURE '61 2015

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 30%

Alc. 12,5% | €40 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 60 mesi sui lieviti Oro vivido solcato da un perlage invitante. Profondo il ventaglio olfattivo che alterna pompelmo e scorza d'arancia, mela, pera Williams, erbe aromatiche, tracce di pasticceria e spezie dolci. Al palato è pieno e sontuoso, con frutto e spezia che accompagnano la lunga chiusura sapida. Tacchino farcito con castagne.



## FRANCIACORTA NATURE BLANC DE BLANCS '61 2015

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | €43 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 60 mesi sui lieviti Guazzetto di vongole veraci.

TTTT

#### FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO NATURE ROSÉ '61 2015

Rosato Docg - Pinot nero 100%

Alc. 12,5% | € 48 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 60 mesi sui lieviti Culurgiones ogliastrini.

TTTT

# FRANCIACORTA BRUT ROSÉ '61

Rosato Docg - Pinot nero 60%, Chardonnay 40% Alc. 12.5% | € 25 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti

Filetto alla Wellington.

TTT

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN '61

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 23 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti Soufflé con pecorino e crema di patate.

2008 | 2009 | 2010

FRANCIACORTA EXTRA BRUT PALAZZO LANA EXTRÊME RISERVA

FRANCIACORTA NATURE BLANC DE BLANCS '61 2012 | 2013 | 2014

# Bersi Serlini

(1886)

Un restauro sapiente ha saputo coniugare con armonia e originalità la storicità delle cantine, un fabbricato agricolo cluniacense di epoca medievale, con le architetture moderne e i pezzi di design italiano e internazionale, dei quali la famiglia è appassionata. Il risultato è una location incantevole e versatile, strutturata per diversi tipi di eventi, che propone con orgoglio la gamma di etichette aziendali perfezionate in cinquant'anni di attività spumantistica, tra le quali quest'anno svetta il Blanc de Blancs Anniversario, da una tripla selezione di uve chardonnay.

> Via Cereto, 7 - 25050 Provaglio d'Iseo (BS) T. 030 9823338 | M. visite@bersiserlini.it

www.bersiserlini.it

Viticoltura: Riologica

Ettari: 14 | Bottiglie: 200.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglia Bersi Serlini Cond. enologica: Nico Danesi Cond. agronomica: Sergio Bonomelli

Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

TTTT

#### FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS ANNIVERSARIO

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 24 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 24 mesi sui lieviti Veste dorata dal brioso perlage. Ampie suggestioni olfattive, che dall'impatto di frutta tropicale evolvono in spezie dolci, liquirizia, tostature di malto e una vivacità mentolata, con ricordi di panificazione. Avvolge il palato con la cremosità dell'effervescenza, allungando lo slancio sulla gradevole sapidità. Polpo alla Luciana.

## FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 50.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 30 mesi sui lieviti

Maltagliati con fiori di zucca e gamberetti.

#### FRANCIACORTA BRUT ROSÉ ROSA ROSAE

Rosato Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 30%

Alc. 12.5% | € 28 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

36 mesi sui lieviti

Lumache alla bourguignonne.

ヒヒヒ

# FRANCIACORTA BRUT ANTEPRIMA

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi 18 mesi sui lieviti

Torta salata alle zucchine e origano.

TTT

# FRANCIACORTA BRUT CUVÉE N°4 2018

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 25.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 48 mesi sui lieviti

Zuppa di stoccafisso e patate.

#### FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2018

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot nero 10%

Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 48 mesi sui lieviti

Lasagne alle melanzane.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT

FRANCIACORTA BRUT ANTEPRIMA

S.A. | S.A. | S.A.

# Gianfranco Bertagna

(1980)



Si fa presto a parlare di amore per l'accoglienza, di impegno e tenacia nel custodire un territorio, di rispetto per il ruolo del vino come imprescindibile compagno della tavola; la verità è che dietro questa apparente semplicità si cela un'innegabile perizia, un attento e coscienzioso lavoro di cura in vigna e in cantina. Solo così è possibile apprezzare con la giusta consapevolezza la costanza con cui, nel rispetto fedele delle singole annate, Gianfranco Bertagna accompagna il suo Montevolpe rosso, anche quest'anno a una nuova e meritata assegnazione delle ambite Quattro Viti.

Strada Madonna della Porta. 14 - Località Bande - 46040 Cavriana (MN) T. 0376 82211 | M. info@cantinabertagna.it www.cantinabertagna.it

Viticoltura: Lotta integrata Ettari: 13 | Bottiglie: 200.000 | Produzione olearia: Sì Proprietà: Gianfranco Bertagna

Cond. enologica: Marco Simonetti Cond. agronomica: Enzo Corazzina Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si



(91.5)

#### **MONTEVOLPE ROSSO 2017**

Rosso Igp - Cabernet 40%, Merlot 40%, Corvina 20% Alc. 15% | € 19 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Leano 30 mesi

Rubino smagliante. Al naso il respiro del bosco: mora, piccoli frutti rossi, ciclamini e viole si fondono alla profondità aromatica di liquirizia, china e rabarbaro. Un confortante soffio di cenere con erbe officinali e menta. Succoso, dal tannino vivace, goloso finale con ribes e arancia sanguinella. Brasato di manzo al vino rosso.

#### TTTT

#### **MONTEVOLPE BIANCO 2021**

Bianco Igp - Chardonnay 100%

Alc. 13,5% i € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi Gnocchetti di zucca con porcini.

# TTTT

#### **ROSSO DEL BARONE 2019**

Rosso Igp - Cabernet sauvignon 85%, Cabernet franc 15% Alc. 14% | € 15 | Bt. 6.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 10 mesi

Costolette d'agnello in panatura aromatica.

### TTT

#### **CORVINA 2020**

Rosso Igt - Corvina 50%, Corvinone 50%

Alc. 14% | € 18 | Bt. 3.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Leano 6 mesi

Grigliata di carne con salsa barbecue.

# TTT

# MONTEVOLPE BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 70%, Pinot nero 30% Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 6.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 30 mesi sui lieviti

Minestrone con ortaggi invernali.

# TTT

#### **DOLCEVOLPE ROSSO 2020**

Rosso Igp Passito - Cabernet 40%, Merlot 40%, Corvina 20% Alc. 15% | € 15 (0,5l) | Bt. 1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

Crostata alle ciliegie.

MONTEVOLPE ROSSO 2014 | 2015 | 2016

t't't' CHARDONNAY 2013 | 2019

Percorrendo la Strada Statale 38 dello Stelvio, che divide a metà la Valtellina, è impossibile non accorgersi, all'altezza della frazione San Giacomo di Teglio, della cantina della famiglia Bettini, situata nel cuore della sottozona Valgella. Una moderna struttura in cui si vinificano i grappoli di chiavennasca, il nebbiolo delle Alpi, che provengono dagli impervi vigneti terrazzati distribuiti lungo tutta la valle. Quest'anno è lo Sfursat che svetta sul gradino più alto del podio, superando per un soffio l'altrettanto magnifico Sassella

> Via Nazionale, 4/A - Frazione San Giacomo - 23036 Teglio (SO) T. 0342 786068 | M. info@vinibettini.it www.vinibettini.it

Viticoltura: Convenzionale

Ettari: 15 | Bottiglie: 200.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglia Bettini Cond. enologica: Cesare Ferrari, Pietro Bettini Cond. agronomica: Sonia Mancini, Pietro Bettini Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

# TTTT

# **SFURSAT DI VALTELLINA 2018**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 15% | € 40 | Bt. 8.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Granato consistente. Esordisce con la delicatezza di spezie dolci, frutti rossi maturi e zeste d'arancia, poi petali di viola e rosa essiccati e tè nero. Pieno, gratificante, perfettamente equilibrato dalla viva freschezza, dallo slancio sapido e dal tannino levigato. Un vino aristocratico, nobile. Filetto di bue con salsa di Roquefort.

## PPPP

# VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA REALE 2017

Rosso Doca - Nebbiolo 100%

Alc. 13,5% | € 26 | Bt. 9.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi Pappardelle con sugo di capriolo.

# TTT

# **VALTELLINA SUPERIORE SANT'ANDREA RISERVA 2017**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 14% | € 35 | Bt. 9.980 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Abbacchio al forno con verdure grigliate.

34444

VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA VIGNA LA CORNELLA 2011 | 2013 | 2016

SFURSAT DI VALTELLINA 2013 | 2015 | 2017





Bonfadini (2007)

Biava è una delle grandi eccezioni nel panorama vitivinicolo italiano. Se la tendenza generale elimina la linea dei vini dolci dalla propria produzione, Manuele Biava investe e crea confermando anno dopo anno la bontà della vocazione territoriale di Scanzorosciate nella produzione di vini rossi e da dessert. Sono infatti due vini passiti a contendersi il premio di miglior vino aziendale, con l'Exenthia che per la terza volta nella sua storia e per la seconda volta consecutiva quadagna le Quattro Viti.

> Via Monte Bastia, 7 - 24020 Scanzorosciate (BG) T. 335 349313 | M. manuel@aziendabiava.it www.aziendabiava.it

> > Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 3 | Bottiglie: 10.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Manuele Biava

Cond. enologica: Roberto Ravelli Cond. agronomica: Manuele Biava Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si



#### **EXENTHIA 2017**

Bianco Passito - Moscato giallo 60%, Moscato bianco 20%, Moscato di Scanzo 20%

Alc. 16% | € 45 (0,51) | Bt. 800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi Ambrato con venature dorate. Ammalia con guizzi agrumati di arancia candita, miele di acacia, frutta sciroppata e sensazioni eteree di canfora e iodio. Buona dolcezza, equilibrata da una vena fresco-sapida che restituisce una bocca pulita, riflesso del patrimonio olfattivo, Panettone.

# TTTT

#### **GIALLO 2019**

Bianco Passito - Moscato giallo 80%, Moscato bianco 20% Alc. 15% | € 40 (0,5l) | Bt. 1.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 30 mesi Spuma di ricotta con salsa di albicocche.

# TTT

#### **GUELFO**

Rosso - Cabernet franc 100%

Alc. 14% | € 19 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 36 mesi

Fusilli di kamut al ragù di faraona.

# TTT

#### **GUELFONERO**

Rosso - Cabernet franc 100%

Alc. 14% | € 30 | Bt. 600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 120 mesi Filetto di cervo ai mirtilli.

# TTT

## **GHIBELLINO**

Rosso - Merlot 60%, Cabernet franc 40%

Alc. 13.5% | € 15 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi Entrecôte alla griglia con scaglie di formaggio.

Se la Franciacorta è da diversi decenni sinonimo di eccellenza lo si deve anche a Giovanni Bonfadini, patriarca e fondatore dell'omonima azienda agricola nel 1956. Da allora il percorso verso l'altissima qualità ha seguito le stagioni delle generazioni della famiglia, con prima il figlio Graziano e poi la nipote Francesca che hanno saputo trasformare un'azienda produttrice e conferitrice in una maison. meritevole di rispetto, con una continuità qualitativa tale da poterla annoverare tra le grandi realtà franciacortine.

> Via Luigi di Bernardo, 85 - Frazione Clusane - 25049 Iseo (BS) T. 030 9826721 | M. info@bonfadini.it

#### www.bonfadini.it

Viticoltura: Convenzionale

Ettari: 12 | Bottiglie: 120.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Francesca e Andrea Bonfadini Cond. enologica: Gianni Gasperi Cond. agronomica: Pierluigi Donna Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

# TTTT

# FRANCIACORTA NATURE VERITAS

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot nero 10% Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi | 36 mesi sui lieviti

Paglierino brillante accompagnato da perlage fine, numeroso e persistente. Incipit ricco, di fiori bianchi e agrumi croccanti; poi si apre un ventaglio odoroso più dolce fatto di confettura di prugne e torta di mele. Bocca sapida, fresca e dall'ottimo 'equilibrio fornito dalla sottile bollicina. Battuto di gamberi rossi di Sicilia.

#### FRANCIACORTA BRUT ROSÉ OPERA

Rosato Docg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50% Alc. 12,5% | € 24 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi | 24 mesi sui lieviti Carciofi alla giudia.

#### ttt

# FRANCIACORTA BRUT SATÈN CARPE DIEM

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 40.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi | 24 mesi sui lieviti

Spaghetti con vongole veraci.

#### TTT

#### FRANCIACORTA BRUT NOBILIUM

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot nero 10% Alc. 12.5% | € 20 | Bt. 50.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi | 24 mesi sui lieviti

Frittura di canestrelli e calamari.

TTTT

**EXENTHIA** 2013 | 2015 | 2016 GIALLO 2016 | 2017 | 2018

**OPERA** 

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ S.A. | S.A. | 2015

FRANCIACORTA NATURE VERITAS S.A. | S.A.

Bosio

# Bruno Verdi

(1948)

Ricevere la certificazione biologica producendo tante bottiglie di Metodo Classico non è mai scontato. Ci sono accortezze, cure e attenzioni che devono essere meticolose, sempre in nome di una qualità di anno in anno crescente. A Corte Franca la famiglia Bosio centra con costanza ogni obiettivo, riuscendo a uscire sul mercato con Franciacorta di grande qualità, nel rispetto dell'ambiente. Il Dosaggio Zero B.C. 2011 è la prova che eccellenza e cultura green non si escludono a vicenda, e il riconoscimento delle Quattro Viti ne suggella la qualità.

Via Mario Gatti, 4 - Località Timoline - 25040 Corte Franca (BS) T. 030 9826224 | M. info@bosiofranciacorta.it

Viticoltura: Biologica

Ettari: 20 | Bottiglie: 120.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglia Bosio Cond. enologica: Marco Zizioli, Umberto Ivaldi Cond. agronomica: Cesare Bosio Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

TTTT

(92.5)

#### FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO B.C. RISERVA 2011

Bianco Docg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50% Alc. 12,5% | € 70 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi 120 mesi sui lieviti

Veste dorata di grande vivacità. Fragranti veli di panetteria introducono un corredo fruttato di pesca, albicocca e arancia, impreziosito da erbe aromatiche e fiori bianchi. Accenti vanigliati invitano all'assaggio, che si annuncia sapido, salmastro, con una verve agrumata dalla lunga persistenza. Foie gras in torchon.

# TTTT

#### FRANCIACORTA PAS DOSÉ GIROLAMO BOSIO RISERVA 2015

Bianco Docg - Pinot nero 70%, Chardonnay 30% Alc. 12,5% | € 53 | Bt. 3,000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi | 70 mesi sui lieviti Anquilla ai ferri.

#### TTTT

### FRANCIACORTA EXTRA BRUT BOSCHEDÒR 2017

Bianco Docg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50% Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 48 mesi sui lieviti Buridda.

### TTT

#### FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot nero 20% Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi 24 mesi sui lieviti Coda di rospo gratinata.

# TTT

# FRANCIACORTA NATURE MILLESIMATO 2018

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 30% Alc. 12,5%  $| \in 30 |$  Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi 36 mesi sui lieviti Gnocchi alla romana.

#### TTT

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 27 | Bt. 30.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi | 24 mesi sui lieviti Frittata di piselli, fave e faciolini.

#### tttt

FRANCIACORTA EXTRA BRUT BOSCHEDÒR

2013 | 2015 | 2016

**FRANCIACORTA NATURE** 2012 | 2015 | 2016

Il più che rinomato vignaiolo di Canneto Pavese non manca il bersaglio neanche quest'anno: l'appuntamento con la Guida Vitae conferma la classe dei vini sfoggiata nelle passate edizioni. Da sempre impegnata a valorizzare i vitigni autoctoni del territorio e a dare, per loro tramite, voce ai diversi cru, l'azienda porta a casa un successo con il frutto della vigna Cavariola che, con l'omonimo vino, ha conquistato i degustatori ottenendo le Quattro Viti. In ottima forma, con la la chiara e pulita identità che li contraddistingue, anche gli altri prodotti.

Via Vergomberra, 5 - 27044 Canneto Pavese (PV) T. 0385 88023 | M. info@brunoverdi.it www.brunoverdi.it

Viticoltura: Convenzionale

Ettari: 12 | Bottiglie: 90.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Paolo Verdi Cond. enologica: Paolo Verdi, Stefano Testa Cond. agronomica: Jacopo Verdi, Gianpiero Romana Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# TTTT



# OLTREPÒ PAVESE ROSSO CAVARIOLA RISERVA 2018

Rosso Doc - Croatina 55%, Barbera 25%, Ughetta 10%, Uva rara 10% Alc. 15,5%  $| \in 30 |$  Bt. 4.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 22 mesi e Cemento 8 mesi

Rubino impenetrabile. Articolato e complesso al naso, privo di sbavature: melagrana matura, glicine, amarena, cioccolato fondente, pepe nero, grafite, china, arancia sanguinella. Altrettanto ricco il gusto, sostenuto dall'equilibrio fresco-sapido. Finale profondo e dinamico. Controfiletto di bue alla brace.

# tttt

#### **OLTREPÒ PAVESE BARBERA CAMPO DEL MARRONE 2020**

Rosso Doc - Barbera 100%

Alc. 15,5%  $\mid$   $\in$  22  $\mid$  Bt. 4.200  $\mid$  Ferm. Legno  $\mid$  Mat. Legno 18 mesi Cosciotto di maiale farcito.

#### TTTT

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO DOSAGE ZERO VERGOMBERRA 2018

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 85%, Chardonnay 15% Alc. 12,5% |  $\in$  25 | Bt. 6.500 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 8 mesi e Cemento 8 mesi | 36 mesi sui lieviti

Calamari con ripieno di tarassaco e patate.

# TTT

#### OLTREPÒ PAVESE RIESLING VIGNA COSTA 2020

Bianco Doc - Riesling renano 100% Alc. 12,5%  $\mid$   $\in$  12  $\mid$  Bt. 3.900  $\mid$  Ferm. Cemento  $\mid$  Mat. Cemento 7 mesi Asparagi verdi allo zabaione salato.

#### TTT

# **BUTTAFUOCO 2021**

Rosso Doc - Croatina 50%, Barbera 25%, Uva rara 15%, Ughetta 10% Alc. 14,5%  $\mid$   $\in$  10  $\mid$  Bt. 12.000  $\mid$  Ferm. Acciaio Piacentinu Ennese.

# TT

#### BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE POSSESSIONE DI VERGOMBERRA 2021

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100%

Alc. 14%  $| \in 10 |$  Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 5 mesi Minestra di fagioli di Lamon.

# Stttt

OLTREPÒ PAVESE ROSSO CAVARIOLA RISERVA

2015 | 2016 | 2017

# tttt

OLTREPÒ PAVESE BARBERA CAMPO DEL MARRONE 2017 | 2018 | 2019



Ca<sup>2</sup> del Bosco (1968)

A pochi minuti dal Lago di Garda e dalla Valpolicella, in quella che ormai può considerarsi un'enclave per la Doc Lugana, Fausto Bulgarini prosegue la storica attività di famiglia dedicando grandi sforzi alla valorizzazione del territorio. Anche in questa edizione della Guida presenta un'esaustiva batteria di bianchi, interamente dedicata al vitigno turbiana, declinato in quattro versioni che danno ancora una volta prova della sua ecletticità, in funzione della maturità delle uve e dei diversi affinamenti in cantina.

Località Vaibò, 1 - 25010 Pozzolengo (BS) T. 030 918224 | M. info@vini-bulgarini.com www.vini-bulgarini.com

Viticoltura: Convenzionale Ettari: 50 | Bottiglie: 750.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Fausto Bulgarini Cond. enologica: Marco Simonetti

Cond. agronomica: Simone Righetti Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# ttt

#### **LUGANA SUPERIORE CÀ VAIBÒ 2020**

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%

Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 10.666 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Giallo dorato dalla bella consistenza. Racconto olfattivo di frutta tropicale ed erbe aromatiche: mango, ananas, salvia e rosmarino. Abbrivio gustativo fresco, teso e salino, ma pronto ad aprirsi a un'amabile morbidezza. Chiude lungo e sapido con agrumi gialli e zenzero. Stoccafisso in umido con porcini.

#### TTT

#### **LUGANA 010 2021**

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 13,5%  $\mid$   $\in$  16  $\mid$  Bt. 61.626  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 5 mesi Spiedo di seppioline ai ferri.

# TTT

### **LUGANA 2021**

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 13% |  $\in$  14 | Bt. 265.231 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi Sogliola alla mugnaia.

# TT

# **LUGANA SPUMANTE BRUT ARTIST COLLECTION 2017**

Bianco Doc Metodo Classico - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 12,5% | € 24 | Bt. 3.295 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 40 mesi sui lieviti

Tortelli di zucca e salvia.

Anche quest'anno Maurizio Zanella, con i suoi vini, ci apre le porte dell'iconica cantina di Erbusco, punto di riferimento per la spumantistica non solo franciacortina e italiana. Vini armonici, raffinati, legati al territorio e alle sue tradizioni. Ogni fase del processo produttivo, dalla selezione dei grappoli, al lavaggio dell'uva, al dégorgement in assenza di ossigeno, porta con sé una grande conoscenza, e mira alla trasformazione delle uve in vere e proprie opere d'arte, come quelle che si trovano in cantina e impreziosiscono i tanti angoli di questo tempio del Metodo Classico.

Via Albano Zanella, 13 - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7766111 | M. cadelbosco@cadelbosco.com

#### www.cadeibosco.com

Viticoltura: Biologica certificata

Ettari: 252,5 | Bottiglie: N.d. | Produzione olearia: No

Proprietà: Santa Margherita Gruppo Vinicolo e famiglia Zanella

Cond. enologica: Stefano Capelli Cond. agronomica: Paolo Bonini Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# TTTT



# FRANCIACORTA EXTRA BRUT ROSÉ ANNAMARIA CLEMENTI RISERVA 2013

Rosato Docg - Pinot nero 100%

Alc. 12,5%  $\mid$  € 175  $\mid$  Ferm. Legno  $\mid$  Mat. Legno 8 mesi  $\mid$  96 mesi sui lieviti Brillante rosa. Il bouquet evoca un caleidoscopio di sensazioni: agrumi, salvia, pesca tabacchiera, gelée di frutta, crema pasticcera e marzapane. Sublime l'affinità con il palato, opulento e setoso, con una scia fresco-sapida che accompagna la chiusura speziata. Ravioli di germano con foie gras.

# **tttt**

(93,5)

# FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO NOIR VINTAGE COLLECTION RISERVA 2013

Bianco Docg - Pinot nero 100%

Alc. 12,5%  $\mid$   $\in$  90  $\mid$  Ferm. Legno  $\mid$  Mat. Legno 5 mesi  $\mid$  101 mesi sui lieviti Oro antico dal sontuoso perlage. Anmalia con profumi di maracuja, cedro candito, rosa bianca, erbe aromatiche e baci di dama. L'analogia in bocca è netta e stuzzicante, con un sorso vigoroso e interminabili ritorni tostati. Asparagi verdi con uovo croccante e fonduta di Taleggio.

#### TTTT

93

# FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO ANNAMARIA CLEMENTI RISERVA 2013

Bianco Docg - Chardonnay 75%, Pinot nero 15%, Pinot bianco 10% Alc. 13% | € 115 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi | 96 mesi sui lieviti Lucente, con fini catenelle. Variegati aromi di fresia, lime, mela Fuji, coriandolo, timo, pan brioche e caramello precedono una tensione palpabile che si fonde all'agrume e a durevoli tratti mentolati. Catalana di crostacei.

# TTTT

# FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO VINTAGE COLLECTION 2017

Bianco Docg - Chardonnay 69%, Pinot nero 18%, Pinot bianco 13% Alc. 12,5% | € 55 | Ferm. Legno | Mat. Legno 5 mesi | 48 mesi sui lieviti Linquine all'astice.

#### **tttt**

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN VINTAGE COLLECTION 2017

Bianco Docg - Chardonnay 85%, Pinot bianco 15% Alc. 12,5%  $\mid$  €55  $\mid$  Ferm. Legno e Acciaio  $\mid$  Mat. Legno 5 mesi  $\mid$  48 mesi sui lieviti Filetto di dentice in crosta di patate.

#### TTTT

#### FRANCIACORTA EXTRA BRUT VINTAGE COLLECTION 2017

Bianco Docg - Chardonnay 64%, Pinot nero 26%, Pinot bianco 10% Alc. 12,5% | € 55 | Ferm. Legno | Mat. Legno 5 mesi | 48 mesi sui lieviti Zuppa toscana con cavolo nero e crostini di pane.

#### rrrr

FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO ANNAMARIA CLEMENTI RISERVA 2009 | 2010 | 2011 FRANCIACORTA EXTRA BRUT ROSÉ ANNAMARIA CLEMENTI RISERVA

2009 | 2010 | 2011

LUGANA SUPERIORE CÀ VAIBÒ 2017 | 2018 LUGANA 2018 | 2019 | 2020 **Ca' del Gè**(1985)

Cà di Frara

Nel comune di Montalto Pavese, in corrispondenza del 45° parallelo, ritenuto da molti la latitudine ideale dei grandi vini del mondo, la famiglia Padroggi cura l'intero ciclo produttivo di Ca' del Gè, dall'impianto della vigna alla vendita in bottiglia, producendo vini che rispecchiano tutte le tipicità del territorio oltrepadano. Dai vigneti di proprietà siti a Montalto provengono uve bianche e barbera, mentre da quelli di Cigognola croatina e uva rara. Nella selezione di quest'anno, assai convincente nel complesso, spicca la versione 2016 del Metodo Classico Pinot Nero Brut Cà del Gè.

Frazione Ca'del Gè, 3 - 27040 Montalto Pavese (PV)
T. 0383 870179 | M. info@cadelge.it
www.cadelge.com

Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 50 | Bottiglie: 170.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglia Padroggi Cond. enologica: Claudio Colombi, Stefania Padroggi Cond. agronomica: Carlo Padroggi Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si



# OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT CA' DEL GÈ 2016

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 13% |  $\in$  22 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi 60 mesi sui lieviti

L'aspetto aggraziato invita ad apprezzare raffinati petali di rosa, nettarina a polpa bianca, cedro, timo, maggiorana, cioccolato bianco, liquirizia e un lieve tabacco biondo. L'assaggio rivela, oltre all'ineccepibile coerenza, un efficace abbraccio tra freschezza, sapidità e incisiva effervescenza. Vellutata di erbette con crostini di pane ai cereali.

# TTT

# **BUTTAFUOCO FAJRO 2019**

Rosso Doc - Croatina 50%, Barbera 40%, Uva rara 5%, Vespolina 5% Alc. 14,5%  $\mid$   $\in$  21  $\mid$  Bt. 5.600  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Legno 24 mesi Capretto arrosto alle erbe aromatiche.

# TTT

#### PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE ALBARON 2020

Rosso Doc - Pinot nero 100%

Alc. 14,5% |  $\in$  22 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Faraona al forno.

#### TTT

#### **OLTREPÒ PAVESE RIESLING IL MARINONI 2020**

Bianco Doc - Riesling renano 100% Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 3.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi Rombo al forno con patate e carciofi.

#### ťť

# **OLTREPÒ PAVESE RIESLING BRINÀ 2020**

Bianco Doc - Riesling italico 100%

Alc. 14% |  $\in$  12 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi Stracciatella di bufala.

BUTTAFUOCO IL FAJRO

COSTA DEL VENTO 2017 | 2019 | 2020 Luca Bellani continua a mostrare una mano felicissima nell'interpretare l'essenza del suo Oltrepò nella varietà di suoli, vitigni e tipologie più adatte a rappresentarlo, secondo il muoversi delle stagioni. La linea aziendale si caratterizza sempre per varietà e personalità, ma i cardini restano invariati: in primis la spumantistica, che si conferma al vertice dei nostri assaggi, ma il pinot nero trova eccellente espressione anche nella vinificazione in rosso, con il debutto della Riserva Oliva. Non da meno il riesling, con l'esordio del non convenzionale Vita, da grappoli appassiti.

Località Casa Ferrari, 1 - 27040 Mornico Losana (PV) T. 0383 892299 | M. cadifrara@cadifrara.com www.cadifrara.com

Viticoltura: Lotta integrata Ettari: 60 | Bottiglie: 270,000 | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglia Bellani Cond. enologica: Luca Bellani

Cond. agronomica: Gianluigi Bellani Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

#### **TTTT**

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO PAS DOSÉ ROSÉ OLTRE IL CLASSICO BRUT T5

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5%  $\mid$   $\leq$  27 | Bt. 7.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 72 mesi sui lieviti Rosa chiaretto solcato da ricami ramati. La delicata immediatezza fruttata di fragolina, ribes rosso e mora di gelso bianco apre a un dolce floreale di rosa e una ricchezza burrosa; seguono poi le erbe aromatiche quali timo e menta. Pieno e fresco il sorso, di sottile effervescenza e accesa sapidità. Garqanelli freschi con gamberi di fiume.

# t't't

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO PAS DOSÉ OLTRE IL CLASSICO BRUT T4

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% |  $\in$  32 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 84 mesi sui lieviti

Granseola al vapore su misticanza.

#### ヒヒヒ

#### **OLTREPÒ PAVESE RIESLING SUPERIORE ETICHETTA NERA 2021**

Bianco Doc - Riesling renano 100%

Alc. 13% |  $\in$  13 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Vellutata di zucca spolverata di tartufo nero.

#### TTT

# PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE PARCELLA 18 OLIVA RISERVA 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100%

Alc. 13,5%  $\mid$   $\in$  28  $\mid$  Bt. 6.600  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Legno 18 mesi Pappardelle con funghi porcini.

## TTT

## VITA 2021

Bianco Igt - Riesling renano 100%

Alc. 10,5% |  $\in$  23 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi Ostriche Belon.

#### TTT

# PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE PARCELLA 17 LOSANA RISERVA 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Hamburger di manzo con Montasio fuso.



**BRUT NATURE T4** 

PINOT NERO OLTRE IL CLASSICO NATURE NOIR PAS DOSÉ S.A. I.S.A.

(91)



Calatroni (1964)

Non si diventa punto di riferimento di una denominazione per caso. Lo sanno bene qui a Cà Maiol dove la ricerca della qualità è da più di mezzo secolo frutto di strenuo lavoro, passione e investimenti sul territorio. Un progetto iniziato con Walter Contato, portato avanti con diligenza e amore dai suoi figli e, ora, guidato con rispetto dal Gruppo Santa Margherita che, cinque anni orsono, ha accolto questa importante realtà gardesana nella propria holding. Oggi la storia continua con importanti migliorie tecnologiche che permetteranno di tenere fede ai principi fondanti dell'azienda.

> Via Colli Storici, 119 - 25015 Desenzano del Garda (BS) T. 030 9910006 | M. showroom@camaiol.it www.camaiol.it

> > Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 114 | Bottiglie: 1.450.000 | Produzione olearia: Sì Proprietà: Santa Margherita Gruppo Vinicolo Cond. enologica: Loris Vazzoler Cond. agronomica: Andrea Bettoli Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# **TTTT**

#### **LUGANA SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO 2017**

Bianco Dop Metodo Classico - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 12,5% | € 19 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi 48 mesi sui lieviti

Delicato verdolino dai barlumi paglierini e superba effervescenza. Fiori di sambuco e caprifoglio fanno da sfondo a erbe aromatiche accompagnate da pepe bianco, zenzero e agrumi. All'assaggio risalta la perfetta sintonia tra freschezza, mineralità e bollicina cremosa. Linguine con bottarga e pomodori secchi.

#### TTTT

#### **LUGANA MOLIN MARIANNA TOMMASELLI LIMITED EDITION 2020**

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 10.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Leano 10 mesi Melanzane e peperoni ripieni.

#### TTT

#### VALTÈNESI CHIARETTO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO ROSERI 2021

Rosato Dop - Groppello 60%, Barbera 15%, Marzemino 15%, Rebo 5%, Sangiovese 5%

Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi Caciocavallo Silano.

# TTT

#### **LUGANA L.A.B. RISERVA 2019**

Bianco Dop - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 13,5% | € 29 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Capitone in umido.

#### TTT

#### **LUGANA PRESTIGE 2021**

Bianco Dop - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 13% | € 13 | Bt. 450.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi Ravioli di ricotta e spinaci.

La famiglia Calatroni è da tempo impegnata nella crescita dell'Oltrepò Pavese come ecosistema di qualità, con una serie di iniziative volte a valorizzare il territorio nel complesso e a sensibilizzare gli enoturisti sul tema della sostenibilità ambientale e alimentare. I loro vini, prodotti sui terreni argillo-calcarei particolarmente vocati delle colline di Montecalvo Versiggia, sono il risultato naturale di questo approccio, come dimostra la gamma di spumanti in degustazione, che si attesta anche quest'anno su ottimi livelli.

> Località Casa Grande, 7 - 27047 Montecalvo Versiggia (PV) T. 0385 99013 | M. info@calatronivini.it www.calatronivini.com

Viticoltura: Riologica Ettari: 20 | Bottiglie: 100.000 | Produzione olearia: No

Proprietà: Cristian Calatroni Cond. enologica: Cristian Calatroni Cond. agronomica: Cristian Calatroni Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# TTTT

# **OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO EXTRA BRUT ROSÉ NOREMA 2019**

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 29 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 30 mesi sui lieviti Sfolgorante rosa dagli accenti ramati, inebriato da bollicine persistenti. Olfatto seducente, che affianca alla fragolina di bosco la fresia e il timo, poi noce moscata, pan brioche e memorie di cipria. Pieno e corposo, ma slanciato da decisa freschezza e nitida sapidità. Finale lungo e balsamico. Risotto con tinca di lago e datterini.

#### **OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO DOSAGGIO ZERO CUVÉE ROSÉ 2015**

Rosato Docq Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 40 | Bt. 600 | Ferm. Legno e Acciaio | 90 mesi sui lieviti Carré di vitello alle erbe aromatiche.

#### TTTT

# PINOT NERO BRUT PINOT 64 CUVÉE 2018

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 36 mesi sui lieviti Ricciola al forno con capperi e pomodori ciliegino.

### ナナナナ

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO **DOSAGGIO ZERO POGGIO DEI DUCA 2017**

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 500 | Ferm. Legno e Acciaio | 48 mesi sui lieviti Seppie ripiene su crema di ceci.

**LUGANA FABIO CONTATO RISERVA** 2017 | 2018 | 2019

**LUGANA MOLIN** 2018 | 2019 | 2020

rrr

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO DOSAGGIO ZERO ROSÉ RISERVA DELLA FAMIGLIA 2012 | 2013

**OLTREPÒ PAVESE METODO** CLASSICO PINOT NERO **EXTRA BRUT ROSÉ NOREMA** 2017 | 2018

++++



# Cantina Bignotti

(1998)

Lo Sperone di Stradella è un ambiente unico e variegato quanto a composizione del suolo ed esposizione delle vigne: qui l'azienda Calvi coltiva le proprie uve da undici generazioni, rivelando un forte attaccamento al territorio e alle sue tradizioni e producendo vini dalla personalità ben delineata. Tra questi merita una menzione il Buttafuoco Storico Vigna Montarzolo che ancora una volta raggiunge l'eccellenza evidenziando che, quando le peculiarità del terreno e le potenzialità del millesimo si combinano con la sapiente maestria dell'uomo, i risultati non possono che essere strabilianti.

> Frazione Palazzina, 24 - 27040 Castana (PV) T. 0385 82136 | M. info@vinicalvi.it www.vinicalvi.it

Viticoltura: Lotta integrata Ettari: 19 | Bottiglie: 25.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Davide Calvi Cond. enologica: Davide Calvi, Valter Calvi Cond. agronomica: Davide Calvi Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

#### PPPP

# 94

#### **BUTTAFUOCO STORICO VIGNA MONTARZOLO 2017**

Rosso Doc - Croatina 50%, Barbera 30%, Ughetta 10%, Uva rara 10% Alc. 15% | € 25 | Bt. 2.500 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi Impenetrabile rubino. Frutta scura quale mora, ribes e mirtillo, ma anche susina in confettura, bacche di ginepro, cannella, pepe nero e liquirizia, preparano a un abbrivio gustativo caldo e morbido, bilanciato dalla vena fresca e dal tannino imperioso. Chiude lungo su accenni di susina. Lepre in salmì.

# TTT

### PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE MARION 2017

Rosso Doc - Pinot nero 100% Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Canestrato pugliese.

## 11

# BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE LA BONARDA DI CALVI 2020

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100% Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi Cannelloni con radicchio e speck.

