

La biodiversità dell'area è un patrimonio da salvaguardare e valorizzare: è grazie a questo *modus vivendi* che i fratelli Federico e Silvia Stefini producono vini che sono l'espressione più pura del terroir franciacortino. Con una storia lunga più di trecento anni, la cantina guarda al futuro puntando tutto su una viticoltura biologica e biodinamica, abolendo prodotti OGM o interventi chimici, e prediligendo il rispetto per il ciclo vitale della vigna, vendemmie manuali e l'utilizzo di lieviti indigeni, perché "il vino non è quello che vuoi che sia, è lui che dà".

INDIRIZZO Via Galileo Galilei, 44
25046 Cazzago San Martino (BS)
TELEFONO 030 7750875
MAIL info@1701franciacorta.it
WEB www.1701franciacorta.it
ANNO FONDAZIONE 2012
VITICOLTURA Biologica
certificata e biodinamica

ETTARI 10,5 **BOTTIGLIE** 60.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Silvia e Federico Stefini
CONDUZIONE ENOLOGICA Giulio Salti,
Adriano Zago, Marco Benedini
CONDUZIONE AGRONOMICA Giulio
Salti, Marco Benedini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Da oltre un secolo, produrre qui a Rovescala, nel cuore dell'Oltrepò, significa siglare un patto tra cielo e terra, tra l'uomo e la vite: ogni vendemmia il rito si ripete, e il vino esprime ciò che la natura ha dato. Oggi i fratelli Agnes mantengono in vita vitigni a rischio di estinzione, custodi di un patrimonio unico di cui sono fieri: valorizzare la biodiversità e consentire alla Bonarda, la loro bandiera, di esprimere tutte le potenzialità che cloni antichi e recuperati sono in grado di regalare.

INDIRIZZO Via Campo del Monte,
3/F - 27040 Rovescala (PV)
TELEFONO 0385 75206
MAIL info@fratelliagnes.it
WEB www.fratelliagnes.it
ANNO FONDAZIONE 1900
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Agnes
CONDUZIONE ENOLOGICA Cristiano
Agnes, Sergio Agnes
CONDUZIONE AGRONOMICA
Cristiano Agnes
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 (92) FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2016

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €32 | Bt.15.000 | Ferm.
Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 40 mesi sui lieviti
Vivido perlage dai riflessi verdolini. Esordisce con accenti di mela renetta e cedro, biancospino e rosa, per poi adattarsi su uno sfondo di timo. Al palato è equilibrato: la carbonica carezzevole accompagna il finale persistente grazie a un'intensa scia di sensazioni fruttate. Risotto con gli scampi.

🍷🍷🍷 SULLERBA NON DOSATO

Bianco Rifermentato in bottiglia senza sboccatura - Chardonnay
100% | Alc.11% | €20 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 FRANCIACORTA BRUT NATURE

Bianco Docg - Chardonnay 85%, Pinot nero 15% | Alc.12% | €24
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷🍷 FRANCIACORTA BRUT NATURE ROSÉ 2017

Rosato Docg - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €38 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷🍷 SURNÀT 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.12%
€18 | Bt.3.000 | Ferm. Terracotta
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷🍷 FRANCIACORTA
BRUT SATÈN 2015

🍷🍷🍷🍷 LOGHETTO 2019

Rosso - Croatina 75%, altre varietà 25% | Alc.15%
€18 | Bt.1.500 | Ferm. Cemento

Fitta trama purpurea, consistente. Il ventaglio dei profumi si apre con confettura di mora, ribes e lampone, poi sopraggiungono suggestioni eteree di smalto. All'assaggio è un'esplosione di gusto, con un sorso corposo, ricco e di grande equilibrio. Tannini sferici e perfettamente integrati. Salamella alla brace.

🍷🍷🍷🍷 BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FRIZZANTE CRESTA DEL GHIFFI 2020

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100% | Alc.13,5%
€9 | Bt.13.500 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 POCULUM 2016

Rosso Igt - Croatina 100% | Alc.15% | €15 | Bt.2.500
Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 POSSESSIONE DEL CONSOLE 2019

Rosso - Croatina 80%, altre varietà 20% | Alc.15%
€10 | Bt.6.500 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FRIZZANTE CAMPO DEL MONTE 2020

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100% | Alc.14%
€10 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷🍷🍷🍷 LOGHETTO
2016 | 2017 | 2018

🍷🍷🍷🍷 BONARDA
DELL'OLTREPÒ PAVESE
MILLENNIUM 2013

ALESSIO BRANDOLINI

Alessio Brandolini è un ragazzo che ha fatto della gratitudine il suo quid. Figlio di una famiglia di vignaioli da generazioni, non perde mai occasione di ringraziare quelli che ritiene essere i grandi maestri del suo approccio enologico: i genitori, che gli hanno fornito una cantina in stile La Versa, e il duca Giuseppe Antonio Denari, che ha saputo incoraggiarlo nell'approfondimento del Metodo Classico. Grazie a loro, Alessio ha ottenuto gli strumenti per esprimere se stesso e raggiungere con i suoi vini una qualità sempre crescente. Podio per I Ger, pinot nero con 72 mesi sui lieviti.

INDIRIZZO Frazione Boffalora, 68
27040 San Damiano al Colle (PV)
TELEFONO 0385 75232
MAIL info@alessiobrandolini.com
WEB www.alessiobrandolini.com
ANNO FONDAZIONE 1870
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 55.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Alessio Brandolini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alessio Brandolini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Zatti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ANNIBALE ALZIATI

Solo vini biologici e naturali per questa azienda: la coltivazione tradizionale delle vigne, il rispetto delle loro potenzialità, l'abbandono di interventi invasivi e l'assenza di concimazione e additivi chimici sono il credo di Annibale Alziati. Da piccolo percorreva l'Italia in lungo e in largo con suo padre, alla ricerca di vini genuini; oggi il suo impegno è ritrovare la stessa spontaneità nei vini che produce, in cui cerca anche le emozioni della sua infanzia e tutte le caratteristiche dell'Oltrepò.

INDIRIZZO Frazione Scazzolino,
55 27040 Rovescala (PV)
TELEFONO 0385 75261
MAIL info@alziati.it
WEB www.gaggiarone.it
ANNO FONDAZIONE 1996
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 22 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Annibale Alziati
CONDUZIONE ENOLOGICA
Annibale Alziati
CONDUZIONE AGRONOMICA
Annibale Alziati
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷 (91) I GER 2015

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
€50 (t,5l) | Bt.500 | Ferm. Cemento | 72 mesi sui lieviti

Giallo paglierino con riflessi ottone, dal finissimo e interminabile perlage. Suadente il naso, fresco di arancia rossa, pompelmo, lamponi e lievi sentori di rosa e geranio. Termina su riverberi mentolati. Il sorso è succoso, fresco, sapido e chiude con un finale di mandorla dolce. Crespelle farcite alla toma e pastinaca.

🍷🍷🍷 NOTE D'AGOSTO EXTRA BRUT ROSÉ 2017

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
€25 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷 I PRÀ 2019

Bianco Igt - Riesling renano 100% | Alc.13% | €20
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷🍷 AL NEGRÈS 2019

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13% | €22
Bt.3.000 | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷 LUOGO D'AGOSTO BRUT NATURE 2017

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
€25 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷 IL POZZO 2019

Rosso Igt - Barbera 100% | Alc.14% | €15 | Bt.3.000
Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷🍷🍷 BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE GAGGIARONE VIGNE VECCHIE 2017

Rosso Doc - Croatina 95%, Uva rara 5% | Alc.15%
€19 | Bt.2.500 | Ferm. Cemento

Veste rosso rubino compatto. Si esprime con sbuffi di amarene, incastri di cioccolato, tabacco ed echi balsamici. I tannini decisi caratterizzano l'assaggio che svela una buona freschezza. Signorile la chiusura che rimanda alla frutta sotto spirito. Risotto al gorgonzola con crema di rape rosse.

🍷🍷 GAGGIARONE DINTORNI 2018

Rosso Igt - Croatina 100% | Alc.14,5% | €14 | Bt.6.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷 BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE GAGGIARONE RISERVA 2010

Rosso Doc - Croatina 95%, Uva rara 5% | Alc.15%
€22 | Bt.2.500 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 CHIARO DI LUNA 2020

Bianco Igt - Riesling 60%, Moscato 40%
Alc.12,5% | €9 | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷 LA BARBERA 2019

Rosso Igt - Barbera 100% | Alc.15% | €12 | Bt.2.500 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷🍷🍷 BONARDA
DELL'OLTREPÒ PAVESE
GAGGIARONE VIGNE
VECCHIE 2013

ARPEPE

Il fattore tempo, quello da dedicare alla vigna e quello lunghissimo delle maturazioni, è un cardine che contraddistingue da sempre la produzione vinicola di Arpepe, improntata in gran parte sulle Riserve. Dopo la 2009, anche la 2013 conferma l'eccellenza per lo storico Rocce Rosse, prima etichetta che Arturo Pelizzatti Perego volle dedicare al vigneto ereditato dal padre nel cuore della Sassella, e per il Sant'Antonio, la Riserva di Grumello che prende il nome dalla chiesa sopra il vigneto, omaggio di Isabella, Emanuele e Guido al luogo che ospitò le nozze dei genitori.

INDIRIZZO Via del Buon Consiglio,
4 - 23100 Sondrio (SO)
TELEFONO 0342 214120
MAIL info@arpepe.com
WEB www.arpepe.com
ANNO FONDAZIONE 1860
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 100.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia
Pelizzatti Perego
CONDUZIONE ENOLOGICA Emanuele
Pelizzatti Perego, Isabella
Pelizzatti Perego
CONDUZIONE AGRONOMICA
Emanuele Pelizzatti Perego
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

AVANZI

Simbolo dell'enologia gardesana, nonostante abbia sorpassato i novant'anni lo sguardo è ancora fisso verso l'avvenire, rivolto a un futuro più sostenibile. In questa direzione Avanzi marcia rapidamente, decidendo di rivoluzionare la propria cantina per renderla ecologica, investendo in macchinari enologici e pannelli solari capaci di coprire gran parte del proprio fabbisogno. Un'azienda che con un occhio guarda al domani e con l'altro crea vini eccellenti, fedeli al luogo di provenienza, tra i quali spicca quest'anno il Riviera del Garda Classico Superiore.

INDIRIZZO Via Trevisago, 19
25080 Manerba del Garda (BS)
TELEFONO 0365 551013
MAIL info@avanzi.net
WEB www.avanzi.net
ANNO FONDAZIONE 1931
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 545.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Famiglia Avanzi
CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe
Avanzi, Filippo Rossi
CONDUZIONE AGRONOMICA Giuseppe
Avanzi, Giuseppe Turrini
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ (94) → VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA ROCCE ROSSE RISERVA 2013

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €60
Bt.11.985 | Ferm. Legno | Mat. Legno 39 mesi

Vivace granato. Panorama olfattivo di straordinaria grazia e complessità: scorza d'arancia, viola essiccata, erbe amare quali ruta e melissa, un incedere di spezie, polvere di cacao e caffè. Vino di carattere e di rara fattura, capace di coniugare gli opposti con funambolica disinvoltura. Lasagne al ragù di faraona, pectorino e tartufo nero.

++++ (92,5) VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO SANT'ANTONIO RISERVA 2013

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €60
Bt.6.246 | Ferm. Legno | Mat. Legno 39 mesi

Rubino dai bagliori granato. Delicate note di frutta rossa preludono a una complessità tutta in divenire, dai profumi mediterranei di origano e fico d'india, alle fave di cacao, al tabacco biondo, al chinotto. Imperativo e vibrante, morbido e gentile al contempo, integro nel lungo congedo. Capriolo in umido.

++++ VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO ROCCA DE PIRO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €30
Bt.22.873 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ VALTELLINA SUPERIORE INFERNO FIAMME ANTICHE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €30 | Bt.6.206 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi **ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

+++ VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA STELLA RETICA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €30 | Bt.39.440 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi **ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

+++ ROSSO DI VALTELLINA 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €18 | Bt.29.006 | Ferm. Legno
Mat. Legno 6 mesi **ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ VALTELLINA
SUPERIORE GRUMELLO
BUON CONSIGLIO RISERVA
2013

++++ VALTELLINA
SUPERIORE SASSELLA
ROCCHE ROSSE RISERVA 2009

++++ ● RIVIERA DEL GARDA CLASSICO SUPERIORE GIOVANNI AVANZI 2018

Rosso Doc - Groppello 90%, Rebo 10% | Alc.13% | €8 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi e Legno 15 mesi

Filigrana rosso cremisi. Al naso rivela dapprima toni di ciliegia, mora, prugna e mirtillo, poi lo spettro si allarga, con soffi di iris fresco, humus, liquirizia e rabarbaro. Conclude su papaia essicata. Bocca fresca e di buona struttura, con tannino suadente e ottima persistenza. Tagliata di manzo con tortino di patate.

++++ LUGANA BORGHETTA RISERVA 2017

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13% | €13 | Bt.11.300
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++++ LUGANA SIRMIONE 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13% | €11
Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ REBO MONTECORNO 2016

Rosso Igt - Rebo 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.13.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CHIARETTO ROSAVERA 2020

Rosato Doc - Groppello gentile 60%, Marzemino
15%, Sangiovese 15%, Barbera 10% | Alc.13% | €10

Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ GARDA BIANCO DOROBIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 50%, Trebbiano 50% | Alc.12,5%
€9 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

Era il sogno del fondatore Angelo Ballabio quello di produrre grandi Metodo Classico, un sogno che la nuova generazione, con Filippo, Mattia, Alfio e Nicolò Nevelli, sta portando avanti con grande spirito di iniziativa e innovazione. Quest'anno sono state presentate tre delle quattro etichette della cantina, specializzata nella produzione di spumanti da sole uve pinot nero. Vini accomunati dal vitigno ma anche dal nome: Farfalla. Uno dei vigneti di proprietà, infatti, visto dalle mappe catastali ricorda, nella forma, le ali di un lepidottero.

INDIRIZZO Via San Biagio, 32
27054 Casteggio (PV)
TELEFONO 0383 805878
MAIL commerciale@ballabio.net
WEB www.ballabiowinery.it
ANNO FONDAZIONE 1905
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 60 BOTTIGLIE 90.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Mattia Nevelli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Carlo Casavecchia
CONDUZIONE AGRONOMICA
Mario Zefelippo
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

Azienda bandiera dell'exclave milanese, quest'anno è stata premiata grazie all'Aureum. Riconoscimento più che meritato per una cantina che da sempre, con orgoglio, si pone tra le maggiori rappresentanti dell'areale di San Colombano al Lambro. Fiore all'occhiello della famiglia Panigada, Banino nasce parallelamente alla salumeria familiare, raccontando così una storia che ha il sapore nostalgico di una convivialità tutta italiana, e provando, ancora oggi, che il connubio tra vini e salumi punta all'eccellenza.

INDIRIZZO Via Vittoria, 13 - 20078
San Colombano al Lambro (MI)
TELEFONO 0371 898795
MAIL vinobanino@hotmail.com
WEB www.banino.it
ANNO FONDAZIONE 1951
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 5 BOTTIGLIE 3.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Antonio Panigada
CONDUZIONE ENOLOGICA
Antonio Panigada
CONDUZIONE AGRONOMICA
Antonio Panigada
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

PPPP FARFALLA EXTRA BRUT ROSÉ NOIR COLLECTION N° 8

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €23
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 30 mesi sui lieviti
Elegante rosa tenue, si caratterizza per un perlage fine e incassante. Piccoli frutti rossi, rosa e una leggera violetta si fondono a essenze di crosta di pane e delicate nuance vegetali. I richiami olfattivi decorano il sorso, che si rivela fresco e sapido. Filetti di lavarello grigliati.

PPPP OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO DOSAGE ZERO FARFALLA CAVE PRIVÉE 2013

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc.13% | €65 | Bt.3.500 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi | 80 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

TTTT FARFALLA DOSAGE ZERO NOIR COLLECTION N° 5

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €25 | Bt.30.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 40 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di terra

TTTTT (92) ➔ AUREUM 2018

Bianco Igt Passito - Malvasia di Candia aromatica 100% | Alc.16%
€18 (0,375l) | Bt.1.400 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Giallo dorato di grande luminosità. Il ventaglio dei profumi sfoggia albicocca disidratata, dattero, mandorla, nocciola e fiori bianchi secchi. Poi evolve verso crema pasticciera e miele amaro, per chiudere sulla spezia dolce. Bocca morbida ed equilibrata, si congela con rintocchi d'albicocca e vaniglia. Crostata ai frutti di bosco.

TTTT BANINO BIANCO 2020

Bianco Igt - Sauvignon 50%, Chardonnay 25%,
Riesling renano 25% | Alc.13,5% | €10 | Bt.6.600
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

TTTT SAN COLOMBANO TRANQUILLO 2018

Rosso Doc - Barbera 45%, Croatina 45%, Uva rara 10%
Alc.14% | €11 | Bt.6.660 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

TTTT SAN COLOMBANO RISERVA VIGNA LA MERLA 2016

Rosso Doc - Barbera 45%, Croatina 35%, Merlot
10%, Cabernet franc 5%, Uva rara 5% | Alc.15% | €22
Bt.3.700 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina



BARBACARLO

L'edizione 2022 vanta un ingresso importante: la storica cantina Barbacarlo approda in guida e conquista il podio con l'annata 2017. L'ormai celebre Lino Maga, una leggenda vivente nel mondo del vino italiano, costruì la cantina nel 1958, su una collina intitolata allo zio Carlo; una zona ripida, popolata da viti centenarie, che oggi si può definire il primo "cru monopole" dell'Oltrepò Pavese. Per proteggerne il nome, Lino ha combattuto decenni di battaglie burocratiche, fino al 2014, quando ha conquistato il diritto esclusivo di utilizzare la sottodenominazione in etichetta.

INDIRIZZO Strada Bronese,
3 - 27043 Broni (PV)
TELEFONO 0385 51212
MAIL barbacarlotodimaga@libero.it
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 1958
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 13.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giuseppe Maga
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giuseppe Maga
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Maga
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì



BARBOGLIO DE GAIONCELLI

Andrea Costa e la sua famiglia proseguono con autentica dedizione il loro lavoro di valorizzazione della vigna, ponendo grande cura alla produzione dei Franciacorta, di cui abbiamo una nutrita rappresentanza. In questa edizione della guida ci ha colpito particolarmente il Brut, dotato di un ottimo equilibrio senza rinunciare al carattere. La lunga sosta sui lieviti gli conferisce complessità e lo rende un compagno ideale per l'abbinamento con il cibo, un aspetto che accomuna anche tutti gli altri vini aziendali.

INDIRIZZO Via Nazario Sauro,
15 - Frazione Colombaro
25040 Corte Franca (BS)
TELEFONO 030 9826831
MAIL info@barbogliodegaioncelli.it
WEB www.barbogliodegaioncelli.it
ANNO FONDAZIONE 1875
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Costa
CONDUZIONE ENOLOGICA Massimo
Gigola, Andrea Costa,
Davide Capelletti
CONDUZIONE AGRONOMICA Giacomo
Groppetti, Nicola Bonardi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷 (92,5) ➔ BARBACARLO 2017

Rosso Igt - Croatina 55%, Uva rara 20%, Vespolina 20%, altre varietà 5% | Alc.15% | €33 | Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

Rubino intenso e impenetrabile ornato da una mousse finissima. Generoso all'olfatto, apre con effluvi di ciliegie, more, susine, seguiti da spezie dolci, velli balsamici e di macchia mediterranea e orme tostate. Sorso ricco, bilanciato fra freschezza succosa e tannino morbido e ben integrato. Cervo in umido con patate fondenti.

🍷🍷🍷 MONTEBUONO 2017

Rosso Igt - Croatina 55%, Uva rara 20%, Vespolina 20%, altre varietà 5% | Alc.14,5% | €28 | Bt.2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷🍷 FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot bianco 10% | Alc.13% | €18
Bt.12.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 30 mesi sui lieviti

Dorato, solcato da bollicine numerose e sottili. Al naso si esprime su arancia e chinotto, pesca gialla, miele d'acacia e nocciola. Beva calda e avvolgente, sostenuto da un'acidità tesa e agrumata, che richiama pienamente le suggestioni olfattive. Chiude su una lunga tessitura sapida. Pizza con scampi e burrata.