La Valle Camonica è una delle zone vitivinicole più antiche e al contempo meno ricordate. L'abbandono della vitivinicoltura nella valle è stato un processo che ancora fatica a essere cancellato. Tra chi crede e ha creduto ciecamente nel recupero di una tradizione e di un rilancio verso il futuro vitivinicolo della zona, c'è la famiglia Bignotti al gran completo che dalla fine dello scorso secolo si è rimboccata le maniche per raccontare una nuova realtà fatta di antiche cantine e terrazzamenti, un nuovo capitolo di una storia secolare

Via Monte Grappa, 5 - Località Piamborno - 25052 Piancogno (BS) T. 347 7967563 - 348 3052865 | M. info@cultivardellevolte.it

www.cultivardellevolte.it

Viticoltura: Lotta integrata Ettari: 5 | Bottiglie: 35.000 | Produzione olearia: Si Proprietà: Famiglia Bignotti Cond. enologica: Roberto Spadaccini Cond. agronomica: Sergio Bonomelli Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# TTT

#### I CULTIVAR DELLE VOLTE BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 90%, Müller Thurgau 10% Alc. 12% | € 30 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 18 mesi

Giallo paglierino di media fittezza. Florealità di biancospino vengono supportate da un corredo fruttato dolce e agrumato con la pesca e il cedro protagonisti, poi un susseguirsi di percezioni di erbe aromatiche. Ottima la parte fresco-sapida capace di donare equilibrio e lunghezza. Lasagnette con ragù di coniglio e crema di piselli.

#### I CULTIVAR DELLE VOLTE IMPERVIO 2018

Rosso Igt - Merlot 70%, Cabernet franc 30% Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi Filetto di vitello alla Rossini.

# TTT

#### I CULTIVAR DELLE VOLTE SUPREMO PAS DOSÉ

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100% Alc. 12% | € 40 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 24 mesi

Tartare di gamberi.

# TT

#### I CULTIVAR DELLE VOLTE MERLOT 2020

Rosso Igt - Merlot 100%

Alc. 13% | € 13 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Leano 12 mesi Stufato di daino.

# TT

# I CULTIVAR DELLE VOLTE BIANCO 2021

Bianco Igt - Müller Thurgau 70%, Trebbiano 20%, Chardonnay 10% Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi Risotto alle ortiche.

# TT

#### I CULTIVAR DELLE VOLTE ROSSO 2020

Rosso Igt - Merlot 70%, Barbera 10%, Nebbiolo 10%, Sangiovese 10% Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi Costolette di maiale alla brace.

**BUTTAFUOCO** 2019

KANTAROS 2014 | 2015 | 2018

I CULTIVAR DELLE VOLTE PAS DOSÉ SUPREMO

I CULTIVAR DELLE VOLTE BRUT S.A. I S.A.

# Cantina Gozzi

(1020)

Situata in una zona vocata alla viticoltura sin dai tempi più antichi. la Cantina Gozzi, quidata ormai dalla terza generazione dell'omonima famiglia, parla di orgoglio e passione, quelli che vengono utilizzati per portare avanti l'idea di una viticoltura d'eccellenza. coltivando uve straordinarie, in sinergia con il territorio circostante e le sue peculiarità. La gamma di prodotti è davvero ampia: dagli spumanti fino ai passiti e alle grappe, tutti di grande qualità, come il sempre splendido Le Falme.

> Via Ortaglia, 16 - Località Olfino - 46040 Monzambano (MN) T. 0376 800377 | M. info@cantinagozzi.com www.cantinagozzi.com

Viticoltura: Biologica e lotta integrata Ettari: 25 | Bottiglie: 110.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Fratelli Gozzi Cond. enologica: Cesare Gozzi Cond. agronomica: Franco Gozzi, Mauro Bompieri Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# PPPP

#### **LE FALME 2020**

Bianco Igt - Moscato giallo 100%

Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi

Giallo tenue, con intarsi dorati. Naso magistrale, esordisce con fiori di campo, glicine, frutta a polpa bianca ed erbe mediterranee; sequono accenti speziati di cannella e pepe rosa. Al palato la nota glicerica fa da contrappunto a un asse fresco-sapido, di struttura e buona armonia. Risotto con le spugnole.

# TTT

#### **GARDA CHARDONNAY COLOMBARA 2020**

Bianco Doc - Chardonnay 100%

Alc. 14% | € 12 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Casatella trevigiana.

#### TTT

#### **ROSSO MAGRINI 2017**

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50% Alc. 15% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Cosciotto d'agnello al forno con patate novelle.

### TTT

#### **GOZZI BRUT 2018**

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 60%, Chardonnay 40% Alc. 13% | € 18 | Bt. 7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 36 mesi sui lieviti Prosciutto di Norcia.

# TT

#### **GARDA COLLI MANTOVANI BIANCO LE MATTARELLE 2020**

Bianco Doc - Garganega 40%, Chardonnav 30%, Trebbiano di Soave 30% Alc. 13% | € 10 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi Pesce spada gratinato.

# TT

#### **GARDA MERLOT 2021**

Rosso Doc - Merlot 100%

Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi Grigliata di carne bianca e verdure.

**tttt LE FALME** 

2017 | 2018 | 2019

SALINE 2013 | 2015 | 2016

# Cantina Menegola

(2006)

Già nel 1850 gli antenati dei fratelli Menegola coltivavano nebbiolo sui ripidi terrazzamenti valtellinesi, vinificando poi per altre cantine. Alcune di queste piante centenarie fanno parte tuttora nel patrimonio dell'azienda e ne sono il cuore pulsante, insieme a viti più giovani acquisite recentemente. Tutte sono custodite con amorevole rigore nella convinzione che la qualità di un vino nasca prima di tutto dal lavoro in vigna. Riflesso di guesta filosofia è il Valtellina Superiore Sassella Riserva 2017, luminoso esempio di aderenza al territorio.

> Via Vanoni, 12 - 23012 Castione Andevenno (SO) T. 334 3699971 | M. info@cantinamenegola.it www.cantinamenegola.it

Viticoltura: Convenzionale Ettari: 5 | Bottiglie: 40.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Walter Menegola Cond. enologica: Walter Menegola Cond. agronomica: Walter Menegola Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

# TTTT

#### **VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA RISERVA 2017**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 14% | € 38 | Bt. 2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi Granato limpido e luminoso. Un intrecciarsi di garofano, arancia sanguinella, mirtilli sotto spirito, liquirizia, tostatura e un lieve ricordo di salamoia conducono al sorso saporito e ben bilanciato, dal quale fa capolino un tannino dalla grana finissima. Succose le sensazioni balsamiche. Cinghiale in umido.

## PPPP

# **VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA RUPESTRE 2018**

Rosso Doca - Nebbiolo 100%

Alc. 15,5% [€ 25 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi Agnolotti al piccione con sugo d'arrosto.

++++

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA RISERVA

2013 | 2015 | 2016

SFORZATO DI VALTELLINA **PERGIULIO** 

2013 | 2015 | 2016

# Cascina Piano



Per aver interconnesso i suoi vini con la fisionomia culturale del territorio, Cascina Piano è un importante riferimento della denominazione Ronchi Varesini lat. La cantina di Angera sceglie varietà autoctone o semiabbandonate, legando a ogni etichetta dettagli artistici o geografici da cui essa nasce. Così il rosso Sebuino riprende il nome celtico di Angera, il San Quirico ne cita il colle più alto e il santo protettore, il Primenebbie evoca il nebbiolo avvolto nella bruma del lago. Quest'anno unico presentato in Guida è il Mott Carè che, anche da solo, rappresenta magistralmente la cantina.

> Via Valcastellana, 33 - 21021 Angera (VA) T. 0331 930928 | M. info@cascinapiano.it www.cascinapiano.it

Viticoltura: Convenzionale Ettari: 6 | Bottiglie: 20.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Franco Berrini Cond. enologica: Giuseppe Zatti Cond. agronomica: Giuseppe Zatti

Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

(7) (91,5)

#### PPPP**MOTT CARÈ**

Bianco Passito - Malvasia bianca 100%

Alc. 13,5% | € 28 (0,375l) | Bt. 700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Lucente giallo dorato. Bouquet signorile e sfaccettato: nespola, albicocca disidratata e cedro candito; pasticceria secca e sbuffi di zafferano e menta; poi spezie quali vaniglia e cannella; datteri e ancora frutti tropicali. Assaggio di fine freschezza, lungo e invitante. Pannepato.



#### Cascina San Pietro (2001)

Da guando, nel 2001, la famiglia Pecis ha provveduto al restauro

della Cascina che dà il nome all'azienda, iniziando a vinificarne in proprio le uve, l'incremento qualitativo dei vini segna a ogni edizione della Guida un passo in avanti. Ricca la batteria di Franciacorta presentati quest'anno, che esprime pienamente lo stile pregevole e sobrio della cantina, culminando nella Cuvée Terre dei Trici. Ottenuta dai vigneti più vecchi, sosta sui lieviti per 43 mesi ed è dedicata alla storica famiglia di mezzadri che per decenni ha curato queste terre, un tempo proprietà di nobili franciacortini.

Via Alessandrini, 2 - Frazione Calino - 25046 Cazzago San Martino (BS) T. 035 912448 | M. info@cascinaspietro.it www.cascinaspietro.it

Viticoltura: Lotta integrata Ettari: 6 | Bottiglie: 40.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Giuseppe Pecis Cond. enologica: Alessandro Santini Cond. agronomica: Giuseppe Pecis Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

#### TTTT

#### FRANCIACORTA PAS DOSÉ CUVÉE TERRE DEI TRICI 2017

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 13% | € 23 | Bt. 1.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 43 mesi sui lieviti

Paglierino brillante, dai riverberi dorati e dalla mousse invitante. Offre delicate nuance floreali di magnolia e di frutta a polpa bianca, cui si aggiunge una leggera speziatura di zenzero e macis. Coerente la bocca cremosa, che si congeda con una buona progressione sapida e agrumata. Carpaccio di crostacei su mela verde.

#### TTTT

#### FRANCIACORTA BRUT CUVÉE ORO

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 13% | € 17 | Bt. 17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi 32 mesi sui lieviti Risotto con seppie e burrata.

#### TTTT

# FRANCIACORTA BRUT ROSÉ CUVÉE R.R.

Rosato Docg - Chardonnay 55%, Pinot nero 45% Alc. 13% | € 19 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi 24 mesi sui lieviti Scampi alla griglia.

### TTT

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN CUVÉE EXCELLENT

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12.5% | € 19 | Bt. 7.000 | Férm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 30 mesi sui lieviti Fiori di zucca ripieni di ricotta e acciughe.

PRIMENEBBIE

# Castel Faglia

(1989)

I vini prodotti testimoniano la grande esperienza della famiglia Cavicchioli che, da oltre 30 anni, ha iniziato l'avventura in Franciacorta. Avvalendosi delle peculiarità che il terreno pietroso dona al vino, del microclima dalle caratteristiche uniche e attraverso un attento lavoro sia in vigna che durante tutto il processo produttivo, si assiste anche quest'anno alla realizzazione di prodotti convincenti e di grande personalità, come testimoniano le Cuvée Monogram presentate, tutte accomunate da ottima complessità olfattiva ed estrema scorrevolezza di beva.

Località Boschi, 3 - Frazione Calino - 25046 Cazzago San Martino (BS) T. 030 7751042 | M. cantina@castelfaglia.it

Viticoltura: Lotta integrata
Ettari: 17 | Bottiglie: 600.000 | Produzione olearia: No
Proprietà: Famiglia Cavicchioli
Cond. enologica: Sandro Cavicchioli
Cond. agronomica: Giuseppe Turrini
Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

**TTTT** 

# FRANCIACORTA BRUT CUVÉE MONOGRAM 2014

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot bianco 10% Alc. 12,5%  $| \in 21 |$  Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti Fulgente dorato dalle catenelle finissime. Il quadro si manifesta su toni di erba falciata, agrumi, melone giallo, pesca noce, linee di macchia mediterranea, sfondi marini e di fiori gialli essiccati. Il vino è rotondo, invitante, dalla sinergia fresco-sapida e dalla chiusura su sfumature di limone. Brodetto all'anconetana.

TTTT

### FRANCIACORTA BRUT SATÈN CUVÉE MONOGRAM 2015

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 21 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 36 mesi sui lieviti Risotto con mazzancolle al profumo d'arancia.

TTTT

## FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO 2018

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi 30 mesi sui lieviti

Frittata di erbette.

TTTT

#### FRANCIACORTA BRUT ROSÉ CUVÉE MONOGRAM 2015

Rosato Docg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50% Alc. 12,5%  $\mid$   $\in$  21  $\mid$  Bt. 3.000  $\mid$  Ferm. Legno e Acciaio  $\mid$  36 mesi sui lieviti

Pollo fritto.

# FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO CUVÉE MONOGRAM 2015

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5%  $\mid \tilde{\in}$  21 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi 30 mesi sui lieviti

Sarde in saor.

••••

# Castello Bonomi

(1985)

Un patchwork di cru fino a 275 m di altitudine, posti su un terreno calcareo, più antico e meno piovoso del resto della Franciacorta, che costringe le radici ad andare in profondità alla ricerca del nutrimento, e la scelta di esaltare le caratteristiche del millesimo con lunghissimi affinamenti rendono unici i vini di quest'azienda. Quest'anno tutto ciò è confermato della Cuvée Lucrezia Etichetta Bianca 2009 che, con i suoi 10 anni sui lieviti, raggiunge il vertice ammaliandoci e regalandoci un sorso di grande classe.

Via San Pietro, 46 - 25030 Coccaglio (BS) T. 030 7721015 | M. info@castellobonomi.it www.castellobonomi.it

Viticoltura: Biologica certificata

Ettari: 26 | Bottiglie: 200.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Roberto Paladin Cond. enologica: Luigi Bersini Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

TTTT

94,5

## FRANCIACORTA EXTRA BRUT CUVÉE LUCREZIA ETICHETTA BIANCA RISERVA 2009

Bianco Docg - Pinot nero 70%, Chardonnay 30%

Alc. 12,5% | €87 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Accíaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 120 mesi sui lieviti

Paglierino con screziature dorate e catenelle sottili. All'olfatto emergono trame di vaniglia, burro, crema al limone, zucchero filato e croccante di mandorla, seguiti da albedo di limone, pompelmo e zenzero. Palato coerente, verticale, di lunga persistenza, con chiusura agrumata. Scaloppa di foie gras con prugne e albicocche secche.

TTTT

(91)

# FRANCIACORTA BRUT CRU PERDU 2015

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 30%

Alc. 12,5% | € 31 | Bt. 50.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 60 mesi sui lieviti

Intrigante giallo tenue dalle fini bollicine. Al naso evoca tostatura dolce, tocchi mentolati per poi virare su ciliegia bianca e piccoli frutti rossi. Corpo slanciato da una vena fresco-sapida che accompagna verso una lunga armonia. Gamberoni al curry.

TTTT

#### FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO 2015

Bianco Docg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%

Alc. 12,5% | €34 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 8 mesi | 60 mesi sui lieviti. Risotto al nero di seppia con seppie croccanti.

TTTT

# FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2018

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5%  $\mid$   $\in$  30  $\mid$  Bt. 15.000  $\mid$  Ferm. Legno e Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio e Legno 8 mesi  $\mid$  40 mesi sui lieviti. Calamarata con ragu di pesce spada.

ttt

### FRANCIACORTA BRUT CUVÉE 22

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5%  $\mid$   $\stackrel{<}{\in}$  25  $\mid$  Bt. 55.000  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  24 mesi sui lieviti Sauté di cozze.

TTT

#### FRANCIACORTA BRUT ROSÉ 2017

Rosato Docg - Pinot nero 100% | Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 15,000 | Ferm. Acciaio Mat. Acciaio 8 mesi | 36 mesi sui lieviti. Faraona ai frutti rossi...

tttt

FRANCIACORTA BRUT SATÈN LUCREZIA ETICHETTA BIANCA RISERVA FRANCIACORTA BRUT GRANDE ANNATA CRU PERDU 2011

tttt

FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO CUVÉE MONOGRAM 2012 | 2013 | 2014 FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO 2009 | 2011 | 2016

2009

# Castello di Cigognola (2000)

Castello di Gussago La Santissima (2005)

Dall'altura che sovrasta l'imbocco della Valle Scuropasso, in una delle zone più vocate dell'Oltrepò Pavese, il Castello di Cigognola ha vissuto, dal XIII secolo, il susseguirsi di epoche, casati, corti e dinastie, fino alla famiglia Moratti, proprietaria dal 1981, che ha valorizzato la vocazione vitivinicola del territorio. Accanto alla linea di vini fermi da barbera, pinot nero e, da alcuni anni, nebbiolo, la produzione spumantistica da Blanc de Noirs rimane ai vertici, con la Cuvée dell'Angelo, emblema di struttura e signorilità, che quest'anno raggiunge la vetta.

Una realtà che ha il grande merito di non volersi mai fermare e che ricerca sempre la perfezione e l'eccellenza: grazie a questo spirito l'Operarosa Riserva conquista le Quattro Viti al primo anno di presentazione in Guida: 90 mesi sui lieviti per un rosato di straordinaria complessità e fascino. Un grande risultato ottenuto grazie al rispetto della natura e della biodiversità in vigna e all'approccio sostenibile e sartoriale in cantina, ottenendo la perfetta maturazione delle uve di ogni singolo vigneto, vinificato separatamente affinché possa esprimere tutte le sue peculiarità.

Piazza Castello, 1 - 27040 Cigognola (PV) T. 0385 284263 | M. info@castellodicigognola.com www.castellodicigognola.com

T. 030 2069967 | M. info@cdgsantissima.it www.castellodigussago.it

Viticoltura: Biologica

Proprietà: Famiglia Gozio Cond. enologica: Sabrina Ğozio, Mauro Lorenzi Cond. agronomica: Gruppo Sata

Ettari: 27 | Bottiglie: 150.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Gabriele Moratti Cond. enologica: Nicolas Secondé, Federico Staderini, Giuseppe Caviola

Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

Cond. agronomica: Giovanni Bigot Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

TTTT

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO PAS DOSÉ MORATTI CUVÉE DELL'ANGELO 2015

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 45 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | 72 mesi sui lieviti Luminoso oro dal generoso perlage. Naso intrigante, che oscilla fra la dolcezza della pera Kaiser e gli accenti del cedro, su rimandi di crema pasticcera e biancospino. Il gusto è pieno, volumico, teso, con una bollicina setosa che ne ingentilisce il nerbo. Finale lungo e rotondo su echi di miele. Risotto alla zucca e astice.

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO BRUT ROSÉ MORATTI 2015

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti Insalata di pollo e verdure.

PPPP

# MORATTI CUVÉE 'MORE BRUT

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti Sformato di patate e prosciutto cotto.

TTTT

#### MORATTI CUVÉE 'MORE PAS DOSÉ

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti Frittura di calamari, gamberi e zucchine.



# OLTREPÒ PAVESE BARBERA DODICIDODICI 2020

Rosso Doc - Barbera 100% Alc. 15% | € 14 | Bt. 30.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 8 mesi Costata di cavallo con patate al rosmarino.

TTT

### PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE 2020

Rosso Doc - Pinot nero 100% Alc. 13,5% | € 35 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Cemento Mat. Legno 12 mesi e Cemento 12 mesi Fettuccine ai finferli

Via Manica, 8 - 25064 Gussago (BS)

Viticoltura: Biologica certificata Ettari: 21 | Bottiglie: 110.000 | Produzione olearia: No

## **TTTT** FRANCIACORTA EXTRA BRUT ROSÉ OPERAROSA RISERVA 2013

Rosato Docg - Pinot nero 100%

Alc. 12,5% | € 60 | Bt. 1.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi 90 mesi sui lieviti

Rosa brillante dalla splendida mousse. Inebrianti profumi di biancospino, mandarino, melagrana, marzapane, cannella, salvia e maggiorana. Al palato è corrispondente, equilibrato grazie alla perfetta sintonia tra freschezza, sapidità ed effervescenza. Interminabile su agrumi e spezie. Risotto ai frutti di mare.

TTTT

#### FRANCIACORTA PAS DOSÉ ANIMAPURA 2016

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot nero 10% Alc. 12% | € 30 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi 36 mesi sui lieviti Salmone al timo.

ttt

# FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS NOBLEBLANC

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12% | € 22 | Bt. 23.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 24 mesi sui lieviti Vellutata di cavolfiore.

TTT

#### FRANCIACORTA BRUT BLANC DE NOIR NOBLENOIR

Bianco Docg - Pinot nero 100% Alc. 12% | € 22 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi 24 mesi sui lieviti Prosciutto di San Daniele.

TTTT

**OLTREPÒ PAVESE** METODO CLASSICO PINOT NERO PAS DOSÉ MORATTI R.D.M.

MORATTI CUVÉE 'MORE PAS DOSÉ

FRANCIACORTA BRUT BLANC DE NOIR NOBLE NOIR

FRANCIACORTA BRUT SATÈN CLUB CUVÉE MILLESIMATO 2016



# **Caven** (1982)

# Cantina Chiara Ziliani

L'azienda è profondamente legata al territorio: lo stesso nome, Caven, ha origine dal toponimo di un luogo sede di popolazioni della civiltà camuna la cui presenza è testimoniata da numerosi reperti archeologici ritrovati lungo il "Sentiero archeologico di Caven". Stefano e Simone Nera sono i registi di questa realtà che ha preso vita dalle radici della storica cantina di Pietro Nera e che oggi punta a una produzione qualitativamente elevata che mette al centro la chiavennasca, ma sperimenta anche altre varietà non autoctone, come il cabernet sauvignon o lo chardonnay.

Via Stelvio, 40/A - 23040 Chiuro (SO) T. 0342 482631 | M. info@cavencamuna.it www.cavencamuna.it

Viticoltura: Convenzionale Ettari: 18 | Bottiglie: 50.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Stefano e Simone Nera

Cond. enologica: Stefano Nera Cond. agronomica: Stefano Nera Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

### TTTT

#### **SFORZATO DI VALTELLINA MESSERE 2017**

Rosso Doca - Nebbiolo 100%

Alc. 16% |€50 | Bt. 4.380 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 12 mesi Mantello rosso rubino con filigrana granato; note eteree che ricordano lo smalto, cenni di frutta matura e sotto spirito, erbe in infusione, fieno di montagna e macchia mediterranea. Di ottima beva, in equilibrio tra freschezza e sapidità, con timbri tannici vibranti. Petto di germano reale al balsamico.

### **ピピピ**

### **VALTELLINA SUPERIORE INFERNO LA MARTELLINA 2018**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13%  $\mid$   $\leq$  25  $\mid$  Bt. 2.000  $\mid$  Ferm. Acciaio e Cemento  $\mid$  Mat. Legno 6 mesi Filetto di capriolo ai mirtilli.

Il sogno di Evangelista Ziliani, imprenditore del settore chimico, e della figlia Chiara può definirsi a pieno titolo realizzato. Dall'inizio degli anni Duemila l'azienda è cresciuta diventando un solido punto di riferimento del territorio che interpreta con stile e carattere con Franciacorta affinati per oltre 30 mesi sui lieviti, dall'ottimo rapporto qualità/prezzo. Anche quest'anno il Brut Noir Millesimato si conferma al vertice della gamma presentata in Guida, staccando per un soffio il Satèn.

Via Franciacorta, 7 - 25050 Provaglio d'Iseo (BS) T. 030 981661 | M. info@cantinachiaraziliani.it www.cantinachiaraziliani.it

Viticoltura: Convenzionale

Ettari: 35 | Bottiglie: 55.000 | Produzione olearia: No
Proprietà: Chiara Ziliai

Cond. enologica: Jean-Pierre Valade, Marco Zizioli
Cond. agronomica: Giacomo Groppetti
Vendita diretta: No I Visite in azienda: Si

#### **TTTT**

#### FRANCIACORTA BRUT NOIR ZILIANI C MILLESIMATO 2018

Bianco Docg - Pinot nero 100%

Alc. 12,5%  $\mid$   $\stackrel{\checkmark}{=}$  22  $\mid$  Bt. 10.000  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio 6 mesi 31 mesi sui lieviti

Paglierino con barlumi ramati che illuminano il perlage. Naso intrigante e complesso, di ribes nero ed erbe aromatiche, con cenni di agrumi. Impalcatura gustativa volumica, sorretta da bollicine avvolgenti e buona acidità. Allungo con richiami di frutta secca ed echi di distillato. Arrosto di tacchino lardellato.

# TTTT

# FRANCIACORTA BRUT SATÈN ZILIANI C MILLESIMATO 2018

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 21 | Bt. 10,000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 31 mesi sui lieviti Torta salata ai broccoli.

#### TTT

# FRANCIACORTA BRUT ZILIANI C MILLESIMATO 2018

Bianco Docg - Chardonnay 75%, Pinot nero 25% Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 31 mesi sui lieviti Risotto alla parmigiana.

#### TTT

#### FRANCIACORTA PAS DOSÉ ZILIANI C MILLESIMATO 2018

Bianco Docg - Chardonnay 65%, Pinot nero 35% Alc. 12,5% | € 21 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 31 mesi sui lieviti Zuppa di pesce.

# TTT

## FRANCIACORTA BRUT ROSÉ ZILIANI C MILLESIMATO 2017

Rosato Docg - Pinot nero 75%, Chardonnay 25% Alc. 12,5% | € 21 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 31 mesi sui lieviti. Gnocchi alla sorrentina.

#### 11

#### FRANCIACORTA EXTRA BRUT ZILIANI C MILLESIMATO 2018

Bianco Docg - Chardonnay 65%, Pinot nero 35% Alc. 12,5%  $| \in 20 |$  Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 31 mesi sui lieviti Vellutata di patate e porri.

#### tttt

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO ZILIANI C 2015 | 2016 | 2017 FRANCIACORTA BRUT NOIR MILLESIMATO ZILIANI C 2015 | 2016 | 2017

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA LA PRIORA RISERVA 2010 | 2013 | 2015

VALTELLINA SUPERIORE INFERNO (\$\frac{1}{20}\$
AL CARMINE RISERVA
2011 | 2013 | 2015

# Club del Buttafuoco Storico

(1006)

Cola Battista

(1085)

Lo scorso 4 luglio 2022 è una data da ricordare per il Club del Buttafuoco Storico: è stata posata la prima pietra della nuova "casa" a Canneto Pavese. Un bellissimo e moderno progetto che diventerà presto realtà, ideato con lo scopo di essere un luogo di promozione, valorizzazione e incontro per tutti gli amanti di questo grande vino rosso dell'Oltrepò Pavese. Nel frattempo, mentre aspettiamo la fine dei lavori, godiamoci il Buttafuoco Storico 2017, nato dall'unione dei Buttafuoco ottenuti dalle vigne storiche e guest'anno firmato dall'enologo Michele Zanardo.

> Frazione Vigalone, 106 - 27044 Canneto Pavese (PV) T. 0385 60154 | M. info@buttafuocostorico.com www.buttafuocostorico.com

Viticoltura: Convenzionale Ettari: 22 | Bottiglie: 12.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Consorzio Cond. enologica: Michele Zanardo Cond. agronomica: Eugenio Achilli, Silvio Rocca Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

# TTTT

#### **BUTTAFUOCO I VIGNAIOLI DEL BUTTAFUOCO STORICO 2017**

Rosso Doc - Croatina 50%, Barbera 25%, Uva rara 15%, Ughetta 10% Alc. 15% | € 22 | Bt. 6.600 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi e Leano 18 mesi

Vivace rubino consistente. Si annuncia con visciola, ciliegia, cannella, noce moscata e un tocco di mirto. Assaggiandolo si percepisce la giovinezza, il tannino è scalpitante e il nerbo acido dona equilibrio e verticalità. Un vino intenso, seducente e dal bell'epilogo di frutti rossi croccanti. Finanziera.

"Franciacorta per vocazione", può essere questo lo slogan dell'azienda, dedita principalmente alla produzione di vini Metodo Classico. Nulla è lasciato al caso sia in vigna che in cantina, temperatura e umidità controllate negli ambienti di vinificazione, utilizzo di lieviti selezionati dopo anni di prove e sperimentazioni. Tutto ciò permette di proseguire e migliorare la tradizione spumantistica iniziata con il nonno Giovanni nel Dopoguerra e continuata dal figlio Battista e dal nipote Stefano.

> Via Indipendenza, 3 - 25030 Adro (BS) T. 030 7356195 | M. info@colabattista.it www.colabattista.it

Viticoltura: Lotta integrata Ettari: 16 | Bottiglie: 50.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Battista Cola Cond. enologica: Andrea Rudelli Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

### 111

#### FRANCIACORTA BRUT ROSÉ ATHENA 2018

Rosato Docg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50% Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 3.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 36 mesi sui lieviti

Brillante rosa tenue dal lucente perlage. Apre con la bellezza della rosa, la giovinezza del ribes rosso, la dolcezza della fragolina di bosco e la marmellata di arance; si distende poi su fragranze di pane all'uvetta. L'attacco è fresco, sapido, ottima la corrispondenza; lunga la persistenza agrumata. Spaghetti con mazzancolle e pomodorini.

## TTT

#### FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO 2016

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 3.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 60 mesi sui lieviti Coniglio in umido alle erbe aromatiche.

TTT

#### FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO 2018

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 21 | Bt. 3.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 36 mesi sui lieviti Vellutata di ortiche.

# TTT

# FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2018

Bianco Doca - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 36 mesi sui lieviti

Filetto di lucioperca in crosta di patate.

**BUTTAFUOCO STORICO COLLEZIONE 25 ANNI** 2016

**BUTTAFUOCO I VIGNAIOLI DEL BUTTAFUOCO STORICO** 2014 | 2015 | 2016

FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2015 | 2016 | 2017

FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO 2013 | 2015 | 2016

# Contadi Castaldi

(1987)

Torna nella Guida Vitae l'azienda di Adro fondata da Vittorio Moretti, che intuì la capacità espressiva del territorio a cui erano legati i ricordi di infanzia della moglie Mariella. Rilevato l'antico fabbricato della fornace Biasca, Vittorio ne ha fatto una moderna cantina che oggi, dopo sette lustri, può riconoscere dietro di sé una tradizione solida e dinamica, che usa le proprie radici come volàno di un fiero stile pop, tradotto in cuvée grintose ed energiche. Quest'anno in grande spolvero il Franciacorta Brut Rosé, che ha colpito per pienezza e tattilità di beva.

Via Colzano, 32 - Fornace Biasca - 25030 Adro (BS) T. 030 7450126 | M. contadicastaldi@contadicastaldi.it

Viticoltura: Convenzionale
Ettari: 174 | Bottiglie: 1.100.000 | Produzione olearia: No
Proprietà: Famiglia Moretti
Cond. enologica: Gian Luca Uccelli
Cond. agronomica: Alessandro Bonzoni
Vendita diretta: \$| Visite in azienda: S|

TTTT

#### FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Chardonnay 65%, Pinot nero 35% Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 160.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi | 30 mesi sui lieviti

Rosa cerasuolo fitto e brillante. Naso espressivo e raffinato, tocchi di mentuccia, lampone, fragoline e pompelmo rosa. L'ingresso è vigoroso, nitido e bilanciato: alla vivace freschezza si accompagnano una tenue sapidità e un'abbozzata scia tannica. Finale di zeste d'arancia. Risotto al lavarello del Garda.

#### TTT

#### FRANCIACORTA BRÙT

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot bianco 10%, Pinot nero 10% Alc. 12,5%  $| \in 17 |$  Bt. 650.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi | 23 mesi sui lieviti Coniglio alla ligure.

#### TTT

# FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2018

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 200.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi | 34 mesi sui lieviti Strudel di porcini e zucca con crema al parmigiano.

TTT

#### FRANCIACORTA EXTRA BRUT BLÀNC 2018

Bianco Docg - Chardonnay 50%, Pinot bianco 50% Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 30 mesi sui lieviti Tortellini in brodo.

# Conte Vistarino

(1674)

Lungimirante, tenace, amante della sua terra, Ottavia Giorgi di Vistarino sogna di accrescere la fama dell'Oltrepò con la nobiltà del pinot nero. Dando seguito al reimpianto dei vigneti, iniziato a fine anni '90, con cloni borgognoni di pinot nero atti a produrre vini rossi, avvia nel 2009 il progetto Cru per "mettere in bottiglia singoli territori di eccellenza". Dopo un'accurata selezione per isolare le parcelle migliori, nel 2013, Bertone e Tavernetto affiancano Pernice, già dal 2003 prodotto esclusivamente con le uve dell'omonima vigna. Inequivocabili, i risultati confermano la ragione!

Frazione Villa Fornace, 11 - 27040 Rocca de' Giorgi (PV) T. 0385 241171 | M. info@contevistarino.it

Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 102 | Bottiglie: 250,000 | Produzione olearia: No Proprietà: Ottavia Giorgi di Vistarino Cond. enologica: Giuseppe Caviola, Vittorio Merlo Cond. agronomica: Marco Cau Vendita diretta: SI Visite in azienda: SI

**てててて** 

#### PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE PERNICE 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100%

Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 6.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi Rubino dalla bella trasparenza. Debutta con un suadente infuso ai frutti rossi, rosa canina e mirto in foglie. Lievi sensazioni iodate e cenni di pepe nero sfumano in soffi di tabacco, cuoio e genziana. Freschezza, sapidità e tannini si stringono in perfetta armonia su remote orme di spezie orientali. Quaglie alla cacciatora.

PPPP

(91,5)

## PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE BERTONE 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100%

Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi Rubino profondo. Goloso di ciliegia, fragola e pompelmo rosa; poi peonia e viola. Intrigante la speziatura: cannella, cardamomo, pepe bianco e chiodi di garofano. Infine rosmarino e legno di sandalo. Un incanto di aromi che mite si concede al sorso regalando un finale di intonata, gustosa e vivida consonanza. Tajarin al tartufo bianco d'Alba.

TTTT

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROSÉ SAIGNÉE DELLA ROCCA

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 21 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 24 mesi sui lieviti Guazzetto di fasolari.

TTTT

# PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE TAVERNETTO 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100%

Alc. 14,5% |  $\in$  25 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi Carne cruda all'albese.

TTT

#### CÉPAGE BRUT

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 80%, Chardonnay 20% Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 30 mesi sui lieviti

Risotto con salsiccia e Taleggio.

---

FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2011 | 2012

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ SOUL

TTTT

PINOT NERO
DELL'OLTREPÒ PAVESE BERTONE
2017 | 2018

tttt

PINOT NERO
DELL'OLTREPÒ PAVESE PERNICE
2012 | 2017 | 2018

# Cooperativa Cellatica-Gussago (1952)

Costaripa (1928)

La Cooperativa Cellatica-Gussago, all'esordio in Guida, formata da piccoli viticoltori, rappresenta una realtà unica nel panorama franciacortino. Le vigne, poste sia nei comuni di Cellatica e Gussago, che a Rodengo Sajano e Concesio, sono radicate su diversi substrati rocciosi come il conglomerato del Monte Orfano, la maiolica calcarea della località Marghérede e la scaglia lombarda di flysch delle Terrazze della Stella. La Cooperativa riesce a coordinare tutti i fattori di produzione per limitare l'uso di mezzi che abbiano un

> Via Caporalino, 25 - 25060 Cellatica (BS) T. 030 2522418 | M. info@cvcawine.it www.cvcawine.it

> > Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 20,1 | Bottiglie: 150.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Cooperativa, Presidente Mauro Tognoli Cond. enologica: Cesare Ferrari, Andrea Bianchi Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

#### TTT

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2016

Bianco Docg - Chardonnay 100%

impatto ambientale nocivo.

Alc. 13% | € 18 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi 45 mesi sui lieviti

Giallo tenue, lucente di bollicine sottili e continue. Accenti di gigli e frutti a polpa bianca: pera, banana, pesca nettarina. Agrumato di mandarino, poi alloro e salvia, infine minerale. L'evidente verve acida è bilanciata dalla buona sapidità e dalla morbidezza in chiusura. Riso, cozze e zafferano.

# TTT

### **CURTEFRANCA CONCHÈT 2018**

Rosso Doc - Merlot 50%, Cabernet franc 40%, Cabernet sauvignon 10% Alc. 13,5% | € 7 | Bt. 11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 25 mesi e Legno 5 mesi

Cog au vin alla borgognona.

# TTT

#### FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO RISERVA 2015

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 13% | € 20 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi 65 mesi sui lieviti

Verdure in tempura.

### TTT

# FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi 25 mesi sui lieviti

Zuppa di cipolle gratinate.

# TT

# D'AMUR 2016

Rosso lat - Merlot 60%, Cabernet franc 40%

Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 30 mesi e Legno 18 mesi

Guanciale di vitello in umido con patate.

# **CELLATICA SUPERIORE 2018**

Rosso Doc - Barbera 40%, Marzemino 40%, Incrocio terzi n. 1 10%, Schiava gentile 10%

Alc. 13% | € 11 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi Fettuccine ai funghi porcini.

Eleganza senza formalismi, emozione e tecnologia, modernità e tradizione: Mattia Vezzola è un artista del dettaglio, capace di far dialogare elementi apparentemente opposti. I riconoscimenti ricevuti in cinquant'anni di carriera premiano il valore professionale e umano di chi ha creduto nella vocazione originale e unica del proprio territorio, portandone alla luce espressioni vinicole che ne hanno fatto la storia. Il Molmenti, grande assente lo scorso anno, torna in Guida guadagnando il podio. Sfiora l'eccellenza il Brut Rosé, primo Metodo Classico del Lago di Garda nel 1973.

> Via della Costa, 1/A - 25080 Moniga del Garda (BS) T. 0365 502010 | M. info@costaripa.it www.costaripa.it

Viticoltura: Biodinamica e lotta integrata Ettari: 65 | Bottiglie: 480.000 | Produzione olearia: Sì Proprietà: Mattia Vezzola Cond. enologica: Mattia Vezzola

Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# PPPP

#### VALTÈNESI CHIARETTO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO MOLMENTI 2018

Rosato Doc - Groppello 50%, Marzemino 30%, Barbera 10%, Sangiovese 10%

Alc. 13,5% | € 32 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi Vivace rosa intenso. Emozionante l'intreccio olfattivo di fragoline di bosco, lampone e mandarino, echi di rose, melissa e salvia, e richiami di spezie orientali dolci e freschi. Corpo e struttura appagano una beva ravvivata da una decisa freschezza agrumata, ricca di rimandi speziati. Crespelle con funghi e Asiago.

# TTTT

#### MATTIA VEZZOLA BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20% Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 24 mesi sui lieviti Insalata di astice e avocado.

# TTTT

#### MATTIA VEZZOLA BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 24 mesi sui lieviti Zuppetta di piselli e vongole.

# VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO ROSAMARA 2021

Rosato Doc - Groppello 50%, Marzemino 30%, Barbera 10%, Sangiovese 10%

Alc. 13% | € 15 | Bt. 160.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

Ravioli di pesce con sugo di canestrelli.

#### ヒヒヒ

# VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CAMPOSTARNE 2018

Rosso Doc - Groppello 50%, Marzemino 30%, Barbera 10%, Sangiovese 10%

Alc. 13% | € 15 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi Rotolo di tacchino alle mele ed erbe aromatiche.

# MATTIA VEZZOLA BRUT ROSÉ

S.A. | S.A. | S.A.

VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO ROSAMARA

2018 | 2019 | 2020



# **De Toma**

Derbusco Cives

De Toma rappresenta la storia del Moscato di Scanzo. Correva l'anno 1894 quando veniva imbottigliata in famiglia la prima bottiglia di questo nettare. Eppure in quest'edizione della Guida è il Franciacorta Dosaggio Zero che colpisce la commissione dei degustatori, uno spumante di grande brio e personalità. Si colloca a solo un punto di distanza il pregiato Moscato di Scanzo 2016, frutto di un'annata difficile e complessa che ha richiesto un maggior affinamento in bottiglia rispetto alla successiva 2017, uscita invece lo scorso anno.

Via Medolago, 35 - 24020 Scanzorosciate (BG) T. 389 8367132 | M. info@detomawine.com www.detomawine.com

Viticoltura: Convenzionale

Ettari: 2,5 | Bottiglie: 15,000 | Produzione olearia: No
Proprietà: Stefania Castoldi

Cond. enologica: Sergio Cantoni, Andrea Gozzini
Cond. agronomica: Giacomo De Toma
Vendita diretta: Si Visite in azienda: Si

TTTT

# FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO BLANC DE BLANCS MILLESIMATO 2016

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 45 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | 52 mesi sui lieviti Lucente paglierino dalle catenelle inarrestabili. Ampio bouquet di pesca e albicocca, fiori gialli, trame speziate e tostate, cenni lattici e di pasticceria. In bocca è ricco, profondo e di grande amabilità: croccante e rotondo al contempo. Molto persistente e dalla precisa corrispondenza. San Pietro alla siciliana con dadolata di patate.

# TTTT

#### **MOSCATO DI SCANZO 2016**

Rosso Docg Passito - Moscato di Scanzo 100% Alc. 15% | € 55 (0,5l) | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi Torta Foresta Nera.

# TTTT

### CAMERLENGO 2017

Rosso Igt - Merlot 100%

Alc. 15% |  $\le$  45 | Bt. 400 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 42 mesi Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.

Nel Cinquecento gli abitanti di Erbusco venivano chiamati "der busche", del bosco. Da questo antico riferimento prende il nome l'azienda Derbusco Cives che oggi, nel cuore vitivinicolo di Franciacorta, ha costruito la propria realtà in una struttura architettonica contemporanea. I diversi livelli dei terrazzamenti erbosi e la copertura pentagonale in legno guardano il paesaggio, integrandosi con esso. Ugualmente, i cinque soci fondatori della cantina incentrano la produzione dei propri vini sul territorio, con uso esclusivo di mosto fiore e soli zuccheri d'uva tratti da vigneti di Erbusco.

Via Provinciale, 83 - 25030 Erbusco (BS) T. 030 7731164 | M. info@derbuscocives.com www.derbuscocives.com

Viticoltura: Convenzionale

Ettari: 12,5 | Bottiglie: 75.000 | Produzione olearia: No

**Proprietà:** Giuseppe e Dario Vezzoli, Luigi Dotti, Paolo Brescianini e Stefano Pedrotti **Cond. enologica:** Domenico Danesi

Cond. agronomica: Luigi Reghenzi Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

TTTT

# FRANCIACORTA BRUT BLANC DE NOIR CRISALIS 2016

Bianco Docg - Pinot nero 100%

Alc. 12% | € 37 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi 50 mesi sui lieviti

Drappeggio brillante dal perlage incessante. Pera, pesca nettarina e melone bianco; gelsomino e indizi dolci di miele, ma anche sbuffi minerali e gessosi. Sorso dinamico, di sferzante nerbo, con un equilibrio costante nel corpo pieno, strutturato e dal gusto durevole. Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.

ttt

#### FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANC

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12% | € 35 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti Risotto con gamberi di fiume e piselli.

MOSCATO DI SCANZO 2013 | 2015 | 2017 CARDINALE S.A. | 2012 | 2017 rrrr

FRANCIACORTA PAS DOSÉ DECEM ANNIS RISERVA 2009 FRANCIACORTA BRUT BLANC DE NOIR CRISALIS 2013 | 2015

# Enrico Gatti (1075)

Faccoli (1963)

"Una terra, un vino": è la frase, quasi un manifesto, che campeggia in apertura sul sito aziendale. Poche parole, che raccontano di una relazione profonda tra il territorio e chi se ne prende cura, tra la mano dell'uomo e la natura. Un'opera di rispetto che trova il suo continuum in cantina, lì dove esperienza e tecnica incontrano il loro palcoscenico ideale: un ambiente completamente sotterraneo e climatizzato, dove un moderno sistema informatico controlla le temperature delle vasche e preserva intatta la qualità del lavoro svolto in vigna.

> Via Metelli. 9 - 25030 Erbusco (BS) T. 030 7267999 | M. info@enricogatti.it www.enricogatti.it

> > Viticoltura: Biologica

Ettari: 21 | Bottiglie: 120.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglia Gatti Balzarini Cond. enologica: Andrea Rudelli Cond. agronomica: Massimiliano Perazzoli Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

TTTT

#### FRANCIACORTA NATURE MILLESIMO 2015

Bianco Docg - Chardonnay 85%, Pinot nero 15% Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 48 mesi sui lieviti

Paglierino dai riverberi oro antico. Macchia mediterranea ed erba sfalciata fanno da cornice a profumi di frutta a polpa bianca matura e alla florealità di gelsomino e biancospino, che nel finale si fondono a una dolcezza di croissant. Assaggio dinamico, dalla piacevole sapidità e bollicina cremosa. Plateau royal di crudité.

TTTT

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2018

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 32 | Bt. 19.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 36 mesi sui lieviti Caciocavallo podolico.

TTTT

# FRANCIACORTA BRUT NATURE

Bianco Docg - Chardonnay 85%, Pinot nero 15% Alc. 12,5% | € 28 | Bt. 19.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 24 mesi sui lieviti Orecchiette con cime di rapa.

TTT

#### FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 66.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 24 mesi sui lieviti

Risotto agli asparagi e provola affumicata.

L'azienda dei fratelli Faccoli persegue con successo da due generazioni una filosofia produttiva mirata a ottenere una gamma di Franciacorta che sfoderino due tratti distintivi: la profondità acido-sapida conferita ai vini base da una conduzione del vigneto poco interventista, in connubio con il microclima del Monte Orfano, e la complessità aromatica donata dai lieviti agli spumanti durante la maturazione. Solo acciaio in vinificazione e delicati dosaggi, quindi, che esaltino la struttura e il nitido profilo gustativo dei vini, come nel Franciacorta Dosaggio Zero, che raggiunge l'eccellenza.

> Via Cava, 7 - 25030 Coccaglio (BS) T. 030 7722761 | M. info@faccolifranciacorta.it www.faccolifranciacorta.it

> > Viticoltura: Convenzionale

Ettari: 6,5 | Bottiglie: 50.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Claudio e Gian Mario Faccoli, Stefania Sciaguri Cond. enologica: Cesare Ferrari, Claudio Faccoli Cond. agronomica: Gian Mario Faccoli Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

PPPP

#### FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO 2016

Bianco Docg - Chardonnay 60%, Pinot bianco 20%, Pinot nero 20% Alc. 12,5% | € 32 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti Sfavillante giallo dorato, impreziosito da fini e insistenti catenelle. Dal sottofondo di pasticceria emergono tiglio, melone bianco, zagara, lime, una netta mela al forno e noce pecan. Il sorso è di struttura, sapido ma equilibrato e di grande bevibilità, con un'ineccepibile scia di cipria. Tortelli di branzino con salsa d'astice.

rrr

#### FRANCIACORTA EXTRA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 60%, Pinot bianco 20%, Pinot nero 20% Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti Spaghetti con vongole e bottarga.

TTT

#### FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Pinot nero 70%, Chardonnay 20%, Pinot bianco 10% Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti Risotto agli asparagi con gamberi croccanti.

FRANCIACORTA BRUT S.A. | 2008 | 2009

FRANCIACORTA BRUT NATURE S.A. | S.A. | S.A.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT RISFRVA 2007 | 2011

FRANCIACORTA EXTRA BRUT S.A. | S.A. | S.A.





A caratterizzare l'azienda Fay è la forte identificazione territoriale con la Valgella, la sottozona della Valtellina dove ha sede la cantina: il terrazzamento al centro, come entità espressiva di una settorialità riferita ad altimetrie, sottosuoli ed esposizioni. In quest'interpretazione, anche come forma più aggiornata di comunicazione del territorio, Marco ed Elena Fay hanno riposto il loro credo produttivo, alla ricerca di un'eccellenza qualitativa che esprima le sfumature dei diversi vigneti. Nel calice, altimetrie, pendenze e irraggiamento fanno la differenza e rendono il vino unico.

Via Pila Caselli, 1 - Frazione San Giacomo - 23036 Teglio (SO) T. 0342 786071 | M. info@vinifay.it

Viticoltura: Lotta integrata Ettari: 15 | Bottiglie: 80.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Sandro, Elena e Marco Fay Cond. enologica: Marco Fay Cond. agronomica: Sandro Fay Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# TTTT

# SFORZATO DI VALTELLINA RONCO DEL PICCHIO 2018

Rosso Doca - Nebbiolo 100%

Alc. 16%  $\mid$  é 46  $\mid$  Bt. 8.500  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Legno 24 mesi Tonalità granato, splendida fittezza. Al naso, i percorsi di ribes nero, mirtilli, mora di rovo ed erbe di montagna intrecciano un sottofondo di pepe nero, rabarbaro e cannella. Il timbro gustativo è sapido e dalla metrica aristocratica, di intensa trama tannica e calore alcolico pienamente integrati. Strudel di porcini e zucca con crema al Parmigiano.

# TTTT

#### **VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA IL GLICINE 2019**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13,5%  $\mid$   $\in$  30 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Pappardelle al ragù di cervo.

#### ttt

#### VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA COSTA BASSA 2019

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 23.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Zuppa di farro e borlotti. In quest'edizione Fejoia punta tutto sul vitigno portabandiera del territorio, il moscato di Scanzo. Lo fa portando in degustazione l'omonima denominazione dell'annata 2017 e l'Ago Rosso, un vino dolce ottenuto dai grappoli della stessa uva che non hanno subito il processo di appassimento, ottenendo con entrambi due ottimi risultati. Merito del territorio di Scanzorosciate, che la famiglia Locatelli si prefigge di migliorare e conservare. La loro attività non si limita infatti alla sola viticoltura, ma si estende anche alla creazione e all'allestimento di bellissimi parchi e giardini.

Via Medolago, 40 - Frazione Rosciate - 24020 Scanzorosciate (BG) T. 035 668363 | M. info@fejoia.it www.fejoia.it

Viticoltura: Convenzionale

Ettari: 1,8 | Bottiglie: 4.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Stefano Locatelli Cond. enologica: Roberto Ravelli Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# TTTT

91

#### **MOSCATO DI SCANZO 2017**

Rosso Docg Passito - Moscato di Scanzo 100% Alc. 15,5% | € 35 (0,51) | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 30 mesi Granato lucente. Profilo olfattivo tipico, che gioca su erbe aromatiche essiccate, macchia mediterranea, eucalipto, incenso, chiodi di garofano, pot-pourri e colla vinilica. Esprime una briosa acidità e un tannino cesellato, che equilibra la dolcezza. Epilogo di mora selvatica. Mousse di castaqne e cioccolato.

## TTTT

#### AGO ROSSO

Rosso Dolce - Moscato di Scanzo 100% Alc. 15% |  $\in$  25 (0,51) | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Acciaio Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 36 mesi Bonèt.

*t't't't*' VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA CÀ MORÉI

2016 | 2017 | 2018

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA IL GLICINE 2016 | 2017 | 2018

++++

BIANCO ELISA

MOSCATO DI SCANZO

# Ferghettina (1991)

# **Fiamberti**

(1914)

La famiglia Gatti cura personalmente tutte le fasi della produzione e, nonostante l'elevata estensione dei vigneti – sia di proprietà che in affitto, distribuiti in 9 diversi comuni della Franciacorta – riesce a conservare la stessa impronta artigianale che fin dalle origini è alla base della filosofia aziendale. Ogni etichetta rappresenta infatti una cuyée attentamente assemblata in funzione delle caratteristiche della varie parcelle, per esaltarne finezza, complessità ed eleganza. Come nel Brut Rosé 2018, che spicca in quest'edizione della Guida.

> Via Saline, 11 - 25030 Adro (BS) T. 030 7451212 | M. info@ferghettina.it www.ferghettina.it

Viticoltura: Biologica certificata Ettari: 200 | Bottiglie: 500.000 | Produzione olearia: Si Proprietà: Roberto Gatti Cond. enologica: Laura Gatti, Roberto Gatti, Matteo Gatti Cond. agronomica: Roberto Gatti Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

**TTTT** 

#### FRANCIACORTA BRUT ROSÉ 2018

Rosato Docg - Pinot nero 100%

Alc. 12,5% | € 39 | Bt. 56.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 36 mesi sui lieviti

Veste rosa tenue dai riflessi ramati e mousse compatta. Naso superbo, un susseguirsi di arancia bionda, ribes, lamponi e un tocco di zenzero. Fresco ma avvolgente il palato, di bella corrispondenza sui toni agrumati più croccanti. Una scia sapida e balsamica accompagna a lungo. Linguine alla granseola e rosmarino.

#### TTTT

#### FRANCIACORTA EXTRA BRUT ERONERO 2014

Bianco Docg - Pinot nero 100%

Alc. 12,5% | € 45 | Bt. 3.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 84 mesi sui lieviti

Riso venere con verdure e crostacei.

# **TTTT**

# FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2018

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 75.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 36 mesi sui lieviti

Crostini con burro e salmone.

# TTTT

#### FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2015

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot nero 20% Alc. 12.5% | € 40 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 72 mesi sui lieviti

Ceviche di gamberi.

## TTT

## FRANCIACORTA BRUT MILLEDÌ 2018

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 79.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 36 mesi sui lieviti

Cotolette di pollo con melanzane e provola.

#### TTT

#### FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 85%, Pinot nero 15% Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 290.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 30 mesi sui lieviti Polpettine di alici con crema di piselli.

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

2015 | 2016 | 2017

FRANCIACORTA PAS DOSÉ RISERVA 33 2011 | 2012 | 2013

"Il vino è storia e geografia liquida". Il motto della famiglia Fiamberti è l'inequivocabile manifesto di un legame con la tradizione e con i luoghi, un inno al vino come strumento di unione tra il passato e il futuro, restando emblema di un territorio: Canneto Pavese ha infatti da sempre manifestato chiaramente la propria vocazione vinicola grazie anche ai Fiamberti, artefici da più di due secoli di racconti e di vini che oggi continuano a portare nel mondo l'Oltrepò Pavese e il suo vino simbolo: il Buttafuoco Storico.

> Via Chiesa, 17 - 27044 Canneto Pavese (PV) T. 0385 88019 | M. info@fiambertivini.it www.fiambertivini.it

Viticoltura: Convenzionale Ettari: 20 | Bottiglie: 200,000 | Produzione olearia: No Proprietà: Giulio Fiamberti Cond. agronomica: Giuseppe Zatti Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

#### TTTT

#### **BUTTAFUOCO STORICO VIGNA SACCA DEL PRETE 2018**

Rosso Doc - Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta 5%, Uva rara 5% Alc. 15,5% | € 29 | Bt. 3.800 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi Rosso rubino fitto e consistente. Le evidenti note di gioventù si stemperano grazie alla presenza di frutta nera macerata e geranio, con carruba e rabarbaro a cesellare il quadro olfattivo. Il tannino è vigoroso ma bilanciato dalla morbidezza alcolica. Chiusura aromatica scura e intrigante. Controfiletto di bue alla brace.

### BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE LA BRICCONA 2021

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100% Alc. 13% | € 11 | Bt. 8.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 3 mesi Culatello di Zibello e gnocco fritto.

# TTT

# **BUTTAFUOCO STORICO VIGNA SOLENGA 2018**

Rosso Doc - Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta 5%, Uva rara 5% Alc. 15,5% | € 40 | Bt. 1.800 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi Stinco d'agnello al forno.

#### TTT

#### **OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO EXTRA BRUT** CARISTORO

Bianco Doca Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi 60 mesi sui lieviti

Carré di maiale con spinaci.

#### ttt

## **BUTTAFUOCO IL CACCIATORE 2020**

Rosso Doc - Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta 5%, Uva rara 5% Alc. 14% | € 14 | Bt. 12.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT **ROSÉ CARISTORO**

Rosato Docq Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi 48 mesi sui lieviti Salame di Varzi.

### Stttt

BUTTAFUOCO STORICO VIGNA SACCA DEL PRETE 2015 | 2016 | 2017

**BUTTAFUOCO STORICO** VIGNA SOLENGA 2015 | 2016 | 2017

# Fratelli Campagnari (1991)

L'azienda è una piccola realtà a conduzione familiare alla seconda generazione, sulle colline moreniche a sud del Lago di Garda. La filosofia del fondatore Michele Campagnari, ora abbracciata dai figli Maria, Marta e Piermario, si fonda su due pilastri: l'intuizione della vocazione spumantistica del territorio, grazie alla preziosa ventilazione e all'escursione termica delle vigne, favorite dalla vicinanza del lago, e la consapevolezza di dover solo accompagnare la vite e assecondarne le esigenze, affinché esprima le caratteristiche più peculiari dei terreni e del microclima dell'Alto Mincio.

> Via Monsignor Ghidoni, 43 - 46044 Goito (MN) T. 340 1293985 | M. fratelli.campagnari@gmail.com www.fratellicampagnari.it

> > Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 18,5 | Bottiglie: 40.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Maria Campagnari

Cond. enologica: Maria Campagnari, Michele Campagnari Cond. agronomica: Maria Campagnari, Michele Campagnari Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# TTTT

#### **ELEGANT BRUT**

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot bianco 50% Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi 36 mesi sui lieviti

Smagliante giallo dorato dalle numerose catenelle. All'iniziale fragranza di crosta di pane seguono mela Golden matura, albicocca, scorza di lime, salvia e tarassaco. Acidità e sapidità vivacizzano la cremosità e allungano l'assaggio su rimandi di macchia mediterranea. Lasagne con scamorza, funghi e zucca.

# TTT

# LISANDER

Bianco - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 13% | € 8 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi Flan di zucchine e carote.

# TTT

#### CAMPAGNARI BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 80%, Pinot bianco 20% Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi 36 mesi sui lieviti

Guazzetto di moscardini.

### TT

#### MONTE DEI FRATI

Rosso - Merlot 100%

Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi Maialino in agrodolce.



# Frecciarossa (1919)

Da oltre un secolo Frecciarossa rappresenta in modo esemplare la vitivinicoltura di qualità dell'Oltrepò Pavese. Una solidità che poggia sulla continuità, non solo della famiglia Radici Odero, ma degli intenti, dei valori professionali e umani di chi riesce a tenere salde le tradizioni pur accogliendo il cambiamento, con la coscienza che la conquista della perfezione risieda solo nella sua ricerca. In questo territorio variegato, di marne, gessi e argille ferruginose, svetta il pinot nero, nell'espressione sempre nobile e compiuta del Giorgio Odero, tallonato dall'eccellente riesling Gli Orti.

> Via Fratelli Vigorelli, 141 - 27045 Casteggio (PV) T. 0383 804465 | M. info@frecciarossa.com www.frecciarossa.com

Viticoltura: Biologica certificata Ettari: 21,5 | Bottiglie: 100.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglia Radici Odero Cond. enologica: Cristiano Garella, Gianluca Scaglione Cond. agronomica: Pierluigi Donna Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# TTTT



#### PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE GIORGIO ODERO 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100%

Alc. 14% | € 35 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Rubino profondo. Raffinato ma deciso l'olfatto, che alla croccantezza di ciliegia e susina accosta una brezza mediterranea di garrique, la nobiltà del legno di rosa e una delicata speziatura dolce, di cannella e noce moscata. Parimenti croccante, fruttato e materico il sorso, ma fresco e slanciato. Carré di maiale al forno con mele renette.

# TTTT

# **OLTREPÒ PAVESE RIESLING GLI ORTI 2020**

Bianco Doc - Riesling renano 100% Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi Insalata di polpo, patate e olive.

#### ナナナ



# PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE CARILLO 2021

Rosso Doc - Pinot nero 100%

Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi

Risotto con le quaglie.

#### TTT

#### FRECCIAROSSA EXTRA BRUT 2019

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 13% | € 20 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 18 mesi sui lieviti Vitello tonnato.

## TTT

## FRECCIAROSSA EXTRA BRUT ROSÉ 2019

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 13% | € 20 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 18 mesi sui lieviti Pasta alla gricia.



**CAMPAGNARI BRUT EXTREME** S.A. | S.A. | S.A.

CAMPAGNARI BRUT MILLESIMATO

2012 | 2013 | 2014

++++

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE GIORGIO ODERO 2015 | 2016 | 2017

TTTT

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE CARILLO 2018 | 2019 | 2020



#### Grazioli Angelo Pietro (1989)

Una giovane e piccola cantina artigiana di Montù Beccaria, che

Anche quest'anno Giorgi si conferma un valore sicuro dell'Oltrepò Pavese, presentando prodotti pienamente convincenti in tutte le tipologie. Realtà familiare, saldamente radicata nel territorio, l'azienda cura l'intera filiera produttiva dei propri vini, che esporta in ben 59 Paesi, coniugando la tradizione con le tecniche enologiche più innovative. Pienamente consapevole che la qualità nasce in vigna, nel tempo la famiglia Giorgi ha valorizzato i vecchi vigneti di proprietà e acquisito nuovi appezzamenti, sempre collocati in alta collina, ognuno dei quali selezionato per valorizzare i vari vitigni.

> Frazione Campo Noce, 39/A - 27044 Canneto Pavese (PV) T. 0385 262151 | M. info@aiorai-wines.it www.giorgi-wines.it

Viticoltura: Convenzionale Ettari: 40 | Bottiglie: 1.000.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglia Giorgi Cond. enologica: Andrea Bonfanti

Cond. agronomica: Angelino Mazzocchi Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

# TTTT

#### T.O.P. ZERO PAS DOSÈ

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 70 mesi sui lieviti

Luminosa veste paglierino, perlage copioso e fine; nel ricco bouquet spiccano violetta, lampone, fragolina, amarena, rosmarino, salvia sclarea, vaniglia, avvolti da un velo di gesso. Al palato viva freschezza e sapidità decisa. Si congeda con una lunga scia di ricordi di frutti ed erbe. Crespelle con asparagi e ricotta salata.

# TTTT

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT **GIORGI 1870 GRAN CUVÉE STORICA 2018**

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 36 mesi sui lieviti

Trenette al pesto, patate e fagiolini.

#### **BUTTAFUOCO STORICO VIGNA CASA DEL CORNO 2018**

Rosso Doc - Barbera 35%, Croatina 35%, Uva rara 15%, Vespolina 15% Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 3.350 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 30 mesi

Rigatoni al ragù bianco di carne.

# LODOLA COLLECTION BLANC DE NOIRE BRUT

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 24 mesi sui lieviti Pizza con bufala e pomodorini.

#### TTT

#### **OLTREPÒ PAVESE RIESLING IL BANDITO 2021**

Bianco Doc - Riesling renano 100% Alc. 13% | € 12 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi Insalata di spinaci e pesce spada.

#### TT

# **BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE LA GALLINA 2021**

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100% Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi Coppa piacentina.

T.O.P. ZERO PAS DOSÉ

ANTONIO GIORGI RISERVA DEL FONDATORE **EXTRA BRUT** 2012

nasce alla fine degli anni Ottanta, quando Angelo e la moglie Doriana rilevano le vigne dello zio Nildo, ora lavorate insieme al figlio Mattia, La biodiversità in vigna, le lunghe macerazioni e la continua sperimentazione sono i capisaldi della filosofia produttiva dell'azienda. sublimata nell'Oraterra, vino bianco vinificato a grappolo intero come un rosso, che già nel nome riflette la volontà di aderire al territorio in modo rispettoso e paziente, per ottenere prodotti naturali dal complesso profilo sensoriale. Località Poggiolo, 163 - 27040 Montù Beccaria (PV) T. 347 7721821 | M. aziendagricolagrazioli@gmail.com

www.grazioliwines.com

Viticoltura: Biologica certificata Ettari: 4 | Bottiglie: 7.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Angelo Pietro Grazioli Cond. enologica: Angelo Pietro Grazioli Cond. agronomica: Angelo Pietro Grazioli Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

#### rrrORATERRA

Bianco - Cortese 25%, Ortrugo 25%, Malvasia 17%, Riesling 17%, Moscato 16%

Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi Giallo dorato intenso. Ventaglio scandito da ginestra, pera Williams, prugna gialla, malto, tè bianco, erbe officinali e allusioni di miele. La lunga macerazione sulle bucce regala un sorso asciutto e una decisa sapidità, riequilibrati dal corpo pieno e morbido. Persistente su echi di zafferano. Reblochon.

# TTT

#### NILDO

Rosso - Croatina 65%, Barbera 25%, Uva rara 10% Alc. 14% | € 9 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 12 mesi Paccheri con salsa di pomodoro e basilico.

### ttt

### MIO

Rosso - Croatina 70%, Barbera 30% Alc. 15% | € 25 | Bt. 1.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 18 mesi Carré di maiale alle prugne.

Stttt MIO 2019

PINOT NERO 2019

Il Calepino (1972)

I Gessi, a evocare le storiche cave di gesso genitrici dei terreni argilloso-calcarei in cui dimorano le viti, sorge nell'Oltrepò Pavese centrale, a Oliva Gessi. Memoria, evoluzione e conoscenza del territorio sono i cardini della famiglia Defilippi. Lo scorso novembre Emilio – enologo dell'azienda e fratello del titolare Fabbio – già vicepresidente di Assoenologi, ha ricevuto la nomina a vicepresidente dell'Union Internationale des Enologues. Un riconoscimento importante alla sua enorme esperienza, che in azienda trova nuova linfa e degni eredi in Alessandro e Federico, figli di Emilio.

> Frazione Fossa, 8 - 27050 Oliva Gessi (PV) T. 0383 896606 | M. agricola.defilippi@gmail.com www.cantineigessi.it

> > Viticoltura: Convenzionale

Ettari: 42 | Bottiglie: 160.000 | Produzione olearia: No

Proprietà: Fabbio Defilippi

Cond. enologica: Riccardo Cotarella, Emilio Defilippi, Federico Defilippi, Alessandro Defilippi Cond. agronomica: Emilio Defilippi, Federico Defilippi, Fabbio Defilippi

Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

91

(91,5)

爾

## TTTT **OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO** PAS DOSÉ ROSÉ MARIACRISTINA 2016

Rosato Docq Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12% | € 35 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 68 mesi sui lieviti Rosa tenue, fine il perlage. Goloso il fruttato di albicocca con cenni di croissant appena sfornato, dove una sottile vena balsamica fa vibrare un tocco floreale di glicine e iris. Cremoso e avvolgente, rivela una croccante scia di fresca sapidità dai deliziosi contorni di rosa e mandarino. Anguilla ai ferri.

# TTTT

#### **OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO** PAS DOSÉ MARIACRISTINA 2016

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12% | € 35 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 68 mesi sui lieviti

Cappesante scottate allo zenzero.

# TTT

#### **PINOT NERO 1907 2018**

Rosso Igt - Pinot nero 100%

Alc. 14% | € 20 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 10 mesi

Straccetti di vitello al rosmarino.

# TTT

# **MADDALENA 2020**

Bianco Iqt - Pinot bianco 100% Alc. 12% | € 18 | Bt. 4.000 | Mat. Acciaio 6 mesi Tortino al radicchio e cannellini.

# TTT

## **FABBIO 2021**

Bianco Igt - Riesling renano 100% Alc. 13% | € 15 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Piovra arrostita.

#### 777

#### **NEBBIOLO 1933 2018**

Rosso Igt - Nebbiolo 100% Alc. 14% | € 20 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 18 mesi

TTTT

Braciola di cervo con salsa di ribes.

#### TTTT

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO PAS DOSÉ MARIACRISTINA S.A. | 2013 | 2015

**OLTREPÒ PAVESE METODO** CLASSICO PINOT NERO PAS DOSÉ **ROSÉ MARIACRISTINA** S.A. | 2015

++++KALOS 2016

IL CALEPINO BRUT S.A. | 2010 | 2015

L'azienda si fregia di un primato illustre: la paternità del primo spumante prodotto in Valcalepio. Figlio di un'intuizione, ma anche della volontà di realizzare un percorso dove la tradizione non rappresenta un limite, ma anzi un solido punto di partenza verso sperimentazione e innovazione. Il microclima determinato dal fiume Oglio, che scorre sotto le terrazze moreniche dei vigneti – in dialetto chiamati "surie", ovvero "sopra le rive" - favorisce una viticoltura di qualità, ambiente idoneo alla coltivazione delle varietà chardonnay, pinot grigio, pinot nero, merlot e cabernet sauvignon.

> Via Surripe, 1 - 24060 Castelli Calepio (BG) T. 035 847178 | M. info@ilcalepino.it www.ilcalepino.it

Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 20 | Bottiglie: 180.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Franco e Marco Plebani

Cond. enologica: Romeo Roggeri, Alessandro Santini, Cesare Ferrari Cond. agronomica: Romeo Roggeri Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

PPPP

**KALÒS 2018** Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%

Alc. 15% | € 32 | Bt. 11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi Rosso rubino compatto, con tonalità granato che impreziosiscono il calice. Profumi intensi di frutta matura e confettura di mirtilli rossi si intrecciano a foglie di tabacco e ricordi eterei di smalto. Al palato, un'evidente nota sapida ben dialoga con una trama tannica elegante e speziata, per un sorso ricco e lungo. Fettuccine al ragù d'agnello.

# TTTT

#### **M.A.S. MERLOT ANNATA STORICA 2016**

Rosso Igt - Merlot 100%

Alc. 15% | € 32 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.

### PPPP

#### FRA AMBROGIO BRUT 2013

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 70%, Pinot nero 30% Alc. 13% | € 25 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 84 mesi sui lieviti Moeche fritte.

TTT

#### IL CALEPINO NON DOSATO 2015

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 70%, Pinot nero 30% Alc. 13% | € 20 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi 72 mesi sui lieviti

Crostini con baccalà mantecato.



Isimbarda

Sulla fascia più soleggiata e ventilata della collina della Tribulina, affascinante frazione del comune di Scanzorosciate, poggiano i vigneti di questa dinamica realtà che dalla sua fondazione, a inizio millennio, ha quasi raddoppiato gli ettari vitati. Il legame strettissimo con il territorio ha spinto la proprietà a proseguire con entusiasmo gli investimenti in tecnologia, nuovi impianti, ecosostenibilità – dal 2018 tutta la produzione è biologica – avendo sempre chiara la vision aziendale: "Il vino ben fatto è frutto di un percorso infinito di miglioramenti."

Via Cerri, 2 - Località Tribulina - 24020 Scanzorosciate (BG) T. 035 4597005 | M. a.cuni@ilcipresso.info www.ilcipresso.info

Viticoltura: Biologica certificata

Ettari: 6,5 | Bottiglie: 45,000 | Produzione olearia: No
Proprietà: Angelica Cuni

Cond. enologica: Marco Testi, Sergio Cantoni
Cond. agronomica: Marco Testi
Vendita diretta: 5 | Visite in azienda: 5|



#### **MOSCATO DI SCANZO SERAFINO 2018**

Rosso Docg Passito - Moscato di Scanzo 100% Alc. 14,5%  $\mid$   $\in$  43 (0,51)  $\mid$  Bt. 1,530  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio 24 mesi Rosso rubino compatto, tridimensionale all'olfazione: iniziali note di amarena sotto spirito e prugna disidrata virano verso carruba e liquirizia per fondersi a nuance evolute di tabacco, cuoio e incenso. Fresco, pieno e persistente, di corpo e perfettamente rispondente alla complessità aromatica. Crostata ai frutti di bosco con mandorle e noci.

#### ttt

#### **TERRE DEL COLLEONI MANZONI BIANCO FAUSTINO 2021**

Bianco Doc - Manzoni bianco 100%

Alc. 14%  $\mid$   $\in$  17  $\mid$  Bt. 2.000  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio 6 mesi Filetto di ombrina e radicchio.

#### ttt

#### **VALCALEPIO ROSSO BARTOLOMEO RISERVA 2015**

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40% Alc. 13%  $\mid$   $\in$  27  $\mid$  Bt. 1.400  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 30 mesi

Manzo brasato con funghi.



#### **GIUSTINO**

Bianco Igt - Manzoni bianco 40%, Chardonnay 30%, Pinot grigio 30% Alc. 13,5% |  $\in$  23 | Bt. 1.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

Risotto alle ortiche.

# TT

# **VALCALEPIO ROSSO DIONISIO 2019**

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40% Alc. 13% |  $\in$  18 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Capretto arrosto alle erbe aromatiche.

#### 11

#### **VALCALEPIO BIANCO MELARDO 2021**

Bianco Doc - Chardonnay 40%, Pinot bianco 30%, Pinot grigio 30% Alc. 14%  $\mid$   $\in$  15  $\mid$  Bt. 3.000  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio  $\in$  mesi Tonnarelli cacio  $\in$  pepe.

#### tttt

**MOSCATO DI SCANZO SERAFINO** 2015 | 2016 | 2017

VALCALEPIO ROSSO BARTOLOMEO RISERVA 2012 | 2013 | 2014 Un anno importante per questa nota realtà dell'Oltrepò che termina il proprio percorso di conversione al biologico potendosi pertanto fregiare della certificazione; questo è solo l'ultimo passo, in ordine di tempo, nella direzione della continua e incessante ricerca della più elevata qualità. Simbolo di questo duro lavoro è l'Oltrepò Pavese Riesling Superiore Vigna Martina Le Fleur che, dalla sua prima apparizione in Guida, raggiunge l'eccellenza: giovanile e fresco, è un vino che ci ha colpito per la sua grande scorrevolezza, bevibilità e i richiami ai grandi vini del Nord Europa.