🍷🍷🍷 FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO CLARO
RISERVA 2014

Bianco Docg - Chardonnay 60%, Pinot bianco 20%, Pinot nero 20% | Alc.12% | €40 | Bt.1.333 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi | 65 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷 FRANCIACORTA BRUT SATÈN MILLESIMATO 2016

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €22 | Bt.12.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 36 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Risotti di pesce

BARONE PIZZINI

La capacità di fare scelte forti e coraggiose è una dote incisa nei geni di questa storica realtà franciacortina. L'intersezione delle vicende umane con quelle della natura ha portato l'azienda ad avere sempre un riguardo pressoché totale per l'ambiente in cui è inserita. Quale sia il vino in assaggio, è possibile cogliere subito il frutto di un lavoro pensato per celebrare le potenzialità di un'uva che in vigna viene accudita con rispetto e portata al punto ideale di maturazione, affinché possa interpretare fedelmente il proprio luogo di nascita.

INDIRIZZO Via San Carlo, 14
25050 Provaglio d'Iseo (BS)
TELEFONO 030 9848311
MAIL info@baronepizzini.it
WEB www.baronepizzini.it
ANNO FONDAZIONE 1870
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 55 **BOTTIGLIE** 350.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Barone Pizzini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Leonardo Valenti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Pierluigi Donna
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BELLAVISTA

Ci vogliono tempo, costanza, conoscenza e ambizione per diventare un'azienda solida e in grado di proporre al mercato, vendemmia dopo vendemmia, prodotti di altissimo profilo, capaci di raggiungere vette qualitative con pochi eguali. Una mentalità nata con il fondatore Vittorio Moretti, deciso, un bel giorno, a trasformare un'embrionale attività vitivinicola nell'incredibile realtà odierna. Raccolta manuale in cassette, minuziosa cernita dei grappoli, massima cura in ogni passaggio del processo di vinificazione regalano prodotti che conquistano gli appassionati di tutto il globo.

INDIRIZZO Via Bellavista,
5 - 25030 Erbusco (BS)
TELEFONO 030 7762000
MAIL info@bellavistawine.it
WEB www.bellavistawine.it
ANNO FONDAZIONE 1977
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 203 **BOTTIGLIE** 1.400.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Francesca Moretti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Mattia Vezzola
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alessandro Bonzoni
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FRANCIACORTA EXTRA BRUT ROSÉ EDIZIONE 2017

Rosato Docg - Pinot nero 80%, Chardonnay 20%
Alc.12% | €28 | Bt.40.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi | 35 mesi sui lieviti

Vivace e luminoso rosa in cui risalta un perlage copioso, fine e durevole. Sensazioni di fragolina di bosco, lampone, pompelmo rosso e melagrana anticipano ricordi di cipria, fresia, pepe rosa e menta cedrina. Giocato sull'abbraccio di freschezza e sapidità il corpo brioso. Spaghetti al ragù bianco di cervo.

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ANIMANTE L.A.

Bianco Docg - Chardonnay 78%, Pinot nero 18%,
Pinot bianco 4% | Alc.12% | €25 | Bt.6.600
Ferm. Acciaio Mat. Acciaio 8 mesi | 70 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

FRANCIACORTA BRUT SATÈN EDIZIONE 2017

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12% | €28
Bt.40.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10
mesi e Legno 10 mesi | 35 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FRANCIACORTA BRUT GOLF 1927

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12% | €21 | Bt.90.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 25 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

FRANCIACORTA BRUT NATURE NATURAE EDIZIONE 2017

Bianco Docg - Chardonnay 60%, Pinot nero 40%
Alc.12% | €28 | Bt.20.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi | 35 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FRANCIACORTA EXTRA BRUT ANIMANTE

Bianco Docg - Chardonnay 77%, Pinot nero 17%,
Erbammat 3%, Pinot bianco 3% | Alc.12% | €21 | Bt.80.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 25 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

FRANCIACORTA
BRUT NATURE NATURAE
EDIZIONE 2016

FRANCIACORTA
DOSAGGIO ZERO
BAGNADORE RISERVA 2011

(92) FRANCIACORTA BRUT ROSÉ 2016

Rosato Docg - Chardonnay 65%, Pinot nero 35% | Alc.12,5%
€50 | Bt. N.d. | Ferm. Legno e Acciaio | 40 mesi sui lieviti

Elegante rosa tenue dai riflessi ramati, intarsiato da una spuma sublime. Debutto odoroso di piccoli frutti rossi e gelée alla fragola, prosegue sui slanci floreali di rosa e soffi agrumati. L'assaggio è di corpo e di grande equilibrio e accompagna senza indugi a una chiosa raffinatissima. Tartare di fassona.

FRANCIACORTA BRUT LA SCALA 2016

Bianco Docg - Chardonnay 75%, Pinot nero 25% | Alc.12,5%
€42 | Bt. N.d. | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio
7 mesi e Legno 7 mesi | 48 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

FRANCIACORTA NON DOSATO ALMA GRANDE CUVÉE

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot nero 10% | Alc.12,5% |
€35 | Bt. N.d. | Ferm. Legno e Acciaio | 26 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FRANCIACORTA
EXTRA BRUT VITTORIO
MORETTI RISERVA 2011 | 2013

FRANCIACORTA
BRUT ROSÉ 2015

GUIDO BERLUCCHI

Il 2021 non è un anno qualsiasi per questa storica azienda franciacortina: non solo ricorrono i sessant'anni dalla produzione del primo Franciacorta, ma si celebra il novantesimo compleanno di uno dei suoi padri fondatori, Franco Ziliani. Tante quindi le novità dedicate a questo doppio anniversario: il restyling della linea Cuvée Imperiale, che arriverà sul mercato nel prossimo autunno, e la realizzazione di un'edizione speciale della Cuvée Franco Ziliani, in magnum a tiratura limitata; un evento speciale che celebrerà il Metodo Classico lombardo.

INDIRIZZO Piazza Duranti,
4 - Località Borgonato
25040 Corte Franca (BS)
TELEFONO 030 984381
MAIL info@berlucchi.it
WEB www.berlucchi.it
ANNO FONDAZIONE 1961
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 85 **BOTTIGLIE** N.d.
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Ziliani e soci
CONDUZIONE ENOLOGICA Ferdinando
Dell'Aquila, Arturo Ziliani
CONDUZIONE AGRONOMICA
Diego Cortinovis
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BERSI SERLINI

L'azienda è collocata nel cuore dei vigneti di proprietà, nei pressi della riserva naturale delle Torbiere del Sebino, in un contesto paesaggistico incantevole, che trasmette fin dall'arrivo l'amore per l'ambiente. La cantina, arricchita da arredi di design e dettagli di architettura contemporanea, è sede di eventi e degustazioni, offrendo anche un servizio di ristorazione (su prenotazione). Sempre di alto livello i Franciacorta proposti, tra cui quest'anno spicca l'Extra Brut 2016, degno rappresentante di un'annata in cui i vini base avevano già dato risultati di ottima qualità.

INDIRIZZO Via Cereto, 7
25050 Provaglio d'Iseo (BS)
TELEFONO 030 9823338
MAIL visite@bersiserlini.it
WEB www.bersiserlini.it
ANNO FONDAZIONE 1886
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 150.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Bersi Serlini
CONDUZIONE ENOLOGICA Nico Danesi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Sergio Bonomelli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 (94) FRANCIACORTA EXTRA BRUT PALAZZO LANA EXTRÊME RISERVA 2010

Bianco Docg - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €56 | Bt.5.000 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 120 mesi sui lieviti
Veste dorata, luminosa, attraversata da catenelle fini e durevoli.
Caleidoscopico l'olfatto: frutta secca e miele seguite da zagara,
pesca bianca e albicocca; poi salvia e rosmarino, pane tostato
e sigaro. Vigoroso al gusto, il frutto succoso bilancia un sorso
energico e di bella persistenza. Aragosta alla catalana.

🍷🍷🍷🍷 FRANCIACORTA NATURE '61 2014

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 30%
Alc.12,5% | €32 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
6 mesi e Legno 6 mesi | 60 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷🍷🍷🍷 FRANCIACORTA NATURE BLANC DE BLANCS '61 2014

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €40 | Bt.15.000 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 60 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷🍷 FRANCIACORTA NATURE ROSÉ '61 2014

Rosato Docg - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €40 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 60 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 FRANCIACORTA BRUT ROSÉ '61

Rosato Docg - Pinot nero 60%, Chardonnay 40% | Alc.12,5% | €22
Bt.160.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷 FRANCIACORTA BRUT SATÈN '61

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €21 | Bt.160.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷🍷🍷🍷 FRANCIACORTA
EXTRA BRUT PALAZZO
LANA EXTRÊME RISERVA
2007 | 2009

🍷🍷🍷🍷 FRANCIACORTA
NATURE '61 2009 | 2012

🍷🍷🍷🍷 FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2016

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot bianco 30% | Alc.12,5% | €60
Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 36 mesi sui lieviti
Vivace e brillante paglierino dalla mousse fine e persistente.
Naso di classe, con tocchi di biancospino e pesca bianca su un
leggero fondo di mandorla fresca, menta e liquirizia. Sorso deciso,
guidato da buon equilibrio tra freschezza e sapidità. Lungo il
finale di frutta bianca e mandorle. Tagliatelle al ragù di ombrina
e fiori di zucca.

🍷🍷🍷 FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS ANNIVERSARIO

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €45 | Bt.40.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷🍷🍷 FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €45 | Bt.40.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷🍷🍷 FRANCIACORTA BRUT ANTEPRIMA

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot bianco 10% | Alc.12,5% | €30
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 20 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

GIANFRANCO BERTAGNA

Monte Volpe, la collina scelta dalle volpi perché incontaminata, è il cuore dei vigneti di Cantina Bertagna, che dalle gentili pendenze dei colli morenici dell'Alto Mantovano digradano verso il lago di Garda. Una terra baciata dal sole, accarezzata dal tocco mitigante e salubre delle brezze lacustri. Appassionato, competente e tenace, Gianfranco Bertagna crede nella cultura dell'accoglienza e nella necessità di preservare l'integrità di una terra profondamente amata. Con lo sguardo sempre avanti e la memoria storica di quattro generazioni, produce vini fatti di "genuinità, bontà e qualità".

INDIRIZZO Strada Madonna della Porta, 14 - Località Bande 46040 Cavriana (MN)
TELEFONO 0376 82211
MAIL info@cantinabertagna.it
WEB www.cantinabertagna.it
ANNO FONDAZIONE 1980
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 200.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Gianfranco Bertagna
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco Simonetti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Enzo Corazzina
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BERTÈ & CORDINI

Sono trascorsi ormai quasi cinquant'anni da quando la famiglia Bertè Cordini ha preso il controllo dell'azienda nata a Broni a fine Ottocento. Gli ettari vitati, posti ad altitudini che variano dai 150 ai 280 metri, comprendono anche alcuni vecchi vigneti. La produzione, di ampia gamma, spazia dai vini fermi agli spumanti, con un occhio alla tradizione e alla tipicità. Proprio uno spumante Metodo Classico, la Cuvée della Casa, con la sua immediata piacevolezza, è stato il vino maggiormente apprezzato in questa edizione di Vitae.

INDIRIZZO Via Cairoli, 67 27043 Broni (PV)
TELEFONO 0385 51028
MAIL info@bertecordini.it
WEB www.bertecordini.it
ANNO FONDAZIONE 1895
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 19 **BOTTIGLIE** 600.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Bertè Cordini
CONDUZIONE ENOLOGICA Matteo Bertè, Luca Cordini
CONDUZIONE AGRONOMICA Matteo Bertè, Luca Cordini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ROSSO (91) MONTEVOLPE ROSSO 2016

Rosso Igp - Cabernet 40%, Merlot 40%, Corvina 20% | Alc.15% | €18
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 30 mesi

Rosso carminio profondo, consistente. Fragranze di frutta scura aprono le danze tra prugna e fragoline di bosco; sullo sfondo stile di geranio, un pizzico di noce moscata e lieve tostatura. Bella la morbidezza all'assaggio, sostenuta da tannini levigati e da un'accennata spinta sapida. Stracotto d'asino alla mantovana con i maccheroncini.

CHARDONNAY 2019

Bianco Igp - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €7
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

LUGANA 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13% | €11
Bt.26.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

MONTEVOLPE BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30% | Alc.12,5% | €12 | Bt.3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

DOLCEVOLPE 2020

Bianco Igp Passito - Chardonnay 100% | Alc.15% | €14 (0,5l)
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 5 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

GARDA COLLI MANTOVANI BIANCO 2019

Bianco Dop - Chardonnay 35%, Garganega 35%, Trebbiano 30% | Alc.12,5% | €7 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

MONTEVOLPE ROSSO 2012 | 2014

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT CUVÉE DELLA CASA

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 85%, Chardonnay 15% | Alc.12,5% | €22 | Bt.5.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 24 mesi sui lieviti

Tante bollicine a illuminare un paglierino vitale. Un riecheggiare di frutta esotica, mango e papaia, impreziosito da bergamotto, nocciola tostata, zenzero disidratato, tè verde e menta. Sublime e generoso il profilo gustativo, dal lungo epilogo. Pesce spada alla griglia con salsa mediterranea.

OLTREPÒ PAVESE ROSSO VALMAGA 2013

Rosso Doc - Croatina 50%, Barbera 30%, Ughetta 10%, Uva rara 10% | Alc.14% | €18 | Bt.2.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

OLTREPÒ PAVESE SAUVIGNON MASARIA 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €14
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT CUVÉE NERO D'ORO

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €22 | Bt.5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

BETTINI

Questa storica azienda a conduzione familiare festeggia i 140 anni dalla propria fondazione e continua a vinificare con sapiente maestria il nebbiolo delle Alpi. L'attenzione posta durante tutte le fasi del processo produttivo, dalla cernita delle uve all'utilizzo di moderne tecniche di vinificazione, senza tralasciare l'impiego dei legni tradizionali, si concretizza nella qualità dei vini che ogni anno, pur nel rispetto dell'andamento delle annate, appaiono eleganti e rispecchiano le peculiarità che le diverse altimetrie della Valtellina riescono a esprimere.

INDIRIZZO Via Nazionale,
68 - Frazione San Giacomo
23036 Teglio (SO)
TELEFONO 0342 786068
MAIL info@vinibettini.it
WEB www.vinibettini.it
ANNO FONDAZIONE 1881
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 200.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Bettini
CONDUZIONE ENOLOGICA Cesare
Ferrari, Pietro Bettini
CONDUZIONE AGRONOMICA Pietro
Bettini, Sonia Mancini
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

BIAVA

Se dalla bellezza nascono i vini buoni, Manuele Biava parte favorito. Adagate sul monte Bastia, le vigne, dai trenta ai sessant'anni di età, stendono lo sguardo da Bergamo Alta al lago d'Iseo. L'esposizione privilegiata e la filosofia fondata sul produrre poco ma bene completano la garanzia dell'alta qualità. I sassi di luna, pietre calcaree biancastre tipiche della zona, donano quest'anno un profilo da eccellenza all'Exenthia. Il bianco nettare fu ideato da nonno Gino, fattore della curia di Bergamo, affinché il tovagliolo del vescovo, nel pulire il calice da messa, rimanesse immacolato.

INDIRIZZO Via Monte Bastia, 7
24020 Scanzorosciate (BG)
TELEFONO 335 349313
MAIL manuel@aziendabiava.it
WEB www.aziendabiava.it
ANNO FONDAZIONE 1988
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 3 **BOTTIGLIE** 9.500

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Manuele Biava
CONDUZIONE ENOLOGICA
Roberto Ravelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Manuele Biava
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VALETTELLINA SUPERIORE

VALGELLA VIGNA LA CORNELLA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €24 | Bt.3.600 | Ferm. Acciaio
Rubino dalla preziosa trasparenza, al naso richiama cenni di violetta e ciliegia sotto spirito, poi mora e albicocca; la speziatura dolce apre la via al cioccolato e al caffè. L'assaggio è morbido, con un tannino ben modulato, arricchito da gustosi rintocchi di arancia. Chiusura di classe. Filetto di cavallo con cristalli di sale Maldon.

VALETTELLINA SUPERIORE

INFERNO PRODIGIO 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €24
Bt.8.860 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

SFURSAT DI VALTELLINA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15,5% | €40
Bt.9.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

(93) ➔ EXENTHIA 2016

Bianco Passito - Moscato giallo 60%, Moscato bianco 20%,
Moscato di Scanzo 20% | Alc.16% | €45 (0,5l) | Bt.600
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi
Luminosa tonalità ambrata. Naso eclettico e intrigante: un profluvio di fresia, arancia candita, mela caramellata, datteri; seguono note di marzapane, rosmarino e timo essiccati, con un tocco di zafferano. Dolcezza e calore in perfetto controcanto con freschezza e sapidità, a inquadrare un corpo longilineo. Cassata siciliana.

GIALLO 2018

Bianco Passito - Moscato giallo 80%, Moscato bianco 20% | Alc.15%
€35 (0,5l) | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 30 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

GHIBELLINO

Rosso - Merlot 60%, Cabernet franc 40% | Alc.13,5% | €12
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

GUELFO

Rosso - Cabernet franc 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.2.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VALETTELLINA
SUPERIORE VALGELLA
VIGNA LA CORNELLA 2011

EXENTHIA 2013

MOSCATO DI
SCANZO 2012 | 2013 | 2015

Un'avventura cominciata con l'intuizione di Francesca Bonfadini: vinificare in proprio le uve dei vigneti di famiglia. Dopo avere trasformato la vecchia stalla dei cavalli in zona di stoccaggio, e aver creato un'accogliente area di degustazione lì dove sorgeva un portico, Francesca ha continuato a espandersi, forte dell'apprezzamento riscosso con la prima bottiglia di Brut. Partita da quell'unica etichetta, ora ne produce sei, e in cantiere c'è già una nuova Riserva. L'obiettivo è arrivare alle 200.000 bottiglie, grazie anche ai dieci ettari di vigneto piantati nel 2021.

INDIRIZZO Via Luigi di Bernardo, 85
Frazione Clusane
25049 Iseo (BS)
TELEFONO 030 9826721
MAIL info@bonfadini.it
WEB www.bonfadini.it
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 12 BOTTIGLIE 120.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Francesca e
Andrea Bonfadini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianni Gasperi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Pierluigi Donna
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

La solidità con la quale Bosio si è imposta tra i nomi di riferimento del panorama franciacortino, fin dalla fondazione, è da ammirare. Merito di una famiglia profondamente legata alla zona e alle sue tradizioni, che vent'anni fa ha affidato l'azienda ai giovani fratelli Cesare e Laura. La loro lungimiranza, l'attenzione all'ambiente, allo studio dei suoli e dei microclimi ha dettato un'impostazione che oggi contraddistingue la linea dei Franciacorta, in buona parte millesimati, valorizzati da lunghe permanenze sui lieviti, con un'importante presenza di pinot nero nelle cuvée.

INDIRIZZO Via Mario Gatti, 4
Località Timoline - 25040
Corte Franca (BS)
TELEFONO 030 9826224
MAIL info@bosiofranciacorta.it
WEB www.bosiofranciacorta.it
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 20 BOTTIGLIE 120.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Bosio
CONDUZIONE ENOLOGICA Marco
Zizioli, Umberto Ivaldi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Cesare Bosio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FRANCIACORTA NATURE VERITAS

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot nero 10%
Alc.12,5% | €26 | Bt.15.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 8 mesi | 36 mesi sui lieviti

Paglierino lucente, dal sofisticato perlage. Tra i profumi spicca la scorza di agrume, seguita da pesca bianca, mela golden e biancospino, su uno sfondo gessoso. Il sorso è cesellato sull'asse fresco-sapido e bilanciato da una cremosa effervescenza. Finale persistente su rimandi minerali. Carpaccio di pesce spada agli agrumi.