Cascina Isimbarda, 4 - Frazione Castello - 27046 Santa Giuletta (PV) T. 0383 899256 | M. info@isimbarda.com www.isimbarda.com

Viticoltura: Biologica certificata Ettari: 40 | Bottiglie: 130.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Claudio Battaini Cond. enologica: Daniele Zangelmi, Mauro Suario Cond. agronomica: Daniele Zangelmi Vendita diretta: SI Visite in azienda: SI

vendita diretta. 51 Visite ili az



### じじせせ OLTREPÒ PAVESE RIESLING SUPERIORE VIGNA MARTINA LE FLEUR 2020

Bianco Doc - Riesling renano 100%

Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi Intrigante giallo paglierino intarsiato da riverberi dorati. Al naso offre freschi suggestioni di agrume che rincorrono soffi di frutta a polpa bianca ed erbe aromatiche quali ruta, melissa e timo. L'assaggio è durevole e giocato su rimandi mediterranei. Filetti di scorfano con carciofi.

# TTTT

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT PREMIÈRE CUVÉE

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 90%, Chardonnay 10% Alc. 12% |  $\in$  23 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 50 mesi sui lieviti

Pecorino di Pienza.

# TTT

#### **OLTREPÒ PAVESE RIESLING SUPERIORE VIGNA MARTINA 2021**

Bianco Doc - Riesling renano 100%

Alc. 13%  $\mid$   $\in$  14  $\mid$  Bt. 7.000  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio 3 mesi Bracioline di maiale al calvados.

# TTT

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT BLANC DE NOIR

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12%  $| \in 25 |$  Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 50 mesi sui lieviti Risi e bisi.

#### TTT

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROSÉ CRUASÉ

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12% |  $\in$  26 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 50 mesi sui lieviti

Parmigiana di melanzane.



OLTREPÒ PAVESE RIESLING SUPERIORE VIGNA MARTINA LE FLEUR 2019 tttt

OLTREPÒ PAVESE RIESLING SUPERIORE VIGNA MARTINA 2018 | 2019 | 2020

# La Costa (1996)

La Costaiola (1078)

In un angolo di Brianza, adagiate sui ronchi, antichi terrazzamenti che disegnano un ripido anfiteatro nella Valle del Curone, prosperano le viti de La Costa. Amore per la terra, lungimiranza e sacrificio sono i valori che, nel 1992, motivarono Giordano Crippa al nobile intento di recuperare dall'abbandono un territorio storicamente vocato. I vini di Claudia Crippa, naturale interprete della visione paterna, sono concreta espressione di un'agricoltura pulita e rispettosa; voci genuine e coerenti di un approccio globale che mira a consegnare alle generazioni future un ambiente sano e curato.

> Via Curone, 15 - 23888 La Valletta Brianza (LC) T. 039 5312218 | M. info@la-costa.it www.la-costa.it

Viticoltura: Riologica Ettari: 12 | Bottiglie: 45.000 | Produzione olearia: Si Proprietà: Claudia Crippa Cond. enologica: Luca Bennato Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

## TTTT

#### **SERIZ 2019**

Rosso Igt - Merlot 70%, Syrah 30% Alc. 14% | € 17 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Riflessi porpora a illuminare il rubino. Esordio di mora, rabarbaro, radici e sottobosco; si apre poi verso menta e scorza di mandarino. Il sorso è appagante, l'ingresso vivace e giustamente saporito. Il finale rivela un profilo tannico ben definito e un'inattesa piacevole fragranza di frutta rossa. Petto d'anatra alle prugne.

# TTT

#### **BRIGANTE ROSSO 2019**

Rosso Iqt - Merlot 100% Alc. 13% | € 13 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi Bucatini all'amatriciana.

# TTT

# **SAN GIOBBE 2019**

Rosso Igt - Pinot nero 100% Alc. 13.5% | € 20 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Costoletta di vitello alla milanese.

#### TTT

#### **BRIGANTE BIANCO 2021**

Bianco Igt - Chardonnay 40%, Manzoni bianco 30%, Verdese 30% Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi Pasta, patate e cozze.

# TT

# **SOLESTA 2018**

Bianco Igt - Riesling renano 100% Alc. 13% | € 17 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Crostini con paté de foie gras d'oca.

# TT

### ROSATO 2021

Rosato Igt - Pinot nero 60%, Merlot 20%, Syrah 20% Alc. 12% | € 13 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi Minestra di fagioli di Lamon.

# SAN GIOBBE 2013 | 2016 | 2018

SFR17 2016 | 2017 | 2018 Le parole chiave per La Costaiola sono "freschezza" e "gioventù": attorno a esse le famiglie Rossetti e Scrivani hanno costruito nel tempo il loro agire, teso a dar voce alla tradizione dell'Oltrepò Pavese attraverso vini fermi a base di croatina e pinot nero, che possano esprimersi in modo agile e gioviale, pur nel rispetto della loro intrinseca storicità. In questa direzione si sviluppa anche la moderna linea Novè, spumanti Metodo Classico caratterizzati dall'affinamento di 9 mesi sui lieviti, con il Rosé che quadagna le nostre preferenze negli assaggi.

> Via Costaiola, 23 - 27054 Montebello della Battaglia (PV) T. 0383 83169 | M. info@lacostaiola.it www.lacostaiola.it

Viticoltura: Biologica

Ettari: 10 | Bottiglie: 60.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglie Rossetti e Scrivani Cond. enologica: Michele Rossetti Cond. agronomica: Michele Rossetti Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# 111

# **NOVÈ BRUT ROSÉ**

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi 9 mesi sui lieviti

Rosa cerasuolo di brillante e seducente trasparenza. Naso dalla fresca matrice fruttata, su scie di ribes, lamponi, fragole e melagrana, incalzati da un'accattivante componente floreale. Palato equilibrato e morbido, complice un perlage cremoso che contribuisce ad amplificare la persistenza aromatica. Gnocchi al burro e ricotta affumicata.

# TTT

#### PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE 2021

Rosso Doc - Pinot nero 100%

Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 7.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 5 mesi Filetto al pepe verde.

#### ttt

# **NOVÈ BRUT**

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi 9 mesi sui lieviti

Torta salata alle zucchine e origano.

# ナナナ

#### BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE BRICCAIA 2021

Rosso Doc - Croatina 100% Alc. 14% | € 9 | Bt. 10.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 5 mesi Capocollo di Martina Franca.

#### **BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE 2021**

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100% Alc. 14% | € 9 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi Crostini al lardo d'Arnad.

PINOT NERO EXTRA BRUT ROSÉ ROSSETTI & SCRIVANI S.A. | 2019

PINOT NERO BRUT NOVÈ S.A. | S.A. | S.A.





La famiglia Gatti può vantare una lunga storia in Franciacorta: al 1956 risalgono le prime vinificazioni di uve pinot bianco e nero, tratte dal vigneto che dà il nome all'azienda, a opera del nonno Orazio. Proprio nel cuore della denominazione si collocano i vigneti di proprietà, nei comuni di Passirano e Corte Franca, nelle frazioni di Nigoline e Timoline, e la tenuta, a Nigoline, ai piedi del Monte Alto. Quest'anno i vini presentati, che hanno assai convinto le commissioni, sono tutti Franciacorta, ma l'azienda produce parimenti vini fermi e un passito.

> Via Villa, 13/B - Frazione Nigoline - 25040 Corte Franca (BS) T. 030 9826313 | M. mail@lafioca.com

#### www.lafioca.com

Viticoltura: Riologica certificata Ettari: 5 | Bottiglie: 40.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Erina Turla e Massimiliano Gatti Cond. enologica: Cesare Ferrari Cond. agronomica: Giacomo Groppetti Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# TTTT

#### FRANCIACORTA BRUT DEL DIAVOLO ALLEGRO

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot nero 20% Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 18 mesi sui lieviti

Giallo tenue, dai nitidi guizzi di caprifoglio, fresia, cedro, mandarino, maggiorana, nepitella, pan brioche e talco che predispongono a un assaggio sorretto da una persuasiva combinazione di acidità, sapidità e fine effervescenza. Lascia dietro di sé duraturi ricordi di fiori bianchi e agrumi. Tagliolini all'astice.

# TTT

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN DEL DIAVOLO ALLEGRO

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 24 mesi sui lieviti Filetti di trota al vapore con maionese.

# TT

### FRANCIACORTA BRUT NATURE NUDO

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 36 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 24 mesi sui lieviti

Sformatino di zucca con fonduta di Asiago.

L'azienda, fondata cinque decenni fa, produce Franciacorta dall'inizio degli anni Duemila, dopo aver reimpiantato a chardonnay e pinot nero i vecchi vigneti destinati alla produzione di vini rossi. Fu una scelta lungimirante, che ha portato La Fiorita a realizzare oggi una gamma di spumanti connotati da freschezza e grande bevibilità. Da non perdere una visita all'agriturismo, che offre un'esperienza culinaria fondata sui prodotti dell'orto e dell'allevamento della tenuta, accompagnati dall'olio di produzione propria.

> Via Maglio, 10 - 25050 Ome (BS) T. 030 652279 | M. info@lafioritafranciacorta.com www.lafioritafranciacorta.com

Viticoltura: Lotta integrata Ettari: 13,5 | Bottiglie: 100.000 | Produzione olearia: Si Proprietà: Famiglie Bono e Plebani Cond. enologica: Daniele Bono, Alessandro Santini Cond. agronomica: Giuseppe Turrini

Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

# TTTT

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN MILLESIMATO 2016

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 55 mesi sui lieviti

Scintillante paglierino impreziosito da innumerevoli bollicine. Aromi di pasticceria si intrecciano a mela Golden, pera Kaiser, cedro candito, gelsomino e acacia, con una scia di miele di tiglio. Il sorso è fresco, teso, dissetante, di grande armonia. Lungo epilogo sulle sensazioni floreali. Bigoli con le sarde di lago.

#### **TTTT**

#### FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Pinot nero 80%, Chardonnay 20% Alc. 12,5% | € 24 | Bt. 12.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 24 mesi sui lieviti Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.

#### ttt

### FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Pinot nero 65%, Chardonnay 35% Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 24 mesi sui lieviti Insalatina di porcini e scaglie di formaggio.

#### TTT

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12.5% | € 24 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 30 mesi sui lieviti Rollè di cernia con patate al rosmarino.

# ttt

## FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO

Bianco Docg - Chardonnay 65%, Pinot nero 35% Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 24 mesi sui lieviti

Risotto con piselli e ricotta affumicata.

2013

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ORAZIO

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ S.A. | S.A. | S.A.

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ S.A. | S.A. | S.A.

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO S.A. | S.A. | S.A.



# La Genisia

Fino allo scorso anno linea più prestigiosa di Torrevilla, La Genisia accresce la propria centralità nella struttura della storica cooperativa oltrepadana diventando una realtà a sé stante e – pur restando sotto il controllo della casa madre – affiancandosi ai brand Il Montù e Torrevilla. In un'ottica di accoglienza e di valorizzazione del territorio, la scorsa primavera è stata inaugurata presso la sede di Codevilla la Terrazza La Genisia, uno spazio aperto al pubblico in cui poter assaggiare i vini della cantina in abbinamento a prodotti locali, organizzare eventi e degustazioni quidate.

Via Villa, 2 - 27050 Codevilla (PV) T. 0383 373001 | M. info@lagenisia.com www.lagenisia.com

Viticoltura: Convenzionale, biologica e lotta integrata
Ettari: 70 | Bottiglie: 200.000 | Produzione olearia: No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Simone Fiori, Gabriele Picchi
Cond. agronomica: Simone Fiori
Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# tttt

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT NATURE RISERVA 110 2018

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi 36 mesi sui lieviti

Giallo mimosa dai tenui riflessi ramati, con splendida effervescenza. Ampio e raffinato ventaglio di biancospino, cedro, mandarino e gelée di lamponi, con cenni di timo, alloro, zenzero e sandalo. Pieno, fresco e amabilmente sapido al palato, si congeda su coerenti suggestioni di frutta e spezie. Rombo al forno con patate e carciofi.

#### TTT

#### **OLTREPÒ PAVESE RIESLING SUPERIORE 2021**

Bianco Dop - Riesling renano 100% Alc. 12%  $| \in 9 |$  Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Gnocchetti di zucca con porcini.

# TTT

# **OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT**

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 17 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi 24 mesi sui lieviti

#### Frittura di rane e verdure croccanti.

# **ナナナ**

#### PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE CENTODIECI 2019

Rosso Dop - Pinot nero 100% Alc. 13,5%  $| \in 23 |$  Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi Involtini di vitello lardellati.

# TTT

## PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE 2020

Rosso Doc - Pinot nero 100% Alc. 12,5%  $\mid$   $\in$  9  $\mid$  Bt. 6.500  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio 6 mesi Cotechino e lenticchie.

#### tt

#### **OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROSÉ**

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5%  $\mid$   $\in$  17  $\mid$  Bt. 6.500  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio 7 mesi 24 mesi sui lieviti Grigliata di carne bianca e verdure.

## TTTT

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE LA GENISIA BIOLOGICO OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROSÉ CRUASÉ LA GENISIA 2015

# La Gerla di Zanotti Marialuisa

Conferma per il secondo anno consecutivo la sua presenza in Guida questa piccola realtà famigliare ubicata nella parte più orientale della Franciacorta, a Gussago. Il vigneto, con la sua posizione in alta collina e l'Ottima esposizione, è la grande risorsa trasmessa dal padre Giuseppe a Marialuisa, che porta avanti con dedizione una viticoltura rispettosa dell'ambiente e una ricerca costante della qualità e dell'espressività di questo territorio, del quale nuovamente il Dosaggio Zero Vitae risulta l'interpretazione più dinamica e convincente, in una rosa aziendale di tutto rispetto.

Via Carrebbio, 3 - 25064 Gussago (BS) T. 030 2770552 | M. gerlazanotti@libero.it

Viticoltura: Biodinamica

Ettari: 6 | Bottiglie: 18.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Marialuisa Zanotti Cond. enologica: Cesare Ferrari Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

#### TTTT

#### FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO VITAE

Bianco Docg - Chardonnay 85%, Pinot bianco 10%, Pinot nero 5% Alc. 12,5%  $\mid$   $\in$  20  $\mid$  Bt. 2.500  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio 8 mesi 48 mesi sui lieviti

Dorato lucente, vivace il perlage. Variegato il panorama olfattivo, improntato alla freschezza di lime e mela verde, timo limonato, muschio bianco e sbuffi minerali, intersecati da un goloso accenno di crema pasticcera. La bocca vibra di nerbo acido e sapidità, allungo su ordito floreale e agrumato. Guazzetto di scampi.

### ttt

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12% | € 16 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 30 mesi sui lieviti Involtini di melanzana con scamorza.

#### TTT

### FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot bianco 20% Alc. 12%  $\mid$   $\in$  15  $\mid$  Bt. 7.000  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio 8 mesi 24 mesi sui lieviti

Zuppa di broccolo fiolaro con olio extravergine del Garda.

#### TT

#### FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Pinot nero 85%, Chardonnay 15% Alc. 12% |  $\in$  17 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi 36 mesi sui lieviti

Crema di patate e asparagi con cappesante scottate.

# La Montina

(1097)



La Montina, all'estremità nordorientale della Franciacorta a ridosso di un ampio anfiteatro morenico posto all'ingresso della Valle Mugnina, coltiva vigneti in zone della denominazione appartenenti a unità vocazionali diverse – uno studio di zonazione condotto negli anni Novanta dall'Università di Milano ne ha individuate sei – al fine di rispecchiare l'eterogeneità e la ricchezza del territorio. Questo è l'obiettivo della famiglia Bozza fin dal 1982, anno di acquisto della proprietà dalle monache Dorotee. In mancanza del Baiana Riserva, gli onori di casa li ha fatti l'ottimo Brut Millesimato.

> Via Baiana, 17 - Località Baiana - 25040 Monticelli Brusati (BS) T. 030 653278 | M. info@lamontina.it www.lamontina.it

Viticoltura: Lotta integrata Ettari: 115 | Bottiglie: 380.000 | Produzione olearia: Si Proprietà: Famiglia Bozza Cond. enologica: Rocco Marino Cond. agronomica: Alceo Totò

Vendita diretta: No | Visite in azienda: Si

TTTT

#### FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO 2018

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 30% Alc. 12% | € 30 | Bt. 35.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi | 36 mesi sui lieviti

Aristocratica veste oro antico e intrigante preludio nel quale inebriano fiori di biancospino e sambuco, nettarina a polpa bianca, mela verde, pera Williams, salvia, aneto, pasticceria alla crema. Buona struttura e freschezza carezzevole, che ripropone con coerenza i sentori emersi all'olfatto. Filetto di branzino gratinato.

TTT

#### FRANCIACORTA DEMI SEC ROSÉ

Rosato Docg - Chardonnay 60%, Pinot nero 40% Alc. 12% | € 25 | Bt. 95.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 26 mesi sui lieviti

Millefoglie con crema e scaglie di mandorle tostate.

TTT

### FRANCIACORTA EXTRA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 75%, Pinot nero 25% Alc. 12% | € 25 | Bt. 35.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 24 mesi sui lieviti Canederli alla tirolese in brodo.

777

#### FRANCIACORTA EXTRA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Pinot nero 80%, Chardonnay 20% Alc. 12% | € 28 | Bt. 12.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 28 mesi sui lieviti

Ricciola al forno con capperi e pomodori ciliegino.

TTT

## FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12% | € 28 | Bt. 90.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Leano 6 mesi | 30 mesi sui lieviti Lasagne di verdure.

Due vitigni, tre ettari, quattro etichette. Sono i numeri a raccontare la dimensione intima dell'azienda di Marco, che dal padre Domenico ha ereditato la passione per la viticoltura di montagna, la cultura del lavoro, l'ambizione di migliorarsi sempre attraverso la ricerca e la sperimentazione. Questa propensione si esprime ad esempio nella spumantizzazione della pignola con Metodo Classico, una chicca nel panorama valtellinese, ma il nebbiolo resta il vero protagonista e ancora una volta a raccontarlo al meglio è la Riserva Elisa, che con il millesimo 2016 conquista di slancio le Quattro Viti.

> Via Valgella, 29/B - Frazione Tresenda - 23036 Teglio (SO) T. 346 2878894 | M. info@vini-laperla.com www.vini-laperla.com

Viticoltura: Lotta integrata Ettari: 3,3 | Bottiglie: 22.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Marco Triacca Cond. enologica: Marco Triacca Cond. agronomica: Marco Triacca Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

PPPP

#### **VALTELLINA SUPERIORE ELISA RISERVA 2016**

Rosso Doca - Nebbiolo 100%

Alc. 14,5% [€ 29 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi Granato lucente. Il caleidoscopio aromatico spazia dalle tostature agli incastri minerali, alle spezie, a sbuffi mentolati ed essenze eteree, dominati da una soavità floreale di rosa rossa. Gli corrisponde il sorso, caldo e morbido, vellutato nel tannino, che brilla per equilibrio e lunghezza aromatica. Risotto al tartufo bianco.

PPPP

# VALTELLINA SUPERIORE LA MOSSA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% Alc. 14% | € 21 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi Filetto di orata allo zenzero.

TTT

# SFORZATO DI VALTELLINA QUATTRO SOLI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 15,5% | € 45 | Bt. 2.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi Terrina di lepre con salsa di prugne.

TT

# **LA PERLA EXTRA BRUT 2019**

Bianco Igt Metodo Classico - Pignola 100% Alc. 12,5% | € 21 | Bt. 4.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 24 mesi sui lieviti Frittata di finferli.

FRANCIACORTA BRUT S.A. | S.A. | 2009

FRANCIACORTA PAS DOSÉ BAIANA RISERVA 2008 | 2011 | 2012

Stttt

VALTELLINA SUPERIORE ELISA RISERVA

2013 | 2014 | 2015

VALTELLINA SUPERIORE LA MOSSA 2014 | 2015 | 2016

### La Piotta (1085)

Nata nel 1985 dall'intraprendenza del fondatore Luigi Padroggi e giunta oggi alla terza generazione, l'azienda agricola di Montalto Pavese si è distinta negli anni per una cifra stilistica volta all'artigianalità, al rispetto per l'ambiente e a un approccio minimamente interventista. Nel logo aziendale, non a caso, è rappresentata una coccinella, a simboleggiare la genuina naturalità dei processi produttivi. Oltre alla certificazione biologica, ottenuta da più di tre lustri, La Piotta dal 2015 può vantare per alcune delle proprie etichette anche il riconoscimento vegano.

> Località Piotta, 2 - 27040 Montalto Pavese (PV) T. 0383 870178 | M. info@padroggilapiotta.it www.padroggilapiotta.it

Viticoltura: Biologica certificata Ettari: 35 | Bottiglie: 90.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglia Padroggi Cond. enologica: Marco Marsili Cond. agronomica: Giuseppe Zatti Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

# PPPP

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT **TALENTO 2018**

Bianco Docq Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi 24 mesi sui lieviti

Paglierino concentrato, illuminato dal fine e continuo perlage. Registro olfattivo incentrato su immediati riconoscimenti di rosa rossa, pesca gialla matura e melone. Invitante e agile al palato, è percorso da una vivace tensione fresco-sapida a bilanciarne le morbidezze. Chiusura di buona estensione. Filetto di dentice in crosta di patate.

## 777

#### **BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE LA PIOTTA 2021**

Rosso Doc Frizzante - Croatina 95%, Barbera 5% Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi Zampone e lenticchie.

# TTT

#### 89/90 ROSSO 2018

Rosso - Barbera 70%, Cabernet sauvignon 30% Alc. 14% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Tacchino farcito con castagne.

### ナナナ

### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO PAS DOSÉ LUCA PADROGGI 2015

Bianco Docq Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12% | € 35 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi 60 mesi sui lieviti Linguine all'astice.

## TTT

## OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO NATURE 2018

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12% | € 19 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi 30 mesi sui lieviti Stoccafisso in umido con porcini.

#### TTT

#### PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE PIOTA 2020

Rosso Doc - Pinot nero 100% Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio Bigoli con salsiccia.

#### tttt

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO NATURE 2016 | 2017

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FRIZZANTE

2017 | 2018 | 2020

# Tenuta Le Fracce

(1005)

Immersa in un contesto di innegabile bellezza, in un panorama collinare in cui le vigne si alternano a tratti boschivi, questa tenuta continua a unire classicità e contemporaneità: i vitigni tradizionali, infatti, vengono coltivati con grande sapienza e con le più moderne tecnologie, mantenendo sempre grande attenzione e sensibilità per l'ambiente da lasciare come patrimonio per le generazioni future, realizzando prodotti puri e identitari di eccellenza. Ne è un perfetto esempio l'intramontabile Bohemi Riserva, che, per il terzo anno consecutivo, conquista la vetta.

> Via Castel del Lupo, 7 - Frazione Mairano - 27045 Casteggio (PV) T. 0383 82526 | M. commerciale@lefracce.com

#### www.lefracce.com

Viticoltura: Biologica

Ettari: 80 | Bottiglie: 120.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Tenuta Le Fracce Cond. enologica: Roberto Gerbino Cond. agronomica: Roberto Gerbino Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

# PPPP

(92.5)

#### **CASTEGGIO BOHEMI RISERVA 2017**

Rosso Doc - Barbera 65%, Croatina 20%, Pinot nero 15% Alc. 15% | € 35 | Bt. 2.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi Rubino profondo. Spiccano al naso raffinate fragranze di amarena e mora, un tocco di pepe nero, guindi liguirizia, tabacco ed echi erbacei. Al gusto evidenzia volume e struttura, in dialogo con la sapida freschezza e una trama tannica magistralmente gestita. Fruttati gli aromi nella chiosa. Bocconcini di cervo al cavolo nero.

# TTTT

#### PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE RISERVA 2017

Rosso Doc - Pinot nero 100% Alc. 14,5% | € 28 | Bt. 2.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi Tacchinella ripiena su letto di patate.

## TTTT

# **AGHATÒS 2018**

Bianco Igt - Pinot bianco 100% Alc. 13% | € 25 | Bt. 2.200 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Leano 10 mesi

Calamarata con ragù di pesce spada.

#### TTT

#### **OLTREPÒ PAVESE RIESLING LANDÒ 2021**

Bianco Doc - Riesling renano 100% Alc. 13% | € 18 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Fiori di zucca ripieni di ricotta e acciughe.

# **BUSSOLERA GRAND ROSÉ BRUT**

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 13% | € 25 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 48 mesi sui lieviti Vastedda della Valle del Belice.

#### **BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE RUBIOSA 2021**

Rosso Dop Frizzante - Croatina 100% Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi Filetto di maiale lardellato

#### ++++

#### **CASTEGGIO BOHEMI RISERVA** 2011 | 2015 | 2016

OLTREPÒ PAVESE RIESLING LANDÒ 2018 | 2019 | 2020

# Le Marchesine

(1085)

Lo Sparviere (1974)

Una famiglia di antiche origini bresciane dedita al vino da ben cinque generazioni, che ha saputo attingere dalla zona spumantistica più affermata al mondo quanto di meglio possibile per esprimere l'identità del proprio, vocatissimo territorio: la Franciacorta, Le Marchesine conferma la straordinaria qualità di tutti i millesimati in ogni tipologia, ma il podio è tutto per la punta di diamante della produzione aziendale: i Secolo Novo, dal vigneto di chardonnay sulla famosa collina de La Santissima, una selezione prodotta solo nelle migliori annate, destinata a lunghissime soste sui lieviti.

> Via Vallosa, 31 - 25050 Passirano (BS) T. 030 657005 | M. info@lemarchesine.it www.lemarchesine.it

Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 51 | Bottiglie: 425.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglia Biatta Cond. enologica: Jean-Pierre Valade Cond. agronomica: Giacomo Groppetti Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

TTTT

#### FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO SECOLO NOVO RISERVA 2013

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 13% | € 60 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | 72 mesi sui lieviti Sfavillante paglierino dal cremoso perlage. Abbacinante il naso, spazia dal floreale di zagara e camomilla alla marmellata d'agrumi, virando nella balsamicità di eucalipto e canfora fino a tracce iodate e di smalti. La progressione fresco-sapida ne determina profondità e potenza senza scalfirne la classe. Risotto al tartufo nero.

PPPP

(91,5)

#### FRANCIACORTA BRUT NATURE SECOLO NOVO **GIOVANNI BIATTA RISERVA 2010**

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 13% | € 60 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | 120 mesi sui lieviti Una mousse di pregio impreziosisce il calice giallo tenue, che annuncia la componente fruttata di ananas, mela annurca e limone candito, contornata da un caleidoscopio aromatico d'infinite suggestioni. Atomico l'ingresso, ma di eccellente equilibrio. Un vino di rara fattura. Ravioli di germano con foie gras.

#### PPPP

### FRANCIACORTA BRUT SECOLO NOVO MILLESIMATO 2014

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 13% | € 50 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti Spaghetti con vongole veraci.

# TTTT

#### FRANCIACORTA BRUT ESUS MILLESIMATO 2014

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 13% | € 45 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | 54 mesi sui lieviti Granseola al vapore su misticanza.

# TTT

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN BRIGANTIA MILLESIMATO 2018

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 13% | € 35 | Bt. 65.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti Carciofi alla giudia.

#### TTT

#### FRANCIACORTA BRUT ROSÉ ARTIO MILLESIMATO 2018

Rosato Docg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50% Alc. 13% | € 35 | Bt. 55.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti Storione alle prugne.

FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO SECOLO NOVO RISERVA

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ MILLESIMATO ARTIO 2009 | 2011 | 2012 2017

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO 2012 | 2013 | 2014

A Monticelli Brusati, nel cuore pulsante della Franciacorta, un'antica dimora di campagna ospita la determinazione, il fascino e la creatività di chi da decenni si mette in gioco per raccontare la propria visione della denominazione spumantistica bresciana. Una storia in continua evoluzione quella di Monique Poncelet Gussalli Beretta, che da guando ha ereditato la passione per la terra e per il vino dal suocero, ha iniziato un percorso netto che l'ha portata a essere proprietaria di una delle cantine iconiche della Franciacorta, biologica certificata da quasi 10 anni.

Via Costa, 2 - 25040 Monticelli Brusati (BS) T. 030 652382 | M. info@losparviere.com www.losparviere.com

Viticoltura: Biologica certificata

Ettari: 28 | Bottiglie: 120.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Monique Poncelet Cond. enologica: Francesco Polastri Cond. agronomica: Giuseppe Turrini Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

# TTTT

#### FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO RISERVA 2015

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 42 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 72 mesi sui lieviti

Giallo solare lucente, contornato da splendide bollicine. Orme di panetteria introducono una buona ampiezza olfattiva che offre ananas, nocciola, limone, timo, mentuccia e lupino. All'assaggio si mostra fresco, con nitida sensazione sapida e aromi che marcano la persistente eleganza. Pollo alle mandorle e curcuma.

# TTTT

# FRANCIACORTA BRUT ROSÉ MONIQUE

Rosato Docg - Pinot nero 100%

Alc. 12,5% | € 29 | Bt. 12.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 24 mesi sui lieviti Salmone al timo.

#### ttt

### FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 27 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 24 mesi sui lieviti Insalata greca.

#### TTT

#### FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO 2016

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12.5% | € 27 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

48 mesi sui lieviti

Pesce spada al cartoccio.

#### ttt

### FRANCIACORTA BRUT CUVÉE N. 7

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

30 mesi sui lieviti

Ravioli di ricotta e spinaci.

FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO 2013 | 2014 | 2015

# Locatelli Caffi

(1000)

La cantina a conduzione familiare, arrivata alla seconda generazione con Diego e Fabio Locatelli, è immersa nelle colline bergamasche a ovest del Lago d'Iseo, zona tradizionalmente consacrata ai rossi della denominazione Valcalepio, sulla quale è incentrato il 70% della produzione aziendale. Nondimeno, dalle vigne in parte di proprietà e in parte in affitto, diverse per composizione dei terreni, nasce una variegata e ampia gamma di vini, tra cui spicca un Moscato di Scanzo coltivato sulle famose formazioni di marne calcaree "Sass de Luna", che quest'anno è il fiore all'occhiello dell'azienda.

> Via Aldo Moro, 6 - 24060 Chiuduno (BG) T. 035 838308 | M. info@locatellicaffi.it www.locatellicaffi.it

Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 28 | Bottiglie: 180.000 | Produzione olearia: Si

Proprietà: Famiglia Locatelli

Cond. enologica: Daniele Donadoni, Diego Locatelli Cond. agronomica: Fabio Locatelli, Marco Galbignani Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# TTTT

#### **MOSCATO DI SCANZO 2017**

Rosso Docg Passito - Moscato di Scanzo 100% Alc. 15% | € 35 (0,5l) | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi Granato di buona consistenza. Racconto odoroso di mirtillo in confettura, more selvatiche, rose appassite, salvia officinale, incenso e un goloso cenno finale di cacao. Gusto pieno, dolce, strutturato, con un tannino non del tutto domato dall'appassimento e una lunga persistenza fruttata. Sachertorte.

### **VALCALEPIO ROSSO RISERVA 2016**

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40% Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 8.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi Costine d'agnello in crosta di noci.

### 777

#### **VALCALEPIO ROSSO I PILENDRÌ 2017**

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50% Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi Pappardelle con sugo di capriolo.

#### TT

## ROSÉ

Rosato Igt - Merlot 100% Alc. 13.5% | € 9 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi Pappa al pomodoro.

# TT

#### **TERRE DEL COLLEONI INCROCIO MANZONI DUCALE 2021**

Bianco Doc - Incrocio Manzoni 2.15 100% Alc. 15% | € 16 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi Crema di zucca con porcini.

## Maggi Francesco (1940)

L'azienda, d'impronta familiare, nasce negli anni Quaranta del secolo scorso a Montescano e successivamente, negli anni Settanta, trasferisce la propria sede a Canneto Pavese. I Maggi operano da sempre con l'obiettivo di valorizzare la tradizione producendo vini di qualità, partendo dai vigneti di proprietà che si estendono nei territori di quattro comuni: Canneto Pavese, Montescano, Castana e Montù Beccaria. Tra i vini presentati quest'anno si segnala la performance del Buttafuoco Storico Vigna Costera 2017, che si apprezza per intensità ed equilibrio.

> Via Costiolo, 87 - 27044 Canneto Pavese (PV) T. 0385 60233 | M. info@maggifrancesco.it www.maggifrancesco.it

> > Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 26 | Bottiglie: 140.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Angelino Maggi e Giuseppe Maggi Cond. enologica: Marco Maggi Cond. agronomica: Luisella Gastaldi Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

# TTTT

#### **BUTTAFUOCO STORICO VIGNA COSTERA 2017**

Rosso Doc - Croatina 55%, Barbera 25%, Uva rara 15%, Vespolina 5% Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 2.500 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 16 mesi

Rubino compatto; evoca profumi di rosa rossa antica, fragola da giardino e di bosco, ciliegia, vaniglia e cannella, che trovano piena corrispondenza all'assaggio. Molto apprezzabili la densità e l'equilibrio, grazie a freschezza garbata e tannino di grana fine. Un'estesa eco di ricordi fruttati e speziati. Manzo brasato con olive e porri.

#### **BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FATUM 2021**

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100% Alc. 14% | € 20 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi Speck dell'Alto Adige.



VALCALEPIO ROSSO I PILENDRÌ 2011 | 2012 | 2016

VALCALEPIO ROSSO I CARDINÀI 2016



# Sereno Magri

Malavasi Daniele (2009)

(1992)

Da generazioni la passione per l'agricoltura è parte viva della famiglia Magri. Negli anni Sessanta il nonno di Sereno, Antonio, aveva iniziato l'attività di viticoltore, continuata poi dal padre Ippolito e oggi da Sereno con la collaborazione dei figli Andrea e Claudio. I vigneti sono tutti collocati nel comune di Scanzorosciate e in azienda, oltre al famoso Moscato di Scanzo, si producono anche vini delle denominazioni Doc Valcalepio e Igt Bergamasca. Una realtà territoriale piccola e ben radicata di cui abbiamo ben apprezzato, in guest'edizione della Guida, il Moscato di Scanzo 2017.

> Piazza Alberigo da Rosciate, 2 - 24020 Scanzorosciate (BG) T. 347 3457993 | M. sereno.magri@virgilio.it www.aziendaagricolamagrisereno.it

Viticoltura: Convenzionale Ettari: 3,5 | Bottiglie: 30.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Sereno Magri Cond. enologica: Paolo Žadra Cond. agronomica: Paolo Zadra

Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

PPPP

#### **MOSCATO DI SCANZO 2017**

Rosso Docg Passito - Moscato di Scanzo 100% Alc. 14% | € 50 (0,51) | Bt. 3.060 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi Inchiostro rubino. Intenso e fine il tessuto olfattivo, incentrato sul dialogo tra frutta, fiori e spezie: amarena, susina, pepe nero, rosa canina, coriandolo e noce moscata, con un tocco di legni balsamici. All'assaggio il frutto è maturo e il vino vellutato, pieno, sapido più che fresco e molto lungo. Torta caprese.

TTT

## **VALCALEPIO ROSSO RISERVA 2017**

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40% Alc. 15% | € 30 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 22 mesi e Leano 14 mesi

Hamburger di manzo con Montasio fuso.

Daniele Malayasi proseque instancabilmente il suo percorso di crescita, affiancando prodotti dalla qualità consolidata a nuove sperimentazioni e progetti ambiziosi, come nel caso dell'esordiente Hottone, un Metodo Classico ottenuto da vigne di oltre settantacinque anni, con una produzione limitatissima e affinamento subacqueo in un laghetto di proprietà aziendale. A guidare la batteria degli assaggi è però un altro vino molto particolare: il Mulinero, un petit verdot raccolto tardivamente tutto da scoprire.

> Località San Giacomo di Sotto, 1 - 25010 Pozzolengo (BS) T. 030 9918759 | M. info@malavasivini.com www.malavasivini.com

Viticoltura: Lotta integrata Ettari: 29 | Bottiglie: 150.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Daniele Malavasi Cond. enologica: Gianpietro Ancelotti Cond. agronomica: Massimiliano Perazzoli Vendita diretta: SI Visite in azienda: SI

PPPP

#### **MULINERO 2018**

Rosso - Petit verdot 100%

Alc. 14% | € 40 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

Rubino impenetrabile e consistente. Naso intrigante, frutti neri e spezie tra cui emergono mirtillo, cannella e liquirizia, dove affacciano appunti di viola appassita e balsamicità. L'ingresso in bocca è morbido e caldo, con ricordi di amarene in confettura. Balsamico e speziato il finale. Reale di vitello alla senape antica.

#### **HOTTONE MILLESIMATO BRUT 2019**

Bianco Metodo Classico - Tocai friulano 100% Alc. 12,5% | € 296 | Bt. 1.906 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi 24 mesi sui lieviti

Asparagi di Bassano e uova in camicia.

ttt

# **BIANCO DEL LAGO 2020**

Bianco - Trebbiano di Lugana 80%, Sauvignon 20% Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Robiola di Roccaverano.

TTT

#### **ROSA DEL LAGO 2021**

Rosato - Petit verdot 100%

Alc. 13% | € 11 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi Pollo fritto.

TT

## **LUGANA CAMILLA 2021**

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 75.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Timballo di riso e gamberi.

# Mamete Prevostini

(1028)

L'ambiente al centro: questo il mantra di Mamete Prevostini, inteso come natura e comunità. La sostenibilità ambientale, con la prima cantina certificata CasaClima in Lombardia, va di pari passo con quella sociale: nel 2021 Mamete ha infatti costituito la "Rete dei Ġiardini Sospesi", un network che ha sancito il rapporto di fiducia con gli otto viticoltori storici che coltivano una buona parte degli ettari aziendali. Un'identità progettuale che qualifica ulteriormente il mestiere di vignaiolo in valle, costantemente alla ricerca della più autentica interpretazione del terroir valtellinese.

> Via Don Primo Lucchinetti, 63 - 23020 Mese (SO) T. 0343 41522 | M. info@mameteprevostini.com www.mameteprevostini.com

> > Viticoltura: Convenzionale

Ettari: 34 | Bottiglie: 200.000 | Produzione olearia: Si

Proprietà: Mamete Prevostini Cond. enologica: Mamete Prevostini Cond. agronomica: Paolo Prevostini Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si



#### SFORZATO DI VALTELLINA CORTE DI CAMA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 16% | € 38 | Bt. 16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi Cromie che puntano al granato, con profumi tra florealità di rosa canina, essenze di arancia sanguinella, erbe aromatiche e spezie dolci. Sorprendente gioventù al palato, grazie alla sinergia delle sensazioni fresche e sapide, con rimandi di liquirizia e sbuffi balsamici dai risvolti rinfrescanti. Bitto stravecchio.

# TTT

#### **VALTELLINA SUPERIORE INFERNO LA CRUUS 2019**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 14% | € 28 | Bt. 7.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi Guancia di vitello in umido.

### 777

#### **VALTELLINA SUPERIORE RISERVA 2018**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 14% | € 30 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi Pappardelle al ragù di cinghiale.

#### TTT

#### **VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO VIGNETO SASSINA 2019**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13.5% [€ 28 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi Vellutata di zucca spolverata di tartufo nero.



# Marchese Adorno

(1834)

Sono ormai passati venticinque anni da quando, nel 1997, il Marchese Marcello Adorno decise di modernizzare la tenuta di Retorbido, proprietà della famiglia dal lontano 1834, rilanciandola come azienda di vino, facendo leva sul potenziale e sulla diversità dei dolci pendii della Val Staffora. Sempre e comunque con attenzione al territorio, ai vitigni autoctoni e a un approccio attento e rispettoso nella loro vinificazione. Nel 2017 l'azienda ha anche iniziato la conversione in biologico, fino ad arrivare alla certificazione bio dei vini, a partire dall'annata 2021.

> Via Coriassa, 4 - 27050 Retorbido (PV) T. 0383 374404 | M. info@marcheseadorno-wines.it www.marcheseadorno-wines.it

> > Viticoltura: Riologica

Ettari: 60 | Bottiglie: 140.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Marcello Cattaneo Adorno Cond. enologica: Francesco Cervetti

Cond. agronomica: Paolo Fiocchi Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

## PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE BRUGHERIO 2020

Rosso Dop - Pinot nero 100%

Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi Manto rubino limpido. Al naso esordisce con ornamenti di mora, mirtillo, ciliegia. Poi cuoio, tabacco, pepe nero e una gradevole balsamicità. Il sorso è fresco e vibrante, coerente con il profilo olfattivo, di buon equilibrio pur in presenza di un tannino ancora scalpitante. Costata di manzetta con salsa allo zenzero.

## **OLTREPÒ PAVESE RIESLING SUPERIORE ARCOLAIO 2019**

Bianco Dop - Riesling renano 100%

Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 1.470 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi Puntarelle croccanti con colatura di alici, arance e melagrana.

TTT

# **BLANC DE NOIRS PAS DOSÉ**

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 27 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti Foie gras in torchon.

#### **BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE COSTA DEL SOLE 2021**

Rosso Dop Frizzante - Croatina 100%

Alc. 13% | € 12 | Bt. 13.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Pizza fritta con provola e salsiccia.

++++

VALTELLINA SUPERIORE RISERVA 2012 | 2015 | 2017

SFORZATO DI VALTELLINA ALBAREDA

2015 | 2016 | 2018

++++

PINOT NERO **DELL'OLTREPÒ PAVESE RILE NERO** 2016 | 2017 | 2018

DAMA D'ORO 2018 | 2020

# Marchiopolo (2004)

Alberto Marsetti (1086)

Marchiopolo è un ambizioso progetto nato nel 2004 e fortemente voluto da Giovanni Marchiorello, che racchiude al suo interno un'offerta multi-territoriale sulle zone vitivinicole più vocate d'Italia, sotto la conduzione dell'enologo Roberto Pepe. In quest'edizione della Guida, due sono i Franciacorta presentati – entrambi di ottimo livello – con l'utilizzo dello chardonnav prevalente sul pinot nero. Siamo rimasti particolarmente colpiti dal Dosaggio Zero Pas Operé, che rivela una particolare cura nella ricerca dell'equilibrio tra il lavoro svolto in vigna e quello in cantina.

> Via Remigio Paone, 2 - 20153 Milano (MI) T. 02 45281744 | M. info@marchiopolo.it www.marchiopolo.it

Viticoltura: Convenzionale Ettari: 13 | Bottiglie: 50.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Roberta Garbin Cond. enologica: Roberto Pepe Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

### PPPP

#### FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO PAS OPERÉ

Bianco Docg - Chardonnay 85%, Pinot nero 15% Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 34 mesi sui lieviti

Brillante giallo dorato, solcato da fini e numerose bollicine. Ventaglio olfattivo declinato su fiori di ginestra, pesca gialla, timo, pan brioche e frutta secca tostata. Ingresso in bocca compatto, sorretto da una freschezza agrumata e una lunga chiusura con rintocchi di frutta tropicale e nocciola. Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.

# TTT

#### FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 85%, Pinot nero 15% Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 20 mesi sui lieviti Risotto al radicchio tardivo.

Torna in Guida Alberto Marsetti, poco meno di 12 ettari sui pendii aggettanti sulla cittadina di Sondrio, e si presenta con il Vigna Le Prudenze, luminoso esempio di Valtellina Superiore che quest'anno supera di slancio le Tre Viti, oltre al rodato Grumello e a versioni di nebbiolo che stuzzicano la curiosità: l'Impaziente, vinificato in bianco, il rosato Impallidito e l'Imperfetto, le cui uve, fatte appassire in fruttaio per 4 mesi, vengono vinificate in botti di rovere con successivo affinamento di 18 mesi in barrique.

> Via Scarpatetti, 15 - 23100 Sondrio (SO) T. 0342 216329 | M. info@marsetti.it www.marsetti.it

Viticoltura: Convenzionale Ettari: 11,5 | Bottiglie: 55.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Alberto Marsetti Cond. enologica: Andrea Pilatti Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# PPPP

#### VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO VIGNA LE PRUDENZE 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 15,5% [€ 26 | Bt. 8.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi Rubino luminoso, con leggeri riflessi granato. Profumi di viola appassita, liquirizia, ribes e mora in confettura dipingono un quadro odoroso raffinato e complesso. Il sorso è fresco e sapido e il tannino garbato completa la giusta incisività dell'assaggio. Chiosa intrigante di frutta sotto spirito. Civet di capriolo ai funghi.

# ttt

### VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO 2018

Rosso Doca - Nebbiolo 100% Alc. 14,5% | € 21 | Bt. 12.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi Tagliata al pepe verde.

# TTT

# **IMPERFETTO 2016**

Rosso Igt - Nebbiolo 100% Alc. 16% | € 32 | Bt. 1.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi Abbacchio al forno con verdure grigliate.

#### ttt

#### **ROSSO DI VALTELLINA 2020**

Rosso Doc - Nebbiolo 95%, altre varietà 5% Alc. 13.5% | € 13 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Sformato di patate e prosciutto cotto.

# TT

#### **IMPAZIENTE 2020**

Bianco Igt - Nebbiolo 100% Alc. 13% | € 18 | Bt. 1.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi Zuppa di stoccafisso e patate.

#### TT

#### **IMPALLIDITO 2021**

Rosato lat - Nebbiolo 100%

Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi Minestra di riso, patate, porri, sedano e speck.

FRANCIACORTA BRUT

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO PAS OPERÉ

SFURSAT DI VALTELLINA 2013 | 2014

VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO 2013 | 2014



Marzaghe

Tra le dolci colline dell'Oltrepò Pavese, trova sede un'azienda unica nel suo genere: Martilde. In questa piccola realtà vitivinicola a trazione familiare la quotidianità si svolge in compagnia di cani, cavali e soprattutto gatti siamesi e orientali, di cui in loco si trova anche un piccolo allevamento. La cifra stilistica è volta alla più sincera naturalità, con una produzione interamente certificata biologica. In un'ottica di potenziamento aziendale, è stato recentemente messo a dimora un nuovo vigneto di malvasia di Candia aromatica, produttivo a partire dal 2023.

Frazione Croce, 4A/1 - 27040 Rovescala (PV) T. 0385 756280 | M. martilde@martilde.it www.martilde.it

Viticoltura: Biologica certificata
Ettari: 8 | Bottiglie: 25.000 | Produzione olearia: No
Proprietà: Antonella Tacci
Cond. enologica: Giuseppe Zatti
Cond. agronomica: Antonella Tacci
Vendita diretta: SI | Visite in azienda: SI

#### PPPP

#### **PIUME 2021**

Bianco Igt - Malvasia di Candia aromatica 100% Alc. 13,5% |  $\leq$  13 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Oro compatto e luminoso. Racconto olfattivo articolato su accenni di pesca gialla, ananas, melone, poi camomilla, anice e soffi balsamici, per sfumare su sandalo e incenso. Al palato è rotondo e appagante, vivacizzato da una piacevole acidità che conduce a un finale su persistenti ritorni fruttati. Insalata di finocchi, arance e olive nere.

## TTT

#### **BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE 2019**

Rosso Doc - Croatina 100% Alc. 14% | € 10 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 16 mesi Salame d'oca di Mortara.

# TTT

# **OLTREPÒ PAVESE BARBERA 2020**

Rosso Doc - Barbera 100%

Alc. 15% |  $\in$  10 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 16 mesi Finanziera.

# ťť

#### **NINA 2020**

Rosso Igt - Pinot nero 100% Alc. 12,5%  $\mid$   $\in$  10  $\mid$  Bt. 3.500  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio 10 mesi Risotto all'isolana.

# ťť

# DEDICA 2021

Bianco Igt - Malvasia di Candia aromatica 100% Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Marzaghe è la piccola ma dinamica azienda vitivinicola dei fratelli Marcello e Alberto. Le vigne, interamente di proprietà, condotte e curate personalmente secondo i dettami dell'agricoltura biologica certificata, sono posizionate nel cuore della Franciacorta, tra il Monte Alto e il Monte Orfano, in condizioni pedoclimatiche di estremo favore per la produzione spumantistica cui vengono dedicati. In una gamma di Franciacorta di tutto rispetto, a convincerci maggiormente è ancora la profondità che la lunga sosta sui lieviti conferisce al Dosaggio Zero Superno.

Via Parlamento, 28 - Frazione Zocco - 25030 Erbusco (BS) T. 030 7267245 | M. info@marzaghefranciacorta.it

Viticoltura: Biologica certificata
Ettari: 9,5 | Bottiglie: 45,000 | Produzione olearia: No
Proprietà: Marcello Lamberti
Cond. enologica: Cesare Ferrari
Cond. agronomica: Giuseppe Turrini
Vendita diretta: 3 | Visite in azienda: 5|

### ťťť

#### FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO SUPERNO

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot nero 10% Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 5 mesi | 60 mesi sui lieviti

Vino solare, lucente e vivace. Sfaccettato il naso, mela cotogna, pesca gialla e papaya duettano con biancospino e ginestra. La dolcezza della vaniglia trova contrappunto in caramello salato, salvia, timo e accattivanti sbuffi di selce. Di carattere e sapido il sorso, ben articolato tra nerbo e cremosità. Insalata di astice e avocado.

### TTT

#### FRANCIACORTA BRUT TREHA

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi 36 mesi sui lieviti Riso, cozze e zafferano.

#### TTT

# FRANCIACORTA BRUT ROSÉ PALACE

Rosato Docg - Chardonnay 60%, Pinot nero 40% Alc. 12,5%  $| \in 29 |$  Bt. 4,000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi 40 mesi sui lieviti Gamberoni al curry.

# ťť

#### FRANCIACORTA BRUT LM 1935

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 19 | Bt. 8,000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi 24 mesi sui lieviti

Pomodori gratinati con paté di olive.

#### ピピ

### FRANCIACORTA BRUT SATÈN PREMIER

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi 48 mesi sui lieviti

Frittura di calamari, gamberi e zucchine.

t't't' LA STREGA, LA GAZZA E IL PIOPPO

S.A. | 2013

**DEDICA** 2016 | 2019 | 2020

tttt

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO SUPERNO S.A. | S.A. | S.A. tttt

FRANCIACORTA BRUT LM 1935 S.A. | S.A. | S.A.

# Medolago Albani

(1536)



Storia che si declina al presente, giorno per giorno, ma guarda anche al futuro: la cantina risale infatti al Cinquecento e l'antica villa, che ancora oggi è il quartier generale, è del Settecento. Qualità e personalità, queste le caratteristiche dei vini che nascono a Redona, sulle colline di Trescore Balneario: terroir vocato per l'eccellente microclima legato alla ventilazione e all'esposizione, ma anche per la struttura calcareo-argillosa dei suoli. Il non lontano Lago d'Iseo, con le sue correnti mitiganti, favorisce inoltre freschezza, corretta maturazione e sanità delle uve.

> Via Redona, 12 - 24069 Trescore Balneario (BG) T. 035 942022 | M. info@medolagoalbani.it www.medolagoalbani.it

> > Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 24 | Bottiglie: 300.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Emanuele Medolago Albani Cond. enologica: Alessandro Santini Cond. agronomica: Pierluigi Donna

Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# TTT

#### **SANTA CATERINA 2020**

Bianco Igt - Chardonnay 100%

Alc. 13% | € 25 | Bt. 2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi Sfumature dorate annunciano un olfatto interessante e articolato: cedro candito, pera sciroppata, ananas, cardamomo, cannella e pain d'épices, tra tracce floreali di glicine e lavanda. Ben equilibrato tra sapidità e morbidezza, vibrante e avvolgente. Appagante e coerente la persistenza. Gnocchi di patate viola con carciofi morbidi e croccanti.

#### TTT

#### MEDOLAGO ALBANI BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Classico - Pinot grigio 100% Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 5.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi 24 mesi sui lieviti Orata all'acqua pazza.

# TTT

### **VALCALEPIO ROSSO I DUE LAURI RISERVA 2018**

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50% Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Faraona arrosto con salsa di frutti di bosco.

### ttt

#### **VALCALEPIO BIANCO 2021**

Bianco Doc - Chardonnay 80%, Pinot grigio 20% Alc. 7% | € 13 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi Canapè di pasta sfoglia al formaggio.

# TTT

## **VALCALEPIO ROSSO 2020**

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40% Alc. 13,5% | € 7 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi Agnello al forno con rosmarino.

#### TT

#### **MEDOLAGO ALBANI BRUT**

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 90%, Pinot nero 10% Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi 24 mesi sui lieviti

Insalata di pollo e verdure.

2015 | 2016 | 2017

VALCALEPIO ROSSO I DUE LAURI RISERVA

MEDOLAGO ALBANI BRUT 2011 | 2012 | 2016

Dopo un anno di assenza, torna in Guida il Franciacorta Dosaggio Zero Døm Riserva, meritandosi le Quattro Viti; se l'altissima qualità dei vini prodotti da Mirabella è da anni una costante, non di meno è l'impegno di Teresio. Alessandro e Alberto Schiavi nel consolidamento e sviluppo della tenuta di famiglia. In particolare, va segnalato il recente acquisto di ulteriori 11 ettari di vigna, di cui 6 già in pluridecennale affitto. Inoltre, dalle vigne più vecchie del Vigneto Mirabella 1981 viene condotta una selezione massale di pinot bianco, da utilizzare in tutti i futuri impianti aziendali.

> Via Cantarane, 2 - 25050 Rodengo Saiano (BS) T. 030 611197 | M. info@mirabellafranciacorta.it www.mirabellafranciacorta.it

Viticoltura: Biologica certificata Ettari: 45 | Bottiglie: 350.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Mirabella Cond. enologica: Alessandro Schiavi, Teresio Schiavi

Cond. agronomica: Luigi Reghenzi Vendita diretta: SI Visite in azienda: SI

# TTTT

# FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO DØM RISERVA 2015

Bianco Docg - Chardonnay 60%, Pinot nero 30%, Pinot bianco 10% Alc. 12,5% | € 50 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi | 85 mesi sui lieviti

Il finissimo perlage adorna la veste paglierino accesa da riverberi dorati. Allusioni di cedro e fragranze esotiche di ananas e mango debuttano al naso; poi leggera spezia dolce, seguita da tocchi balsamici. Il sorso è potente e ben calibrato, percorso da una vivace freschezza; interminabile il finale. Cartoccio di pescatrice agli agrumi.

## **TTTT**

#### FRANCIACORTA BRUT NATURE ROSÈ DEMETRA **MILLESIMATO 2015**

Rosato Docg - Pinot nero 50%, Chardonnay 35%, Pinot bianco 15% Alc. 12,5% | € 40 | Bt. 3.200 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi | 72 mesi sui lieviti

Carne cruda all'albese.

#### FRANCIACORTA BRUT NATURE DEMETRA MILLESIMATO 2016

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 20%, Pinot bianco 10% Alc. 12,5% | € 32 | Bt. 7.000 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi | 60 mesi sui lieviti

Cotolette di pollo con melanzane e provola.

# FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS EDEA

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot bianco 20% Alc. 12,5% | € 21 | Bt. 200.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti Gnocchi alla sorrentina

## TTT

### FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2018

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 70.000 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi | 36 mesi sui lieviti

Crostini al lardo di Colonnata.

#### TT

# FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Chardonnay 45%, Pinot nero 45%, Pinot bianco 10% Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 60.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi | 30 mesi sui lieviti Ravioli di magro con funghi chiodini.

FRANCIACORTA BRUT SATÈN S.A. | S.A. | S.A.

PINOT BIANCO DEMETRA BRUT NATURE

# Monsupello (1893)

Era l'ultimo decennio dell'Ottocento quando Carlo, per tutti Carletto, diede vita all'azienda con l'acquisto dei primi ettari in località Cà del Tava, nel comune di Oliva Gessi. L'ampia superficie vitata di cui la proprietà si è dotata nel tempo, ha permesso di portare avanti. con risultati di anno in anno più gratificanti, un lavoro improntato sulla qualità che inizia dalla vigna, grazie a una conduzione agronomica orientata alle basse rese e al rispetto della pianta e del frutto, che determina non solo un generale beneficio ambientale ma anche vini identitari e di alto profilo sensoriale.

> Via San Lazzaro, 5 - 27050 Torricella Verzate (PV) T. 0383 896043 | M. monsupello@monsupello.it www.monsupello.it

Viticoltura: Biologica e lotta integrata Ettari: 60 | Bottiglie: 320.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Carla, Laura e Pierangelo Boatti Cond. enologica: Federico Fermini, Marco Bertelegni, Stefano Torre Cond. agronomica: Giovanni Bigot, Marco Bertelegni Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

TTTT

#### **MONSUPELLO NATURE PAS DOSÉ**

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 90%, Chardonnay 10% Alc. 13% | € 26 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 30 mesi sui lieviti

Intrigante giallo dorato intarsiato da venature ramate. Immediate tostature di caffè aprono alla frutta secca, a tamarindo, mela annurca e pesca gialla, poi si affaccia la verve di una componente erbacea matura. Volumico l'assaggio, sostenuto da un'ottima sinergia tra freschezza e sapidità. Spaghetti con vongole e bottarga.

TTTT

#### MONSUPELLO BRUT CUVÉE CA' DEL TAVA

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 60%, Chardonnay 40% Alc. 13% | € 80 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 18 mesi | 70 mesi sui lieviti Tordi in salmì.

TTT

### **MONSUPELLO BRUT MILLESIMATO 2016**

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 90%, Chardonnay 10% Alc. 13% | € 30 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 50 mesi sui lieviti

Riso venere con verdure e crostacei.

TTT

#### **MONSUPELLO BRUT ROSÉ**

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 13,5% | € 28 | Bt. 28.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 25 mesi sui lieviti Spiedo di seppioline ai ferri.

TTT

### JUNIOR 2021

Rosso Igp - Pinot nero 100% Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi Zuppa di fagioli neri messicana.

11

#### **RIESLING RI. 2019**

Bianco Igp - Riesling renano 100% Alc. 13% | € 12 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 28 mesi Mozzarella di bufala campana.

MONSUPELLO NATURE PAS DOSÉ

MONSUPELLO BRUT MILLESIMATO 2014 | 2015

# Monte Cicogna (1908)

Monte Cicogna: una storia di famiglia. Potrebbe essere questo il motto della filosofia aziendale, dove il concetto di familiarità non è una parola vuota. La famiglia Materossi da più di un secolo ha legato il proprio destino alla vitivinicoltura sulle sponde del Lago di Garda e oggi conta ben cinque fratelli impegnati in cantina con l'obiettivo di replicare e arricchire un'eredità giunta ormai alla quarta generazione. Quest'anno si impone ai nostri assaggi il Garda Classico Superiore Don Lisander, iconico vino rosso gardesano, dove la potenza gustativa ben si coniuga alla freschezza.

> Via delle Vigne, 6 - 25080 Moniga del Garda (BS) T. 0365 503200 | M. montecicogna@tin.it www.montecicogna.it

Viticoltura: Convenzionale Ettari: 30 | Bottiglie: 150.000 | Produzione olearia: Sì Proprietà: Fratelli Materossi Cond. enologica: Emiliano Rossi, Valentina Baldacci Cond. agronomica: Giulio Vavassori Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

91

### RIVIERA DEL GARDA CLASSICO ROSSO SUPERIORE **DON LISANDER 2015**

Rosso Doc - Groppello gentile 60%, Barbera 15%, Sangiovese 15%, Marzemino 10%

Alc. 15% | € 21 | Bt. 17.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi Rosso rubino dai riflessi granato. Profumi di ciliegia matura che si spingono fino alla frutta sotto spirito e portano a una complessità evoluta, tra tracce di cioccolato al latte, cuoio e ricordi ferrosi. Bocca fresca e capace di bilanciare la sponda alcolica. L'estensione allunga su toni fruttati. Filetto al vino rosso e scalogno.

777

#### RIVIERA DEL GARDA CLASSICO GROPPELLO DI MONIGA **BEANA 2020**

Rosso Doc - Groppello gentile 90%, Barbera 10% Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 7.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi Spezzatino di manzo.

TTT

#### **LUGANA IMPERIALE 2021**

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi Crostini con burro e alici.

ナナナ

#### RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CHIARETTO DI MONIGA SICLÌ 2021

Rosato Doc - Groppello gentile 60%, Barbera 20%, Sangiovese 15%, Marzemino 5%

Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi Spalla cotta di San Secondo.

TT

#### **LUGANA S. CATERINA 2021**

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 14% | € 18 | Bt. 20.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 4 mesi Stracciatella di bufala.

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CHIARETTO DI MONIGA SICLÌ 2018 | 2019 | 2020

**LUGANA S. CATERINA** 2020

# Monte Rossa

(1972)

Montedelma

La storica azienda franciacortina ha festeggiato i suoi primi 50 anni con l'inaugurazione della nuova cantina ipogea a Barco di Cazzago, realizzata da un'idea di Emanuele Rabotti in chiave tecnologica ed ecosostenibile, con un'attenzione, non irrilevante, volta alla bellezza e al rispetto del paesaggio nel quale è inserita. Un investimento importante che certifica il ruolo che Monte Rossa è arrivata a giocare oggi nel panorama della spumantizzazione italiana, anche attraverso Cabochon, l'etichetta simbolo dell'azienda, ormai assurta a brillare di luce propria.

Via Monte Rossa, 1 - Frazione Bornato - 25040 Cazzago San Martino (BS) T. 030 725066 | M. info@monterossa.com

www.monterossa.com

Viticoltura: Convenzionale

Ettari: 70 | Bottiglie: 500.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Emanuele Rabotti

Cond. enologica: Emanuele Rabotti Cond. agronomica: Consulenza esterna Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si



#### FRANCIACORTA BRUT CABOCHON FUORISERIE Nº 023

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 30% Alc. 12,5% | € 58 | Bt. 20,000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e

Legno 6 mesi | 36 mesi sui lieviti Oro lucente, instancabile il perlage. Timo, nespola, susina, frutto della passione e ribes bianco maturi; miele, spezie dolci e distillati di frutta: l'affresco olfattivo è ammaliante. Gusto pieno e nobile, d'impavida freschezza

che irrora la beva e ne corrobora la persistenza. Fregola con le arselle.

TTTT

#### FRANCIACORTA BRUT NATURE CABOCHON DOPPIOZERO 2016

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 30% Alc. 12,5% | € 100 | Bt. 3,000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 48 mesi sui lieviti Faraona ripiena con salsa tartufata.

# TTTT

#### FRANCIACORTA EXTRA BRUT SALVÀDEK 2016

Bianco Docg - Chardonnay 95%, Pinot nero 5% Alc. 12,5% | €47 | Bt. 23,000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 40 mesi sui lieviti Risotto al lavarello del Garda

ttt

#### FRANCIACORTA BRUT NATURE COUPÉ

Bianco Docg - Chardonnay 95%, Pinot nero 5% Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 35,000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 24 mesi sui lieviti Lasagne alle melanzane.

TTT

# FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS P.R.

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 80.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 24 mesi sui lieviti

Cappesante gratinate.

11

#### FRANCIACORTA BRUT ROSÉ FLAMINGO

Rosato Docg - Chardonnay 60%, Pinot nero 40% Alc. 1,2,5% | € 29 | Bt. 35,000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 24 mesi sui lieviti Triglie in quazzetto.

tttt

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ CABOCHON FUORISERIE N.6 FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS P.R.
S.A. I.S.A. I.S.A.

Montedelma è l'ultimo approdo della lunga tradizione vinicola della famiglia Berardi, originari della Valle Sabbia e in Franciacorta da oltre quarant'anni. Conformando il loro agire al rispetto e alla valorizzazione della materia prima, i Berardi hanno messo a frutto la lunga esperienza acquisita realizzando la bella e moderna cantina di Valenzano, completamente interrata nelle pendici del Monte Delma, dove l'alta tecnologia coadiuva in modo mirato e particolarmente efficace la quotidiana attività umana, al fine ultimo di rendere nel calice la massima espressività dell'uva e del territorio.

Via Valenzano, 23 - 25050 Passirano (BS) T. 030 6546161 | M. info@montedelma.it

Viticoltura: Convenzionale

Ettari: 17 | Bottiglie: 90.000 | Produzione olearia: Si Proprietà: Angelo, Clodomiro e Armando Berardi Cond. enologica: Alessandro Santini Cond. agronomica: Giacomo Groppetti Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

TTTT

(93.5)

#### FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Chardonnay 55%, Pinot nero 45% Alc. 12,5%  $| \in 24 |$  Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi 48 mesi sui lieviti

Brillante nuance color salmone. Esordiscono essenze floreali di rosa rosa, seguiti da fragoline di bosco, origano, maggiorana e una vivace vena agrumata. L'assaggio, disteso e cremoso, restituisce aromi in perfetta sintonia con le sensazioni olfattive. La sapidità sancisce una lunghezza gentile. Garganelli freschi con gamberi di fiume

ttt

# FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot bianco 10% Alc. 12,5% | € 24 | Bt. 25,000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 36 mesi sui lieviti Ovoli freschi crudi su letto di rucola.

TTT

#### FRANCIACORTA PAS DOSÉ 2016

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot bianco 15%, Pinot nero 5% Alc. 12,5%  $| \in 30 |$  Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi 50 mesi sui lieviti Linguine agli scampi.

ttt

#### FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot bianco 15%, Pinot nero 5% Alc. 12,5% |  $\in$  22 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi 30 mesi sui lieviti

Sogliola alla mugnaia.

ふせせせせ

FRANCIACORTA BRUT S.A. | S.A. | S.A. tttt

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ S.A. | S.A. | S.A.



Montonale (1011)

Anche in un contesto vitivinicolo di lunga tradizione come l'Oltrepò Pavese, è difficile trovare una realtà più "storica" di Montelio. Questa azienda ha infatti compiuto 170 anni nel 2018 e la tenuta è proprietà della stessa famiglia dal 1803, a seguito della dispersione in epoca Napoleonica delle proprietà monastiche, e comprende terreni eletti alla viticoltura già dal 1200. Oggi la proprietà si estende per quasi 80 ettari, di cui meno della metà dedicati a vigneto, il quale è impiantato principalmente con le varietà locali, senza però tralasciare la sperimentazione.

> Via Domenico Mazza, 1 - 27050 Codevilla (PV) T. 0383 373090 | M. cantine@montelio.it www.montelio.it

Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 27 | Bottiglie: 100.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Caterina e Giovanna Brazzola Cond. enologica: Leonardo Valenti, Edoardo Scanavino Cond. agronomica: Roberto Tinelli, Pierluigi Donna Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

### PPPP

#### **NOBLEROT 2018**

Bianco Igt Passito - Malvasia 50%, Moscato giallo 50% Alc. 15% | € 30 (0,5l) | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi Lucente colore ambrato. Albicocca disidratata, scorza d'arancia, fiori di zagara e miele di tiglio sono i protagonisti della narrazione olfattiva. La bocca è gustosa, con una splendida vena sapida. Ritornano il fiore e l'agrume, accompagnati da cioccolato bianco e turkish delight. Lungo e nitido il finale. Pastiera napoletana.

### **OLTREPÒ PAVESE BARBERA MANE 2019**

Rosso Doc - Barbera 100%

Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 8.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 18 mesi Risotto ai finferli.

# TTT

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO EXTRA BRUT **MONTELIO 2018**

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12.5% | € 27 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti Lumache in umido alle erbette.

#### 11

#### **OLTREPÒ PAVESE ROSSO MERIDIE 2019**

Rosso Doc - Barbera 40%, Croatina 40%, Uva rara 20% Alc. 14% | € 9 | Bt. 8.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 18 mesi Carpaccio di chianina e insalata di porcini.

#### TT

#### **BALESTRUCCIO 2021**

Rosato Igt Frizzante - Uva rara 60%, Barbera 20%, Pinot nero 20% Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi Mortadella Bologna.

#### 11

### **OLTREPÒ PAVESE CORTESE SERO 2021**

Bianco Doc - Cortese 100%

Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi Insalata di fagiolini e pinoli.

#### rrrr

**NOBLEROT** 2011 | 2016 | 2017 OLTREPÒ PAVESE ROSSO SOLAROLO RISERVA 2009 | 2011 | 2016

L'azienda prende il nome dal borgo di Montonale, nell'entroterra di Desenzano del Garda, dove i vigneti, accarezzati dal soffio costante di salubri brezze, sembrano fluttuare come verdi onde tra terra e cielo. Si narra che, ai primi del Novecento, il profumo del mosto della turbiana del bisnonno Girelli fosse così intenso da inebriare l'intero vicinato. Oggi, alla luce di studio, esperienza e impegno per la sostenibilità, tocca a Roberto, Claudio e Valentino il compito di "far rivivere tradizioni perdute, ritrovare i colori, i profumi e i riti che fanno parte dei ricordi d'infanzia".

Via Conta 4/A - Località Montonale - 25015 Desenzano del Garda (BS) T. 030 9103358 | M. info@montonale.com

#### www.montonale.it

Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 35 | Bottiglie: 145.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Fratelli Girelli Cond. enologica: Roberto Girelli Cond. agronomica: Valentino Girelli Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

# rrr

#### **LUGANA MONTUNAL 2021**

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%

Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Giallo verdolino dal seducente naso, tra pesca a polpa chiara e melone giallo si intersecano la bianca florealità di biancospino e caprifoglio, con rinfrescanti sbuffi di basilico, timo e menta. La bocca è di immediata acidità; di gustosa sapidità e rimandi di erbe aromatiche nella chiosa. Risotto al nero di seppia con seppie croccanti.

### **LUGANA ORESTILLA 2020**

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%

Alc. 13,5% | € 26 | Bt. 8.300 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Leano 8 mesi

Garganelli con julienne di calamari e ortiche.

#### **LUGANA SPUMANTE BRUT PRIMESSENZA 2021**

Bianco Doc Metodo Classico - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 12,5% | € 24 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 30 mesi sui lieviti

Filetti di pesce persico al burro e timo.

## ナナナ

#### VALTÈNESI CHIARETTO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO **ROSA DI NOTTE 2021**

Rosato Doc - Groppello 50%, Barbera 20%, Marzemino 20%, Sangiovese 10%

Alc. 13% | € 14 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Risotto con gamberi di fiume e piselli.



**LUGANA ORESTILLA** 2018 | 2019

LUGANA MONTUNAL 2019 | 2020





Nel 1990 Emanuela Barboglio è tra i soci fondatori del Consorzio di Franciacorta: capostipite della maison, avuta in sorte dagli zii come proprietà agricola di tradizione produttiva già secolare, voleva inizialmente realizzare i propri vini con Metodo Charmat, per distinguersi dall'amico Guido. Riconobbe, però, le potenzialità distintive del territorio nel Metodo Classico, adottandolo subito con passione. La stessa delle generazioni successive, che con Giulio e Lucia Barzanò proseguono nella cura dei vigneti e nell'elaborazione di spumanti di costante e inconfondibile fattura ed eleganza.

Contrada Barboglio, 14 - Località Camignone - 25050 Passirano (BS) T. 030 653117 | M. info@mosnel.com

www.mosnel.com

Viticoltura: Biologica certificata Ettari: 40 | Bottiglie: 250.000 | Produzione olearia: No

Proprietà: Giulio e Lucia Barzanò Cond. enologica: Flavio Polenghi Cond. agronomica: Pierluigi Donna Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si





#### FRANCIACORTA PAS DOSÉ RIEDIZIONE 2022 RISERVA 2007

Bianco Docg - Chardonnay 40%, Pinot bianco 40%, Pinot nero 20% Alc. 12,5% | € 65 | Bt. 3.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 144 mesi sui lieviti

Paglierino vivo d'infinito perlage. Macis, palissandro, liquirizia e chinotto; poi tostature e cioccolato bianco. Freschezza d'agrumi al gusto e delizioso allungo tattile. Effervescenza cremosa e sapidità slanciano la beva che brilla d'elegante equilibrio. Caviale Beluga.

**TTTT** 



#### FRANCIACORTA PAS DOSÉ ROSÉ PAROSÉ 2016

Rosato Docg - Pinot nero 70%, Chardonnay 30%

Alc. 12% | € 50 | Bt. 5.970 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 53 mesi sui lieviti

Oro antico. Sottile e incisivo negli aromi di mandarino, ginger, zagara e lavanda; pasticceria secca e un'eco iodata. Molto promettente, fresco e garbatamente sapido l'assaggio, che chiama goloso e tridimensionale il nuovo sorso. Allodole tartufate in casseruola.





# FRANCIACORTA EXTRA BRUT EBB 2016

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12% | € 50 | Bt. 8.040 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi 53 mesi sui lieviti

Brillante paglierino. Nettarina e melone, note di pepe e timo limone. Muschio e ardesia ampliano gli aromi al palato, intenso e diretto, persistente d'agrumi. Tagliolini all'astice.



### FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2018

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12% | € 35 | Bt. 46.960 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 6 mesi | 36 mesi sui lieviti.

Terrina di coniglio.



#### FRANCIACORTA PAS DOSÉ

Bianco Docg - Chardonnay 60%, Pinot bianco 30%, Pinot nero 10% Alc. 12% | € 30 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 35 mesi sui lieviti.

Fusilli di kamut al ragù di faraona.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT EBB "RIEDIZIONE 2020"

2010

PAROSÉ "RIFDIZIONE 2020"

FRANCIACORTA PAS DOSÉ ROSÉ

Una storia di famiglia, con una lunga tradizione alle spalle e un legame profondo con la Valtellina: oggi Stefano e Simone sia dal lato enologico sia da quello commerciale e strategico proseguono l'attività con un'attenta promozione del territorio anche attraverso la valorizzazione dei cru: le uve arrivano da terreni di proprietà e in conduzione e da 160 famiglie storiche di conferitori, con cui la cantina ha rapporti da generazioni. Un'attenzione importante viene data alle nuove generazioni con una comunicazione social mirata e l'ampliamento del winebar a Chiuro.