FRANCIACORTA BRUT NOBILIUM

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot nero 10%
Alc.12,5% | €18 | Bt.50.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 8 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ OPERA

Rosato Docg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50% |
Alc.12,5% | €22 | Bt.15.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 8 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FRANCIACORTA BRUT SATÈN CARPE DIEM

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €22 | Bt.40.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FRANCIACORTA EXTRA BRUT BOSCHEDÒR 2016

Bianco Docg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%
Alc.12,5% | €32 | Bt.7.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi | 48 mesi sui lieviti

Una spuma incantevole illumina il giallo paglierino. La delicatezza del ventaglio di fiori bianchi si amplia verso un'aromaticità complessa di frutta tropicale, miele di tiglio, palissandro e limone candito. Tridimensionale la progressione, grazie alla spinta sapida che abbraccia l'avvolgenza del corpo. Hummus al coriandolo con calamaretti grigliati.

FRANCIACORTA NATURE 2016

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 30% | Alc.12,5% | €27
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 42 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di terra

FRANCIACORTA EXTRA BRUT ROSÉ 2017

Rosato Docg - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €27 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €24
Bt.25.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio
7 mesi e Legno 7 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot nero 20% | Alc.12,5% | €22
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

FRANCIACORTA EXTRA BRUT BOSCHEDÒR 2013

BRUNO VERDI

Punto di riferimento per la vitivinicoltura dell'Oltrepò, la famiglia Verdi, anno dopo anno, non smette di ambire all'eccellenza delle sue produzioni: ne è un esempio il Cavariola Riserva, che si conferma punta di diamante. Bruno ed Enrica, che oggi conducono l'azienda, nell'ultimo anno, perseguendo obiettivi di crescita, hanno acquistato sette ettari di terreni adiacenti agli attuali, che verranno utilizzati per incrementare la produzione di uve destinate ai vini a base barbera e bonarda, oltre a spumanti Metodo Classico.

INDIRIZZO Via Vergomberra, 5
27044 Canneto Pavese (PV)
TELEFONO 0385 88023
MAIL info@brunoverdi.it
WEB www.brunoverdi.it
ANNO FONDAZIONE 1948
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 90.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Paolo Verdi
CONDUZIONE ENOLOGICA Stefano Testa, Paolo Verdi
CONDUZIONE AGRONOMICA Jacopo Verdi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BULGARINI

Da tre generazioni la famiglia Bulgarini coltiva le proprie vigne nel meraviglioso comprensorio del Lugana, sulle dolci colline calcaree e nell'assolata piana morenica. Oggi Fausto, assieme alla moglie Virginia, ha ereditato la passione e la volontà non solo di preservare quanto raggiunto con sforzi e sacrifici dai propri genitori e nonni, ma anche di creare vini nuovi, dalla grande aderenza ai suoli di provenienza. Uno stile sobrio e di classe, riconoscibile non solo negli assaggi, ma anche nelle etichette e nelle preziose bottiglie.

INDIRIZZO Località Vaibò, 1
25010 Pozzolengo (BS)
TELEFONO 030 918224
MAIL info@vini-bulgarini.com
WEB www.vini-bulgarini.com
ANNO FONDAZIONE 1968
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 750.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Fausto Bulgarini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco Simonetti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Simone Righetti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

★★★★ (95) I OLTREPÒ PAVESE ROSSO CAVARIOLA RISERVA 2017

Rosso Doc - Croatina 55%, Barbera 25%, Ughetta 10%, Uva rara 10% | Alc.15,5% | €27 | Bt.4.250 | Ferm. Legno | Mat. Legno 22 mesi
Sfoggia un mantello rosso rubino dai riflessi porpora. L'olfatto è dominato da sensazioni di fragola, visciola e lampone, che anticipano tratti floreali di rosa rossa e ciclamino. Chiude su richiami di pepe rosa, rosmarino e alloro. L'assaggio fresco e persistente evidenzia un tannino prestante e rotondo. Agnello al forno.

★★★★ OLTREPÒ PAVESE BARBERA CAMPO DEL MARRONE 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €20
Bt.3.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

★★★ OLTREPÒ PAVESE RIESLING VIGNA COSTA 2019

Bianco Doc - Riesling renano 100% | Alc.13%
€12 | Bt.4.200 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

★★★ BUTTAFUOCO 2020

Rosso Doc - Croatina 50%, Barbera 25%, Uva rara 15%, Ughetta 10% | Alc.14% | €10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

★★★ BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE POSSESSIONE DI VERGOMBERRA 2020

Rosso Doc - Croatina 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

★★★ OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO EXTRA BRUT VERGOMBERRA 2016

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 85%, Chardonnay 15% | Alc.13% | €24 | Bt.6.500 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 8 mesi | 48 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

★★★★ OLTREPÒ PAVESE
ROSSO CAVARIOLA RISERVA
2013 | 2015 | 2016

★★★★ OLTREPÒ PAVESE
BARBERA CAMPO DEL
MARRONE 2016

★★★ LUGANA SUPERIORE CÀ VAIBÒ 2018

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.10.666
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Ha il colore della mimosa e ornamenti dorati. Esprime copiosi riconoscimenti di pesca gialla, banana, ribes bianco, vaniglia bourbon e una malva erbacea. Beva dalla suadente morbidezza, equilibrata da una marcata sapidità e un'acidità delicata. Lo devole la corrispondenza gusto-olfattiva. Consiglio con olive ed erbe aromatiche.

★★★ LUGANA 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.210.864 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

★★★ LUGANA O10 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13,5% | €13
Bt.81.804 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

★★★ LUGANA SPUMANTE BRUT 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.12,5%
€20 | Bt.2.826 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 40 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

CA' DEL BOSCO

Realizzare un capolavoro è impresa ardua ma talvolta possibile. Fare della propria produzione un costante capolavoro è l'eccezionale incanto che Ca' del Bosco propone ogni anno, grazie a una combinazione vincente di dedizione e competenza. Il tempo e la vigna sono la solida base di grandi vini. In questa edizione la mancanza del Dosage Zéro Noir Riserva 2012, non prodotto, è attenuata da una novità: l'Extra Brut Cuvée Prestige R.S. 33ª edizione, una cuvée elaborata con maestria, composizione dei tre vitigni, recentemente sboccata dopo una permanenza sui lieviti di oltre un decennio.

INDIRIZZO Via Albano Zanella,
13 - 25030 Erbusco (BS)
TELEFONO 030 7766111
MAIL cadelbosco@cadelbosco.com
WEB www.cadelbosco.com
ANNO FONDAZIONE 1968
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 252,2 **BOTTIGLIE** N.d.

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Santa Margherita Gruppo
Vinicolo e famiglia Zanella
CONDUZIONE ENOLOGICA
Stefano Capelli
CONDUZIONE AGRONOMICA Paolo Bonini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CA' DEL GÈ

Un panorama incantevole e una tradizione familiare di quasi quarant'anni fanno da cornice a questa interessante realtà, giunta ormai alla terza generazione, che porta avanti l'azienda con passione e dedizione e che, alla produzione di vini identificativi dell'Oltrepò Pavese, affianca il totale rispetto per il suo areale e la biodiversità, tanto da aderire al progetto ViNO - Vigneti e Natura in Oltrepò. Come diceva Enzo, padre degli attuali proprietari, "è bello che i vini rappresentino chi li produce".

INDIRIZZO Frazione Ca' del Gè,
3 - 27040 Montalto Pavese (PV)
TELEFONO 0383 870179
MAIL info@cadelge.it
WEB www.cadelge.com
ANNO FONDAZIONE 1985
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 170.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Padroggi
CONDUZIONE ENOLOGICA Claudio
Colombi, Stefania Padroggi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Carlo Padroggi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO ANNAMARIA CLEMENTI RISERVA 2011

Bianco Docg - Chardonnay 65%, Pinot bianco 20%, Pinot nero 15% | Alc.13%
€105 | Bt. N.d. | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi | 103 mesi sui lieviti

Brillanti e finissime le catenelle che impreziosiscono il giallo paglierino. Il bouquet fiorisce di rose bianche e caprifogli, poi pesca, cedro e melone bianco. Ricordi di pasticceria, pasta di mandorle e tè verde. Fresco e sapido, leggiadro, il sorso resta carezzevole e chiude su echi di erbe aromatiche. Crostatina salata di gamberi con coulis di melone.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT ROSÉ ANNAMARIA CLEMENTI RISERVA 2011

Rosato Docg - Pinot nero 100% | Alc.13% | €166 | Bt. N.d.
Ferm. Legno | Mat. Legno 7 mesi | 103 mesi sui lieviti

Sfavillante rosa cerasuolo. Essenze di ribes, fragoline di bosco, lamponi e melagrana si uniscono a fiori d'ipérico, rosa canina e non ti scordar di me. La sfaccettata complessità, che termina con accenti delicati di pepe e tostati di crème brûlée, torna al palato di grande equilibrio e finezza. Ravioli di rane con basilico, pomodorini e pepe rosa.

FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO VINTAGE COLLECTION 2016

Bianco Docg - Chardonnay 65%, Pinot nero 22%, Pinot bianco 13% | Alc.12,5% | €47 | Bt. N.d. | Ferm. Legno | Mat. Legno 5 mesi | 45 mesi sui lieviti **ABBINAMENTO** Risotti di pesce

FRANCIACORTA BRUT SATÈN VINTAGE COLLECTION 2016

Bianco Docg - Chardonnay 85%, Pinot bianco 15% | Alc.12,5% | €47 | Bt. N.d. | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 5 mesi | 45 mesi sui lieviti **ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

FRANCIACORTA EXTRA BRUT CUVÉE PRESTIGE R.S. 33ª EDIZIONE

Bianco Docg - Chardonnay 79%, Pinot nero 15%, Pinot bianco 6% | Alc.12,5% | €67 | Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 137 mesi sui lieviti **ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

FRANCIACORTA BRUT VINTAGE COLLECTION 2016

Bianco Docg - Chardonnay 55%, Pinot nero 30%, Pinot bianco 15% | Alc.12,5% | €47 | Bt. N.d. | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 5 mesi | 45 mesi sui lieviti **ABBINAMENTO** Piatti di pesce

FRANCIACORTA
DOSAGE ZÉRO ANNAMARIA
CLEMENTI RISERVA 2010

FRANCIACORTA
DOSAGE ZÉRO NOIR
VINTAGE COLLECTION
RISERVA 2007 | 2010 | 2011

BUTTAFUOCO IL FAIRO 2018

Rosso Doc - Croatina 50%, Barbera 40%, Uva rara 10%
Alc.15% | €21 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Vivace color rubino. Invitante all'olfatto, con frutta rossa in confettura, peonia, mallo di noce, pepe nero e vaniglia, tostature e nocciola. L'impronta gustativa è equilibrata, con un tannino ben integrato e una perfetta corrispondenza gusto-olfattiva. Boccincini di cinghiale con polenta.

OLTREPÒ PAVESE RIESLING IL MARINONI 2019

Bianco Doc - Riesling renano 100% | Alc.13,5% | €18
Bt.2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

COSTA DEL VENTO 2020

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.14,5% | €11 | Bt.7.700
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

CÀ DI FRARA

Risale ai primi anni del Novecento la fondazione della cantina che ha assistito al passaggio di tre generazioni protagoniste: l'affetto per questi luoghi ha animato la famiglia Bellani che, nel tempo, si è prodigata affinché ogni vino esprimesse al meglio le proprie sfumature. Gesso, marne e argilla rendono il sottosuolo particolarmente vocato alla produzione sia di spumanti sia di grandi rossi secondo la tradizione dell'Oltrepò. I vigneti di pinot nero, croatina e barbera sono il fiore all'occhiello dell'azienda, insieme agli eleganti pinot bianco e grigio.

INDIRIZZO Località Casa Ferrari,
1 - 27040 Mornico Losana (PV)
TELEFONO 0383 892299
MAIL cadifrra@cadifrra.com
WEB www.cadifrra.com
ANNO FONDAZIONE 1905
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 67 **BOTTIGLIE** 220.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Bellani
CONDUZIONE ENOLOGICA Luca Bellani
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gianluigi Bellani
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

CÀ MAIOL

Grandi novità per questa storica e celebre realtà del Lugana: sono ufficialmente terminati i lavori per la realizzazione della nuova cantina, iniziati nel 2017. Le tecnologie di cui è dotata sono tra le più avanzate al mondo, studiate appositamente per valorizzare l'unicità delle uve del posto. In particolare, la nuova architettura permetterà di svolgere la vinificazione per gravità, garantendo un approccio più sostenibile e preservando maggiormente il frutto del duro lavoro svolto in vigna durante il resto dell'anno.

INDIRIZZO Via Colli Storici, 119
25015 Desenzano del Garda (BS)
TELEFONO 030 9910006
MAIL showroom@camaiol.it
WEB www.camaiol.it
ANNO FONDAZIONE 1967
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 110 **BOTTIGLIE** 1.300.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Santa Margherita
Gruppo Vinicolo
CONDUZIONE ENOLOGICA Loris Vazzoler
CONDUZIONE AGRONOMICA
Andrea Bettoli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ BRUT NATURE T4

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €30
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 72 mesi sui lieviti

Vividi riflessi dorati su una veste giallo paglierino. Naso di ottima intensità, giocato sulle sensazioni di fiori dolci come glicine e oleandro, insieme a tratteggi di cardamomo. Riconoscimenti di bergamotto, ananas, mango ed erbe aromatiche in chiusura. Il corpo è tonico, con ingresso deciso e bollicina sferzante. Rana pescatrice ai carciofi.

++++ PINOT NERO OLTRE IL CLASSICO
NATURE NOIR PAS DOSÉ

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
€22 | Bt.27.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE
LOSANA 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €27
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ IL FRATER 2018

Rosso Igp - Croatina 100% | Alc.15% | €29 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE
MORNICO 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €27
Bt.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ OLTRE IL
CLASSICO BRUT
ROSÉ T4 S.A.

++++ OLTREPÒ PAVESE
ROSSO IL FRATER RISERVA
2013

++++ (91,5) LUGANA FABIO CONTATO RISERVA 2019

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13,5% | €28
Bt.6.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Giallo paglierino dai riflessi dorati. Regala variopinti accenni di frutta succosa, come pesca gialla, melone, cedro, cui si lega la speziatura di cannella e noce moscata. Al palato è pieno e morbido, contraddistinto da una vivace scia fresco-sapida. Sontuoso e appagante nella sua persistenza. Bigoli con le sarde di lago.

+++ LUGANA MOLIN 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13,5% | €14
Bt.90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

+++ LUGANA PRESTIGE 2020

Bianco Dop - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13% | €12
Bt.450.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO
CHIARETTO ROSERI 2020

Rosato Dop - Groppello 50%, Marzemino 25%, Barbera
10%, Sangiovese 10%, Rebo 5% | Alc.12,5% | €12
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

Quest'anno registriamo la significativa performance del Metodo Classico da pinot nero della famiglia Calatroni, storica interprete del terroir di Montecalvo Versiggia, nel cuore dell'Oltrepò Pavese. I discendenti del fondatore Luigi, tuttavia, sono maestri anche nella produzione di vini fermi e vivaci, sia da pinot nero sia da altri vitigni autoctoni, con il marchio Mon Carul. Il loro progetto di valorizzazione del comprensorio si basa sulla coltivazione in biologico, sull'utilizzo di energia da fonti rinnovabili e sulle pratiche a ridotto impatto ambientale.

INDIRIZZO Località Casa Grande, 7
27047 Montecalvo Versiggia (PV)
TELEFONO 0385 99013
MAIL info@calatronivini.it
WEB www.calatronivini.com
ANNO FONDAZIONE 1964
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 20 BOTTIGLIE 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cristian Calatroni
CONDUZIONE ENOLOGICA
Cristian Calatroni
CONDUZIONE AGRONOMICA
Matteo Lavagna
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

Da più di quattro secoli la famiglia Calvi si adopera per una viticoltura di qualità a Castana, piccolo villaggio nel cuore della zona storica del Buttafuoco, sulle colline dell'Oltrepò Pavese. Ancora oggi in vigna e in cantina si lavora all'insegna dell'artigianalità, con scelte mirate al rispetto dell'ambiente e alla produzione di vini genuini: inerbimento dei filari, nessun concime chimico in vigna, utilizzo esclusivo di lieviti indigeni. Assente quest'anno il Buttafuoco Storico Vigna Montarzolo, premiato nella scorsa edizione.

INDIRIZZO Frazione Palazzina,
24 - 27040 Castana (PV)
TELEFONO 0385 82136
MAIL info@vinicalvi.it
WEB www.vinicalvi.it
ANNO FONDAZIONE 1950
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 20 BOTTIGLIE 25.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Davide Calvi
CONDUZIONE ENOLOGICA Valter
Calvi, Davide Calvi
CONDUZIONE AGRONOMICA Davide Calvi
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

++++ (91) OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO DOSAGGIO ZERO ROSÉ RISERVA DELLA FAMIGLIA 2013

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12%
€38 | Bt.1.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 90 mesi sui lieviti

La nuance di fiori di pesco e il fine perlage preludono a un olfatto che esprime indizi di lampone, ribes rosso, melograno, pompelmo rosa, poi salvia, cannella, noce moscata. Decisa la beva, esuberante, vibrante e tesa, sapida e rinfrescante, in evidenza i ritorni agrumati. Carpaccio di cernia scottata con zucca croccante.

++++ OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO EXTRA BRUT ROSÉ NOREMA 2018

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12%
€30 | Bt.3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ PINOT 64 CUVÉE BRUT 2017

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €22
Bt.6.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ POGGIO DEI DUCA PAS DOSÉ 2016

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €27
Bt.600 | Ferm. Legno e Acciaio | 48 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ BUTTAFUOCO 2019

Rosso Doc - Croatina 50%, Barbera 30%, Ughetta 10%, Uva rara 10%
Alc.14% | €10 | Bt.3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 12 mesi

Rubino impenetrabile con barlumi purpurei. Al naso spiccano rosa e papavero, seguiti da tocchi di visciola, felce, tabacco e vaniglia. La trama tannica, vigorosa ma non aggressiva, è bilanciata dalla carezzevole alcolicità. Lungo e appagante il finale, con rimandi fruttati ed eteri. Risotto con la salsiccia.

++++ KANTAROS 2018

Bianco Igt - Riesling italico 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++ SAN BACCHINO

Bianco Igt Frizzante Dolce - Moscato 100% | Alc.5%
€10 | Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

++++ BUTTAFUOCO
STORICO VIGNA
MONTARZOLO 2011 | 2013 | 2016

CAMINELLA

Il sass de luna è una formazione calcareo-marnosa che affiora nel bacino lombardo ed è componente fondamentale dei terreni atti alla viticoltura nella Bergamasca. Incastonata come un diamante tra i vigneti, impreziosisce e rende inconfondibile il terroir, influendo in maniera netta sulla produzione enologica. Caminella esalta questo rapporto endemico attraverso vini di grande fedeltà al luogo di provenienza. Emblematico il vino passito da moscato di Scanzo, che nella sua aromaticità rivela un forte legame con il territorio.

INDIRIZZO Via Dante Alighieri,
13 - Località Aminella -
24069 Cenate Sotto (BG)
TELEFONO 035 941828
MAIL diego.quaggio@caminella.it
WEB www.caminella.it
ANNO FONDAZIONE 1995
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 65.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Caminella
CONDUZIONE ENOLOGICA Davide
Trionfini, Emiliano Rossi
CONDUZIONE AGRONOMICA Davide
Trionfini, Giacomo Groppetti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINA BIGNOTTI

L'amore e il profondo rispetto della famiglia Bignotti per il comprensorio camuno si evince dalla passione e dalla cura profuse nell'encomiabile progetto di recupero delle impervie terrazze vitate, messo in atto sul finire degli anni Novanta. Le uve, raccolte a mano, dal 2018 sono vinificate nella nuova cantina, per poi affinare sotto le meravigliose volte in sasso della quattrocentesca sala, interamente ristrutturata. Per chi volesse immergersi in questa piccola ma preziosa realtà sono stati ideati tre itinerari. Passeggiate tra le vigne e gli ulivi, con annessa degustazione.