> Via Stelvio, 40/A - 23030 Chiuro (SO) T. 0342 482631 | M. info@neravini.com www.neravini.com

> > Viticoltura: Convenzionale

Ettari: 8,5 | Bottiglie: 500.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglia Nera Cond. enologica: Stefano Nera Cond. agronomica: Stefano Nera

Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# TTTT

#### **VALTELLINA SUPERIORE INFERNO EFESTO 2018**

Rosso Doca - Nebbiolo 100%

Alc. 13% | € 25 | Bt. 18.053 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi e Leano 18 mesi

Vivacità cromatica rosso rubino; un esordio di frutti rossi in confettura, ciliegie e prugne sotto spirito e spezie dolci. Al palato è dotato di ottima freschezza, struttura e di una trama tannica centrata: sorso piacevole, impreziosito da refoli speziati e florealità da pot-pourri. Capriolo in salmì con polenta di grano saraceno.

# TTTT

#### SFORZATO DI VALTELLINA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 15% | € 50 | Bt. 10.459 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.

#### ttt

### **VALTELLINA SUPERIORE SIGNORIE RISERVA 2016**

Rosso Doca - Nebbiolo 100%

Alc. 13% | € 40 | Bt. 5.766 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

Tajarin al tartufo bianco d'Alba.

#### ttt

#### VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA BELVISO 1380 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13% | € 25 | Bt. 10.600 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi e Leano 18 mesi

Lasagne con scamorza, funghi e zucca.

#### TTT

### **VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA RISERVA 2016**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13% | € 40 | Bt. 6.666 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi e Leano 18 mesi

Asiago stravecchio.

#### TT

Bianco Igt - Nebbiolo 85%, Chardonnay 10%, Incrocio Manzoni 2-14 5% Alc. 13% | € 30 | Bt. 3.094 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi. Zuppa d'orzo e chiodini.



VALTELLINA SUPERIORE INFERNO RISERVA

2010 | 2013 | 2015

VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO RISERVA 2013 | 2015

# Nettare dei Santi

(1948)

"Da ona collina bela e piscinina la sola en provincia de Milan con l'uga giusta da Sciampagn, nass el Re de la Cantina fioeull de Bacco e S.Colombano" così narra la poesia sulla retro-etichetta del Domm. Il nome, scelto da Enrico, conferma l'orgogliosa appartenenza della famiglia Riccardi a San Colombano, terra dei vini di Milano. Di fronte, a fugare ogni dubbio, si staglia la sagoma stilizzata e imponente del Duomo. Ed è così che, dalla vinificazione nella tinaia dell'oratorio, quando il vino era per la famiglia o per il baratto, si arriva oggi, con Gianenrico, al lustro delle Quattro Viti.

Via Capra, 17 - 20078 San Colombano al Lambro (MI) T. 0371 897381 | M. info@viniriccardi.com

www.nettaredeisanti.it

Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 40 | Bottiglie: 600.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Gianenrico Riccardi Cond. enologica: Federico Carenzi Cond. agronomica: Federico Carenzi Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

TTTT

#### DOMM BRUT 2018

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20% Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi 30 mesi sui lieviti

Perlage dall'invitante tonalità dorata. Pesca gialla, susina e fiori gialli aprono il corredo odoroso, limone, cedro e freschi richiami di iodio e eucalipto cesellano il profilo insieme a scorza di arancia, zafferano e pepe bianco. Lungo e articolato il sorso, chiude su echi fumé e un filo di nocciola. Battuto di gamberi rossi di Sicilia.

TTT

#### **DOMM BRUT ROSÉ 2018**

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 60%, Chardonnay 40% Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi 30 mesi sui lieviti Soppressata di Calabria.

TTT

# DOMM CUVÉE ENRICO RICCARDI PAS DOSÉ 2016

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20% Alc. 12,5% |  $\in$  25 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi 62 mesi sui lieviti

Risotto alla zucca e astice.

TT

#### **PINOT NERO 2020**

Rosso Igt - Pinot nero 100% Alc. 13% |  $\in$  9 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 2 mesi

Agnolotti al sugo di carne.

\_\_\_\_

# Nino Negri

Nino Negri si conferma cantina di riferimento nel panorama valtellinese: l'impegno nell'agricoltura di precisione, la ricerca della sostenibilità ambientale e sociale e la garanzia di massima salubrità del prodotto, sono i principali driver a cui Danilo Drocco, winemaker dal 2018, si ispira. Eccellente lavoro sui cru, con l'introduzione dell'Inferno Ca' Guicciardi in sostituzione dell'Inferno Carlo Negri, per il quale, insieme a Fracia e Sassorosso, si è avviata una nuova campagna di comunicazione che ha preso il nome di "Vite di roccia"

Via Ghibellini, 3 - 23030 Chiuro (SO) T. 0342 485211 | M. n.negri@giv.it www.ninonegri.it

Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 160 | Bottiglie: 750.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Gruppo Italiano Vini Cond. enologica: Danilo Drocco, Claudio Alongi Cond. agronomica: Matteo Borserio Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

-

91

## t't't't' SFORZATO DI VALTELLINA SFURSAT CARLO NEGRI 2019

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 16% | € 45 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Rubino giocato su eleganti trasparenze, brioso al naso con un mix di spezie in armonia con i toni di prugna, ribes e visciola, a cui fanno eco singolari appunti di violetta e rosa canina. Esprime al palato freschezza e tannini, potenziati da una sapidità diffusa, figlia del terroir. Guanciale di manzo al brandy.

TTTT

### **VALTELLINA SUPERIORE MAZÈR 2019**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13,5% [€ 25 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Risotto con le quaglie.

TTTT

# VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA VIGNA FRACIA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 14% | € 40 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Pappardelle al ragù di cervo.

**tttt** 

#### **VALTELLINA SUPERIORE INFERNO CA' GUICCIARDI 2019**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 14%  $\mid$   $\in$  35  $\mid$  Bt. 18.000  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Legno 12 mesi Cosciotto di maiale farcito.

**ててて** 

#### **VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO SASSOROSSO 2019**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13,5% | € 35 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Piccione ai porcini e tartufo nero.

TTT

# **VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA LE TENSE 2019**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13,5%  $| \in 25 |$  Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Bra d'alpeggio.

بربرب

DOMM PAS DOSÉ CUVÉE ENRICO RICCARDI 2011 | 2013 | 2014 **DOMM BRUT ROSÉ** 2015 | 2016 | 2017

tttt

SFORZATO DI VALTELLINA SFURSAT 5 STELLE 2017 | 2018 tttt

SFORZATO DI VALTELLINA SFURSAT CARLO NEGRI 2016 | 2017 | 2018





## Nove Lune (2015)

Dopo l'assenza dello scorso anno, tornano in Guida i vini di Nicola Nobili, che da oltre vent'anni conduce con entusiasmo e passione l'azienda fortemente voluta dal padre Silvano, nel rispetto delle tradizioni valtellinesi. Il suo lavoro è improntato a far emergere in ogni vino la peculiare sinergia tra vitigno, ambiente e stagioni. In questo contesto fortemente identitario nasce una novità, presentata quest'anno: il Grumello, che con il millesimo 2018 inaugura la quarta etichetta aziendale. Assente invece l'Inferno Riserva, ancora in maturazione con il millesimo 2016.

> Via Masoni, 20 - 23020 Poggiridenti (SO) T. 0342 430262 | M. info@vininobili.it www.vininobili.it

Viticoltura: Convenzionale Ettari: 5 | Bottiglie: 28.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Nicola Nobili Cond. enologica: Adriano Cappelletti, Nicola Nobili Cond. agronomica: Martino Salvetti

Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

### PPPP

#### **SFORZATO DI VALTELLINA IL MONTESCALE 2017**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 14,5% | € 50 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Leano 36 mesi

Vivace rosso granato. Il caleidoscopio intreccia frutta rossa matura, limone candito e frutta secca, senza rinunciare a petali di rose e viole essiccate, finocchietto selvatico e una lieve speziatura di vaniglia. Bocca agile ed equilibrata, ben bilanciata dalla setosità del tannino. Stufato di daino.

# TTTT

#### **VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA 2018**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13,5% | € 27 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 30 mesi

Tacchino stufato con peperoni e radicchio.

#### PPPP

# **VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO 2018**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13% | € 27 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Leano 30 mesi

Parmigiano Reggiano Riserva.

Il binomio tra natura e scienza, artigianalità e tecnologia, ha reso in pochi anni questa piccola realtà il consolidato punto di riferimento di una viticoltura specifica: quella delle varietà Piwi, di cui Alessandro Sala è uno dei massimi interpreti nonché sperimentatori. E infatti sono già in campo – e anche in bottiglia – grandi novità per il futuro, ma per guest'anno ai nostri assaggi si presenta ancora il consolidato trittico aziendale dove brilla, anche in senso letterale, lo sfavillante Rukh, un orange vinificato in anfore di terracotta, dove la potenza non sfugge all'equilibrio.

> Via Valpredina, 5 - 24060 Cenate Sopra (BG) T. 335 5827757 | M. info@nove-lune.com www.nove-lune.com

Viticoltura: Riologica certificata Ettari: 2 | Bottiglie: 5.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Alessandro Sala Cond. enologica: Alessandro Sala Cond. agronomica: Alessandro Sala Vendita diretta: SI Visite in azienda: SI

#### TTTT

RUKH

Bianco - Bronner 50%, Johanniter 50%

Alc. 12% | € 36 | Bt. 1.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 8 mesi Lucentezza oro-ambrata. Esuberante il naso, che abbonda di frutta gialla matura e tropicale, golosa ma fresca, contornata da un floreale di narciso e gelsomino che fa spazio a un ricco universo speziato. Non meno affascinante il palato morbido e fresco, di struttura e di eccellente equilibrio. Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.

# TTTT

# THEIA

Bianco Passito - Helios 40%, Solaris 40%, Bronner 20% Alc. 13% | € 38 (0,375l) | Bt. 600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi Plum-cake con cedro e albicocche candite.

# TTT

#### 310

Bianco - Solaris 40%, Bronner 30%, Johanniter 30%

Alc. 12% | € 28 | Bt. 1.200 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi

Brie de Meaux.

**VALTELLINA SUPERIORE INFERNO** RISERVA

2015

++++SFORZATO DI VALTELLINA IL MONTESCALE 2012 | 2013 | 2015

Stttt THFIA

S.A. | S.A. | 2017

310 S.A. | S.A. | 2017





Dagli anni '70 la famiglia Noventa si dedica alle potenzialità della denominazione Botticino, sulle colline a oltre 300 metri di altitudine. Oggi l'azienda ne produce tre da altrettante omonime vigne: Gobbio, Pià de la Tesa e Colle degli ulivi, poste in terreni di diversa struttura, ma accomunati dalla forte matrice calcarea. Unitamente alla lavorazione delle uve, caratterizzata da delicate follature, rimontaggi e un sapiente uso del cemento, ne risultano vini espressivi e dalla profonda vena minerale, come il Gobbio 2019, davvero strepitoso!

Via Merano, 26 - Frazione Mattina - 25082 Botticino (BS) T. 030 2691500 | M. info@noventabotticino.it

Viticoltura: Biologica certificata

Ettari: 11 | Bottiglie: 35.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Pierangelo Noventa Cond. enologica: Carlo Ferrini Cond. agronomica: Carlo Ferrini Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

### TTTT

#### **BOTTICINO GOBBIO 2019**

Rosso Doc - Barbera 35%, Sangiovese 35%, Marzemino 20%, Schiava gentile 10%

Alc. 14% [€ 30 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 24 mesi Rosso rubino impenetrabile. Ai sentori di prugna, marasca e susina nera si alternano effluvi di rosa rossa, ciclamino di bosco e lavanda, pungenti chiodi di garofano e un'eco di latte di cocco. Bocca corrispondente e dall'invitante sapidità, dal tannino ben presente ma levigato. Persistenza su rimandi floreali. Stracotto d'asino.

# TTTT

#### **BOTTICINO PIÀ DE LA TESA 2019**

Rosso Doc - Barbera 35%, Sangiovese 35%, Marzemino 20%, Schiava gentile 10%

Alc. 14%  $\mid$   $\in$  19  $\mid$  Bt. 14.000  $\mid$  Ferm. Legno e Acciaio  $\mid$  Mat. Legno 24 mesi Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.

#### TTT

# **BOTTICINO COLLE DEGLI ULIVI 2019**

Rosso Doc - Barbera 40%, Sangiovese 30%, Marzemino 20%, Schiava gentile 10%

Alc. 13,5% |  $\in$  13 | Bt. 18.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 6 mesi e Cemento 18 mesi

Paccheri con salsa di pomodoro e basilico.

### TTT

#### L'AURA 2021

Rosato - Schiava gentile 100% Alc. 13% | € 13 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Prosciutto di Parma 36 mesi. Un'azienda nata come una splendida sfida. Massimiliano Pedassi infatti, terminati gli studi di perito agrario all'inizio degli anni Novanta, acquista dei terreni quasi del tutto privi di vigneti in località Oselara, pianta nuove vigne a base lugana, realizza una piccola cantina e anno dopo anno la migliora e arricchisce, fino a occuparsi dell'imbottigliamento, e puntando così sempre a un crescente aumento della qualità dei vini prodotti. Oggi la sfida si può dire vinta, i vini sono buoni e convincenti.

Strada Vicinale della Bazzola, 1 - 25010 Pozzolengo (BS) T. 347 2295623 | M. info@oselara.it

#### www.oselara.it

Viticoltura: Convenzionale

Ettari: 13 | Bottiglie: 70.000 | Produzione olearia: No
Proprietà: Massimiliano Pedassi

Proprieta: Massimiliano Pedassi Cond. enologica: Massimiliano Pedassi Cond. agronomica: Massimiliano Pedassi Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

## TTTT

#### **LUGANA TERRA DORATA 2021**

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi Paglierino dai riverberi verdolini, esordisce con frutta tropicale e cede la parola alla foglia di pomodoro, al burro fresco e a sfumature di tiglio. Assoluta coerenza gustativa, buon equilibrio, vibrante freschezza e garbata sapidità. Stuzzicante finale su note di frutta qialla e banana. Linguine allo scoglio.

### **ttt**

### **LUGANA 2021**

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 13,5% |  $\in$  9 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi Pizza Margherita.

**t't't' BOTTICINO GOBBIO**2016 | 2017 | 2018

L'AURA 2018 | 2019 | 2020 LUGANA

LUGANA TERRA DORATA

# Pasini San Giovanni

(1058)

Paolo, Luca, Sara e Laura sono la terza generazione alla guida di Pasini San Giovanni, e conducono l'azienda con l'equilibrio e l'armonia costruite e tenacemente difese nel tempo. Tra i vini, da seanalare l'Arzane, groppello da vecchie vigne, che si conferma ancora una volta ad alti livelli e punto di riferimento per la tipologia, nonché il Lettera C, Valtènesi Chiaretto "da invecchiamento". che rappresenta per la famiglia Pasini un passo concettuale fondamentale. Torna in Guida il Centopercento Extra Brut, Metodo Classico da uve groppello.

> Via Videlle, 2 - Località Raffa - 25080 Puegnago del Garda (BS) T. 0365 651419 | M. info@pasinisangiovanni.it www.pasinisangiovanni.it

Viticoltura: Biologica certificata Ettari: 40 | Bottiglie: 260.000 | Produzione olearia: Sì Proprietà: Famiglia Pasini Cond. enologica: Luca Pasini, Nico Danesi Cond. agronomica: Luca Pasini, Pierluigi Donna Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

#### PPPP

# **VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO ARZANE 2017**

Rosso Doc - Groppello 100%

Alc. 13% | € 17 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Leano 12 mesi

Rosso rubino di spiccata lucentezza. Fragola e ciliegia, poi melagrana, viola, tè verde e menta, con un leggero sbuffo di rabarbaro. Ideale la prosecuzione gusto-olfattiva, con aromi di lampone e prugna a completare un assaggio fresco, sapido e dotato di una componente tannica discreta e ben dosata. Carré di vitello alle erbe aromatiche.

# TTT

#### **CENTOPERCENTO EXTRA BRUT**

Bianco Metodo Classico - Groppello 100% Alc. 12% | € 19 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti Ravioli di patate e baccalà.

#### TTT

#### VALTÈNESI CHIARETTO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO **LETTERA C 2020**

Rosato Doc - Groppello 100%

Alc. 12% | € 35 | Bt. 2.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Terracotta 6 mesi Frittata di ortiche.

#### TTT

#### **LUGANA IL LUGANA 2021**

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 13% | € 12 | Bt. 120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi Risotto alla pescatora.

# TT

# CEPPO 326 DOSAGGIO ZERO ROSÉ 2018

Rosato Metodo Classico - Groppello 70%, Erbamat 30% Alc. 12% | € 20 | Bt. 4.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi 40 mesi sui lieviti

Pennette con pesto alla trapanese.

#### VALTÈNESI CHIARETTO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO **ROSAGREEN 2021**

Rosato Doc - Groppello 100% Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi Zuppa di funghi.

VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO ARZANE 2014 | 2015 | 2016

LUGANA BUSOCALDO RISERVA 2017 | 2018 | 2019

# Pavò Franciacorta

(2015)

Nonostante la giovanissima età, quest'azienda sembra davvero sapere dove vuole andare e come farlo. Poche etichette in gamma che permettono di concentrarsi sulla qualità e continua attenzione alla relazione umana con il consumatore: il dinamismo è parte integrante del DNA di questa già solida impresa che, dopo la recente realizzazione di una sala degustazione e di un agriturismo. ha iniziato i lavori per ristrutturare la nuova sede e acquisito un piccolo vigneto di pinot bianco che permetterà di sperimentare ancora e dare vita a nuove cuvée.

> Via per Monterotondo, 20 - 25050 Provaglio di Iseo (BS) T. 030 6854428 | M. ettore@payofranciacorta.it www.pavofranciacorta.it

> Viticoltura: Convenzionale Ettari: 5 | Bottiglie: 25.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Ettore Cristini Cond. enologica: Cesare Ferrari Cond. agronomica: Andrea Salvoni Vendita diretta: SI Visite in azienda: SI

#### PPPP

#### FRANCIACORTA BRUT GIROLAMO CRISTINI RISERVA 2015

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot nero 20% Alc. 12,5% | € 39 | Bt. 500.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 60 mesi sui lieviti

Luminoso giallo paglierino dai riflessi dorati. Sensazioni di mela Golden e di prugna Regina Claudia si fanno largo tra delicate spennellate di fiori gialli dolci e nuance di macchia mediterranea. Fresco, sapido e dalla bollicina cremosa, offre un sorso bilanciato e dalla chiosa agrumata. Sarde a beccafico.

# TTT

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 24 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 28 mesi sui lieviti Risotto ai porcini e zucca.

#### TTT

### FRANCIACORTA BRUT ROSÉ 2016

Rosato Docg - Chardonnay 60%, Pinot nero 35%, Pinot bianco 5% Alc. 12,5% | € 29 | Bt. 500.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi | 40 mesi sui lieviti Petto d'anatra all'arancia.

FRANCIACORTA BRUT GIROLAMO CRISTINI RISERVA 2010

FRANCIACORTA BRUT SATÈN S.A. | S.A. | S.A.

**■**000

# **Pecis** (1982)

Perla del Garda

L'azienda di Angelo Pecis e della sua famiglia festeggia quest'anno l'importante traguardo dei quarant'anni di attività. Nei suoi curatissimi vigneti si respirano ancora le usanze dei monaci benedettini di San Paolo d'Argon, con l'oratorio romanico ancora ben visibile a fungere da guardia. Il sapiente impiego dei vitigni tradizionalmente coltivati nel territorio viene – in quest'edizione della Guida – premiato con l'eccellenza del Valcalepio moscato passito Argo, che sublima il frutto e la magistrale speziatura del moscato di Scanzo con una persistenza indimenticabile.

Via San Pietro delle Passere, 12 - 24060 San Paolo d'Argon (BG) T. 035 959104 | M. info@pecis.it www.pecis.it

Viticoltura: Lotta integrata Ettari: 5,5 | Bottiglie: 30.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Angelo Pecis Cond. enologica: Angelo Pecis Cond. agronomica: Giacomo Groppetti

Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

TTTT

#### **VALCALEPIO MOSCATO PASSITO ARGO 2016**

Rosso Doc Passito - Moscato di Scanzo 100% Alc. 15,5% | € 30 (0,51) | Bt. 650 | Ferm. Legno e Acciaio Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi

Granato d'impeccabile trasparenza. Naso incentrato su spezie e balsamicità: pepe nero, cannella ed eucalipto su uno sfondo di rosa canina e cioccolato. Ingresso in bocca generoso e morbido, con la dolcezza presto smorzata da una piacevole verve balsamica. Lunghissimo il finale di mirtilli in confettura e cacao. Muffin al cioccolato.

TTTT

#### **SOFFIO DEL MISMA 2016**

Rosso Igp - Cabernet sauvignon 45%, Merlot 45%, Franconia 10% Alc. 16% | € 23 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 30 mesi e Legno 12 mesi Carré di maiale con spinaci.

TTT

# TERRE DEL COLLEONI MOSCATO GIALLO PASSITO LAURENZIO 2018

Bianco Doc Passito - Moscato giallo 100% Alc. 13,5% | € 23 (0,5l) | Bt. 650 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Crostata alle mandorle e albicocche.

TTT

#### **SOLEMNE 2019**

Bianco Igp - Pinot bianco 45%, Chardonnay 40%, Moscato giallo 15% Alc. 13%  $\mid$   $\in$  13  $\mid$  Bt. 2.750  $\mid$  Ferm. Acciaio e Cemento  $\mid$  Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

Flan di zucchine e carote.

ttt

#### **IMBERGHEM 2021**

Rosso Igp - Franconia 100%

Alc. 13,5% |  $\in$  12 | Bt. 5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Fesa di vitello al latte.

TT

#### **ARGO ROSA 2021**

Rosato Igt - Moscato di Scanzo 100% Alc. 13%  $\mid$   $\in$  15  $\mid$  Bt. 1.500  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio 6 mesi Salame felino.

ピピピ

**IMBERGHEM** 2019 | 2020

SOFFIO DEL MISMA 2013 | 2014 | 2015 Da oltre vent'anni l'azienda si dedica alla valorizzazione del Lugana sulle colline moreniche che contornano il Lago di Garda. Il vitigno è lasciato libero d'interpretare con naturalezza il territorio e di esprimere le sfumature climatiche delle diverse annate. Declinato nelle tipologie fermo, spumante e vendemmia tardiva, svela le sue molteplici sfaccettature e la sua versatilità, con il Madonna della Scoperta che si posiziona ai vertici della produzione aziendale. Da quest'anno è presente in Guida anche un grazioso Valtènesi Chiaretto.

Via Fenil Vecchio, 9 - 25017 Lonato del Garda (BS) T. 030 9103109 | M. info@perladelgarda.it www.perladelgarda.it

Viticoltura: Biologica e biologica certificata Ettari: 40 | Bottiglie: 250.000 | Produzione olearia: Si Proprietà: Famiglia Prandini Cond. enologica: Cesare Ferrari Cond. agronomica: Marco Tonni Vendita diretta: Si I Visite in azienda: Si

#### **LUGANA SUPERIORE MADONNA DELLA SCOPERTA 2021**

Bianco Dop - Trebbiano di Lugana 100%

Alc. 13,5%  $\mid$   $\in$  21  $\mid$  Bt. 3.200  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 4 mesi

Sfavillante giallo tenue. Regala espressioni di susina, ananas, frutto della passione e pepe bianco; una fitta trama di gelsomino, foglie di pomodoro e ortiche. Dinamico, dapprima avvolge la bocca con suadenza, poi la inonda di dosata acidità e stuzzicante mineralità, lunga la scia salina. Oca arrosto.

ťťt

TTTT

# **LUGANA VENDEMMIA TARDIVA 2018**

Bianco Dop Dolce - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 12% | € 21 (0,51) | Bt. 3.020 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 22 mesi Gorgonzola naturale.

TTT

# **LUGANA PERLA 2021**

Bianco Dop - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 37.014 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Zuppetta di piselli e vongole.

TTT

#### **LUGANA BIO 2021**

Bianco Dop - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 13% | € 16 | Bt. 13.875 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Risotto con seppie e burrata.

++

# **LUGANA SPUMANTE BRUT NATURE 19 BIO MILLESIMATO 2019**

Bianco Dop Metodo Classico - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 12,5% | € 21 | Bt. 4.204 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi 11 mesi sui lieviti

Ravioli di pesce con sugo di canestrelli.

11

# VALTÈNESI CHIARETTO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO 2021 ♡

Rosso Doc - Groppello 72%, Sangiovese 13%, Marzemino 8%, Barbera 7%

Alc. 12,5%  $\mid$   $\in$  15  $\mid$  Bt. 3.443  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio 5 mesi Guazzetto di moscardini.

tttt

**LUGANA PERLA** 2018 | 2019 | 2020 LUGANA BIO 2018 | 2019 | 2020





# Picchioni

Bastano due parole chiave per descrivere la famiglia Picchi: unità e umiltà. In cantina come nell'agriturismo Circe, Gabriele, il fratello Stefano, la moglie Silvia, assieme alle rispettive famiglie si aiutano nelle difficoltà e gioiscono dei traguardi raggiunti. Anche se negli anni la cantina ha conseguito numerosi successi, giorno dopo giorno porta avanti il lavoro confrontandosi con degustatori, sommelier e amici, per migliorare e realizzare vini capaci di esaltare il profondo legame tra il pinot nero e l'Oltrepò Pavese, come quelli presentati in quest'edizione della Guida.

Via Sgarbina, 69 - 27045 Casteggio (PV) T. 0383 805381 | M. info@picchivini.it www.picchivini.it

Viticoltura: Lotta integrata Ettari: 15 | Bottiglie: 40.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglia Picchi Cond. enologica: Gabriele Picchi Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

### TTTT

#### PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE TERRAMOSSA 2019

Rosso Dop - Pinot nero 100%

Alc. 13% | ∈ 30 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Manto rubino vivace che regala emozioni di rosa canina, ciliegia, ribes rosso. Muta piano verso toni di china, erbe officinali e cioccolato fondente. Sorso pulito e avvolgente, tannino levigato e garbata freschezza, equilibrato; il lungo finale s'arricchisce di un richiamo di scorza d'arancia. Pernici farcite.

# TTT

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT NATURE 2018

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 36 mesi sui lieviti Costoletta di vitello alla milanese.

#### TTT

### **NERO IN ROSSO 2021**

Rosso Igp - Pinot nero 100% Alc. 13% | € 13 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Porchetta di Ariccia. Sono passati più di trent'anni da quando la famiglia Picchioni decise di recuperare alcuni vigneti particolarmente vocati nella Valle Solinga per destinarli a una viticoltura di qualità. L'incontro con l'enologo Giuseppe Zatti, nel 1995, ha dato vita a una proficua collaborazione tutt'ora in corso, anche grazie alla quale l'azienda di Canneto Pavese è diventata una solida realtà del distretto dell'Oltrepò. La conversione al biologico, attuata ormai da tempo, è al contempo origine e conseguenza di un lavoro serio e rigoroso e di un incessante impegno alla tutela dell'ambiente.

Frazione Camponoce, 8 - 27044 Canneto Pavese (PV) T. 0385 262139 | M. info@picchioniandrea.it www.picchioniandrea.it

Viticoltura: Biologica
Ettari: 10 | Bottiglie: 80.000 | Produzione olearia: No
Proprietà: Andrea Picchioni
Cond. enologica: Giuseppe Zatti

Cond. agronomica: Giuseppe Zatti Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# **tttt**

(92,5)

#### **ROSSO D'ASIA 2019**

Rosso - Croatina 90%, Ughetta 10% Alc. 14,5% | € 23 | Bt. 7.000 | Ferm. Legno e Cemento Mat. Legno 24 mesi

Rosso rubino di grande fittezza. Il naso è scuro, narra di ribes nero e mirtilli in confettura, legno di sandalo, cola, radice di china e mora di gelso. Al palato è intenso e deciso, di gran corpo, caldo e morbido, con un tannino d'impatto. Molto persistente, gli aromi prosequono i rimandi olfattivi. Aqnolotti al piccione con suqo d'arrosto.

# TTTT



#### BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE IPAZIA 2021

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100% Alc. 13,5% | e 11 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio e Cemento Mat. Acciaio 6 mesi Salame di Varzi.

#### TTTT

### **BUTTAFUOCO BRICCO RIVA BIANCA 2019**

Rosso Doc - Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta 10% Alc. 14,5% | € 28 | Bt. 6.928 | Ferm. Legno e Cemento Mat. Legno 24 mesi Maialino in agrodolce.

#### TTTT

#### **ARFENA 2020**

Rosso - Pinot nero 100% Alc. 13,5% |  $\in$  23 | Bt. 3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 16 mesi Bigoli con l'anatra.

#### TTT

# **BUTTAFUOCO SOLINGHINO 2021**

Rosso Doc - Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta 10% Alc. 14%  $\mid$   $\in$  12  $\mid$  Bt. 20.000  $\mid$  Ferm. Cemento  $\mid$  Mat. Acciaio 6 mesi Fegato alla veneziana.

tttt

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT NATURE PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE TERRAMOSSA 2016 | 2017 | 2018



ROSSO D'ASIA

TTTT

BUTTAFUOCO BRICCO RIVA BIANCA

2018



Plozza (1919)

L'azienda gardesana deve il proprio nome all'antica e omonima Domus Pilandro, un edificio risalente al XV secolo, acquistato nel 1980 dalla famiglia Lavelli e tutt'oggi parte integrante e fondamentale della sede della cantina. Se il focus principale è sulla vinificazione del Lugana, prodotto sia in versioni ferme che spumantizzate con Metodo Charmat e Classico. Pilandro negli anni è mano a mano cresciuta sino ad arrivare a oltre 20 etichette, tra cui due Verdicchio Classico, a seguito dell'acquisto di circa 15 ettari di vigna a Castelplanio, tra i Castelli di Jesi in terra marchigiana.

> Località Pilandro, 1 - 25015 Desenzano del Garda (BS) T. 030 9910363 | M. info@pilandro.it www.pilandro.com

Viticoltura: Convenzionale e lotta integrata Ettari: 37 | Bottiglie: 450.000 | Produzione olearia: Si Proprietà: Pietro Lavelli Cond. enologica: Alessandro Santini, Enrico Mignone Cond. agronomica: Giulio Vavassori Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# TTT

#### **LUGANA SPUMANTE BRUT ORO 2017**

Bianco Doc Metodo Classico - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 36 mesi sui lieviti

Tenue paglierino dalla mousse briosa. Corredo olfattivo ricco e suadente: ricordi di mela croccante e biancospino, una nitida spolverata di cannella e vaniglia su un fondo di mandorla tostata. Sorprende in bocca la facilità di beva, scandita da una proporzionata nervatura fresco sapida. Capitone in umido.

## TTT

#### **LUGANA TERECREA 2021**

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 13% | € 10 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi Soufflé con pecorino e crema di patate.

#### TTT

#### **LUGANA SAN PIETRO RISERVA 2019**

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 6.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi Scampi alla griglia.

### ヒビ

#### **LUGANA SPUMANTE BRUT PATRICIA**

Bianco Doc Metodo Martinotti - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 12% | € 8 | Bt. 14.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi 4 mesi sui lieviti

Orecchiette con cime di rapa.

Archiviati i festeggiamenti per il 75° anniversario della commercializzazione a opera di Pietro Plozza delle prime bottiglie di Sforzato, celebrata con un'edizione speciale dello stesso vino chiamata appunto 1946. l'azienda tiranese presenta in Guida una batteria di rossi particolarmente convincente, tra cui spicca per carattere, corpo ed eleganza l'Alpi Retiche N°1 – Numero Uno. A oltre cento anni dalla fondazione, Plozza si conferma tra i più prestigiosi protagonisti del panorama valtellinese, distinguendosi per profondità di linea, qualità dei vini e ricercatezza del packaging.

> Via Cappuccini, 16 - 23037 Tirano (SO) T. 0342 701297 | M. tirano@plozza.com

#### www.plozza.com

Viticoltura: Convenzionale Ettari: 25 | Bottiglie: 300,000 | Produzione olearia: No Proprietà: Plozza Wine Group Cond. enologica: Luca Redaelli Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

#### PPPP

#### N° 1 - NUMERO UNO 2018

Rosso lat - Nebbiolo 100%

Alc. 17% | € 65 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi Granato di bella lucentezza. Sprigiona profumi di ciliegia sotto spirito, poi pesca e fieno, noce moscata e tocchi mentolati accompagnati da una calda carezza eterea. Impalcatura generosa e avvolgente, di grande struttura. Si congeda sfizioso, su ritorni di cacao amaro e agrume candito. Cinghiale in umido.

## PPPP

#### SFORZATO DI VALTELLINA BLACKEDITION 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% Alc. 16% | € 37 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 32 mesi Costolette d'agnello alle erbe.

# TTTT

# **VALTELLINA SUPERIORE INFERNO REDEDITION RISERVA 2018**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

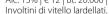
Alc. 14,5% | € 24 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi Fiore sardo.

#### TTT

# **ROSSO DI VALTELLINA 2016**

Rosso Doc - Nebbiolo 100%

Alc. 13% | € 12 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi





窳

# Poderi di San Pietro

Poggio Rebasti (1880)

(1008)

Torna in Guida Poderi di San Pietro, azienda nata dalla volontà della famiglia Toninelli di offrire alla tradizione vitivinicola di San Colombano al Lambro le migliori potenzialità espressive. Se la gestione

in vigna si impegna a ridurre al minimo la chimica e le emissioni, a tutela dell'ambiente e del prodotto, in cantina il supporto enologico è votato alla migliore valorizzazione della materia prima, con grandi investimenti per gli ambienti di vinificazione e maturazione, dai più tradizionali ai più innovativi, come le anfore in grès porcellanato impiegate per l'ottimo Amphora Moris.

> Via Steffenini, 2-6 - 20078 San Colombano al Lambro (MI) T. 0371 208084 | M. info@poderidisanpietro.it www.poderidisanpietro.it

Viticoltura: Convenzionale

Ettari: 55 | Bottiglie: 150.000 | Produzione olearia: No

Proprietà: Giuliano Toninelli Cond. enologica: Roberto Gerbino Cond. agronomica: Fabio Bernizzoni Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# TTTT

#### **AMPHORA MORIS 2018**

Bianco Igt - Chardonnay 90%, Verdea 10% Alc. 14% | € 12 | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Ceramica 12 mesi Il bel giallo dorato annuncia un bouquet di camomilla, pesca gialla, papaya e torrone di mandorle, ravvivato da scie fresche e mentolate di salvia e zenzero. La dinamica freschezza unita all'inappuntabile sapidità stuzzica un assaggio di equilibro e morbidezza, coerente con le premesse olfattive. Fettuccine ai funghi porcini.

### SAN COLOMBANO ROSSO DI VALBISSERA 2019

Rosso Doc - Croatina 47%, Barbera 43%, Uva rara 10% Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Leano 6 mesi

Carré di maiale al forno con mele renette.

# TTT

#### **TRIANON 2016**

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40% Alc. 14.5% | € 23 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi Brasato di manzo al vino rosso.

#### 777

#### SAN COLOMBANO ROSSO COSTAREGINA 2021

Rosso Doc Frizzante - Croatina 47%, Barbera 44%, Uva rara 9% Alc. 12,5% | € 7 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio Crostini al lardo d'Arnad.

Esordio in Guida in grande stile per questa storica realtà dell'Oltrepò che raggiunge le Quattro Viti con il Buttafuoco Storico Vigna Pitturina. Condotta da Ermanno, l'azienda è giunta oggi alla guarta generazione e per risalire al momento in cui fu posta la prima pietra dobbiamo riavvolgere il nastro fino all'ultimo ventennio dell'Ottocento. In vigna vigono i principi del rispetto per la pianta e per l'ambiente che, uniti a fermentazioni naturali scaturite da lieviti indigeni, fanno di guesti vini, che non subiscono stabilizzazioni chimiche, dei veri porta bandiera del loro territorio di origine.

Via Poggio, 12 - Località Poggio Rebasti - 27040 Montescano (PV) T. 339 6801929 | M. ordini@poggiorebasti.it www.poggiorebasti.it

Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 15 | Bottiglie: 25.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Ermanno Rebasti Cond. enologica: Mario Maffi, Gabriele Santini Cond. agronomica: Matteo Lavagni

Vendita diretta: SI Visite in azienda: SI

# PPPP



#### **BUTTAFUOCO STORICO VIGNA PITTURINA 2016**

Rosso Doc - Croatina 45%, Barbera 35%, Uva rara 10%, Vespolina 10% Alc. 15,5% | € 22 | Bt. 700.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

Livrea rubino con ricami granato. Ricco e generoso l'olfatto, giocato su toni di confettura di frutti rossi, prugna secca, cioccolato e delicati soffi balsamici. Nuance di scorza d'arancia conducono al palato, in cui acidità, morbidezza e tannino giocano complici per un sorso bilanciato. Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.

#### BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE LA PITTURINA 2020

Rosso Doc - Croatina 90%, Barbera 10%

Alc. 14% | € 10 | Bt. 1.200 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 6 mesi Filetto di manzo in crosta alle erbette.

#### OLTREPÒ PAVESE BARBERA LA GATTA 2020

Rosso Doc - Barbera 100%

Alc. 13% | € 7 | Bt. 2.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 12 mesi Risotto ai porcini.

SAN COLOMBANO MONASTERO DI VALBISSERA RISERVA

Prendina (1900)

La famiglia Piona, già attiva in campo vinicolo nella zona di Custoza, intuì il potenziale di queste terre nel lontano 1958, anno in cui la tenuta fu acquisita per avviare profondi lavori di riconversione produttiva. Favorevolmente orientata verso i vitigni bordolesi, che trovano un particolare equilibrio gustativo su questi suoli morenici, e a uno stile che predilige le lunghe maturazioni in vigna. anche in questa edizione della Guida l'azienda vede premiati il merlot e il cabernet sauvignon, veri e propri alfieri che hanno storicamente dato sempre grandi soddisfazioni.

> Strada San Pietro, 86 - 46040 Monzambano (MN) T. 045 516002 | M. info@cavalchina.com www.prendina.com

Viticoltura: Convenzionale Ettari: 42 | Bottiglie: 255.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Luciano Piona Cond. enologica: Luciano Piona Cond. agronomica: Luciano Piona Vendita diretta: Sil Visite in azienda: No

# TTTT

#### **GARDA MERLOT FAIAL 2019**

Rosso Doc - Merlot 100%

Alc. 16,5% | € 30 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi Rubino fitto e consistente. Debutto olfattivo su essenze di viola, ciliegie e prugne in confettura, echi balsamici e speziati di pepe nero e cannella. In bocca regala freschezza e tannini levigati, sostenuti da una buona avvolgenza glicerica. Lungo su richiami di menta e ciliegia sotto spirito. Lepre in salmì.

# TTTT

### **GARDA CABERNET SAUVIGNON FALCONE 2019**

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 85%, Merlot 15% Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Manzo brasato con funghi.

### TTT

#### **GARDA SPUMANTE BRUT CUVÉE MAISON**

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 90%, Corvina 10% Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 18 mesi sui lieviti Fritto di paranza.

#### 11

#### **GARDA SAUVIGNON VALBRUNA 2021**

Bianco Doc - Sauvignon 100%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

Polpette di pesce d'acqua dolce.



# Francesco Ouaquarini (1900)

La filiera aziendale, dalla conduzione agronomica al coordinamento della rete commerciale, è saldamente nelle mani della Famiglia Quaguarini, che da tre generazioni si occupa di produzione vinicola in Oltrepò, Poggio Anna, Pregana, Guasca, Acqua calda, Montarzolo e le altre vigne in proprietà – poste nella prima fascia collinare ad un altitudine tra 200 e 300 metri, a cavallo del mitico 45° parallelo – sono da tempo condotte in agricoltura biologica e l'Azienda ha conseguito nel 2017 la Bandiera Verde Agricoltura, in virtù del riconosciuto impegno per la difesa del territorio e dell'ambiente.

> Via Casa Zambianchi, 26 - 27044 Canneto Pavese (PV) T. 0385 60152 | M. info@quaquarinifrancesco.it www.quaquarinifrancesco.it

> > Viticoltura: Biologica certificata

Ettari: 60 | Bottiglie: 600.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Umberto e Maria Teresa Quaquarini Cond. enologica: Umberto Quaquarini Cond. agronomica: Umberto Quaquarini Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

## PPPP

#### **SELEZIONE UNICA FQ BIO 2021**

Rosso - Croatina 60%, Barbera 25%, Vespolina 15% Alc. 14,5% | € 14 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Cemento 2 mesi

La vivida e densa livrea porpora invita ad apprezzare il variegato ventaglio composto da iris, rosa damascena, fragola, lampone, ciliegia di Vignola, visciola, pepe nero e tè Darjeeling. Assai attraente all'assaggio, si rivela ben dotato di frutto, freschezza succosa, sapidità e tannino di grana fine. Zuppa toscana con cavolo nero e crostini di pane.

# TTTT

#### **BUTTAFUOCO VIGNA LA GUASCA BIO 2018**

Rosso Doc - Croatina 60%, Barbera 30%, Ughetta 10% Alc. 14% | € 14 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 8 mesi e Cemento 8 mesi Carré di maiale con patate al forno.

#### PPPP

# OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROSÉ 2014

Rosato Docq Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 72 mesi sui lieviti Crespelle con funghi e Asiago.

#### 777

#### PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE BLAU BIO 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 12 mesi

Fettuccine al ragù d'agnello.

# TTT

### SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPÒ PAVESE BIO 2021

Rosso Doc Frizzante Dolce - Croatina 65%, Barbera 25%, Vespolina 10% Alc. 6% | € 12 | Bt. 120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Panna cotta con sciroppo di mirtilli selvatici.

# BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE RIVA DI SASS **BIO SENZA SOLFITI AGGIUNTI 2021**

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100% Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Guanciale di manzo in umido con polenta.

#### ナナナナ

**BUTTAFUOCO VIGNA LA GUASCA** 

2012 | 2013 | 2014

GARDA RIESLING PARONI OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO 2018 | 2019 | 2020 BRUT CLASSESE

**GARDA MERLOT FAIAL** 2016 | 2017 | 2018

# Aldo Rainoldi

(1025)

Rebollini

(1968)

I vini e il territorio al centro: questa la filosofia produttiva e operativa di Aldo Rainoldi, alla quida della cantina e custode di una storia famigliare che va avanti da quasi un secolo. Il clima alpino, i famosi terrazzamenti, l'ambiente montano e i suoli rocciosi: è questo il tesoro che ha tra le mani Rainoldi, una ricchezza che condivide con la comunità, da sempre partecipe della filiera produttiva. Nascono così vini alpini a cui non mancano finezza e personalità, capaci di esprimere le tante voci del nebbiolo di Valtellina.

> Via Stelvio, 128 - Località Casacce - 23030 Chiuro (SO) T. 0342 482225 | M. rainoldi@rainoldi.com www.rainoldi.com

Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 15,5 | Bottiglie: 185.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglia Rainoldi Cond. enologica: Aldo Rainoldi, Stefano Cattaneo Cond. agronomica: Sonia Mancini Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

PPPP

SFURSAT DI VALTELLINA FRUTTAIO CA' RIZZIERI 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 16% | € 49 | Bt. 9.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi Granato profondo, corpo consistente. Copiose suggestioni di fiori secchi, fieno di montagna e frutti di bosco tra mirtillo e mora. Una sinuosa scia balsamica avvolge trame di menta, radice di liquirizia e bacche di ginepro. Sorso pieno e fresco, con una sapidità che già promette eleganza e longevità. Bracioline di maiale al calvados.

TTTT

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA VIGNA DEGLI APOSTOLI 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 14% | € 50 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 26 mesi Maltagliati con funghi porcini.

TTT

**VALTELLINA SUPERIORE INFERNO RISERVA 2018** 

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 14% | € 30 | Bt. 13.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi Piccione al forno con cipollotti.

Agli inizi del Novecento Nonno Rebollini fonda la cantina, oggi a condurla è Gabriele, e lo fa con un forte legame verso la tradizione dei vini dell'Oltrepò ma anche puntando sull'innovazione tecnologica. L'objettivo non è mutato col passare del tempo: ricerca della massima qualità e adesione al terroir. Tra i comuni di Casteggio (Mairano), Calvignano, Borgo Priolo e Borgoratto, diversi sono gli ettari di vigneti posti in aree particolarmente vocate: il pinot nero per le versioni spumantizzate, ma anche il riesling, che qui trova una vena sapida di grande personalità.

> Loc. Sbercia, 1/a - 27040 Borgoratto Mormorolo (PV) T. 0383 872295 | M. info@rebollini.it www.rebollini.it

Viticoltura: Convenzionale

Ettari: 35 | Bottiglie: 110.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Gabriele Rebollini Cond. enologica: Giulio Zanmarchi Cond. agronomica: Leonardo Valenti Vendita diretta: SI Visite in azienda: SI

rrr

91

**OLTREPÒ PAVESE RIESLING RENIO 2020** 

Bianco Doc - Riesling renano 100% Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Luce color della paglia, e profumi di mela, pera e pompelmo, erbe aromatiche alternate a ricordi di gelsomino con equilibrio e finezza. Al palato è un incedere di sensazioni coerenti con il profilo olfattivo, sapido e piacevolmente morbido su un allungo agrumato e dall'effetto rinfrescante. Crostini con baccalà mantecato.

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO **BRUT ROSÉ CRUASÉ 2018** 

Rosato Docq Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 36 mesi sui lieviti

Insalata di polpo, patate e olive.

TTT

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT NATURE 2018

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 95%, Chardonnay 5% Alc. 12,5% | € 21 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 36 mesi sui lieviti

Vellutata ai porri.

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE RE.NOIR 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100%

Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Filetto di maiale lardellato.

**VALTELLINA SUPERIORE** GRUMELLO RISERVA

2016

SFURSAT DI VALTELLINA FRUTTAIO CA' RIZZIERI 2013 | 2015 | 2017

2017

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO **BRUT NATURE** 

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE RE NOIR



Ricchi

La storica azienda dei colli morenici mantovani prosegue nella sua filosofia improntata a produrre vini di alto livello qualitativo e dall'impatto ambientale minimo. A fianco di un impianto fotovoltaico, che sfrutta la generosa insolazione del territorio, Ricchi utilizza da una decina di anni una caldaia alimentata con il cippato proveniente dalle potature dei vigneti. È un ciclo vitale che porta energia dai tralci delle viti fino all'imbottigliamento del vino, utilizzando le risorse naturali. I vini riflettono quest'approccio con la loro nettezza e potenza espressiva.

Strada Festoni, 13/D - 46040 Monzambano (MN) T. 0376 800238 | M. info@cantinaricchi.it

Viticoltura: Lotta integrata Ettari: 45 | Bottiglie: 320.000 | Produzione olearia: Si

Proprietà: Claudio e Giancarlo Stefanoni
Cond. enologica: Giancarlo Stefanoni, Nico Danesi, Andrea Rudelli
Cond. agronomica: Giancarlo Stefanoni
Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# TTTT

#### **GARDA MERLOT CARPINO 2017**

Rosso Doc - Merlot 100%

Alc. 15,5% | € 24 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Sfoggia un rubino dalle sfumature granato. Guizzi di arancia sanguinella si sprigionano dal cuore di prugna, cioccolato fondente e polvere di caffe. I tannini maturi e l'alcol sono ben integrati nel sorso, tinto dalla morbidezza data dall'appassimento e supportato dalla sapidità. Capretto allo spiedo.

# TTT

### **GARDA CHARDONNAY MERIDIANO 2020**

Bianco Doc - Chardonnay 100% Alc. 14%  $\mid$   $\in$  15  $\mid$  Bt. 26.000  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Legno 6 mesi Filetto di lucioperca in crosta di patate.

# TTT

#### **GARDA CABERNET RIBÒ 2020**

Rosso Doc - Cabernet franc 75%, Cabernet sauvignon 25% Alc. 14% | € 19 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Guanciale di vitello in umido con patate.

#### TTT

#### **ESSENZA 0 PAS DOSÉ 2015**

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 85%, Pinot nero 15% Alc. 13% |  $\in$  22 (1,51) | Bt. 12.000 | Ferm. Cemento | 50 mesi sui lieviti Vitello tonnato.

# TTT

#### **MANDORLO 2021**

Bianco Igt - Tocai friulano 100% Alc. 13% |  $\in$  10 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 6 mesi Filetto di branzino gratinato.



# Ricci Curbastro

(1885)

Di Ricci Curbastro scrisse Veronelli: "fa piacere poter sottolineare i progressi compiuti da quest'azienda". Oggi le innovazioni sono ancora di più: esempio è il progetto "Zero trattamenti e residui sulle uve" avviato con lo sperimentale vigneto di varietà Piwi, o la selezione sin dagli anni '90 del vitigno carmenère, diffuso in Franciacorta ma riconosciuto ufficialmente nel Disciplinare del Curtefranca Rosso Doc solo nel 2008. Lo slancio innovatore prosegue con l'îngresso in cantina dell'enologo Filippo Ricci Curbastro, rappresentante dell'ultima generazione della famiglia.

Via Adro, 37 - 25031 Capriolo (BS) T. 030 736094 | M. info@riccicurbastro.it www.riccicurbastro.it

Viticoltura: Biologica

Ettari: 31 | Bottiglie: 200.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Riccardo Ricci Curbastro

Cond. enologica: Annalisa Massetti, Andrea Rudelli, Riccardo Ricci Curbastro, Filippo Ricci Curbastro | Cond. agronomica: Luigi Reghenzi Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

TTTT

# (92)

#### FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO GUALBERTO 2012

Bianco Docg - Pinot nero 70%, Chardonnay 30% Alc. 12,5% | € 41 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi | 108 mesi sui lieviti

Giallo paglierino vibrante, fine il perlage. Frutti maturi e tostature aprono il profilo, poi mela, pera, cedro candito; cioccolato bianco e arabica. Cannella e noce moscata precedono fiori d'acacia e ligustro. Fresco e più ancora sapido l'assaggio, esuberante anche per cremosità. Lunqa prospettiva d'evoluzione. Risotto alla granseola.

# TTTT

#### **CURTEFRANCA VIGNA BOSCO ALTO 2016**

Bianco Doc - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi Strudel di porcini e zucca con crema al parmigiano.

#### TTTT

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2018

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12,5% |  $\in$  30 | Bt. 40.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 7 mesi 40 mesi sui lieviti

Brodetto all'anconetana.

## TTTT

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN MUSEUM RELEASE 2008

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5%  $\mid$   $\in$  46  $\mid$  Bt. 2.500  $\mid$  Ferm. Legno e Cemento  $\mid$  Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi  $\mid$  144 mesi sui lieviti

Totani ripieni con salsa mediterranea.

#### TTT

# FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2017

Bianco Docg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50% Alc. 12,5% |€ 29 | Bt. 15,000 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi | 42 mesi sui lieviti Canederli alla tirolese in brodo.

#### TTT

#### **CURTEFRANCA VIGNA SANTELLA DEL GRÖM 2015**

Rosso Doc - Cabernet franc 30%, Merlot 28%, Cabernet sauvignon 20%, Carmenère 12%, Barbera 10%

Alc. 12,5%  $\mid$   $\in$  18  $\mid$  Bt. 6.000  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Legno 15 mesi Filetto di scottona in sfoglia.

#### ---

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO GUALBERTO 2009 | 2010 | 2011 FRANCIACORTA BRUT MUSEUM RELEASE 2006 | 2007 | 2009

GARDA CABERNET RIBÒ

**GARDA MERLOT CARPINO** 2014 | 2015 | 2016

## Rivetti&Lauro (2013)

# Romantica

(2005)

Innamorati della Valtellina e del nebbiolo: a volte i sogni prendono la forma di un grappolo d'uva, e da vent'anni Catia dell'Orco e Alberto Rivetti li hanno realizzati, dando vita a una realtà aziendale che interpreta al meglio il vitigno e tutte le sfumature dei terrazzamenti di Valtellina. Parole d'ordine sono il rispetto dell'ecosistema e l'adesione al terroir, grazie all'introduzione di tecniche di raccolta, vinificazione e affinamento che possano raccontare il nebbiolo di montagna. Cantina e vendita prodotti a Villa di Tirano, mentre lo showroom si trova a Monguzzo (Co).

> Via Nazionale, 121 - 23030 Villa di Tirano (SO) T. 335 6688743 | M. info@rivettielauro.it www.rivettielauro.it

Viticoltura: Convenzionale Ettari: 11 | Bottiglie: 50.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Catia Dell'Orco Cond. enologica: Alberto Rivetti

Vendita diretta: Si | Visite in azienda: No

PPPP

**VALTELLINA SUPERIORE UÌ RISERVA 2016** Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13,5% [€ 27 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Nuance granato su un bel rubino, naso complesso. Il vino raggiunge l'eccellenza con un corredo di rara intensità: suggestioni fruttate evolute di fiori secchi, humus e liquirizia. Il sorso è sostanza, tra ricordi caldi di tabacco, macis e caffè sul finale: freschezza e sapidità il mantra del racconto. Coniglio in umido alle erbe aromatiche.

PPPP

SFORZATO DI VALTELLINA SFORZATO DELL'ORCO 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 15% | € 42 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Leano 20 mesi

Capriolo con salsa di ribes rosso.

Si ripete il successo di questo piccolo gioiello di Franciacorta. Nell'azienda tutte le fasi produttive vengono seguite con cura e dedizione dalla famiglia Avanzi: i vigneti, infatti, situati tutt'intorno alla tenuta, consentono un costante monitoraggio dello stato delle uve; la cantina, costruita su due piani, presenta una doppia anima: al piano superiore, le più moderne tecnologie permettono una gestione ottimale delle temperature, mentre a quello inferiore la tradizione si rivela nell'utilizzo delle pupitre per la sosta sui lieviti. E i risultati nel calice sono evidenti.

> Via Vallosa, 29 - 25050 Passirano (BS) T. 030 657362 030 42059 | M. info@romanticafranciacorta.com www.romanticafranciacorta.com

> > Viticoltura: Convenzionale

Ettari: 10 | Bottiglie: 45.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Giuseppe e Nicola Avanzi Cond. enologica: Giuseppe Avanzi Cond. agronomica: Giuseppe Turrini Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

**TTTT** 

91

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ 2018

Rosato Docg - Pinot nero 90%, Chardonnay 10% Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 6.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi 34 mesi sui lieviti

Rosa tenue impreziosito da estrose bollicine. Sensazioni floreali di rosa selvatica si combinano con rimandi di fragolina, ribes rosso, melagrana ed echi quasi eterei. Il palato è di struttura, fresco e signorile, con una buona intensità e un perfetto allungo che richiama le indicazioni fruttate dell'olfatto. Spaghetti con mazzancolle e pomodorini.

TTTT

FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2018

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot nero 10% Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 8 mesi | 48 mesi sui lieviti Insalata di mare.

TTT

FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2018

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 16.550 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 8 mesi | 36 mesi sui lieviti Anelli di cipolla pastellati fritti.

FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS 2018

Bianco Doca - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 8.370 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 36 mesi sui lieviti

Zuppa di farro e borlotti.

**VALTELLINA SUPERIORE INFERNO** UÌ 117

2013 | 2015 | 2016

++++

SFORZATO DI VALTELLINA SFORZATO DELL'ORCO 2013 | 2014 | 2015

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO RISFRVA 2011

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO

2016

# Rossetti & Scrivani

(1938)

Le famiglie Rossetti e Scrivani sono ormai una storica realtà dell'Oltrepò Pavese. Veri cultori del pinot nero, hanno da tempo deciso di rendere tributo a quest'uva simbolo del territorio creando un'intrigante proposta di spumanti Metodo Classico di lungo affinamento, che hanno la precisa intenzione di restituire nel calice la maestosità del pinot nero e la vocazionalità del territorio, lavorato in regime biologico. Quest'anno è particolarmente coinvolgente il Pinot Nero Brut Rosé, che si conferma di ottima fattura.

> Via Costaiola, 23 - 27054 Montebello della Battaglia (PV) T. 0383 83169 | M. info@lacostaiola.it www.rossettiescrivani.it

> > Viticoltura: Riologica

Ettari: 10 | Bottiglie: 50.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglie Rossetti e Scrivani Cond. enologica: Michele Rossetti Cond. agronomica: Michele Rossetti

Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# PPPP

# PINOT NERO BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi 30 mesi sui lieviti

Accattivante rosa cerasuolo impreziosito da un perlage fine e persistente. Il naso si svolge su calibrate note di fragoline di bosco, lamponi, papavero e santoreggia. L'assaggio è morbido ed equilibrato, con una vivace freschezza che lo rende un vino brioso e slanciato. Sushi e sashimi.

# TTT

#### PINOT NERO BRUT

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi 30 mesi sui lieviti

Polpettine di alici con crema di piselli.

# TTT

### **PINOT NERO EXTRA BRUT ROSÉ**

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 39 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi 60 mesi sui lieviti Vellutata di patate e porri.

#### TTT

#### PINOT NERO BRUT NATURE

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi 48 mesi sui lieviti

Filetto di orata in crosta di mandorle e patate.



# Rupi del Nebbiolo

(2002)

Una cantina cooperativa che rappresenta un vero concentrato di Valtellina. I suoi soci viticoltori, l'unione di diverse generazioni e diversi approcci alla viticoltura, hanno vigneti disseminati per tutta la lunghezza della valle, da Castione Andevenno fino a Tirano, su terreni che variano per composizione, altitudine e microclima. Caratteristiche eterogenee che hanno favorito negli anni una crescita qualitativa corale, con un comune filo conduttore: la freschezza del nebbiolo di montagna, che si ritrova nel vibrante Sforzato di Valtellina.

> Via Foppa, 18 - 23030 Villa di Tirano (SO) T. 0342 746518 | M. rupidelnebbiolo@gmail.com www.rupidelnebbiolo.com

> > Viticoltura: Convenzionale

Ettari: 5 | Bottiglie: 20.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Cooperativa di produttori Cond. enologica: Claudio Alongi Cond. agronomica: Elena Tognela Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# PPPP

#### **SFORZATO DI VALTELLINA 2018**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 16% | € 30 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Leano 20 mesi

Rubino luminoso dall'orlo granato. Olfatto di more mature, prugne secche, fichi al forno, noce moscata, cioccolato fondente, con vividi accenni di pino ed eucalipto. La morbidezza dell'appassimento è bilanciata dall'incedere di un tannino gentile e da una succosa acidità. Persiste su echi mentolati. Storico Ribelle.

#### **VALTELLINA SUPERIORE IL VINO DEL PREVOSTO 2018**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13% |  $\in$  10 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 24 mesi

Pizzoccheri valtellinesi.

# TT

### **VALTELLINA SUPERIORE TRADIZIONE 2017**

Rosso Docg - Nebbiolo 95%, Pignola 5%

Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Leano 20 mesi

Trippa in umido.

PINOT NERO BRUT NATURE S.A. | S.A. | S.A.

PINOT NERO BRUT NOVÈ

SFORZATO DI VALTELLINA 2016 | 2017

**VALTELLINA SUPERIORE** CREAZIONE 2014 | 2016 | 2017

#### Santa Lucia (1000)

Santus

(1995)

Il cambio generazionale alla guida della cantina vede oggi titolare Gregorio, figlio del fondatore Pierluigi Villa: Santa Lucia mette radici nel futuro tenendo salda la tradizione qualitativa della propria produzione vitivinicola. La struttura seicentesca di Palazzo Longhi e gli storici vigneti, spesso murati e situati su terrazzamenti, sono l'emblema della fisionomia aziendale connaturata con il territorio. La cantina è certificata in biologico già dal 2014 nel rispetto dei tempi lenti dell'ambiente, sostenuti per preservare forza ed espressione in ogni vino.

> Via Verdi, 6 - 25030 Erbusco (BS) T. 030 7769814 | M. info@santaluciawine.it www.santaluciafranciacorta.it

Viticoltura: Biologica certificata Ettari: 26 | Bottiglie: 100.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Gregorio Villa Cond. enologica: Gregorio Villa Cond. agronomica: Pierluigi Villa Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

# TTTT

#### FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO 2016

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 30% Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 30 mesi sui lieviti

Riflessi dorati e incessante perlage animano il giallo paglierino. Agrumi e frutti maturi, pera Williams, mango, albicocca e nettarina; accenti dolci di miele d'acacia, pasta lievitata e zenzero animano il bouquet olfattivo. Palato cremoso ove freschezza e sapidità trovano il loro equilibrio. Petto d'anatra laccato al miele.

# TTTT

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 13% | € 20 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 24 mesi sui lieviti Risotto con cannellini e canestrelli.

# TTT

### FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot nero 10% Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 60.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 18 mesi sui lieviti Plateau royal di crudité.

#### 777

#### FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Chardonnay 60%, Pinot nero 40% Alc. 13% | € 20 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 24 mesi sui lieviti Zuppa di legumi e cereali.

È cristallino il pensiero di Gianfranco Pagano, fin dal principio. Nessuna omologazione, ma ricerca di un'interazione fedele e coerente con il luogo dove le viti dimorano. E se non è necessariamente un grande suolo a fare grande un produttore, è altresì vero che un produttore attento consente a un grande suolo di rivelarsi. Perché "l'enologia non è una scienza esatta", tante le variabili che intervengono e con esse cambia anche chi il vino lo fa. Nessuna ricetta perfetta, esistono scelte, studio, sensibilità, interpretazione e comprensione che, ogni volta, del singolo vino narrano la vita.

> Via Case Sparse, 2 - 25050 Passirano (BS) T. 348 6512920www.santus.it

Viticoltura: Riologica certificata Ettari: 10 | Bottiglie: 55.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Maria Luisa Santus e Gianfranco Pagano Cond. enologica: Alessandro Santini Cond. agronomica: Pierluigi Donna, Gianfranco Pagano Vendita diretta: SI Visite in azienda: SI

# TTTT

#### FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO 2018

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 30% Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 30 mesi sui lieviti

Brillante giallo dorato. Esordio di giglio e rosa bianca. Segue la fragranza di pesca tabacchiera, Granny Smith e pompelmo. Caldo profumo di pane appena sfornato, poi timo e coriandolo. Ingresso dritto e di incisiva sapidtà, accompagna a un amabile epilogo ammandorlato che ricorda l'albedo. Piovra arrostita.

### TTTT

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2018

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 30 mesi sui lieviti

Risotto agli asparagi e provola affumicata.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT **BROLO DEI LONGHI RISERVA** 

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO 2014 | 2015

27C

# Scuropasso

(1962)

La batteria presentata per quest'edizione della Guida conferma Scuropasso tra le più interessanti realtà del panorama vitivinicolo oltrepadano: se tutti i vini sono parsi molto convincenti, a meritare le Quattro Viti è stato il Roccapietra Zero, un Metodo Classico Pas Dosé a base pinot nero. L'azienda, giunta alla quarta generazione, ha carattere artigianale e pone particolare attenzione alla sostenibilità ambientale: in tutti i vigneti sono applicati protocolli biologici, mentre la cantina da circa un decennio è indipendente sotto il profilo energetico, grazie a pannelli fotovoltaici.

> Frazione Scorzoletta, 40/42 - 27040 Pietra de' Giorgi (PV) T. 0385 85143 | M. info@scuropasso.it www.scuropasso.it

Viticoltura: Biologica certificata Ettari: 21 | Bottiglie: 100.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Fabio Marazzi Cond. enologica: Flavia Marazzi

Cond. agronomica: Giuseppe Zatti, Flavia Marazzi Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

TTTT

**ROCCAPIETRA ZERO PAS DOSÉ 2016** 

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100%

Alc. 12,5% | € 32 | Bt. 5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 60 mesi sui lieviti

Paglierino lucente, fine e abbondante il perlage. Nette sensazioni di ribes nero e pane si fondono a un pot-pourri di violetta, timo e maggiorana. La fase gustativa è caratterizzata da piacevoli aromi di arancia amara e dalla briosa freschezza; in chiusura tornano con forza ricordi di erbe aromatiche. Coniglio alla cacciatora.

#### **OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROSÉ CRUASÉ ROCCAPIETRA 2016**

Rosato Doca Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 60 mesi sui lieviti

Beccacce allo spiedo.

TTTT

#### **BUTTAFUOCO STORICO PIANLONG 2018**

Rosso Doc - Croatina 50%, Barbera 25%, Ughetta 13%, Uva rara 12% Alc. 14,5% | € 32 | Bt. 2.600 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi Gulasch di manzo alla paprica dolce.

PPPP

#### **ROCCAPIETRA BLANC DE NOIRS BRUT**

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 85%, Meunier 15% Alc. 12.5% | € 28 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | 52 mesi sui lieviti Risotto con rape rosse e Gorgonzola.

# Podere Selva Capuzza

(1917)

Il suo nome deriva dal monte su cui sorge, a pochi chilometri dal Lago di Garda, somigliante a un cappuccio, che permette ai venti di attraversare le vigne garantendone la salubrità. In questo contesto vengono vinificati soltanto vitigni autoctoni e tradizionali per trarne la migliore espressione: si segue una filosofia ecocompatibile che, a prescindere dalle certificazioni, ha a cuore la salvaguardia dell'equilibrio florafaunistico in un'ottica di trasparenza e rispetto. non solo dell'ambiente, ma anche del consumatore finale.

> Località Selva Capuzza - 25015 Desenzano del Garda (BS) T. 030 9910381 | M. info@selvacapuzza.it www.selvacapuzza.it

Viticoltura: Convenzionale e lotta integrata Ettari: 30 | Bottiglie: 300.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglia Formentini Cond. enologica: Renato Beozzo Cond. agronomica: Donatella Vezzaro Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

TTTT

91

#### **LUGANA MENASASSO RISERVA 2018**

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%

Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 48 mesi Giallo tenue con riflessi verdolini. Suadente all'olfatto, con profumi di mela, pera, salvia e maggiorana che anticipano echi di liquirizia e tabacco biondo. Al palato si rivela coerente ed equilibrato, sostenuto da una notevole struttura fresco-sapida; si congeda con una scia di timo, salvia e basilico. Pasta alla gricia.

### LUGANA 2021

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 13% | € 11 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi Squacquerone di Romagna.

TTT

# SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA CAMPO DEL SOGLIO 2021

Bianco Doc - Tocai friulano 100%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi Arrosto di tacchino lardellato.

TTT

# **LUGANA SELVA 2021**

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 13.5% | € 15 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi Risotto con silene e cime di luppolo selvatico.

ナナナ

#### RIVIERA DEL GARDA CLASSICO ROSSO SUPERIORE MADÉR 2017

Rosso Doc - Barbera 25%, Groppello 25%, Marzemino 25%, Sangiovese 25%

Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi Carré di maiale alle prugne.

TT

### RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CHIARETTO SAN DONINO 2021

Rosato Doc - Groppello 70%, Barbera 10%, Marzemino 10%, Sangiovese 10%

Alc. 13% | € 10 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi Coregone al forno.

TTTT

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO **BRUT ROCCAPIETRA** 

**BUTTAFUOCO LUNAPIENA** 2013 | 2014 | 2015

SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA CAMPO DEL SOGLIO

LUGANA MENASASSO RISERVA 2015 | 2016 | 2017

2018 | 2019 | 2020

2012 | 2014 | 2015



# Spia d'Italia

(1963)

In primis il frutto, alla ricerca di autenticità e della valorizzazione non solo di una materia prima eccellente, ma anche del territorio. SoloUva è infatti molto più del nome della cantina: si tratta di una reinterpretazione del Metodo Classico da parte dell'azienda franciacortina, che in rifermentazione e in sboccatura impiega mosto d'uva autoprodotto (e guindi con i requisiti necessari per la Docg) e non zuccheri esogeni. Un metodo per sottolineare che, all'interno della bottiglia, non è stato aggiunto altro se non uva.

> Via Costa Sopra, 22 - 25030 Erbusco (BS) T. 348 5581508 | M. info@solouva.com www.solouva.com

Viticoltura: Biologica Ettari: 3,5 | Bottiglie: 30.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Andrea Rudelli Cond. enologica: Andrea Rudelli Cond. agronomica: Consulenza esterna Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

# TTTT

#### FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12% | € 27 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 24 mesi sui lieviti

Mousse dorata, fine e luminosa. Il ventaglio odoroso è dotato di slancio per effetto di riverberi agrumati confettati, tra cui spiccano bergamotto, zenzero, erba sfalciata e una vena iodata di grande personalità. Sorso minerale che sfocia su evidenze rinfrescanti di mandarino. Tagliolini all'astice.

#### TTT

#### FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Pinot nero 100% Alc. 12% | € 34 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 24 mesi sui lieviti Rombo al forno ai sapori mediterranei.

### TTT

### FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12% | € 25 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 24 mesi sui lieviti Vellutata di ortiche.

Nomen omen! Spia d'Italia, al debutto in Guida, prende il nome da un settecentesco casino di caccia del Palazzo Girardi di Lonato che, appollaiato sulle assolate e ventilate colline moreniche a sud del Lago di Garda, grazie alla posizione strategica, divenne preziosa risorsa per spiare i nemici in occasione delle battaglie di San Martino e Solferino. Nell'appassionata visione di Andrea e Maddalena Guetta, storia e contemporaneità si fondono dando vita a un ambizioso e consapevole progetto enogastronomico in cui il vino, creatura autoctona, assume il ruolo di imprescindibile protagonista.

Via Marziale Cerutti, 61 - Località Spia d'Italia - 25017 Lonato del Garda (BS) T. 030 9131691 | M. info@spiaditalia.it

#### www.spiaditalia.it

Viticoltura: Convenzionale Ettari: 13 | Bottiglie: 50.000 | Produzione olearia: Sì Proprietà: Andrea Guetta Cond. enologica: Alessandro Santini Cond. agronomica: Marco Tonni, Andrea Guetta Vendita diretta: No | Visite in azienda: Si

#### ++++

#### SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA LIQUOROSO GEFIDE 2003

Bianco Doc Liguoroso - Tocai friulano 100%

Alc. 16% | € 40 (0,5l) | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 240 mesi e Legno 240 mesi

Ambrato brillante. Suadenti i dolci riconoscimenti di dattero, intenso l'incedere del mallo di noce. Stuzzicanti note ossidative, di erbe officinali e di anice stellato ampliano il respiro. La bocca è piena e avvolgente. Il felice duetto tra dolcezza e sapidità sfuma delicato in stille di caramella all'orzo. Torrone di Tonara.

# SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA BIANCO DELL'ERTA 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100%

Alc. 13% | € 11 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi Petto di pollo agli asparagi.

#### TTT

#### RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CHIARETTO DELL'ERTA 2021

Rosato Doc - Groppello 60%, Marzemino 20%, Barbera 15%, Sangiovese 5%

Alc. 13% | € 9 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi Frittura di moscardini.

FRANCIACORTA BRUT

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO



# Tenuta Casa Virginia

La terra al centro, a sottolineare come tutto abbia inizio da lì. Antonio Lecchi, con la sua Tenuta Casa Virginia, il recupero di un antico vigneto abbandonato che risale al 1700 e i suoi vini, si pone, di anno in anno, l'obiettivo di raccontare il territorio che lo circonda e a cui è profondamente legato: siamo non lontano da Bergamo, nel Parco dei Colli Bergamaschi, areale che merita di essere riscoperto per bellezza e vocazione. Innovazione e sperimentazione per vitigni autoctoni e internazionali, che qui hanno trovato sede ideale per qualità e stile.

Via Cascina Violo, 1 - 24018 Villa d'Almè (BG) T. 035 571223 | M. info@tenutacasavirginia.it www.tenutacasavirginia.it

Viticoltura: Convenzionale e lotta integrata Ettari: 3,8 | Bottiglie: 13.000 | Produzione olearia: Si Proprietà: Antonio Lecchi Cond. enologica: Antonio Lecchi Cond. agronomica: Michele Elitropi Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# **ナナナ**

#### **IL VIOLINO ESSENZA 2018**

Rosso Igp - Merlot 55%, Cabernet sauvignon 45% Alc. 14% | € 26 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi Rubino con venature granato. Si annuncia con sentori di confettura di ribes, corniole sotto spirito, prugna disidratata, cioccolato e sbuffi di cannella; un accenno balsamico sullo sfondo. Al palato buon equilibro, tannino levigato, sensazioni rinfrescanti di eucalipto su tracce di cenere e terra. Risotto con salsiccia e Taleggio.

#### ttt

### **IL DRAGO DI SANTA BRIGIDA 2019**

Rosso Igp - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40% Alc. 13% |  $\in$  15 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 19 mesi Cappone ripieno al forno.

# TTT

# **IL SERPENTE CON LA CRESTA 2019**

Rosso Igp - Syrah 100% Alc. 13% | € 16 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 13 mesi Fiorentina alla brace.