INDIRIZZO Via Monte Grappa,
5 - Località Piamborno
25052 Pincogno (BS)
TELEFONO 347 7967563
348 3052865
MAIL info@cultivardellevolte.it
WEB www.cultivardellevolte.it
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 30.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Bignotti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Roberto Spadaccini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Sergio Bonomelli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ GOCCIO DI SOLE

Rosso Passito - Moscato di Scanzo 100% | Alc.13,5%
€35 (0,5l) | Bt.2.400 | Ferm. Acciaio

Rosso rubino con venature granato. Impronta odorosa complessa, narrata da ciliegia, prugna e ibisco che fanno da apripista a chiodi di garofano, pepe e anice. Chiude su sentori di liquirizia e cioccolato. Gusto in equilibrio tra tannino levigato, dolcezza accennata, acidità e grande sapidità. Formaggi stagionati.

+++ GOCCIO D'AMBRA

Bianco Passito - Moscato giallo 100% | Alc.14,5%
€25 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

+++ CAMINELLA BRUT MILLESIMATO 70 MESI 2013

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 90%, Pinot nero 10%
Alc.12,5% | €28 | Bt.500 | Ferm. Acciaio | 72 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ LUNA ROSSA 2017

Rosso Igp - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 45%, Pinot nero 5%
Alc.14,5% | €20 | Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ RIPA DI LUNA 2018

Rosso Igp - Merlot 55%, Cabernet sauvignon 45% | Alc.13,5%
€11 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ LUNA ROSSA VECCHIE VIGNE 2015

Rosso Igt - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 45%, Pinot nero 5%
Alc.15% | €32 | Bt.1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 40 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ I CULTIVAR DELLE VOLTE PAS DOSÉ SUPREMO

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €24
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 24 mesi sui lieviti

Paglierino con riflessi dorati, solcati da numerose bollicine. Propone all'olfatto una marcata florealtà cui si alternano riconoscimenti di erbe aromatiche e copiosi profumi di pasticceria. Beva fresca e dinamica, delicatamente sapida e coerente nei rimandi retrofattivi, di media persistenza. Risotto ai frutti di mare.

+++ I CULTIVAR DELLE VOLTE COLLEZIONE FENOCOLO 2019

Rosso Igt - Merlot 70%, Cabernet 30% | Alc.12,5% | €10
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ I CULTIVAR DELLE VOLTE BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 90%, Müller
Thurgau 10% | Alc.12% | €16 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 8 mesi | 18 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di verdure

++ I CULTIVAR DELLE VOLTE 2020

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

ABBINAMENTO Piatti di pesce

CANTINA GOZZI

In una zona variegata per tradizione viticola e condizioni pedoclimatiche, la costante ricerca e gli investimenti operati in vigna e in cantina dai fratelli Cesare e Franco, nipoti dei fondatori, hanno permesso alla molteplicità di uve locali e internazionali di esprimere al meglio il loro connubio coi suoli, rendendo questa azienda, dalle profonde radici nelle colline moreniche mantovane, un esempio nella produzione vinicola gardesana. Il piccolo vigneto Le Falme, esposto a sud-est su suolo calcareo e sassoso, ospita il moscato giallo, che brilla di una raffinata, esotica intensità.

INDIRIZZO Via Ortaglia, 16 - Località Olfino - 46040 Monzambano (MN)
TELEFONO 0376 800377
MAIL info@cantinagozzi.com
WEB www.cantinagozzi.com
ANNO FONDAZIONE 1920
VITICOLTURA Biologica e lotta integrata

ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 100.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Fratelli Gozzi
CONDUZIONE ENOLOGICA Cesare Gozzi, Nico Danesi, Andrea Rudelli
CONDUZIONE AGRONOMICA Franco Gozzi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINA MENEGOLA

Nel cuore della Sassella, a Castione Andevenno, tra vigneti abbracciati alle rocce e pendenze impervie, la cantina, che ha alle spalle una lunga tradizione di vendemmie, alleva nebbiolo. Dal 1850 la famiglia Menegola lavora la terra e l'uva; oggi Walter conduce l'azienda, fondata nel 2006, e il ristorante "La Cantinetta", in prossimità delle vigne. Qui è possibile degustare i vini prodotti e i piatti della gastronomia locale. Oltre a quelli presentati in guida, esiste anche un rosato, Inciso, ottenuto con il metodo del salasso.

INDIRIZZO Via Vanoni, 12 - 23012 Castione Andevenno (SO)
TELEFONO 334 3699971
MAIL info@cantinamenegola.it
WEB www.cantinamenegola.it
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 35.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Walter Menegola
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Walter Menegola
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Walter Menegola
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LE FALME 2019

Bianco Igt - Moscato giallo 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.2.500
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Oro compatto e vivace, come l'impatto olfattivo, sublime nel ventaglio floreale bianco di mugherio, giunchiglia e acacia che interseca guizzi minerali e mentolati, impreziositi da legni aromatici e tratti eterei. Voluminoso il sorso, di perfetta armonia. Appena fumé il finale. Linguine con scampi e lime.

SALINE 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50% | Alc.14% | €10
 Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

GARDA CHARDONNAY COLOMBARA 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €10 |
 Bt.3.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

GOZZI BRUT 2016

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 60%, Chardonnay 40% | Alc.12,5%
 €15 | Bt.8.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 54 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

GARDA COLLI MANTOVANI CHIARETTO 2020

Rosato Doc - Rondinella 40%, Merlot 30%, Molinara 15%, Sangiovese 15% | Alc.12,5% | €7 | Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

SFORZATO DI VALTELLINA PERGIULIO 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €55
 Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Manto rosso granato trasparente. Al naso l'intensità cede il passo alla complessità: fiori secchi quali rose e viole, rintocchi speziati, pepe nero e noce moscata, e tostati, tabacco e caffè. Il palato è avvolgente, strutturato, fine, valorizzato nel finale dalla presenza di cacao e radice di genziana. Sella di cervo lardellata.

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €35
 Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA RUPESTRE 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €22
 Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

VALTELLINA SUPERIORE ORANTE 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €20
 Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA RISERVA 2015

CANTINE SCOLARI

All'esordio in guida, Cantine Scolari è da oltre novant'anni impegnata nella valorizzazione vitivinicola della costa orientale del Garda, principalmente attraverso il suo vitigno d'elezione, il groppello. La recente acquisizione da parte del gruppo Erian ha impresso una spinta verso la modernizzazione della cantina, pur nel rispetto della tradizione: tra le ultime novità, l'ingresso in azienda dell'enologo Alessandro Schiavi, e l'impianto di due vigne. Oltre ai vini, si produce olio EVO, aceto balsamico e grappa.

INDIRIZZO Via Nazionale,
38 - Frazione Raffa - 25080
Puegnago del Garda (BS)
TELEFONO 0365 651002
MAIL info@cantinescolari.it
WEB www.cantinescolari.it
ANNO FONDAZIONE 1929
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 500.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Goffi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alessandro Schiavi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Massimiliano Perazzoli
 VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTRINA

Tra le tonalità pastello della Valtènesi, immersa nei profumi del microclima del lago di Garda, sorge Cantrina, realtà artigianale la cui filosofia produttiva concepisce la nascita di un vino come vero e proprio atto creativo. Ascolto del territorio, alla ricerca di un'interpretazione che, confidando su una giusta mediazione tra uomo e natura, restituisca la sintesi della migliore espressione di entrambi. Depositi morenici, costituiti da ciottoli, ghiaie, sabbie e argille, su substrato calcareo, riconsegnano vini autentici per struttura e freschezza.

INDIRIZZO Via Colombera,
7 - 25081 Bedizzole (BS)
TELEFONO 030 6871052
MAIL info@cantrina.it
WEB www.cantrina.it
ANNO FONDAZIONE 1990
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 35.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cristina Inganni
CONDUZIONE ENOLOGICA Diego Lavo
CONDUZIONE AGRONOMICA Diego Lavo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LUGANA STAR LINE 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13% | €7
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

Paglierino di rara trasparenza. Immediate sensazioni floreali di gelso e calendula anticipano cenni agrumati di cedro, su un leggero sfondo iodato. L'assaggio è pieno, gustoso, ben proporzionato in tutte le componenti: l'alternanza fresco-sapida dona progressione e buona persistenza. Lavarello al timo.

LUGANA LINEA PREMIUM 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13,5% | €9
Bt.12.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO
GROPPELLO LINEA PREMIUM 2020

Rosso Doc - Gropello 85%, Barbera 5%, Marzemino 5%, Sangiovese 5% | Alc.13,5% | €8 | Bt.6.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO
GROPPELLO STAR LINE 2019

Rosso Doc - Gropello 85%, Barbera 5%, Marzemino 5%, Sangiovese 5% | Alc.13% | €7 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO
CHIARETTO BELLERICA 2020

Rosato Doc - Gropello 50%, Barbera 20%, Sangiovese 20%, Marzemino 10% | Alc.12,5% | €8
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO
ROSSO SUPERIORE POSONE 2019

Rosso Doc - Gropello 40%, Barbera 20%, Marzemino 20%, Sangiovese 20% | Alc.14% | €10 | Bt.13.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 2 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO
CHIARETTO A ROSE, IS A ROSE, IS A ROSE 2020

Rosato Doc - Gropello 100% | Alc.13% | €12
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rosa tenue. Una raffinata potenza olfattiva si declina su fiori freschi, rosa, peonia, violetta; il delicato bouquet primaverile è ravvivato da fragranti piccoli frutti rossi, pera e susina. La sapidità rende il sorso intrigante e brioso, ben sostenuto da gioiosa freschezza. Crostata salata con ricotta e zucchine.

ROSANOIRE

Rosato - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €13 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ZERDÌ 2018

Rosso Igt - Rebo 100% | Alc.14% | €15 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

CASCINA SAN PIETRO

L'azienda trae il nome da una storica cascina, risalente alla seconda metà del Settecento, restaurata dalla famiglia Pecis. I vigneti sono esposti a sud-est e a sud-ovest; insistono su terreni in prevalenza di tipo morenico sottile e, in piccola parte, a depositi fini. Qui nascono le uve alla base dei Franciacorta e dei Cuvée. La filosofia di Giuseppe Pecis si ispira al pieno riguardo dell'ambiente e del ciclo biologico della vite, al fine di ottenere vini soprattutto sani, che rispettino le caratteristiche del luogo.

INDIRIZZO Via Alessandrini,
2 - Frazione Calino - 25046
Cazzago San Martino (BS)
TELEFONO 035 912448
MAIL info@cascinasanpietro.it
WEB www.cascinasanpietro.it
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 40.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giuseppe Pecis
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alessandro Santini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Pecis
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

CASTEL FAGLIA

I vigneti si sviluppano alle pendici dell'omonimo castello, situato su una collina morenica nel cuore della Franciacorta. Si tratta di oltre trenta parcelle, piccoli giardini curati nei dettagli per mantenere integra l'intensità e la complessità aromatica dei grappoli. Ognuna viene vinificata separatamente e poi assemblata nelle diverse cuvée delle due linee aziendali: Castel Faglia, con i suoi vini spontanei e schietti, e Monogram, emblema dello stile della cantina. Filo conduttore di entrambe sono la piacevole freschezza e l'equilibrio tra carattere e beva.

INDIRIZZO Località Boschi,
3 - Frazione Calino - 25046
Cazzago San Martino (BS)
TELEFONO 030 7751042
MAIL cantina@castelfaglia.it
WEB www.castelfaglia.it
ANNO FONDAZIONE 1989
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 17 **BOTTIGLIE** 600.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Cavicchioli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Sandro Cavicchioli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Turrini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FRANCIACORTA BRUT RISERVA DEL VENTENNALE RISERVA 2011

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.13% | €40
Bt.1.330 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8
mesi e Legno 8 mesi | 100 mesi sui lieviti

Tonalità tra il paglierino e l'oro, l'elegante perlage anticipa uno spettro odoroso esuberante in cui spiccano gelsomino, narciso, pesca gialla, banana e susina goccia d'oro; seguono noce di cocco e un velo di pasticceria secca. Fresco e corposo, chiude con una delicata eco floreale e fruttata. Risotto agli asparagi.

FRANCIACORTA PAS DOSÉ CUVÉE TERRE DEI TRICI 2016

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.13% | €22
Bt.2.300 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio
8 mesi e Legno 8 mesi | 45 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

FRANCIACORTA BRUT CUVÉE ORO

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.13% | €15 | Bt.18.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

FRANCIACORTA BRUT SATÈN CUVÉE EXCELLENT

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.13% | €18 | Bt.8.000 | Ferm.
Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO 2016

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €16
Bt.10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 30 mesi sui lieviti

Giallo mimosa ornato da fine e incessante mousse. Effluvi di lime e pompelmo precedono ribes bianco, timo e fiori di biancospino. In coerenza con l'olfatto, la bocca è fine e slanciata, sapida, con la vivida freschezza bilanciata dalla cremosità. Persiste a lungo con rintocchi agrumati. Tagliolini con gamberi e citronella.

FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO CUVÉE MONOGRAM

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €19
Bt.10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FRANCIACORTA BRUT NATURE 2017

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €16
Bt.12.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

CASTELLO BONOMI

Al riparo dai venti alpini, grazie all'avvolgente abbraccio del monte Orfano, esposta al tepore proveniente da sud, sorge l'oasi microclimatica di Castello Bonomi, dove la maturazione delle uve è un dono spontaneo. Il suolo, caratterizzato da un conglomerato gessoso e friabile, arricchisce il profilo gustativo dei vini di vivida freschezza e gustosa sapidità. La sfida del tempo regala l'apice della vetta qualitativa al Satèn Lucrezia Etichetta Bianca e al Cru Perdu Grande Annata, omaggio di intramontabile fascino al piccolo vigneto di pinot nero liberato dalle spire del bosco nel 1986.

INDIRIZZO Via San Pietro, 46
25030 Coccaglio (BS)
TELEFONO 030 7721015
MAIL info@castellobonomi.it
WEB www.castellobonomi.it
ANNO FONDAZIONE 1985
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 24 **BOTTIGLIE** 180.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Carlo e Roberto Paladin
CONDUZIONE ENOLOGICA Leonardo Valenti, Luigi Bersini, Alessandro Perletti
CONDUZIONE AGRONOMICA Leonardo Valenti, Carlo Paladin
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

++++ (95) FRANCIACORTA BRUT SATÈN LUCREZIA ETICHETTA BIANCA RISERVA 2009

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €90
Bt.2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 100 mesi sui lieviti

Persistente perlage dai riflessi dorati. Bouquet di classe: composta di mele, gelatina di pesca bianca, mandarino, accenni di gel-somino e mughetto. Seguono percezioni di croccante di mandorle vivacizzate da coriandolo e cardamomo. Bocca sontuosa, in tensione grazie alla vibrante sapidità. Tartare di crostacei.

++++ (93) FRANCIACORTA BRUT GRANDE ANNATA CRU PERDU 2011

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 30%
Alc.12,5% | €25 | Bt.9.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 90 mesi sui lieviti

Dorato, fine il perlage. Naso di classe, cera d'api e cipria si ravvivano con uno stuzzicante tocco di zenzero candito. Sentori di pan brioche ai semi di sesamo tostato si integrano con un fresco bouquet di erbe aromatiche. Il sorso, teso e complesso, si chiude con aristocratica raffinatezza. Cheviche di tonno con semi di sesamo e scorza di lime.

++++ FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2015

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €30 | Bt.15.000 | Ferm.
Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 50 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ FRANCIACORTA BRUT CUVÉE 22

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €21
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO 2013

Bianco Docg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50% | Alc.12,5%
€35 | Bt.10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 60 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ FRANCIACORTA BRUT ROSÉ 2016

Rosato Docg - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €28
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

++++ FRANCIACORTA
EXTRA BRUT ETICHETTA
NERA LUCREZIA RISERVA
2008

++++ FRANCIACORTA
EXTRA BRUT CUVÉE
LUCREZIA ETICHETTA
BIANCA 2006 | 2008

CASTELLO DI CIGOGNOLA

La famiglia Moratti, coadiuvata dall'esperta squadra di agronomi ed enologi, cui si è aggiunto quest'anno Nicolas Secondé, vuole raggiungere obiettivi sempre più importanti, anche in ambito di sostenibilità. Con la gestione dei vigneti in regime biologico si vuole intervenire solo dove necessario, preservando la biodiversità, e nel processo di vinificazione è stato ridotto al minimo l'utilizzo di sostanze diverse dall'uva. Anche il packaging conferma l'impegno per la salvaguardia ambientale: solo materiali riciclati e riciclabili, e bottiglie in vetro leggero per ridurre l'impronta carbonica.

INDIRIZZO Piazza Castello,
1 - 27040 Cigognola (PV)
TELEFONO 0385 284263
MAIL info@castellodicigognola.com
WEB www.castellodicigognola.com
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 27 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gabriele Moratti
CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe Caviola, Federico Staderini, Nicolas Secondé
CONDUZIONE AGRONOMICA Giovanni Bigot
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

++++ OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO PAS DOSÉ MORATTI R.D.M. 2014

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
€40 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | 72 mesi sui lieviti

Cristallino, screziato da catenelle splendenti. Esordisce con succosi tratti di pompelmo, mela rossa, ananas; poi acacia, gel-somino e sambuco, infine timo e maggiorana. Colpisce il carattere vigoroso e strutturato, con freschezza e sapidità esuberanti. Equilibrato e persistente. Tempura di gamberi in crosta di nocciola.

++++ MORATTI CUVÉE 'MORE PAS DOSÉ

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
€22 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT NATURE ROSÉ MORATTI VINTAGE 2013

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
€27 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ MORATTI CUVÉE 'MORE BRUT

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
€22 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ OLTREPÒ PAVESE
METODO CLASSICO PINOT
NERO PAS DOSÉ CUVÉE
DELL'ANGELO 2012

++++ OLTREPÒ PAVESE
BARBERA LA MAGA 2015

TENUTA CASTELLO DI GRUMELLO

I vigneti si adagiano sul colle Calvario, nel cuore della Valcalepio. Cristina, terza generazione della famiglia Kettlitz, è l'abile artefice di un felice connubio tra valorizzazione del patrimonio storico-culturale e passione per la ricerca. Tra i progetti condotti dall'attuale enologo, succeduto al padre Carlo, spiccano la selezione di antiche varietà e la coltivazione dei vitigni PIWI. Il Brolo dei Guelfi, omonimo della porzione di vigna in cui nasce, è composto al 100 per cento di merera, vitigno a bacca rossa qui riscoperto e coltivato, dopo averne identificato, nel 2014, il DNA.

INDIRIZZO Via Fosse, 11 - 24064
Grumello del Monte (BG)
TELEFONO 035 4420817
MAIL info@castellodigrumello.it
WEB www.castellodigrumello.it
ANNO FONDAZIONE 1954
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 80.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cristina Kettlitz
CONDUZIONE ENOLOGICA Paolo Zadra
CONDUZIONE AGRONOMICA Paolo Zadra
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

CASTELLO DI GUSSAGO LA SANT'ISSIMA

La pluriennale collaborazione tra il Gruppo Sata e la famiglia Gozio conferma la volontà di creare prodotti che sono veritiera espressione dell'areale: ogni parcella viene vinificata separatamente e assemblata con scrupolosa attenzione per dare origine a vini equilibrati. Gli obiettivi di eccellenza quest'anno sono stati raggiunti con il trittico di casa: Noble Noir, dalle raffinate vette espressive, seguito dal Satèn 2016 e da un sorprendente Curtefranca Rosso.

INDIRIZZO Via Monica, 8
25064 Gussago (BS)
TELEFONO 030 2069967
MAIL info@castellodigussago.it
WEB www.castellodigussago.it
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 27 **BOTTIGLIE** 120.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Gozio
CONDUZIONE ENOLOGICA Sabrina Gozio
CONDUZIONE AGRONOMICA Gruppo Sata
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

🍷 VALCALEPIO ROSSO COLLE CALVARIO RISERVA 2015

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40% | Alc.14%
€28 | Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino compatto. Suggestioni d'amarena e mirtillo sono punteggiate da cannella, chiodi di garofano e liquirizia. Sfumature di peperone verde e legno di cedro invitano al sorso. Imponente la struttura, sostenuta da un tannino deciso e una bella spalla acida che incornicia un finale speziato. Ossobuco in umido.