#### TTT

#### L'ORO DEL DIAVOLO 2021

Bianco Igp - Chardonnay 90%, Pinot grigio 10% Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Vellutata di zucca e porri.

# TT

### **IL LUPO E LA VOLPE 2021**

Bianco Igp - Manzoni bianco 100% Alc. 13% |  $\in$  12 | Bt. 1.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Insalata di spinaci e pesce spada.



# Tenuta Mazzolino

(1980)

Tra i dolci pendii dell'Oltrepò Pavese, oltre quarant'anni fa, ha inizio la storia della famiglia Braggiotti: in questo luogo infatti, che evoca un Clos borgognone, il Dr. Enrico decise negli anni '80 di porre la sede della propria azienda con l'intento di produrre un grande vino; tuttavia, è merito dell'acume e dell'intraprendenza della figlia Sandra, supportata da enologi di fama internazionale, l'aver portato avanti questo sogno. Oggi Tenuta Mazzolino è un'azienda che guarda avanti, rispetta il territorio e la sua biodiversità ottenendo, anno dopo anno, grandi riconoscimenti.

Via Mazzolino, 34 - 27050 Corvino San Quirico (PV) T. 0383 876122 | M. info@tenuta-mazzolino.com www.tenuta-mazzolino.com

Viticoltura: Biologica

Ettari: 20 | Bottiglie: 100.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Francesca Seralvo Cond. enologica: Kyriakos Kynigopoulos Cond. agronomica: Stefano Malchiodi Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# **tttt**

(91)

#### PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE NOIR 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100%

Alc. 13,5% | € 38 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Dinamico rubino di media fittezza. Sfoggia un raffinato ventaglio di rosa rossa, confettura di ciliegie e prugne, pepe nero, sottobosco e ardesia, con echi balsamici e mentolati. Al gusto, morbidezze e durezze si susseguono creando una perfetta sinergia. Progressione su ritorni fruttati. Costata di cavallo con patate al rosmarino.

### TTTT

### **MAZZOLINO BRUT BLANC DE BLANC 2018**

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 36 mesi sui lieviti Canapè di pasta sfoglia al formaggio.

### TTT

# **BLANC 2020**

Bianco Igt - Chardonnay 100% Alc. 13% |  $\in$  27 | Bt. 9.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi Crostini al foie gras.

#### TTT

### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROSÉ CRUASÉ MAZZOLINO

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 28 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 60 mesi sui lieviti Parmiciana di melanzane.

# 77

# **TERRAZZE ALTE 2020**

Rosso Igt - Pinot nero 100% Alc. 13%  $\mid$   $\in$  20  $\mid$  Bt. 7.000  $\mid$  Ferm. Acciaio  $\mid$  Mat. Acciaio 12 mesi Bucatini all'amatriciana.

ピピピピ

L'ORO DEL DIAVOLO

IL DRAGO DI SANTA BRIGIDA

t't't't

PINOT NERO
DELL'OLTREPÒ PAVESE NOIR
2016 | 2017 | 2018

# Tenuta Roveglia

(1930)

Tenuta Scerscé (2008)

Se oggi Tenuta Roveglia è sinonimo di Lugana, lo si deve a Giovanni Azzone e alla sua innata capacità di vedere oltre la coltre dell'immediatezza. Nel 1985, questo scienziato di fama internazionale decise di investire nella terra, e lo fece acquisendo un'azienda agricola allora dedita alla multicoltura e trasformandola nel tempo in un pilastro vitivinicolo di qualità indiscussa. Quest'anno Sara. Vanessa e Babettli Azzone, che portano avanti l'eredità del papà, presentano con orgoglio il "Vitis Alba", un San Martino della Battaglia, da uve tuchì, dal promettente futuro.

> Località Roveglia, 1 - 25010 Pozzolengo (BS) T. 030 918663 | M. info@tenutaroveglia.it www.tenutaroveglia.com

> > Viticoltura: Biologica

Ettari: 120 | Bottiglie: 850.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglia Zweifel-Azzone Cond. enologica: Flavio Prà Cond. agronomica: Paolo Fabiani Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# TTTT

# **(95)**

#### **LUGANA VIGNE DI CATULLO RISERVA 2019**

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%

Alc. 13% | € 24 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi Paglierino con lampi verdolini. Ligustro, narciso, fresia e mughetto distinguono un naso spiccatamente floreale, ornato da pesca bianca, mela Fuji, pera decana e accenni di coriandolo, pepe bianco e cardamomo. Assaggio ricco, di ottima struttura, un tripudio munifico e molto persistente. Risotto con tinca di lago e datterini.

# TTTT

# LUGANA VENDEMMIA TARDIVA FILO DI ARIANNA 2018

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 13,5% | € 26 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi Ostriche Bouziques.

# TTTT



### **LUGANA LIMNE 2021**

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 13% | € 12 | Bt. 550.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi Luccio alla Gardesana.

#### TTT

#### GARDA CABERNET SAUVIGNON CA' D'ORO 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% Alc. 15,5% | € 28 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi Scaloppa di vitello con asparagi trifolati.

# TTT

#### SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA VITIS ALBA 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% Alc. 13% | € 17 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi Involtini di melanzana con scamorza.

#### **RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CHIARETTO MITI 2021**

Rosato Doc - Groppello 40%, Barbera 20%, Marzemino 20%, Sangiovese 20%

Alc. 13% | € 12 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi Insalata greca.

# LUGANA VIGNE DI CATULLO RISERVA

2016 | 2017 | 2018

**LUGANA LIMNE** 2018 | 2019 | 2020 Cristina Scarpellini, l'amore per la Valtellina e per il suo nobile vitigno, le cui sfumature ed essenze si propone di raccontare attraverso i suoi vini con passione e responsabilità. Massimo rispetto dell'ambiente, sancito non solo nella prassi operativa ma anche da una carta etica che norma cultura enologica, sostenibilità ambientale e umana e armonia paesaggistica. Una donna di grande personalità e carattere che ha dato il suo nome al Valtellina Superiore Riserva dell'azienda, con soddisfazioni crescenti.

> Via Lungo Adda V Alpini, 124 - 23037 Tirano (SO) T. 0342 233580 | M. info@tenutascersce.it www.tenutascersce.it

Viticoltura: Lotta integrata Ettari: 8,5 | Bottiglie: 40.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Cristina Scarpellini Cond. enologica: Attilio Pagli, Cristina Scarpellini Cond. agronomica: Stefano Dini Vendita diretta: SI Visite in azienda: SI

# TTTT

#### VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA CRISTINA SCARPELLINI RISERVA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13,5% [€ 41 | Bt. 3.603 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi Rubino leggiadro con riflessi granato. Naso superbo e originale, tra trame d'incenso e pepe bianco, con suggestioni di sottobosco, china e eucalipto: non manca il frutto rosso, arricchito da speziature dolci. Sorso intenso e rinfrescante, con ottime potenzialità evolutive. Pappardelle con funghi porcini.

# TTTT

# VALTELLINA SUPERIORE ESSENZA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 14% | € 26 | Bt. 6.566 | Ferm. Legno | Mat. Legno 27 mesi Tartare di manzo.

#### TTTT

#### VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA INCANTO 2019

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13% | € 33 | Bt. 3.438 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 14 mesi Tortelli al Castelmagno.

#### TTT

#### **VALTELLINA SUPERIORE INFERNO FLAMMANTE 2019**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 14% | € 35 | Bt. 3.533 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 14 mesi Monte Veronese d'allevo.

#### TTT

# SFORZATO DI VALTELLINA INFINITO 2018

Rosso Doca - Nebbiolo 100%

Alc. 15% | € 50 | Bt. 4.852 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi Braciola di cervo con salsa di ribes.

# TT

### **ROSSO DI VALTELLINA NETTARE 2019**

Rosso Doc - Nebbiolo 100%

Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 13.266 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 2 mesi e Cemento 10 mesi

Bresaola di punta d'anca.



2018

VALTELLINA SUPERIORE INFERNO FLAMMANTE

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA INCANTO

# Terrazze di Montevecchia (1994)

Tognazzi (1920)

Esordio in Guida per un'azienda che già nel nome evidenzia due fondamentali: Montevecchia esprime la forza del luogo, una collina dal clima mediterraneo che, combinato alle altitudini importanti, offre alla vite un ambiente ideale: i vigneti terrazzati, frutto dell'intensa opera di ripristino intrapresa dalla famiglia Ghezzi negli anni Novanta per la conservazione del paesaggio agrario, restituiscono alla vite lo spazio usurpato dai rovi attraverso l'impianto di vitigni internazionali, nel rispetto della tradizione locale post fillosserica, con uve sia a bacca bianca che a bacca rossa.

> Via Alta Collina .12 bis - 23874 Montevecchia (LC) M. terrazze@terrazzedimontevecchia.com www.terrazzedimontevecchia.com

> > Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 11 | Bottiglie: 35.000 | Produzione olearia: Si Proprietà: Famiglia Ghezzi Cond. enologica: Andrea Gozzini Cond. agronomica: Alessandro Zanutta Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si



#### **CEPP 2019**

Rosso Igt - Merlot 100%

Alc. 14% | € 14 | Bt. 6.250 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 12 mesi

Rosso sfolgorante, all'olfatto sprigiona generosità floreale e fruttata: rosa e lavanda essiccate, frutti neri in gelatina e in confettura. Si distende su intrecci speziati, camini accessi, erbe provenzali. Il buon dialogo tra acidità, struttura e stoffa tannica regala appagamento, equilibrio e lunghezza. Carré di maiale affumicato.

#### TTT

#### **TERRAZZE DI MONTEVECCHIA BRUT 2018**

Bianco Metodo Classico - Sauvignon 50%, Viognier 50% Alc. 13% | € 18 | Bt. 10.672 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 30 mesi sui lieviti

Linguine alla granseola e rosmarino.

#### TTT

### **PINCIANELL ROSSO 2020**

Rosso Igt - Syrah 100%

Alc. 13% | € 11 | Bt. 6.463 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Straccetti di vitello al rosmarino.



#### **PINCIANELL BIANCO 2020**

Bianco Igt - Sauvignon 50%, Viognier 50% Alc. 12% | € 11 | Bt. 7.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Risotto con piselli e ricotta affumicata.

È tuttora una realtà a conduzione familiare l'Azienda Agricola Benedetto Tognazzi, portata avanti con la ferma determinazione a valorizzare i terreni di proprietà, afferenti a due diverse denominazioni di riferimento: da una parte il Botticino, dall'altra il Lugana. Obiettivo, in entrambe, produrre uve sane, con un impegno crescente anche verso la riduzione dell'impatto ambientale. Nelle degustazioni per la Guida Vitae abbiamo apprezzato lo stato di forma del Botticino dal cru Cobio, che più di tutti si è distinto per tipicità territoriale e raffinatezza.

> Via Sant'Orsola.161 - Frazione Caionvico - 25135 Brescia (BS) T. 030 2692695 | M. agricolatognazzivini@libero.it

www.tognazzivini.it

Viticoltura: Convenzionale

Ettari: 10 | Bottiglie: 85.000 | Produzione olearia: Si Proprietà: Giuliano Tognazzi Cond. enologica: Cesare Ferrari Cond. agronomica: Marco Tonni Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

# PPPP

**節** 

# **BOTTICINO COBIO 2019**

Rosso Doc - Barbera 40%, Sangiovese 30%, Marzemino 20%,

Schiava gentile 10%

Alc. 15% | € 20 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 20 mesi

Fitto rubino con venature porpora. Ouverture odorosa con frutti di bosco, more, mirtilli e lamponi, tante spezie, orme balsamiche e accenni di tè. Caldo, morbido, un tannino che si fa velluto al palato, dotato di efficace freschezza. Piacevole l'allungo dagli aromi speziati. Tagliatelle al ragù.

### TTTT

#### **LUGANA CASCINA ARDEA 2021**

Bianco Dop - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 13% | € 8 | Bt. 55.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi Burrata di Andria.

#### ttt

# **BOTTICINO UVE DI MATTINA 2019**

Rosso Doc - Barbera 30%, Marzemino 30%, Sangiovese 30%, Schiava gentile 10%

Alc. 14,5% | € 9 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 20 mesi

Cosciotto d'agnello al forno con patate novelle.

# ヒヒヒ

#### **LUGANA SELEZIONE ORO 2020**

Bianco Dop - Trebbiano di Lugana 95%, Chardonnay 5% Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi Carpaccio di crostacei su mela verde.

++++**BOTTICINO COBIO** 2018

**BOTTICINO UVE DI MATTINA** 

2018

#### Tosca (2004)

Pietro Torti (1960)

C'è una frase che risuona da sempre nelle orecchie di Alessandro. attuale gestore dell'azienda insieme alla figlia Chiara: "Bisogna avere rispetto per quello che la terra ci dà"; un'eredità morale ricevuta da papà Pietro e che oggi figlio e nipote perseguono con perseveranza e costanza. L'adesione, negli ultimi anni, ad associazioni come Vinnatur e FIVI, sono la dimostrazione della spiccata volontà di seguire la strada tracciata dal fondatore che si riflette in tecniche agronomiche ed enologiche che esaltano, con estremo riguardo, l'autenticità dei vitigni e del territorio.

> Frazione Castelrotto, 9 - 27047 Montecalvo Versiggia (PV) T. 0385 599763 | M. info@pietrotorti.it www.pietrotorti.it

> Viticoltura: Biologica certificata Ettari: 10,5 | Bottiglie: 45.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Alessandro Torti Cond. enologica: Chiara Torti, Alessandro Torti Cond. agronomica: Sara Monaco Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

TTT

#### PIETRO TORTI BRUT BLANC DE BLANCS 2018

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100% Alc. 13% | € 25 | Bt. 700 | Ferm. Acciaió | Mat. Cemento 6 mesi 36 mesi sui lieviti

Brillante paglierino dai riflessi oro e dalla fine effervescenza. Piccoli frutti rossi incorniciano profumi che ricordano la liquirizia in polvere, la violetta e calde sfumature di torta alle mele. Rotondo e succoso, l'assaggio rivela una garbata sapidità e un finale ammandorlato. Linguine al sugo di totani e piselli.

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT **TORTI 2019**

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 85%, Chardonnay 15% Alc. 13% | € 22 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 6 mesi 24 mesi sui lieviti

Zuppa di cipolle gratinate.

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT **ROSÉ CRUASÉ 2019**

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 13% | € 22 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 6 mesi 24 mesi sui lieviti

Coniglio in umido con verze e purea di patate.

TTT

#### **VERZELLO 2021**

Rosso Igt - Croatina 100%

Alc. 14% | € 9 | Bt. 4.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi Pasta e fagioli.

TTT

#### **BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE 2021**

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100%

Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 6.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi Coppa piacentina.

TT

#### ITALICO

Bianco - Riesling italico 100% Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Pizza prosciutto e funghi.

#### OLTREPÒ PAVESE RIESLING PIETRABIANCA

2019

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE MOBI 2015 | 2016 | 2018

Questa è la storia di una famiglia, del restauro di antichi vigneti sulle colline di Pontida e di una propensione alla sostenibilità, fin dall'origine, con la coltivazione in regime biologico. Cinque parcelle ben distinte: Vigneto Polisena a 600 m slm, regno dei vini bianchi. Vigneto Ca' Lupo la cui ottima esposizione consente una buona maturazione per merlot e cabernet; Vigneto Bema, dai ripidi pendii, felice culla del cabernet riserva; Vigneto Campi dal più dolce profilo e ricco in scheletro e Vigneto Sotto Chiesa le cui diverse varietà donano in autunno un'incantevole iride di colori.

> Via Ca' di Maggio, 333 - 24030 Pontida (BG) T. 035 795841 | M. info@vinitosca.it www.vinitosca.it

Viticoltura: Biologica certificata Ettari: 9 | Bottiglie: 30.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Tosca Comi

Cond. enologica: Paolo Zadra, Marco Locatelli, Romildo Locatelli Cond. agronomica: Angelo Divittini Vendita diretta: SI Visite in azienda: SI

**TTT** 

#### VALCALEPIO ROSSO BEMÙ RISERVA 2017

Rosso Doc - Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30% Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi Impenetrabile rosso rubino. Quadro olfattivo che si declina in golose nuance di frutta rossa matura: mora, lampone e ciliegia, soffi di sandalo e incenso. Bocca succosa con indizi che richiamano a caffè e cioccolato. La felice integrazione tannica conferma un'abile gestione della maturazione in legno. Filetto di maiale alla senape.

### VALCALEPIO ROSSO DEL LUPO 2019

Rosso Doc - Merlot 75%, Cabernet sauvignon 25% Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 3.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Guancia di vitello in umido.

TTT

### MAINARDO 96 MESI NATURE

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100% Alc. 13% | € 28 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | 96 mesi sui lieviti Linguine con asparagi e calamaretti.

TT

# PRIMORÒ 2020

Rosso Igt - Merlot 90%, Franconia 10% Alc. 14% | € 11 | Bt. 5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi Arrosto di pollo ripieno.

TT

#### TERRE DEL COLLEONI INCROCIO MANZONI VITE NATURAL DURANTE 2021

Bianco Doc - Manzoni bianco 100% Alc. 14% | € 12 | Bt. 2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi Polpo alla Luciana.

TT

### KIKI V BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Martinotti - Merlot 100% Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 3.800 | Ferm. Acciaio | 5 mesi sui lieviti Verdure pastellate.

RIESLING VITE NATURAL DURANTE 2016 | 2019

VALCALEPIO ROSSO DIONIGI FARINA RISERVA 2015 | 2017

7 94)



Triacca (1897)

Travaglino è molto più che un'azienda vitivinicola: un borgo storico immerso in 400 ettari di proprietà a corpo unico punteggiati di antiche cascine, dove il vigneto si alterna al bosco e ai seminativi. Non mancano gli spazi per l'accoglienza: dalla Tenuta che ospita la cantina, antico monastero oggi villa signorile, circondata da un parco di interesse naturalistico, alla I ocanda che offre un ristorante e deliziose camere affacciate sulle splendide colline. Al centro di tutto rimane l'attenzione per il vino, fulcro e identità di un contesto esperienziale ideale per assaporare l'Oltrepò pavese.

> Località Travaglino - 27040 Calvignano (PV) T. 0383 872222 | M. info@travaglino.it www.travaglino.it

> > Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 80 | Bottiglie: 180.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Famiglia Comi Cond. enologica: Achille Bergami, Donato Lanati Cond. agronomica: Achille Bergami Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

# TTTT

OLTREPÒ PAVESE RIESLING CAMPO DELLA FOJADA

RISERVA 2018

Bianco Doc - Riesling renano 100% Alc. 13% | € 20 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi Paglierino tenue ma vivido. Fitto e minuzioso il corredo odoroso di sambuco e ligustro, nettarina e mango, cardamomo e zenzero, melissa e menta romana, dove affaccia un delicato accenno di idrocarburo. Gli corrisponde un sorso pieno, deciso ma morbido, che ben dialoga con freschezza e sapidità. Crostini con paté de foie gras d'anatra.

## 777

#### OLTREPÒ PAVESE ROSSO MARC'ANTONIO RISERVA 2019

Rosso Doc - Barbera 60%, Croatina 40% Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Pappardelle con sugo di lepre.

#### TTT

#### PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE POGGIO DELLA BUTTINERA RISERVA 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100%

Alc. 14% | € 30 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Filetto di orata allo zenzero.

Guazzetto di fasolari.

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT **ROSÉ MONTECÉRÉSINO 2016**

Rosato Docq Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 60 mesi sui lieviti

Grandi celebrazioni per Triacca, che quest'anno compie 125 anni. Un secolo e cinque lustri che raccontano il dinamismo di una grande azienda in costante movimento che, nel corso dei decenni, ha sempre cercato e trovato stimoli per la propria crescita. Nel tempo la ricerca della qualità è stata incessante e i risultati lo dimostrano: da quando l'azienda è recensita in Guida, c'è sempre stato almeno un vino che ha raggiunto le Quattro Viti, in quest'edizione, e per il secondo anno consecutivo, è lo Sforzato di Valtellina Il Monastero a confermarsi ai vertici.

> Via Nazionale, 121 - 23030 Villa di Tirano (SO) T. 0342 701352 | M. info@triacca.com

#### www.triacca.com

Viticoltura: Convenzionale Ettari: 40 | Bottiglie: 350.000 | Produzione olearia: Sì Proprietà: Famiglia Triacca Cond. enologica: Luca Triacca, Barbara Tamburini, Vittorio Fiore

Cond. agronomica: Luca Triacca Vendita diretta: Sil Visite in azienda: Si

## 91

#### SFORZATO DI VALTELLINA IL MONASTERO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 15,5% | € 36 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Sfoggia un manto granato dalla sfavillante lucentezza. Ricordi di confettura di ribes, caffè, cuoio e sottobosco si stagliano su trame di spezie dolci che sfociano in suggestioni di camino spento e scorzette d'arancia. L'assaggio è opulento, fresco, impreziosito dal tannino serico e da rimbalzi di liquirizia. Camoscio in umido.

# TTTT

TTTT

## **VALTELLINA SUPERIORE LA GATTA RISERVA 2018**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13,5% [€ 18 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi Rigatoni al ragù bianco di carne.

# TTTT

# **VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA 2019**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13% | € 15 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Lumache alla bourguignonne.

#### PPPP

#### **VALTELLINA SUPERIORE PRESTIGIO 2018**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 14% | € 31 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Quaglie alla cacciatora.

# TTT

#### **VALTELLINA SUPERIORE CASA LA GATTA 2019**

Rosso Docg - Nebbiolo 100%

Alc. 13% | € 14 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Ragusano.

#### ttt

# **VALTELLINA SUPERIORE GIOVANNI SEGANTINI 2018**

Rosso Doca - Nebbiolo 100%

Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 13 mesi Straccetti di cavallo.



**OLTREPÒ PAVESE RIESLING** 

CAMPO DELLA FOJADA RISERVA 2015 | 2016 | 2017

t't't' OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO **BRUT GRAN CUVÉE BLANC DE NOIR** S.A. | 2016 | 2017

SFORZATO DI VALTELLINA II MONASTERO 2017

#### TTTT

VALTELLINA SUPERIORE PRESTIGIO





Tra le più storiche cantine di Franciacorta – un Agostino Uberti era già proprietario a fine '700 della cascina e dei vigneti circostanti – , l'azienda realizza il suo primo Metodo Classico nel 1978 con l'attuale G. Agostino ma guarda al futuro con Silvia e Francesca, guide della realtà famigliare dagli anni Duemila. Biologica per vocazione e certificata dal 2016. l'azienda ama esprimere il carattere di ciascuna vigna: site a Erbusco ma anche ad Adro e Calino, su pendii collinari ricchi di scheletro, ben esposti e ventilati, sono da sempre la base espressiva per l'elaborazione di grandi vini.

> Via Enrico Fermi, 2 - Località Salem - 25030 Erbusco (BS) T. 030 7267476 | M. info@ubertivini.it

www.ubertivini.it

Viticoltura: Riologica Ettari: 26 | Bottiglie: 180.000 | Produzione olearia: No

Proprietà: Famiglia Uberti Cond. enologica: Silvia Uberti Cond. agronomica: Silvia Uberti Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

TTTT  $\bigcirc 93.5$ 

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO SUBLIMIS RISERVA 2014

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 48 | Bt. 4.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi | 74 mesi sui lieviti Solare lucentezza, eccellente perlage. Fragranti aromi di biancospino e sambuco; mela renetta, susina goccia d'oro, ananas, cedro e mandarino cinese. Pan brioche, poi zenzero e pepe bianco; sbuffi salmastri e menta piperita. Ottima intensità all'assaggio, lungo il finale di frutti e miele di timo. Cartoccio di pescatrice agli agrumi.

PPPPFRANCIACORTA EXTRA BRUT DEQUINQUE CUVÉE 10 VENDEMMIE

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 13% | € 190 (1,5l) | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | 115 mesi sui lieviti Giallo dorato. Slanci burrosi, poi curcuma e caffe tostato; accenni di mango e banana, fiori di camomilla. Sorso rotondo; fresco ma vellutato, bilanciato da garbata sapidità e bella sensazione pseudo-calorica; persistente. Blu di capra.

PPPP(92.5)FRANCIACORTA EXTRA BRUT QUINQUE CUVÉE 5 VENDEMMIE

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 13,5% | € 75 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | 130 mesi sui lieviti Paglierino fitto. Frutti e fiori gialli maturi; appunti agrumati, poi spezie e caramello. Palato cremoso, distintivo per equilibrio di morbidezze e vivace sapidità. Lasagne ai cardi con formaggi saporiti.

ピピピピ

FRANCIACORTA BRUT SATÈN MAGNIFICENTIA 2018

Bianco Doca - Chardonnav 100%

Alc. 12,5% | € 43 | Bt. 22.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 37 mesi sui lieviti Filetto alla Wellington.

TTTT

FRANCIACORTA EXTRA BRUT COMARÌ DEL SALEM 2015

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot bianco 20% Alc. 13% | € 45 | Bt. 4.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Leano 8 mesi | 66 mesi sui lieviti

Calamari con ripieno di tarassaco e patate.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT FRANCESCO I

Bianco Docg - Chardonnay 75%, Pinot nero 15%, Pinot bianco 10% Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 23.000 | Ferm. Acciaio | 28 mesi sui lieviti Risotto agli asparagi e frutti di mare.

TTT

FRANCIACORTA **EXTRA BRUT DEQUINQUE CUVÉE 10 VENDEMMIE** 

FRANCIACORTA EXTRA BRUT **COMARÌ DEL SALEM** 2011 | 2013 | 2014

A San Pancrazio di Palazzolo sull'Oglio, di un soffio oltre il limitare occidentale dell'areale franciacortino, la famiglia Vezzoli può vantare radici profonde. A ospitare la sede della cantina lo storico palazzo San Pancrazio, edificato nel XVI secolo e più volte ampliato nel corso del tempo; le vigne, di proprietà o condotte direttamente dall'azienda, si trovano nei comuni di Adro e di Palazzolo. le prime sono dedicate alla produzione di uve per i Franciacorta e i Curtefranca, le altre destinate a essere vinificate sotto la denominazione lat Sebino.

Via G.B. Vezzoli, 20 - Località San Pancrazio - 25036 Palazzolo sull'Oglio (BS) T. 030 738018 | M. commerciale@vezzolifranciacorta.it

www.vezzolifranciacorta.it

Viticoltura: Convenzionale Ettari: 6 | Bottiglie: 30.000 | Produzione olearia: No

Proprietà: Ugo Vezzoli Cond. enologica: Cesare Ferrari Cond. agronomica: Massimiliano Perazzoli

Vendita diretta: SI Visite in azienda: SI

TTTT

FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

24 mesi sui lieviti

Paglierino dai riflessi verdolini, mousse abbondante e duratura. Delicate espressioni di pera e melone bianco accompagnano tè verde, rosmarino, tiglio, miele d'acacia e spezie dolci. All'assaggio mette in mostra un buon equilibrio, con le morbidezze a far da contraltare alla verve fresco-sapida. Tartare di scampi.

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

24 mesi sui lieviti

Pinsa romana con acciughe e capperi.

FRANCIACORTA BRUT 2009 | 2010 | 2016

FRANCIACORTA EXTRA BRUT LIMITED EDITION

S.A. I S.A.



# Vigna Dorata

Vigne Olcru
(2012)

Il gioco preferito di Luisa Rocco, in certe primavere di quand'era bambina, era inserire la bidule nelle bottiglie fresche di tiraggio, disposta in cerchio con papà e nonno e armata di martellino in plastica. Vigna Dorata è famiglia. Nata nel 1980, con la felice intuizione di piantare a chardonnay, vitigno all'epoca ancora da scoprire, un vigneto curato al punto da far esclamare "ta ghèt l'ua che someia d'ora!". Entusiasmo, esperienza e orgoglio franciacortino si rivelano in pieno, anche quest'anno, nella passione per l'unicità del Satèn, sola tipologia che l'azienda realizza in millesimo.

Via Sala, 80 - Frazione Calino - 25046 Cazzago San Martino (BS) T. 030 7254275 | M. info@vignadorata.it www.vignadorata.it

Viticoltura: Biologica Ettari: 8 | Bottiglie: 70.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Luciana Savina Mingotti Cond. enologica: Vigilio Rocco, Alessandro Santini

Cond. agronomica: Giacomo Groppetti Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

TTTT

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN MILLESIMATO 2016

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 40 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 50 mesi sui lieviti

Esuberante e sinuoso il perlage. Mela Golden e pesca gialla si integrano con ammiccanti cenni di gelsomino, zenzero e pietra focaia. Al palato la morbidezza gioca in armonioso equilibrio con una fresca e docile sapidità. Il vino si dilata in echi di frutta gialla e fini sfumature di vaniglia. Minestra d'orzo perlato con fagioli di Lamon.

TTT

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi 36 mesi sui lieviti Frittura di canestrelli e calamari.

TTT

# FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Pinot nero 60%, Chardonnay 40% Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi 30 mesi sui lieviti Cappesante scottate allo zenzero.

<del>+++</del>

#### FRANCIACORTA NATURE

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot nero 20% Alc. 12,5% | € 29 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 36 mesi sui lieviti Risotto alla zucca. Dieci anni or sono ha preso vita questa avveniristica azienda dell'Oltrepò Pavese che sin dalla sua nascita persegue obbiettivi di qualità e sostenibilità coadiuvata da sistemi di supporto a elevato contenuto tecnologico. L'intero complesso, dotato per altro di una struttura ricettiva di alto profilo, dove è possibile soggiornare e organizzare eventi, è stata concepita per avere un'importante impronta ecologica: cantina interrata, ridotte emissioni tramite impianti a basso consumo, riciclo di anidride carbolica, sono alcuni dei sistemi introdotti per ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente.

Via Buca, 26/A - 27047 Santa Maria della Versa (PV) T. 0385 799958 | M. info@vigneolcru.com www.vigneolcru.com

Viticoltura: Lotta integrata

Ettari: 29 | Bottiglie: 200.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Massimiliano e Matteo Brambilla Cond. enologica: Leonardo Valenti, Marco Calatroni Cond. agronomica: Marco Calatroni Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

**tttt** 

#### **VICTORIA PAS DOSÉ ROSÉ 2018**

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 12,5% | € 28 | Bt. 15,000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 34 mesi sui lieviti

Pregevole rosa tenue contraddistinto da un perlage fine e instancabile. Allusioni di fragolina di bosco, lampone e papaya si uniscono a percezioni di iris che conducono a presenze di mela Granny Smith e chinotto. Sorso fresco e delicatamente sapido. Scaloppa di foie gras con prugne e albicocche secche.

ピピピ

#### **VERVE PAS DOSÉ 2016**

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% Alc. 13%  $| \in 31 |$  Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi 50 mesi sui lieviti Coda di rospo gratinata.

ナナナ

### **ENIGMA NERO 2020**

Rosso Igt - Pinot nero 100% Alc. 13% |  $\in$  22 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi Arista di maiale con salsa di prugne.

**ててて** 

#### VIRTUS PAS DOSÉ 2018

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 85%, Chardonnay 15% Alc. 1,25% | € 24 | Bt. 40,000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi | 34 mesi sui lieviti Timballo di riso e gamberi.

t't't'

FRANCIACORTA BRUT SATÈN S.A. | S.A. | S.A.

FRANCIACORTA BRUT S.A. | S.A. | S.A. tttt

**COPPIERE NERO** 2015 | 2016 | 2018

**t't't'**t' **NÒ** S.A. | 2016

# Vigneti Cenci

(1979)



Giuliana e Maurizio, madre e figlio, hanno deciso dieci anni fa di proseguire con coraggio, lungimiranza e amore il cammino aziendale intrapreso da Nelson Cenci, padre di lei, nonno di lui. "Gli Alpini, loro lo conoscono bene. Sanno chi è Nelson. Cosa ha fatto. In guerra e in pace. [...] Lo sentivano raccontare i momenti di una lunga vita. La sua. Ricca di sensazioni, di ricordi, di sofferenza, di amicizia." Un'eredità difficile, ma al contempo una sfida e un'emozione che Giuliana aveva già accettato lavorando a fianco del papà, e che ora porta avanti con passione insieme al proprio figlio.

> Via Riccafana, 19 - 25033 Cologne (BS) T. 030 7156386 | M. info@vianeticenci.com www.vianeticenci.com

Viticoltura: Convenzionale

Ettari: 6 | Bottiglie: 50.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Giuliana Cenci e Maurizio Bassi Cond. enologica: Massimo Messina Cond. agronomica: Massimo Messina Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

### PPPP

(91.5)

#### FRANCIACORTA EXTRA BRUT CUVÉE NELSON CENCI

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot bianco 20% Alc. 12,5% | € 29 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 48 mesi sui lieviti

Aristocratico paglierino dal finissimo perlage. Avvolgenti memorie di legno di liquirizia si affiancano a profumi di peonia, incastri di uva spina, susina e ciliegia bianca; poi cedro ed erbe aromatiche. Dinamica gustativa perfettamente equilibrata, espressiva e di precisa corrispondenza con l'olfatto. Ostriche Speciale de Claire Marennes-Oléron.

#### TTTT

#### FRANCIACORTA PAS DOSÉ CUVÉE ZERO

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot bianco 30% Alc. 12,5% | € 24 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 36 mesi sui lieviti

Tacchinella ripiena su letto di patate.

#### PPPP

### FRANCIACORTA BRUT CUVÉE LA CAPINERA

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot bianco 30% Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 24 mesi sui lieviti Camembert.

### TTTT

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN CUVÉE LA VIA DELLA SETA

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot bianco 10% Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi 30 mesi sui lieviti Zuppa di pesce.

# TTT

## **RITORNO 2016**

e Leano 24 mesi

Rosso - Cabernet 50%, Merlot 50% Alc. 13% | € 12 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

Carré d'agnello al timo e lardo di colonnata.

#### TT

#### **SENZA BOLLE 2016**

Bianco - Chardonnay 70%, Pinot bianco 30% Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi Frittata di piselli, fave e fagiolini.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT CUVÉE NELSON CENCI S.A. | S.A. | S.A.

TTTT FRANCIACORTA PAS DOSÉ **CUVÉE ZERO** S.A. | S.A. | S.A.

Villa Crespia ha scelto i suoi vigneti in ognuna delle unità vocazionali di Franciacorta: le colline moreniche qui presenti sono, infatti, connesse da lingue fluvioglaciali e colluvi argillosi, e danno luogo a stratificazioni distinte, descritte dallo studio di zonazione del territorio già negli anni '90. A tale variabilità pedoclimatica equivalgono impianti di cloni specifici le cui uve sono assemblate ogni anno diversamente per realizzare vini dal preciso carattere. Con la vendemmia 2018 si è inoltre compiuta la conversione in biologico di tutte le vigne e della produzione di cantina.

> Via Valli, 31 - 25030 Adro (BS) T. 030 7451051 | M. villa.crespia@fratellimuratori.it www.villacrespia.it

Viticoltura: Biologica certificata

Ettari: 57 | Bottiglie: 350.000 | Produzione olearia: No Proprietà: Bruno e Giuliano Muratori Cond. enologica: Lorenzo Chiesa Vendita diretta: Si | Visite in azienda: Si

#### TTTT

#### FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO RISERVA DEL GELSO 2015

Bianco Docg - Pinot nero 100%

Alc. 13% | € 55 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 60 mesi sui lieviti

Giallo dorato animato da persistenti bollicine. Lime, frutti aciduli ma maturi come kiwi e uva spina, avvolgenza floreale di gelsomino e iris. Chiusa olfattiva speziata e dolce di vaniglia e cioccolato bianco. Coerente negli aromi anche al palato, che mette in evidenza un'ottima struttura, di viva freschezza, Cotoletta di tonno al sesamo.

# TTTT

#### FRANCIACORTA BRUT MILLÈ RISERVA 2011

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 13% | € 55 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi 100 mesi sui lieviti

Costolette d'agnello in panatura aromatica.

#### rrr

### FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO NUMERO ZERO

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 25.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 12 mesi | 30 mesi sui lieviti Risotto ai frutti di mare.

#### TTT

#### FRANCIACORTA BRUT MILLÈ 2015

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12.5% | € 25 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi 30 mesi sui lieviti. Catalana di crostacei.

#### TTT

# FRANCIACORTA BRUT NOVALIA

Bianco Docg - Chardonnay 100% Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi 24 mesi sui lieviti

Gnocchi al burro e ricotta affumicata.

# TTT

#### FRANCIACORTA BRUT SATÈN CESONATO

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 38.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 7 mesi | 30 mesi sui lieviti Sarde in saor

FRANCIACORTA BRUT MILLÈ RISERVA 2007 | 2008 | 2009

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO NUMERO ZERO S.A. | S.A. | S.A.

280