🍷 VALCALEPIO ROSSO IL CASTELLO RISERVA 2016

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40% | Alc.13,5%
€15 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 IL BROLO DEI GUELF 2018

Rosso Igt - Merera 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 (92) FRANCIACORTA BRUT BLANC DE NOIR NOBLE NOIR

Bianco Docg - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €24 | Bt.15.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti

Luminoso paglierino dal sottile perlage. Ventaglio olfattivo ampio, che sprigiona sbuffi di fiori bianchi, mela renetta, cedro e richiami di erbe aromatiche. L'assaggio è fresco, slanciato e coerente con i profumi riconosciuti. Durevolezza caratterizzata dall'epilogo agrumato e rinfrancante. Risotto al bitto.

🍷 FRANCIACORTA BRUT SATÈN CLUB CUVÉE MILLESIMATO 2016

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12% | €26 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 CURTEFRANCA ROSSO POMARO 2018

Rosso Doc - Merlot 40%, Cabernet franc 25%, Cabernet sauvignon 25%, Carmenère 10% | Alc.14,5% | €26 | Bt.18.000
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS NOBLE BLANC

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12% | €24 | Bt.13.400
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 FRANCIACORTA PAS DOSÉ MILLESIMATO 2015

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot nero 10% | Alc.12,5% | €30
Bt.9.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CASTELLO DI STEFANAGO

Intuitivi: così vengono definiti i vini dell'azienda; prodotti da ascoltare e rispettare, aspettando, se necessario, che si svelino lentamente all'assaggio. Raccontano la passione di chi li produce, sono la voce del territorio perché racchiudono, in un sorso, tutte le peculiarità della zona. Ecco il motivo del minimo intervento in vigna, dell'utilizzo di metodi di vinificazione antichi, delle lunghe attese in botte e in bottiglia. Il tutto, ovviamente, in regime biologico, con trattamenti mirati per ogni singola vigna. Spicca lo Stefanago 48, da Metodo Ancestrale.

INDIRIZZO Località Stefanago,
1 - 27040 Borgo Priolo (PV)
TELEFONO 0383 875227
335 6992052
MAIL info@castellodistefanago.it
WEB www.castellodistefanago.it
ANNO FONDAZIONE 1878
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Antonio e
Giacomo Baruffaldi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Antonio Baruffaldi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Antonio Baruffaldi
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

CAVEN

Caven Camuna è un progetto vitivinicolo dei fratelli Stefano e Simone Nera e ha come punto di riferimento la realtà che porta il nome del padre Pietro. La connessione con il territorio è sottolineata sin dal nome, che fa riferimento a un toponimo dove sono state ritrovate alcune stele rupestri lungo un sentiero archeologico che attraversa i vigneti. La cantina ha superato le quaranta vendemmie, e oggi offre la possibilità di degustare una gamma molto ampia e significativa dei vini di Valtellina. A completare, un wine bar in località Chiuro, con ottima accoglienza.

INDIRIZZO Via Stelvio, 40/A
23040 Chiuro (SO)
TELEFONO 0342 482631
MAIL info@cavencamuna.it
WEB www.cavencamuna.it
ANNO FONDAZIONE 1982
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 46 **BOTTIGLIE** 35.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Stefano e Simone Nera
CONDUZIONE ENOLOGICA Stefano Nera
CONDUZIONE AGRONOMICA Stefano Nera
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

STEFANAGO 48 ANCESTRALE BRUT NATURE

Bianco Metodo Ancestrale - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €30
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi | 48 mesi sui lieviti
Oro di cristallina luce decorato con bollicine aggraziate e abbondanti. Olfatto poliedrico, equilibrato in un gioco di sensazioni ossidative e guizzi di freschezza: glicine, cereali, cocco, mango, talco e tabacco. Fine e complesso, l'ingresso è materico, con echi fruttati e una lunga scia sapida. Crostone di pane integrale con salame d'oca.

STEFANAGO MACERATO 2020

Bianco Igp - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €21
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

STEFANAGO 36 ANCESTRALE BRUT NATURE ROSÉ

Rosato Metodo Ancestrale - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
€28 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CAMPO PIANO 2020

Bianco Igp - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €18
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA LA PRIORA RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €33
Bt.4.350 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino che vira verso il granato. Il naso spazia tra pepe bianco, chiodi di garofano, noce moscata, alloro e legni profumati. Note balsamiche si ripropongono all'assaggio, caratterizzato da tanini ben integrati. Finale generoso su ricordi di liquirizia, tabacco e cuoio. Tapulone d'asina con polenta gialla.

VALTELLINA SUPERIORE INFERNO AL CARMINE RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €33
Bt.6.745 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VALTELLINA SUPERIORE GIUPA RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €32
Bt.5.230 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

CERASUM NEBBIOLO ROSÉ 2020

Rosato Igt - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €22 | Bt.1.740
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

SFORZATO DI
VALTELLINA MESSERE
2008 | 2015

CANTINA CHIARA ZILIANI

Nell'anno del ventennale dalla fondazione, Chiara Ziliani prosegue senza tentennamenti nella sua missione: produrre vini di qualità che siano fedele espressione del comprensorio franciacortino, e in particolare delle colline moreniche di Provaglio di Iseo. Le scelte in vigna sono orientate a garantire basse rese, al fine di ottenere uve eccellenti. L'intera gamma anche quest'anno si conferma su ottimi livelli, con particolare menzione per il Franciacorta Brut Noir Millesimato Ziliani C 2017, un Blanc de noir di grande carattere, affinato per 31 mesi sui propri lieviti.

INDIRIZZO Via Franciacorta, 7
25050 Provaglio d'Iseo (BS)
TELEFONO 030 981661
MAIL info@cantinachiaraziliani.it
WEB www.cantinachiaraziliani.it
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 31 **BOTTIGLIE** 400.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Chiara Ziliani
CONDUZIONE ENOLOGICA Marco Zizioli, Jean-Pierre Valade
CONDUZIONE AGRONOMICA Giacomo Groppetti
 VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

CITARI

Nell'immediato entroterra del lago di Garda, tra le aree viticole affermate nelle denominazioni Lugana e San Martino della Battaglia, i vigneti di Citari escono mirabilmente illesi da un inizio di stagione segnato dallo scatenarsi di alcune grandinate, proprio durante il periodo di germogliamento e allegagione. Il vigneto, che circonda la cantina cresciuta con la conduzione familiare di ben tre generazioni, è parte stessa dei declivi morenici, sullo storico colle di San Martino, ed è mantenuto seguendo le antiche e buone regole del rispetto ambientale.

INDIRIZZO Località Citari, 2
25015 Desenzano del Garda (BS)
TELEFONO 030 9910310
MAIL info@citari.it
WEB www.citari.it
ANNO FONDAZIONE 1975
VITICOLTURA A basso impatto ambientale

ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 350.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giovanna Gettuli
CONDUZIONE ENOLOGICA Emiliano Rossi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
 VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FRANCIACORTA BRUT NOIR MILLESIMATO ZILIANI C 2017

Bianco Docg - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €21 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 31 mesi sui lieviti

Paglierino con brillanti riflessi dorati e fine effervescenza. Spartito olfattivo articolato su lampone, mirtillo, tocchi citrini; poi memorie di pasticceria e mandorla su indizi mentolati. La beva è rinfrescante e sapida, con ritorni di erbe aromatiche e una chiosa balsamica. Lasagnetta di verdure.

FRANCIACORTA PAS DOSÉ MILLESIMATO ZILIANI C 2017

Bianco Docg - Chardonnay 65%, Pinot nero 35% | Alc.12,5% | €19
Bt.6.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 31 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO ZILIANI C 2017

Bianco Docg - Chardonnay 75%, Pinot nero 25% | Alc.12,5% | €19
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 31 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ ZILIANI C

Rosato Docg - Pinot nero 75%, Chardonnay 25% | Alc.12,5% | €15
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 25 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO ZILIANI C 2017

Bianco Docg - Chardonnay 65%, Pinot nero 35% | Alc.12,5% | €19
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 31 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

FRANCIACORTA BRUT SATÈN MILLESIMATO ZILIANI C 2017

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €19 | Bt.10.000 | Ferm.
Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 31 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di verdure

FRANCIACORTA
EXTRA BRUT ZILIANI C 2010

FRANCIACORTA
SATÈN MARIA MADDALENA
CAVALIERI RISERVA 2009

SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA VECCHIO VIGNETO 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €18
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Screziature verdoline ingentiliscono il paglierino. Vigorose folate di mela renetta, ananas, mandarino e pera unite a fiori di sambuco e biancospino, salvia e menta piperita. Accenti minerali d'ardesia nel finale. Spiccata la sapidità, ben bilanciata da calore e freschezza. Bouillabaisse.

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CHIARETTO 18 E QUARANTACINQUE 2020

Rosato Doc - Barbera 25%, Groppello 25%,
Marzemino 25%, Sangiovese 25% | Alc.12,5% | €12
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

LUGANA TORRE 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13% | €14
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

ERETICO 2019

Bianco lgt - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13% | €16
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

LUGANA CONCHIGLIA 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13% | €12
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

CLUB DEL BUTTAFUOCO STORICO

Storico come il suo Club, il Buttafuoco è consorziato dal 1996. L'intento di sedici produttori è di esaltare questo grande vino realizzando un'elaborazione controllata, selezionando i vigneti più vocati e promuovendo la cultura relativa alla denominazione. Un vino fermo e austero, di stoffa e personalità, che preten- de basse rese del vigneto e prolungate attese. Lunghissima, del resto, è la sua capacità d'evoluzione nel tempo. In guida, quest'anno, troviamo l'edizione limitata per i venticinque anni d'attività del consorzio.

INDIRIZZO Frazione Vigalone, 106
27044 Canneto Pavese (PV)
TELEFONO 0385 60154

MAIL info@buttafuocostorico.com
WEB www.buttafuocostorico.com

ANNO FONDAZIONE 1996

VITICOLTURA Convenzionale
e lotta integrata

ETTARI 22 **BOTTIGLIE** 12.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Consorzio

CONDUZIONE ENOLOGICA

Marco Calatroni

CONDUZIONE AGRONOMICA Silvio

Rocca, Eugenio Achilli

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

COBUE

Con un'architettura perfettamente integrata al paesaggio, in uno scenario di luce e bellezza, a pochi passi dal lago di Garda, sorge Cobue. Le vigne, disposte a ferro di cavallo, guardano il lago, circondando la cantina e affondando le radici in un suolo calcareo-argilloso. Da questa terra suggestiva nascono vini che vogliono essere testimoni sinceri del rispetto per questo areale e della cura per un patrimonio storico da custodire. In tale ottica Cobue è baluardo del vitigno tuchi, di cui possiede la più ampia superficie vitata della zona.

INDIRIZZO Località Cobue Sopra
25010 Pozzengo (BS)

TELEFONO 030 9108319

MAIL info@cobue.it

WEB www.cobue.it

ANNO FONDAZIONE 1971

VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 16,5 **BOTTIGLIE** 90.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Laura Gettuli

CONDUZIONE ENOLOGICA Emiliano Rossi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Massimiliano Perazzoli

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

Buttafuoco Storico (91) BUTTAFUOCO STORICO COLLEZIONE 25 ANNI 2016

Rosso Doc - Croatina 50%, Barbera 25%, Uva rara 15%,
Ughetta 10% | Alc.15,5% | €100 | Bt.750 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

Rubino lucente. Percezioni balsamiche e lievemente salmastre aprono a piccoli frutti rossi e neri, sbuffi speziati di pepe e noce moscata, e tratti mentolati. La freschezza rende dinamico il sorso, dotato sia di un tannino rotondo che di morbidezza. Cotoletta di manzo con salsa di fichi e menta.

Lugana Monte Lupo 2020

Bianco Dop - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13%
€16 | Bt.26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Giallo paglierino. Naso gessoso, quasi salino, che si arricchisce con riconoscimenti di salvia e maggiorana, sfumature di mela gialla e pesca bianca. Menta e pompelmo introducono all'assaggio che, ben corroborato da freschezza e sapidità, ritrova la parte agrumata in un epilogo terso. Ravioli di magro burro e salvia.

Lugana Vendemmia Tardiva 31 OTTOBRE 2019

Bianco Dop - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.12,5% | €33
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

Riviera del Garda Classico Chiaretto 29 AGOSTO 2020

Rosato Dop - Groppello 40%, Barbera 20%, Marzemino
20%, Rebo 10%, Sangiovese 10% | Alc.13% | €17
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

San Martino della Battaglia Monte Olivi 2019

Bianco Dop - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €18
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

Riviera del Garda Classico Rosso Il Poggio 2019

Rosso Dop - Groppello 40%, Barbera 20%, Marzemino 20%,
Rebo 10%, Sangiovese 10% | Alc.13% | €15 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

Albis Dosaggio Zero

Bianco Metodo Classico - Groppello 100% | Alc.12,5% | €27
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

COLA BATTISTA

Battista Cola, il fondatore, insieme al figlio Stefano, si dedica personalmente sia alla cura dei vigneti, ai piedi del monte Alto, nei comuni di Adro e Corte Franca, sia alla cantina, applicando tecniche di vinificazione moderne e curando l'affinamento degli apprezzati Franciacorta e Curtefranca. Grande è la sensibilità per l'ambiente: il 50 per cento dell'energia necessaria all'intero processo produttivo è ottenuta grazie a un impianto fotovoltaico, e si utilizzano da anni bottiglie di vetro più leggere, al fine di contribuire a ridurre l'impatto dei gas serra.

INDIRIZZO Via Indipendenza,
3 - 25030 Adro (BS)
TELEFONO 030 7356195
MAIL info@colabattista.it
WEB www.colabattista.it
ANNO FONDAZIONE 1985
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 50.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Battista Cola
CONDUZIONE ENOLOGICA Andrea Rudelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

CONTE VISTARINO

La tenuta è racchiusa in un ecosistema di oltre ottocento ettari, che custodisce una preziosa oasi faunistica, una vasta area boschiva, un museo che narra trecento anni di storia agricola dell'Oltrepò Pavese e una moderna cantina con vinificazione a caduta. Completa il progetto un'enoteca dedicata al pinot nero, introdotto in questa zona dal conte Vistarino nel 1850, e diventato il pilastro della produzione. Viene declinato in tre cru di vini rossi fermi e diverse espressioni di Metodo Classico, con tempi di affinamento sui lieviti mai inferiori ai 30 mesi.

INDIRIZZO Frazione Villa Fornace,
11 - 27040 Rocca de' Giorgi (PV)
TELEFONO 0385 241171
MAIL info@contevistarino.it
WEB www.contevistarino.it
ANNO FONDAZIONE 1674
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 200 **BOTTIGLIE** 300.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Ottavia Giorgi di Vistarino
CONDUZIONE ENOLOGICA Vittorio Merlo, Giuseppe Caviola
CONDUZIONE AGRONOMICA Marco Cau
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2017

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €23 | Bt.8.000 | Ferm.

Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 36 mesi sui lieviti

Sfoggia un perlage sottile, persistente; complesso il bouquet di caprifoglio, giunchiglia, nettarina bianca, mela, pera, vaniglia, cioccolato bianco e pan brioche. Di ineccepibile coerenza al gusto, rivela soave freschezza e delicata sapidità. Tartine al salmone.

FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO 2016

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €23 | Bt.3.000 | Ferm.

Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 48 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Risotti di terra

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ ATHENA 2017

Rosato Docg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50% |

Alc.12,5% | €23 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio

6 mesi e Legno 6 mesi | 39 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO 2015

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €23 | Bt.3.000 | Ferm.

Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 55 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

(91) PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE BERTONE 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €33

Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Lucente manto rubino dai riflessi granato, di buona consistenza. Il ventaglio odoroso è ricco di viole, ribes, ciliegie duracine, su una base di caffè, eucalipto e pepe. La beva è succosa, delicatamente sapida, con un tannino levigato, finemente equilibrato. Lascia un'indimenticabile scia speziata. Agnolotti di stufato di manzo.

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE PERNICE 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €40

Bt.6.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CÉPAGE BRUT

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 80%, Chardonnay 20% | Alc.13%

€18 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 30 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE TAVERNETTO 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €24 | Bt.5.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO BRUT ROSÉ SAIGNÉE DELLA ROCCA

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €21

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 30 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE PERNICE 2017

PERNICE 2015

COSTARIPA

Il valore e la qualità delle produzioni si raggiungono attraverso una profonda conoscenza del luogo, lo studio, la sperimentazione e, naturalmente, tanta passione. Queste sono solo alcune delle virtù che fanno di Mattia Vezzola, enologo e conduttore dell'azienda, un professionista tra i più stimati a livello internazionale. La grande cura per il frutto in vigna e la meticolosità nel compiere ogni gesto, dalla raccolta del grappolo, sempre manuale, alla vinificazione, hanno portato i suoi vini a descrivere con innata sincerità un terroir ricco di fascino e storia.

INDIRIZZO Via della Costa, 1/A
25080 Moniga del Garda (BS)
TELEFONO 0365 502010
MAIL info@costaripa.it
WEB www.costaripa.it
ANNO FONDAZIONE 1928
VITICOLTURA Biodinamica
e lotta integrata

ETTARI 65 **BOTTIGLIE** 480.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Mattia Vezzola
CONDUZIONE ENOLOGICA
Mattia Vezzola
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

DE TOMA

Un'azienda piccola per dimensioni ma dalla grande storia familiare, che conferma la sua presenza in guida con risultati molto positivi per tutte e tre le differenti tipologie proposte dai due areali produttivi: Scanzorosciate e Franciacorta. L'eccellente Moscato di Scanzo, prodotto già da fine Ottocento, è la pietra miliare sulla quale si è sviluppata una realtà in continuo fermento, che produce ottimi rossi fermi e, da ormai dieci anni, spumanti. Quasi pronta la nuova cantina, progettata anche con un occhio di riguardo alla promozione del turismo enologico.

INDIRIZZO Via Medolago, 35
24020 Scanzorosciate (BG)
TELEFONO 389 8367132
MAIL info@detomawine.com
WEB www.detomawine.com
ANNO FONDAZIONE 1981
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 4,5 **BOTTIGLIE** 15.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Stefania Castoldi
CONDUZIONE ENOLOGICA Sergio
Cantoni, Andrea Gozzini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giacomo De Toma
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

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

Sofisticato rosa tenue, impreziosito da un perlage copioso e raffinato. All'olfatto, immediati toni di pesca bianca, albicocca, ciliegia e pompelmo anticipano nuance di salvia, pasta di mandorla e rosa. Di corpo, l'assaggio è dinamico e in perfetto equilibrio tra freschezza e sapidità. Ventresca di tonno al sesamo.

VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO ROSAMARA 2020

Rosato Doc - Gropello 50%, Marzemino 30%, Barbera 10%, Sangiovese 10% | Alc.13% | €15 | Bt.160.000 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

GARDA SPUMANTE BRUT CRÉMANT MATTIA VEZZOLA

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc.12,5% | €20 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat.
Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 24 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CAMPOSTARNE 2017

Rosso Doc - Gropello 50%, Marzemino 30%, Barbera 10%, Sangiovese 10% | Alc.13% | €15 | Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

VALTÈNESI
RIVIERA DEL GARDA
CLASSICO CHIARETTO
MOLMENTI 2017

MATTIA VEZZOLA
BRUT ROSÉ GRANDE
ANNATA 2014

(91,5) MOSCATO DI SCANZO 2017

Rosso Docg Passito - Moscato di Scanzo 100% | Alc.15%
€55 (0,5l) | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

Granato fitto e lucente. Un caleidoscopio olfattivo di straordinaria complessità e finezza prelude all'estasi del sorso, dove la dolcezza cede all'acidità e all'eleganza. La persistenza è un lungo viaggio tra frutti, spezie, legni aromatici e note fumé. Praline di cioccolato fondente.

CARDINALE

Rosso - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 30%, Moscato di Scanzo 20% | Alc.13% | €28 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

FRANCIACORTA EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €35
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | 34 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Risotti di pesce

MOSCATO
DI SCANZO 2015

DERBUSCO CIVES

Un'azienda nata dalla passione di cinque soci fondatori, provenienti dalle colline moreniche di Derbusco, con professionalità ed esperienze diverse, ma con il comune progetto di conquistare uno stile distintivo in Franciacorta. Sono vini dal ventaglio olfattivo ampio, di corpo ricco e profondo, classe innata e impeccabile beva. Per ottenerli, le scelte in vigna e in cantina sono rigorose: utilizzo esclusivo di mosto fiore, zucchero naturale dell'uva per il traggio e una sosta sui lieviti mai inferiore ai 30 mesi, che arriva anche a 10 anni per la Riserva Decem Annis.

INDIRIZZO Via Provinciale,
83 - 25030 Erbusco (BS)
TELEFONO 030 7731164
MAIL info@derbuscocives.com
WEB www.derbuscocives.com
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 12,5 **BOTTIGLIE** 80.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Giuseppe e Dario
Vezzoli, Luigi Dotti, Paolo
Bresciniani e Stefano Pedrotti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Domenico Danesi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luigi Reghenzi
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

ENRICO GATTI

La cantina Gatti ed Erbusco sono da più di trentacinque anni una certezza per tutta la Franciacorta. La scelta di mantenere una produzione racchiusa entro i confini comunali racconta di un legame saldissimo tra il luogo e l'azienda, legame premiato quest'anno attraverso il vino più schietto: il Brut Nature nella versione non millesimata, frutto di vinificazione e maturazione in solo acciaio e di 24 mesi di sosta sui lieviti. Quando il fil rouge tra il vignaiolo e la sua terra è così forte riesce a manifestarsi ai di là dell'annata.

INDIRIZZO Via Metelli, 9
25030 Erbusco (BS)
TELEFONO 030 7267999
MAIL info@enricogatti.it
WEB www.enricogatti.it
ANNO FONDAZIONE 1975
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 28 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Gatti Balzarini
CONDUZIONE ENOLOGICA Nicolò
Balzarini, Enzo Balzarini,
Andrea Rudelli, Lorenzo Gatti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Massimiliano Perazzoli
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

🍷 (93) FRANCIACORTA PAS DOSÉ DECEM ANNIS RISERVA 2009

Bianco Docg - Pinot nero 100% | Alc.12% | €85
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | 120 mesi sui lieviti

Scintillante manto dorato dal perlage minuto e incessante. Ampio bouquet di pasticceria secca, cedro candito, ribes bianco in gelatina, rosa, salvia, mandorle tostate e cioccolato bianco. Il palato è morbido, di avvolgente rotondità e sorretto da viva sapidità. Persistenza infinita. Faraona al mandarino.

🍷 (92,5) FRANCIACORTA BRUT BLANC DE NOIR CRISALIS 2015

Bianco Docg - Pinot nero 100% | Alc.12% | €37
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | 50 mesi sui lieviti

Smagliante veste dorata corredata da fini catenelle di bollicine. Un profluvio di ginestre e calicanto, resine e scorze di agrumi dolci avvolge un nucleo di polpa gialla matura. Beva potente, scorrevole, bilanciata tra l'effervescenza cremosa e un'assertiva vena acido-sapida. Lunga scia tostata. Risotto con bisque ai gamberi e zafferano.

🍷 FRANCIACORTA BRUT LE MILLESIME 2014

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot nero 20% | Alc.12%
€31 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 FRANCIACORTA BRUT ROSÉ 2015

Rosato Docg - Pinot nero 100% | Alc.12% | €38
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | 54 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 FRANCIACORTA EXTRA BRUT GRANDE TAILLE 2014

Bianco Docg - Chardonnay 55%, Pinot nero 45% | Alc.12%
€39 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 FRANCIACORTA BRUT DOPPIO ERRE DI

Bianco Docg - Chardonnay 85%, Pinot nero 15% | Alc.12%
€25 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 FRANCIACORTA BRUT NATURE

Bianco Docg - Chardonnay 85%, Pinot nero 15% | Alc.12,5% | €25
Bt.19.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti

Paglierino chiaro contornato da esuberante effervescenza. Profumi di gelso e glicine avvolti da sensazioni di panetteria e orzo. Bocca di grande impatto, capace di mantenere un notevole equilibrio tra la morbidezza e la freschezza esaltata dall'ottima effervescenza. Pizza frita ricotta e pomodoro.

🍷 FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €27 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 21 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2017

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €30 | Bt.19.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €22 | Bt.66.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

FACCOLI

I fratelli Gian Mario e Claudio sono l'anima di questa cantina specializzata nella produzione di Franciacorta. L'azienda elabora le uve dei vigneti situati sul versante meridionale del monte Orfano, limite sud-occidentale della denominazione, caratterizzato da rocce sedimentarie e clastiche del Mesozoico, uniche nel panorama regionale. La Riserva 2011 svetta sugli altri, in un parco vini che vanta la produzione di tutte le tipologie, con l'eccezione del Satèn, e che complessivamente si distingue per il bassissimo dosaggio zuccherino.

INDIRIZZO Via Cava, 7
25030 Coccaglio (BS)
TELEFONO 030 7722761
MAIL info@faccolifranciacorta.it
WEB www.faccolifranciacorta.it
ANNO FONDAZIONE 1963
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 6,5 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Claudio e Gian Mario Faccoli, Stefania Sciguri
CONDUZIONE ENOLOGICA Cesare Ferrari, Claudio Faccoli
CONDUZIONE AGRONOMICA Gian Mario Faccoli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FAY

Fay continua a perseguire l'obiettivo di creare vini raffinati e aderenti al contesto geologico in cui si trova. La sua filosofia si fonda sulla sottrazione, ovvero ridurre il più possibile le pratiche in cantina. La quota altimetrica e le peculiarità pedoclimatiche dei singoli vigneti rappresentano un elemento fondamentale per diversificare la produzione: dalle coste basse, dedicate ai vini a base nebbiolo più immediati, si sale oltre i 600 metri, nel regno dello Sforzato. È però dalla media costa dei 550 metri del vigneto Cà Morèi che arriva quest'anno il vino premiato.

INDIRIZZO Via Pila Caselli,
1 - Frazione San Giacomo
23036 Teglio (SO)
TELEFONO 0342 786071
MAIL info@vinifay.it
WEB www.vinifay.it
ANNO FONDAZIONE 1971
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 80.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Sandro, Elena e Marco Fay
CONDUZIONE ENOLOGICA Marco Fay
CONDUZIONE AGRONOMICA Sandro Fay
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Franciacorta Extra Brut Riserva 2011

Bianco Docg - Chardonnay 65%, Pinot bianco 30%, Pinot nero 5%
Alc.12,5% | €65 | Bt.900 | Ferm. Acciaio | 108 mesi sui lieviti

Perlage aristocratico. Olfatto sontuoso di narciso, gelsomino, pesca gialla, pompelmo, papaia e mango, a cui seguono zenzero candito e menta, e toni più veementi di pasticceria salata, vaniglia, muschio, talco, cera d'api e incenso. Di grande carattere all'assaggio, si prolunga in un'interminabile eco. Riso selvatico con mazzancolle, topinambur e zenzero.

Franciacorta Extra Brut

Bianco Docg - Chardonnay 60%, Pinot bianco 20%, Pinot nero 20%
Alc.12,5% | €25 | Bt.22.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

Franciacorta Extra Brut Zerotre 2015

Bianco Docg - Chardonnay 60%, Pinot bianco 20%, Pinot nero 20%
Alc.12,5% | €35 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

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

ABBINAMENTO Piatti di pesce

Franciacorta
Extra Brut S.A.

Franciacorta
Dosaggio Zero
2010 | 2011 | 2013

Valtellina Superiore Valgella Cà Morèi 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €28 | Bt.12.338
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino compatto dalle striature granato. La prime suggestioni sono dominate da ribes e lamponi su sfondo di rose e viole, poi si rivelano nuance di noce moscata, legno di sandalo e cacao. Scorre pulito, fresco, sapido, con un tannino ancora giovane ma gentile, preludio di una buona evoluzione. Maiale con salsa ai frutti di bosco e aceto balsamico.

Valtellina Superiore Valgella Carteria Riserva 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €32
Bt.11.268 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

Valtellina Superiore Sassella Il Glicine 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €28
Bt.7.753 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

Valtellina Superiore Valgella Costa Basso 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €20
Bt.26.690 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

Valtellina
Superiore Sassella
Il Glicine 2012 | 2017

Valtellina
Superiore Valgella
Cà Morèi 2015 | 2016

Esordio in guida per questa interessante realtà condotta da Stefano Locatelli, che insieme alla moglie Pierangela, quasi trent'anni fa, decise di dare il via al sogno di realizzare i propri vini. Apprezzati entrambi i prodotti presentati, una performance notevole che mette in risalto il duro lavoro svolto, vendemmia dopo vendemmia, alla continua ricerca di una qualità non fine a se stessa ma autorevole espressione di un terroir come quello di Scanzorosciate, indiscutibilmente vocato ai vini dolci.

INDIRIZZO Via Medolago, 40
Frazione Rosciate - 24020
Scanzorosciate (BG)
TELEFONO 035 668363
MAIL info@fejoia.it
WEB www.fejoia.it
ANNO FONDAZIONE 1993
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 2 BOTTIGLIE 4.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Stefano Locatelli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Roberto Ravelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Roberto Ravelli
VENDITA DIRETTA No VISITA IN AZIENDA Sì

++++ BIANCO ELISA

Bianco Passito - Malvasia 100% | Alc.15% | €29 (0,5l)
Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

Splendente giallo ambrato, luminoso e accattivante. Al naso spinte agrumate, di frutta secca, noce e nocciola in particolare, e di miele evolvono verso memorie di cannella e cenni di zafferano e camomilla. La freschezza ben strutturata sostiene un sorso dolce e di corpo. Strachitunt.

++++ MOSCATO DI SCANZO 2013

Rosso Docg Passito - Moscato di Scanzo 100% | Alc.14%
€45 (0,5l) | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

Ferghettina è il nome, ormai ben noto, dietro cui si cela l'opera di Roberto Gatti. Nato in una famiglia di agricoltori e vignaioli, Roberto in gioventù lavora in diverse aziende della Franciacorta come responsabile di cantina e vigneti. Dopo avere donato vent'anni alla viticoltura di questo comprensorio, facendo proprie le più moderne tecniche enologiche e di spumantizzazione, nel 1991, insieme alla moglie Andreina, fonda la sua azienda. Ancora oggi tutto è gestito da loro due, con l'aiuto sempre più importante dei figli Laura e Matteo, laureati in enologia.

INDIRIZZO Via Saline, 11
25030 Adro (BS)
TELEFONO 030 7451212
MAIL info@ferghettina.it
WEB www.ferghettina.it
ANNO FONDAZIONE 1991
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 180 BOTTIGLIE 500.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Roberto Gatti
CONDUZIONE ENOLOGICA Roberto
Gatti, Laura Gatti, Matteo Gatti
CONDUZIONE AGRONOMICA Roberto
Gatti, Laura Gatti
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

++++ FRANCIACORTA BRUT ROSÉ 2017

Rosato Docg - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €35
Bt.55.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti

Rosa cristallino dal perlage soave e durevole. Profumi di rosa canina, zagara, arancia rossa, lampone e carcadè, delicate presenze di sottobosco, felce e un tocco balsamico. Palato cremoso e appagante, fresco e serico. Vigoroso, indugia a lungo su aromi di agrumi e spezie. Terrina di anguilla agli agrumi.

++++ FRANCIACORTA EXTRA BRUT ERONERO 2013

Bianco Docg - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €40
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 84 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ FRANCIACORTA PAS DOSÉ RISERVA 33 2013

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €40
Bt.4.900 | Ferm. Acciaio | 84 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 85%, Pinot nero 15% | Alc.12,5%
€23 | Bt.290.000 | Ferm. Acciaio | 28 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2017

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €30
Bt.75.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ FRANCIACORTA
BRUT MILLEDÌ
2010 | 2013 | 2016

++++ FRANCIACORTA
BRUT ROSÉ 2012

FIAMBERTI

Nel 1886 gli abitanti di Montù de' Gabbi cambiarono il nome del paese in Canneto Pavese, legandolo indissolubilmente alla coltivazione della vite. Il celebre vino di canneto, infatti, prendeva il nome dalle vigne di collina, sostenute da canne. In quegli anni la famiglia Fiamberti era già dedita alla viticoltura, in un luogo vocato a produrre il portabandiera dell'azienda: il Buttafuoco. Giulio Fiamberti possiede due delle più importanti vigne storiche del paese: Solenga e Sacca del Prete. Il rosso ottenuto da quest'ultima ha sbalordito i giudici, conquistando l'eccellenza.

INDIRIZZO Via Chiesa, 17 - 27044
Canneto Pavese (PV)
TELEFONO 0385 88019
MAIL info@fiambertivini.it
WEB www.fiambertivini.it
ANNO FONDAZIONE 1814
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giulio Fiamberti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Staff aziendale
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Zatti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FRATELLI CAMPAGNARI

Fin dal principio Fratelli Campagnari, attraverso le scelte del capofamiglia e agronomo Michele, ha individuato come nucleo del proprio lavoro il Metodo Classico, realizzato in un areale inusuale, ma decisamente vocato: l'Alto Mincio. Amore per il proprio territorio, caparbieta e lunghe attese sono alla base di vini di carattere, che sostano sui lieviti anche per un decennio, come nel caso del Brut Extreme. L'azienda oggi è guidata dalla giovane seconda generazione che porta avanti l'opera di produzione e promozione del vino della propria terra.

INDIRIZZO Via Monsignor Ghidoni,
43 - 46044 Goito (MN)
TELEFONO 340 1293985
MAIL fratelli.campagnari@gmail.com
WEB www.fratellicampagnari.it
ANNO FONDAZIONE 1991
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 9,5 **BOTTIGLIE** 40.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Maria Campagnari
CONDUZIONE ENOLOGICA Michele Campagnari, Maria Campagnari
CONDUZIONE AGRONOMICA Michele Campagnari, Maria Campagnari
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 BUTTAFUOCO STORICO VIGNA SACCA DEL PRETE 2017

Rosso Doc - Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta 5%, Uva rara 5% Alc.15,5% | €26 | Bt.3.800 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Rosso rubino impenetrabile. Ciliegia sotto spirito, confettura di more, prugna, cioccolato, tabacco, poi noce moscata, chiodi di garofano e intarsi balsamici delineano un profilo caratteristico, che invoglia alla beva. Il tannino è carnoso, la struttura avvolgente. Fresco, equilibrato e persistente. Cinghiale alla cacciatora.

🍷 SANGUE DI GIUDA LELLA 2020

Rosso Doc Frizzante Dolce - Croatina 65%, Barbera 25%, Uva rara 10% | Alc.7,5% | €10 | Bt.8.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

🍷 BUTTAFUOCO STORICO VIGNA SOLENGA 2017

Rosso Doc - Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta 5%, Uva rara 5% Alc.15,5% | €39 | Bt.1.800 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROSÉ CARISTOSO

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% €22 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 BUTTAFUOCO IL CACCIATORE 2019

Rosso Doc - Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta 5%, Uva rara 5% Alc.14% | €14 | Bt.12.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FRIZZANTE LA BRICCONA 2020

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100% | Alc.13% | €10 Bt.8.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 BUTTAFUOCO STORICO VIGNA SOLENGA 2016

🍷 BUTTAFUOCO STORICO VIGNA SACCA DEL PRETE 2013

🍷 CAMPAGNARI BRUT MILLESIMATO 2014

Bianco Metodo Classico - Pinot bianco 34%, Chardonnay 33%, Pinot nero 33% | Alc.12,5% | €20 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 60 mesi sui lieviti

Paglierino con nuance oro. Esordio su note di panificazione e pasticceria, seguono i frutti tropicali, papaia e ananas, e infine un intreccio di fiori bianchi, mandorle e fieno. Fresco, con ritorni di erbe aromatiche e un epilogo bilanciato. Ali di pollo con salsa al curry.

🍷 CAMPAGNARI BRUT ELEGANT

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

🍷 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
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 CAMPAGNARI BRUT EXTREME

Bianco Metodo Classico - Pinot bianco 34%, Chardonnay 33%, Pinot nero 33% | Alc.12,5% | €30 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 120 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

FRECCIAROSSA

Una splendida villa degli inizi del Novecento, immersa in un panorama bucolico; un'azienda a economia circolare, che adotta sovesci, pratiche biologiche e trattamenti limitati per la cura delle vigne, insieme alle più moderne tecnologie; una sapiente presenza femminile nella produzione, nel marketing e nell'accoglienza; una gamma di vini che spazia dal Metodo Classico alla tradizione, tutti contraddistinti da equilibrio ed eleganza: ecco in estrema sintesi la fotografia di Frecciarossa, che da oltre un secolo ottiene grandi successi a livello internazionale.

INDIRIZZO Via Fratelli Vigorelli,
141 - 27045 Casteggio (PV)
TELEFONO 0383 804465
MAIL info@frecciarossa.com
WEB www.frecciarossa.com
ANNO FONDAZIONE 1919
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 21,5 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Radici Odero
CONDUZIONE ENOLOGICA Gianluca Scaglione, Cristiano Garella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Pierluigi Donna
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

GIORGI

In questa realtà consolidata dell'Oltrepò Pavese la famiglia è al centro di un'impresa di cui è al timone Fabiano. Rigorosa è la conduzione agronomica, che prevede potature contenute, concimazioni realizzate con prodotti naturali e rese per ceppo inferiori alla norma. Le uve, provenienti, oltre che dai vigneti di proprietà, da più di trecento conferitori, sono vinificate nelle tre grandi cantine di Casa Chizzoli, Camponoce e Vigalone, dislocate nei dintorni di Canneto Pavese, coniugando la tradizione con le tecniche enologiche più innovative.

INDIRIZZO Frazione Campo Noce,
39/A - 27044 Canneto Pavese (PV)
TELEFONO 0385 262151
MAIL info@giorgi-wines.it
WEB www.giorgi-wines.it
ANNO FONDAZIONE 1875
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 1.200.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Giorgi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Bonfanti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Angolino Mazzocchi
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

PIPINOT PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE GIORGIO ODERO 2017

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14% | €35 | Bt.8.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Seduce rubino dai riflessi granato. Superba l'apertura: un intreccio di fresia, piccoli frutti rossi, clementina e ciliegia anticipa mentuccia, aghi di pino, spezie dolci e pepe rosa. In bocca è lungo e slanciato, con tannini vellutati e una spinta fresco-sapida che bilancia la morbidezza del sorso. Arrosto di vitello con cipolline borretane glassate.

PIPINOT OLTREPÒ PAVESE RIESLING GLI ORTI 2019

Bianco Doc - Riesling renano 100% | Alc.13% | €15
Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PIPINOT METODO CLASSICO EXTRA BRUT ROSATO 2018

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €20
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 18 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

PIPINOT METODO CLASSICO EXTRA BRUT 2018

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €20
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 18 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

PIPINOT OLTREPÒ PAVESE ROSSO ANAMARI RISERVA 2018

Rosso Doc - Croatina 45%, Barbera 25%, Uva rara 25%, Vespolina 5% | Alc.13,5% | €30 | Bt.3.300 | Ferm.
Legno | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PIPINOT PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE CARILLO 2020

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €16 | Bt.22.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

PIPINOT PINOT NERO
DELL'OLTREPÒ PAVESE
GIORGIO ODERO 2014 | 2016

PIPINOT (92) T.O.P. ZERO PAS DOSÉ

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €22
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 70 mesi sui lieviti
Giallo animato da bollicine raffinate e persistenti. Naso contraddistinto da copiose sfumature di mandarino, piccoli frutti rossi, melagrana, timo, alloro e citronella. Invitante, sapido, in equilibrio con la struttura e la fine carbonica. Si congela con una lunga scia di frutti rossi e veli balsamici. Polpo ubriaco.

PIPINOT ANTONIO GIORGI RISERVA DEL FONDATORE EXTRA BRUT 2012

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
€48 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 95 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

PIPINOT BUTTAFUOCO STORICO VIGNA CASA DEL CORNO 2017

Rosso Doc - Barbera 35%, Croatina 35%, Uva rara 15%, Vespolina 15% | Alc.14% | €25 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PIPINOT OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT GRAN CUVÉE STORICA GIORGI 1870 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €20
Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PIPINOT OLTREPÒ PAVESE RIESLING IL BANDITO 2019

Bianco Doc - Riesling renano 100% | Alc.13% | €10
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

PIPINOT BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FRIZZANTE LA BRUGHERA 2020

Rosso Doc Frizzante - Croatina 95%, Barbera 5% | Alc.12,5%
€10 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

PIPINOT OLTREPÒ PAVESE
METODO CLASSICO PINOT
NERO BRUT GIANFRANCO
GIORGIO S.A. | 2016

PIPINOT OLTREPÒ PAVESE
METODO CLASSICO PINOT
NERO BRUT 1870 2013

GRAZIOLI ANGELO PIETRO

Debutto in guida per un'azienda che muove i suoi passi verso una direzione ben chiara: portare nella bottiglia la schietta sincerità che l'Oltrepò esprime. Angelo Pietro Grazioli ha una ricetta sola: uve integre, senza alcun uso di solforosa, lunghe macerazioni. Così nascono vini che raccontano il desiderio della cantina di farsi promotrice di un ritorno alle origini enologiche. Fra tutte le etichette, Mio è quella che racconta in maniera ideale l'intera filosofia della cantina, artigianale e fedele interprete del territorio qual è.

INDIRIZZO Località Poggio, 163
27040 Montù Beccaria (PV)

TELEFONO 347 7721821

MAIL aziendagricolagrazioli@gmail.com

WEB N.d.

ANNO FONDAZIONE 1989

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 7.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Angelo Pietro Grazioli

CONDUZIONE ENOLOGICA

Angelo Pietro Grazioli

CONDUZIONE AGRONOMICA

Angelo Pietro Grazioli

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

I GESSI

La famiglia Defilippi è un caposaldo nella storia vitivinicola di Oliva Gessi, di cui ben rappresenta sia l'indole eclettica sia le tradizionali eccellenze con il Riesling renano e il Pinot Nero Metodo Classico, che si confermano ai vertici della produzione. Molti gli investimenti operati negli anni su vari fronti; tra questi, un omaggio al Piemonte, e a un piccolo vigneto impiantato dal nonno: nasce così la nuova etichetta Nebbiolo 1933 della vendemmia 2017, che si rivela meritevole di attenzione.

INDIRIZZO Frazione Fossa,

8 - 27050 Oliva Gessi (PV)

TELEFONO 0383 896606

MAIL agricola.defilippi@gmail.com

WEB www.cantineigessi.it

ANNO FONDAZIONE 1907

VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 43 **BOTTIGLIE** 160.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Fabbio Defilippi

CONDUZIONE ENOLOGICA Riccardo

Cotarella, Emilio Defilippi,

Federico Defilippi

CONDUZIONE AGRONOMICA Fabbio

Defilippi, Federico Defilippi

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ MIO 2019

Rosso - Croatina 70%, Barbera 30% | Alc.15,5% | €25

Bt.1.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 20 mesi

Rosso porpora intenso. Profilo olfattivo caratterizzato da ciliegia sotto spirito, pera cotta e cannella che sfumano su un soffio etereo. Un tannino vigoroso asciuga la bocca, lasciando dietro di sé una scia di aromi di frutta e spezie. Salsiccia e patate al forno.

+++ PINOT NERO 2019

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13% | €25 | Bt.300

Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ ORATERA 2019

Bianco - Cortese 25%, Ortrugo 25%, Malvasia 17%,

Riesling 17%, Moscato 16% | Alc.12,5% | €20

Bt.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++ NILDO 2019

Rosso - Croatina 65%, Barbera 25%, Uva rara 10% | Alc.14%

€9 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ (91) OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO
PINOT NERO PAS DOSÉ ROSÉ MARIACRISTINA 2015

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12% | €38

Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 65 mesi sui lieviti

Tenue rosa illuminato da un perlage puntiforme e continuo. Raffinato il bouquet di rosa, glicine e pompelmo, contornato dalla freschezza delle erbe aromatiche e dalla fragolina di bosco. Il sorso, dalla lunga scia minerale e agrumata, conferma l'eleganza gentile dei profumi. Granseole al vapore con salsa olandese.

++++ OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO
PINOT NERO PAS DOSÉ MARIACRISTINA 2015

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12% | €35

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 65 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Risotti di pesce

++++ ● RIESLING FABBIO 2020

Bianco Igt - Riesling renano 100% | Alc.13% | €9

Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ NEBBIOLO 1933 2017

Rosso Igt - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €15 | Bt.1.330

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ BRUT MARIACRISTINA

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12% | €18

Bt.6.060 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 24 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++ TASSIA 2020

Rosato Igt Frizzante - Pinot nero 100% | Alc.12% | €9

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ OLTREPÒ PAVESE
METODO CLASSICO
PINOT NERO PAS DOSÉ
MARIACRISTINA S.A.

++++ RIESLING
DI OLIVA 2018

Per produrre grandi vini è necessario avere grandi uve, insieme a un terroir vocato e un clima favorevole: nell'azienda Il Calepino sostengono non ci sia bisogno d'altro. Venti ettari posti a 220 metri sul livello del mare, su terrazze moreniche denominate "surie", termine dialettale che significa "sopra le rive", del fiume Oglio. Protagonista è l'internazionalità: chardonnay, pinot grigio, pinot nero, merlot e cabernet sauvignon; da qui arriva il successo del Calepino Brut, il primo spumante prodotto in Valcalepio, un vino che Angelo Plebani lanciò sul mercato nel 1978.

INDIRIZZO Via Surripe, 1 - 24060
Castelli Calepio (BG)
TELEFONO 035 847178
MAIL info@ilcalepino.it
WEB www.ilcalepino.it
ANNO FONDAZIONE 1972
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Franco e Marco Plebani
CONDUZIONE ENOLOGICA Alessandro
Santini, Romeo Roggeri
CONDUZIONE AGRONOMICA
Romeo Roggeri
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Stretta nell'abbraccio di docili pendii, quest'azienda a conduzione familiare, sotto la guida attenta e lungimirante di Angela Cuni, ha sviluppato intorno alla vecchia vigna di moscato di Scanzo una realtà in costante fermento, rappresentativa di tutte le denominazioni e dei vitigni della tradizione bergamasca. Gli investimenti nel vigneto e nelle migliori strutture sono un atto d'amore per questo luogo dallo spirito contadino e dalla grande tradizione vinicola, cui Il Cipresso rende omaggio con la qualità della produzione e la genuina ospitalità in cantina.

INDIRIZZO Via Cerri, 2 - 24020
Scanzorosciate (BG)
TELEFONO 035 4597005
MAIL a.cuni@ilcypressso.info
WEB www.ilcypressso.info
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 6,5 **BOTTIGLIE** 45.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Angelica Cuni
CONDUZIONE ENOLOGICA Sergio
Cantoni, Marco Testi
CONDUZIONE AGRONOMICA Marco Testi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ KALOS 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14,5%
€30 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Rosso rubino dall'interessante luminosità. Naso giocato su ricordi di mirtillo, prugna e ciliegia. Sbuffi speziati di cannella, vaniglia e noce moscata, aliti di tabacco biondo e note più verdi di peperone. Al palato spiccano un'appagante traccia mentolata e una trama tannica ben delineata. Pâté di cacciagione.

++ IL CALEPINO BRUT 2015

Bianco Spumante Metodo Classico - Chardonnay 70%, Pinot nero 30% | Alc.13% | €18 | Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ MOSCATO DI SCANZO SERAFINO 2017

Rosso Docg Passito - Moscato di Scanzo 100% | Alc.14,5%
€43 (0,5l) | Bt.1.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

Sfoggia un manto granato scuro e impenetrabile. La complessità odorosa muove dal floreale di rosa damascena, viola mammola, lavanda, garofano e ciclamino alla frutta rossa macerata, spezie dolci e cioccolato fondente. Invitante e gentile la beva, vellutata il tannino; sorso fresco e persistente. Mousse di cioccolato.

++++ VALCALEPIO ROSSO BARTOLOMEO RISERVA 2014

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40% | Alc.13,5% | €25
Bt.1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ VALCALEPIO BIANCO BIOLOGICO MELARDO 2020

Bianco Doc - Chardonnay 40%, Pinot bianco 30%, Pinot grigio 30%
Alc.13,5% | €15 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++ TERRE DEL COLLEONI MANZONI BIANCO BIO FAUSTINO 2020

Bianco Doc - Manzoni bianco 100% | Alc.14% | €16
Bt.2.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ VALCALEPIO ROSSO DIONISIO 2018

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40% | Alc.13% | €15
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ MOSCATO
DI SCANZO SERAFINO
2013 | 2016

ISIMBARDA

Grande orgoglio per questa azienda storica di Santa Giuletta: il Riesling Vigna Martina Le Fleur conferma il successo dello scorso anno ottenendo ancora l'eccellenza. Sarà merito del terroir della Vigna Martina, identificato come uno dei più vocati per il riesling renano dell'Oltrepò Pavese, da cui vengono selezionati i migliori grappoli; oppure della particolare e moderna vinificazione, durante la quale le uve sono trattate con sistemi in grado di garantire la perfetta espressione di questo luogo.

INDIRIZZO Cascina Isimbarda,
4 - Frazione Castello - 27046
Santa Giuletta (PV)
TELEFONO 0383 899256
MAIL info@isimbarda.com
WEB www.isimbarda.com
ANNO FONDAZIONE 1991
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 130.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Claudio Battaini
CONDUZIONE ENOLOGICA Daniele
Zangelmi, Mauro Suario
CONDUZIONE AGRONOMICA
Daniele Zangelmi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LA COSTA

Ci troviamo nel parco regionale di Montevicchia e della Valle del Curone, "una tra le più belle posizioni di tutta la Brianza: uno spalto altissimo, un balcone che si erge, fuori dalle nebbie...". Così ne parla Mario Soldati, ed è con questa bellezza negli occhi che la famiglia Crippa, venticinque anni fa, ha dato avvio alla sua attività. Vini di qualità ma non solo: oggi l'azienda produce olio, conserve, farine ma anche gin e liquori, fino ad arrivare a prodotti di cosmetica naturale. Quest'anno il Brigante Bianco viene premiato in guida per l'ottimo rapporto qualità prezzo.

INDIRIZZO Via Curone, 15 - 23888
La Valletta Brianza (LC)
TELEFONO 039 5312218
MAIL info@la-costa.it
WEB www.la-costa.it
ANNO FONDAZIONE 1996
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 45.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Claudia Crippa
CONDUZIONE ENOLOGICA Luca Bennato
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

★★★★ (91) OLTREPÒ PAVESE RIESLING SUPERIORE VIGNA MARTINA LE FLEUR 2019

Bianco Doc - Riesling renano 100% | Alc.13,5% | €17
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Un cuore giallo paglierino. Il ventaglio odoroso è allettante: limone, ananas, pesca tabacchiera, albicocca e mela, miele di accia e frutta secca. Abbrivio gustativo morbido ed equilibrato, si distende con grazia parlando di sapidità e freschezza. Ritorna il fruttato, che accompagna la lunga persistenza. Linguine al pesto di pistacchi e gamberetti.

★★★★ ● OLTREPÒ PAVESE RIESLING SUPERIORE VIGNA MARTINA 2020

Bianco Doc - Riesling renano 100% | Alc.13% | €14
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

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

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 90%,
Chardonnay 10% | Alc.12% | €18 | Bt.3.500 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

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

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12% | €19
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

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

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12% | €20
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di terra

★★★★ ● BRIGANTE BIANCO 2020

Bianco Igt - Chardonnay 40%, Manzoni bianco 30%, Verdease 30%
Alc.12,5% | €13 | Bt.6.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Luminoso giallo verdolino, di buona consistenza. All'olfatto prevalenti sensazioni di mela verde si uniscono a richiami erbacei di fieno e di caramella alla menta. Sorso di gradevole sapidità e buon corpo. Ben centrata la corrispondenza gusto-olfattiva. Risotto alle erbe fini.

★★★★ SAN GIOBBE 2018

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.14% | €20 | Bt.7.200
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

★★★★ INCREDIBOLL EXTRA BRUT 2017

Bianco Metodo Classico - Riesling renano 100% | Alc.12,5% | €20
Bt.2.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

★★★★ SERIZ 2018

Rosso Igt - Merlot 70%, Syrah 30% | Alc.14% | €17
Bt.2.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

★★★★ ROSATO 2020

Rosato Igt - Pinot nero 60%, Merlot 20%, Syrah 20% | Alc.12%
€13 | Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

★★★★ BRIGANTE ROSSO 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.7.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

★★★★ OLTREPÒ PAVESE
RIESLING VIGNA MARTINA
LE FLEUR RISERVA 2018

★★★★ PINOT NERO
DELL'OLTREPÒ PAVESE
VIGNA DEL CARDINALE 2016

★★★★
VINODELDICIASSETTE 2017

Dal vigneto a forma di falce (localmente chiamata fiocca), a Nigoline di Corte Franca, la famiglia Gatti ha tratto ispirazione per il nome della propria azienda agricola. Da allora il rapporto tra la proprietà e i vigneti si è rafforzato di anno in anno, ampliando la gamma nel tentativo di comprendere e proporre sempre più approfonditamente ciò che la terra franciacortina ha da offrire. È proprio il frutto di questa curiosità che quest'anno sfiora il massimo riconoscimento: l'Orazio 2013, capace di sfidare il tempo, portando in dote una grande potenzialità evolutiva.

INDIRIZZO Via Villa, 13/B
Frazione Nigoline - 25040
Corte Franca (BS)
TELEFONO 030 9826313
MAIL mail@lafiocca.com
WEB www.lafiocca.com
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 5 BOTTIGLIE 40.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Erina Turla e
Massimiliano Gatti
CONDUZIONE ENOLOGICA Cesare Ferrari
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giacomo Gropetti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

All'inizio degli anni Settanta, dopo più di vent'anni di lontananza dal paese natio, Paolo Bono decide di tornare a Ome e fondare la propria azienda agricola. A questa affianca l'allevamento bovino, la cantina, l'agriturismo, gli alloggi e infine la fattoria didattica. Oggi si può affermare che il sogno del fondatore è una delle più solide e interessanti realtà della Franciacorta, capace di stupire anno dopo anno con vini di grande qualità. In quest'edizione ci ammalia con il Franciacorta Brut Rosé, due anni di affinamento sui lieviti per uno spumante di pura classe ed eleganza.

INDIRIZZO Via Maglio, 10
25050 Ome (BS)
TELEFONO 030 652279
MAIL info@lafioritafranciacorta.com
WEB www.lafioritafranciacorta.com
ANNO FONDAZIONE 1973
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 10 BOTTIGLIE 110.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglie Bono e Plebani
CONDUZIONE ENOLOGICA Daniele
Bono, Alessandro Santini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Turrini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ORAZIO 2013

Bianco Docg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%
Alc.12,5% | €40 | Bt.2.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
6 mesi e Legno 6 mesi | 72 mesi sui lieviti
Giallo paglierino con riflessi dorati, impreziositi da un fine perlage. Naso agrumato che gioca su limetta, pompelmo rosa e glicine. La bocca è ricca e articolata: piena, succosa, dove contrappunti freschi recitano ancora una parte importante. Tagliolini allo scoglio.

FRANCIACORTA BRUT DEL DIAVOLO ALLEGRO

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot nero 20% | Alc.12,5% | €27
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 18 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50% | Alc.12,5% | €28
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO 2014

Bianco Docg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%
Alc.12,5% | €35 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
6 mesi e Legno 6 mesi | 60 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FRANCIACORTA BRUT SATÈN DEL DIAVOLO ALLEGRO 2017

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €28 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

(92) FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Pinot nero 60%, Chardonnay 40% | Alc.12,5%
€22 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Brillante rosa antico dalla mousse leggiadra. Memorie di lampone, fragolina, susina; poi rosa e lavanda, cannella e vaniglia conducono a una dinamica gustativa in cui la spuma cremosa e la morbidezza regalano un perfetto equilibrio con le soavi spigolature. Frutta e spezie in progressione aromatica. Tartare di gambero viola con gazpacho di pomodoro.

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 30% | Alc.12,5%
€20 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | 20 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 30% | Alc.12,5%
€19 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | 20 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO BLANC DE BLANCS CALICANTO 2016

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €30
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | 42 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ZEROZEROSSETTE+8 2015

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 30% | Alc.12,5%
€35 | Bt.5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 58 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €22
Bt.30.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

LA GERLA DI ZANOTTI MARIALUISA

Esordio in guida per questa piccola ma interessante realtà di Gussago, nel cuore della Franciacorta. Un'azienda familiare fondata a inizio millennio da Giuseppe Zanotti, agricoltore da sempre, che per anni ha curato le sue vigne con innata dedizione. Ora la passione per questa terra meravigliosa e per queste piante in alta collina, perfettamente esposte, è nelle mani della figlia Marialuisa, che porta avanti l'attività del padre preservando la natura che la circonda, attraverso un'agricoltura biodinamica rispettosa della terra e dei vigneti ereditati.

INDIRIZZO Via Carrebbio,
3 - 25064 Gussago (BS)
TELEFONO 030 2770552
MAIL gerlazzanotti@libero.it
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Biodinamica

ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 14.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marialuisa Zanotti
CONDIZIONE ENOLOGICA Cesare Ferrari
CONDIZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LA MONTINA

La Montina è un luogo in cui il tempo ha creato un legame armonioso tra vigneto, terreno e storia, come si riscontra a ogni occasione. La famiglia Bozza eccelle per le numerose proposte di accoglienza nella splendida tenuta di Monticelli Brusati, e ha di recente nominato un nuovo direttore commerciale, Gianluca Cittadini. Sul fronte enologico si conferma l'attenzione alla qualità, ben riflessa dai vini presentati. Spicca su tutti un Pas Dosé di razza, Baiana, di cui abbiamo ammirato il rimarchevole profilo olfattivo e l'eleganza del sorso.

INDIRIZZO Via Baiana, 17
Località Baiana - 25040
Monticelli Brusati (BS)
TELEFONO 030 653278
MAIL info@lamontina.it
WEB www.lamontina.it
ANNO FONDAZIONE 1987

VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 112 **BOTTIGLIE** 400.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Bozza
CONDIZIONE ENOLOGICA Rocco Marino
CONDIZIONE AGRONOMICA Alceo Totò
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO VITAE

Bianco Docg - Chardonnay 85%, Pinot bianco 10%, Pinot nero 5%
Alc.12,5% | €19 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti

Giallo dorato, brillante, dal fine e vivace perlage. Sprigiona penetranti profumi di fiori bianchi, pera, mela e limone, poi brioché, cenni di maggiorana e liquirizia. Intrigante impalcatura gustativa grazie all'avvolgente bollicina. Equilibrato e di corpo, lungo setole con rintocchi fruttati e tostati. Carpaccio di ricciola alla menta.

FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot bianco 20% | Alc.12%
€14 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di terra

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Pinot nero 80%, Chardonnay 20% | Alc.12%
€16 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12% | €15
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

FRANCIACORTA PAS DOSÉ BAIANA RISERVA 2012

Bianco Docg - Chardonnay 55%, Pinot nero 45% | Alc.12%
€40 | Bt.16.900 | Ferm. Legno e Acciaio | 89 mesi sui lieviti

Uno specchio d'oro dalla spuma pregiata. Suadente già nel preludio: fieno, fiori di campo, mela golden, arancia, tabacco biondo. Poi subentra un'affascinante tostatura. Al palato è sapido; nel finale si ritrovano netti i rimbalzi olfattivi, cui si aggiungono nuovi riscontri di mandorla. Suprema di faraona marinata in salsa di agrumi.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 75%, Pinot nero 25% | Alc.12%
€27 | Bt.28.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO 2015

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 30% | Alc.12%
€30 | Bt.8.100 | Ferm. Legno e Acciaio | 49 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12% | €27
Bt.81.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 85%, Pinot nero 15% | Alc.12%
€25 | Bt.91.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

FRANCIACORTA DEMI SEC ROSÉ

Rosato Docg - Chardonnay 60%, Pinot nero 40% | Alc.12%
€24 | Bt.75.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

FRANCIACORTA
PAS DOSÉ BAIANA RISERVA
2008

FRANCIACORTA
BRUT 2009

Il nome La Perla evoca la forma dell'acino ed era anche il soprannome della madre di Marco Triacca. Uva e origini familiari dunque, due elementi necessari per un vignaiolo. Le uve sono il nebbiolo chiavennasca e la pignola valtellinese, adatta alla spumantistica. Quanto alle origini, queste trovano in Domenico, padre di Marco, uno dei pionieri dell'agricoltura valtellinese, ideatore di un sistema di allevamento con viti a giropoggio che permette una parziale meccanizzazione del lavoro. "Coltiviamo sogni" è il loro motto, ma con un concreto lavoro di ricerca e valorizzazione del terroir.

INDIRIZZO Via Valgella,
29/B - Frazione Tresenda
23036 Teglio (SO)
TELEFONO 346 2878894
MAIL info@vini-laperla.com
WEB www.vini-laperla.com
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 3,3 **BOTTIGLIE** 22.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marco Triacca
CONDUZIONE ENOLOGICA Marco Triacca
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marco Triacca
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

L'azienda ha sede nel cuore di Montalto Pavese, una delle zone più vocate dell'Oltrepò per la produzione di vini e spumanti di qualità. In questo areale d'elezione la famiglia Padroggi, che dal nonno Luigi è cresciuta con passione fino alla terza generazione, ha scelto di valorizzare il suolo calcareo-marnoso e seguire i dettami dell'agricoltura biologica, eliminando pesticidi, insetticidi, erbicidi e concimi di sintesi. Il risultato si vede e si sente: vini intensi e ricchi, come i due Metodo Classico che si sono distinti nelle degustazioni.

INDIRIZZO Località Piotta, 2
27040 Montalto Pavese (PV)
TELEFONO 0383 870178
MAIL info@padroggilapiotta.it
WEB www.padroggilapiotta.it
ANNO FONDAZIONE 1985
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 35 **BOTTIGLIE** 90.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Padroggi
CONDUZIONE ENOLOGICA Marco Marsili
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Zatti
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

VAITELLINA SUPERIORE ELISA RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €27 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 48 mesi

Luminoso rosso granato. Le tracce terziarie emergono già alla prima olfazione e accompagnano spezie dolci, frutta a bacca rossa e ricordi balsamici. Gusto morbido e di grande garbo, rivela un tannino presente ma delicato e una vena sapida che alleggerisce il sorso. Pregevole nella chiusura. Tagliere di bitto con confettura di frutti rossi.

VAITELLINA SUPERIORE LA MOSSA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €20 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

LA PERLA EXTRA BRUT

Bianco Igt Metodo Classico - Pignola 100% | Alc.12,5%
€20 | Bt.4.300 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO NATURE 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12% | €18
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 30 mesi sui lieviti

Paglierino compatto con bollicine fini e numerose. Il naso si esprime attraverso delicate allusioni di erba sfalciata, camomilla, timo, pesca bianca e pasta lievitata. L'assaggio è espressivo ed equilibrato; ottima la beva, grazie alla sottile sapidità. Buona la persistenza floreale. Crostini con burro di malga e alici di Menaica.

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROSÉ LUCA PADROGGI 2017

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €18
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE PIOTA LUIGI PADROGGI 2017

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €17
Bt.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

89/90 ROSSO 2017

Rosso - Barbera 70%, Cabernet sauvignon 30% | Alc.14%
€14 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT TALENTO 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12% | €16
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FRIZZANTE 2020

Rosso Doc Frizzante - Croatina 95%, Barbera 3%, Uva rara 2%
Alc.12,5% | €8 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati



LA RODOLA

In località Tribulina, sulle colline a pochi passi dalla città dei Mille, un tempo erano solite nidificare le allodole. Proprio da questo volatile prende il nome La Rodola - al suo esordio in guida - piccola azienda familiare fondata nei primi anni Novanta da Angelo Plevani e dedicata alla produzione del raro Moscato di Scanzo. In questo luogo, ricco di fascino e storia, le viti affondano le proprie radici nel caratteristico sass de luna, particolare formazione calcareo-marnosa grigio-azzurra fondamentale nel conferire tipicità e carattere ai vini della più piccola Docg italiana.

INDIRIZZO Via Pomarolo,
31 - Loc. Tribulina - 24020
Scanzorosciate (BG)
TELEFONO 035 4599535
MAIL info@larodola.it
WEB www.larodola.it
ANNO FONDAZIONE 1993
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 2,5 **BOTTIGLIE** 12.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Valter Plevani
CONDUZIONE ENOLOGICA Cesare Ferrari
CONDUZIONE AGRONOMICA
Valter Plevani
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**



LA VERSA

"La vigna impreziosisce ogni balzo dell'amorevole fatica dell'uomo": è con queste parole che Gianni Brera descriveva l'Oltrepò Pavese, la sede di questa realtà cooperativa dalla storia ultracentenaria, che ha seguito e condiviso le vicissitudini del luogo da cui proviene. Così, di fianco al Metodo Classico che raccontano la tradizione spumantistica locale, da qualche anno è stata creata, in collaborazione con l'enologo Riccardo Cotarella, una linea di vini fermi che evidenziano la versatilità e la qualità che questo areale può regalare.

INDIRIZZO Via Torino, 96
27045 Casteggio (PV)
TELEFONO 0385 51505
MAIL info@terredoltrepo.it
WEB www.terredoltrepo.it
ANNO FONDAZIONE 2008
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 45 **BOTTIGLIE** 4.000.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Terre d'Oltrepò
CONDUZIONE ENOLOGICA Pietro Dileria,
Alessio Gaiaschi, Andrea Rossi
CONDUZIONE AGRONOMICA Nicola Parisi
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

FIOR DI SILVIA

Bianco Passito - Moscato giallo 100% | Alc.16%
€30 (0,5l) | Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Splendente oro antico. Profilo olfattivo di suadente complessità: mandarino e cedro candito, scorza d'arancia, miele di zagara, albicocca disidratata, pan di Spagna. Di composta e gradevole dolcezza, regala un sorso caldo, ben sostenuto da delicata trama fresco-sapida. Turta del Donizet.

MOSCATO DI SCANZO 2015

Rosso Docg Passito - Moscato di Scanzo 100% | Alc.15%
€40 (0,5l) | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 48 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE LA VERSA RISERVA 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13% | €22
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rosso rubino luminoso. Rosa essiccata, confettura di visciole e dolci speziature sono impreziosite da cenni di cacao amaro e torrefazione. La bocca ha un tannino cesellato e carnoso. Di buon equilibrio, chiude su estensioni di rabarbaro e una leggera affumicatura. Tartare di cavallo al radicchio rosso.

OLTREPÒ PAVESE RIESLING LA VERSA RISERVA 2018

Bianco Doc - Riesling 100% | Alc.13% | €15 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

La famiglia Lazzari è legata alla viticoltura e a Capriano del Colle da più di cent'anni, ma è con l'ultimo ricambio generazionale che l'azienda ha assunto un'immagine più moderna e comunicativa, divenendo una delle realtà trainanti dell'omonima denominazione. Ricerca e sperimentazione sono le parole chiave, con il recupero di antiche varietà e un focus particolare su marzemino e trebbiano di Lugana. Interessante, in riferimento a quest'ultimo, la prova del Bastian Contrario da uve parzialmente botritizzate: un bianco secco nel quale struttura e freschezza coesistono con toni dolci e speziati.

INDIRIZZO Via Mella,49 - 25020
Capriano del Colle (BS)
TELEFONO 030 9747387
MAIL info@lazzarivini.it
WEB www.lazzarivini.it
ANNO FONDAZIONE 1993
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 9,5 **BOTTIGLIE** 45.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Lazzari
CONDUZIONE ENOLOGICA
Angelo Divittini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Angelo Divittini
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

Il complesso di proprietà della Fondazione Bussolera-Branca, dove trova sede la Tenuta Le Fracce, è un luogo senza tempo, estremamente ricco di fascino; qui produzione vitivinicola, arte, ricerca scientifica e bellezza si intrecciano. Immersa in un parco popolato da alberi secolari, tra una collezione di carrozze e una di automobili d'epoca, la cantina fondata nel 1905 da Giulio Bussolera rappresenta un baluardo della conservazione e valorizzazione del patrimonio enologico oltrepadano. Si conferma anche quest'anno su ottimi livelli il Casteggio Bohemi Riserva, qui presentato in annata 2016.

INDIRIZZO Via Castel del
Lupo, 7 - Frazione Mairano
27045 Casteggio (PV)
TELEFONO 0383 82526
MAIL commerciale@lefracce.com
WEB www.lefracce.com
ANNO FONDAZIONE 1905
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 120.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Tenuta Le Fracce
CONDUZIONE ENOLOGICA
Roberto Gerbino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Roberto Gerbino
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

🌿 CAPRIANO DEL COLLE BIANCO SUPERIORE BASTIAN CONTRARIO 2019

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.15% | €26
Bt.1.400 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Tonalità che sfuma nell'oro, consistente. Esordio accattivante di fiori di zagara, pesca bianca e scorze di cedro candito. L'impronta al gusto è morbida e avvolgente, sorretta da una freschezza agrumata e da una lunga salinità che domina il finale, dove fanno capolino anche miele e spezie dolci. Pollo alla mugnaia.

🌿 ADAMAH EXTRA BRUT 2018

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.11,5% | €16
Bt.3.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 20 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🌿 CAPRIANO DEL COLLE ROSSO RISERVA DEGLI ANGELI 2018

Rosso Doc - Marzemino 60%, Merlot 20%, Cabernet sauvignon 10%, Sangiovese 10% | Alc.15% | €21
Bt.7.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿 CAPRIANO DEL COLLE ROSSO ADAGIO 2018

Rosso Doc - Marzemino 50%, Sangiovese 25%, Merlot 20%, Barbera 5% | Alc.13,5% | €9 | Bt.14.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿 CAPRIANO DEL COLLE MARZEMINO BERZEMI 2020

Rosso Doc - Marzemino 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.8.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🌿 CAPRIANO DEL COLLE BIANCO FAUSTO 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13% | €10
Bt.10.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿 (91) CASTEGGIO BOHEMI RISERVA 2016

Rosso Doc - Barbera 60%, Croatina 25%, Pinot nero 15%
Alc.15% | €30 | Bt.2.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
Un rubino che rotea lento nel calice. Dona affilate suggestioni di amarena e mirtillo susseguite da tocchi eteri e speziati di pepe bianco e chiodi di garofano. Opulento, profondo e materico, esibisce un ordito tannico di pregevole fattura ben adattato alla parte glicerica. Si congela su toni di tabacco. Tournedos alla Rossini.

🌿 OLTREPÒ PAVESE RIESLING LANDÒ 2020

Bianco Doc - Riesling renano 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿 PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE MORO 2020

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13% | €15 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🌿 BUSSOLERA BRUT GRAND ROSÉ

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.13% | €22
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 48 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di terra

🌿 AGHATÒS 2017

Bianco Igt - Pinot bianco 100% | Alc.13% | €25 | Bt.2.200
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🌿 BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FRIZZANTE RUBIOSA 2020

Rosso Dop Frizzante - Croatina 100% | Alc.13,5%
€10 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

LE MARCHESINE

Nella ricerca della qualità la passione è un ingrediente fondamentale ma non basta: servono anche la conoscenza e la competenza. Certo questi tre elementi non mancano alla famiglia Biatta, che vanta una storica presenza in Franciacorta: almeno cinque generazioni di vignaioli e il tramandarsi di una sapienza che di vendemmia in vendemmia è stata integrata da scelte innovative. Quest'anno la punta di diamante è il Secolo Novo, nato da uve perfette maturate sulla collina La Santissima e fermentate con lieviti indigeni. Un corso difficile da dimenticare.

INDIRIZZO Via Vallosa, 31
25050 Passirano (BS)
TELEFONO 030 657005
MAIL info@lemarchesine.it
WEB www.lemarchesine.it
ANNO FONDAZIONE 1985
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 43 **BOTTIGLIE** 425.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Biatta
CONDUZIONE ENOLOGICA
Jean-Pierre Valade
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giacomo Gropetti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LO SPARVIERE

Una donna forte e tenace al timone è la chiave di volta di questa splendida realtà. Si deve a Monique Poncelet Gussalli Beretta il recupero della dimora risalente al XVI secolo, sede del nucleo storico dell'azienda, nonché la scelta di fare vino mantenendo un profondo rispetto per il rapporto che lega l'uomo alla natura, nella consapevolezza che cura e passione, in vigna come in cantina, sono il perno per raggiungere risultati eccellenti. I Franciacorta degustati esprimono costante eleganza e rappresentano ormai un punto fermo della viticoltura franciacortina.

INDIRIZZO Via Costa, 2 - 25040
Monticelli Brusati (BS)
TELEFONO 030 652382
MAIL info@losparviere.com
WEB www.losparviere.com
ANNO FONDAZIONE 1974
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 28 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Monique Poncelet
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco Polastri
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Turrini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO SECOLO NOVO RISERVA 2012

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.13% | €60 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 96 mesi sui lieviti

Splendente giallo dorato, fine e prolungata la spuma. La frutta gialla introduce miele d'acacia e fiori freschi di zagara, per lasciare spazio a nuance di curry. L'assaggio è di corpo, con una cremosa effervescenza e un'invitante sapidità. Risotto ai gamberi rossi di Mazara.

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ MILLESIMATO ARTIO 2017

Rosato Docg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50% | Alc.13%
€30 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

FRANCIACORTA EXTRA BRUT BLANC DE NOIR NODENS 2016

Bianco Docg - Pinot nero 100% | Alc.13% | €35 | Bt.13.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 48 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS MILLESIMATO ESUS 2013

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.13% | €35 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 72 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FRANCIACORTA BRUT SATÈN MILLESIMATO BRIGANTIA 2017

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.13% | €30 | Bt.53.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 36 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di verdure

FRANCIACORTA EXTRA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 20%,
Pinot bianco 10% | Alc.12,5% | €20 | Bt.35.000 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FRANCIACORTA
BRUT ROSÉ MILLESIMATO
2015 | 2016

FRANCIACORTA
BRUT NATURE SECOLO
NOVO GIOVANNI BIATTA
RISERVA 2009

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO 2014

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €35
Bt.10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 60 mesi sui lieviti

Un giallo paglierino fitto con perlage fine e incessante. Sprigiona guizzi di scorza di cedro, kiwi giallo, zenzero, erbe aromatiche e trame gessose. Ingresso volumico, equilibrato da una bella freschezza e da una delicata sapidità. Leggermente ammandorlato in chiusura. Anguilla frita.

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ MONIQUE

Rosato Docg - Pinot nero 100% | Alc.12% | €29 | Bt.12.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi | 24 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO 2015

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €27
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12% | €27 | Bt.15.000 | Ferm.

Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 24 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di verdure

LOCATELLI CAFFI

Tra le colline a denominazione Valcalepio relative al lago d'Iseo, l'azienda familiare Locatelli Caffi realizza una produzione enologica di ricercato valore qualitativo. La parcella di Scanzorosciate, dedicata al Moscato Passito, completa la produzione dei tre vigneti di proprietà, rinnovati nel tempo con infittimenti per merlot e cabernet sauvignon. In evidenza quest'anno sono proprio i Valcalepio, in particolare il Pilendri: lunghe maturazioni, prima in acciaio, poi in barrique per 12 mesi, e per ulteriori 10 in botti da 30 ettolitri, per un sorso rotondo e persistente.

INDIRIZZO Via Aldo Moro, 6
24060 Chioduno (BG)
TELEFONO 035 838308
MAIL info@locatelliccaffi.it
WEB www.locatelliccaffi.it
ANNO FONDAZIONE 1990
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 28 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Locatelli
CONDUZIONE ENOLOGICA Daniele Donadoni, Diego Locatelli
CONDUZIONE AGRONOMICA Fabio Locatelli, Marco Galbignani
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

MAMETE PREVOSTINI

È nelle peculiarità della Valtellina, e nel suo rispetto, che scatuisce la ricerca di grandi vini per Mamete: dal cru Sommarovina, nella zona della Sassella - prima vigna acquistata dal produttore nel 1996 - al San Lorenzo, delimitato dalle mura dell'omonimo convento, fino a La Cruus, vigneto di montagna nella sottozona Inferno, interessato nel 2010 da un progetto di reimpianto a giropoggio per le nuove viti di nebbiolo. Ugualmente, è nella concezione di un vino fine, gentile e di semplice eleganza, che quella grandezza riesce in effetti a "parlare con le persone e a farsi capire".

INDIRIZZO Via Don Primo
Lucchinetti, 63 - 23020 Mese (SO)
TELEFONO 0343 41522
MAIL info@mameteprevostini.com
WEB www.mameteprevostini.com
ANNO FONDAZIONE 1928
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 180.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Mamete Prevostini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Mamete Prevostini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Paolo Prevostini
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

+++ VALCALEPIO ROSSO I PILENDRI 2016

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50% | Alc.13% | €15
Bt.5.990 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 10 mesi

Rubino vivace. Profumi di viole e glicine, poi di ciliegie in confettura, quindi sbuffi di cacao amaro in polvere e di foglia di pomodoro. Il palato, morbido, richiama i frutti con un tannino gentile e conclude con lievi accenti mentolati e di liquirizia. Galletto con peperoni.

+++ VALCALEPIO ROSSO I CARDINAI 2016

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 30% | Alc.14,5% | €25
Bt.2.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 20 mesi e Legno 30 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ TERRE DEL COLLEONI
SPUMANTE BRUT CLAUDUN 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 80%,
Pinot bianco 20% | Alc.13% | €22 | Bt.1.980 | Ferm.

Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 28 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ VALCALEPIO BIANCO 2020

Bianco Doc - Chardonnay 55%, Pinot grigio 35%, Pinot bianco 10%
Alc.13% | €8 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ (91) VALTELLINA SUPERIORE RISERVA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €29
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Rubino dalle tonalità granato. Ai frutti di bosco seguono accenti di rosa canina e vaniglia, effluvi balsamici, cioccolato e ancora spezie dolci. L'assaggio è fresco, ottima la sapidità e di vigore il tannino, corpo vellutato e lungo finale. Cervo ai mirtilli.

++++ SFORZATO DI VALTELLINA ALBAREDA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15,5% | €52
Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ VALTELLINA SUPERIORE INFERNO LA CRUUS 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €25
Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA
SAN LORENZO 2019

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €38
Bt.4.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ SFORZATO DI
VALTELLINA CORTE DI
CAMA 2014 | 2015 | 2016

++++ VALTELLINA
SUPERIORE SASSELLA
SAN LORENZO 2012

MARCHESE ADORNO

Marchese Adorno è un'azienda la cui antica storia familiare non ne ha limitato né la vivacità né l'apertura al futuro. Sita tra le colline dell'Oltrepò, lungo la valle del torrente Staffora, ha concluso da poco il processo di conversione al biologico iniziato nel 2016, con l'obiettivo di valorizzare un luogo d'elezione. Nella splendida cantina è presente un negozio, e vengono organizzati eventi e percorsi per riscoprire e godere della natura circostante. Il processo produttivo ha come obiettivo eccellenza e qualità in ogni fase, e con Rile Nero, quest'anno, si può dire raggiunto.

INDIRIZZO Via Garlassolo, 30
27050 Retorbido (PV)
TELEFONO 0383 374404
MAIL info@marcheseadorno-wines.it
WEB www.marcheseadorno-wines.it
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 140.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marcello Cattaneo Adorno
CONDUZIONE ENOLOGICA Francesco Cervetti
CONDUZIONE AGRONOMICA Paolo Fiocchi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MARCHIOPOLO

Un vino di qualità non nasce mai per caso, ma è sempre il risultato di un complesso e articolato sistema di scelte. La filosofia alla base di Marchiopoio eleva questo concetto all'ennesima potenza: l'azienda, fondata nel 2004 da Giovanni Marchiorello, seleziona infatti ogni anno, con l'aiuto di un prestigioso team di esperti, terroir, uve e viticoltori partner con cui produrre a quattro mani vini che siano la più pura espressione di un'ottima annata. Oltre che in Franciacorta, la cantina attualmente ha stretto collaborazioni in Friuli Venezia Giulia, Veneto e Campania.

INDIRIZZO Via Remigio Paone,
2 - 20153 Milano (MI)
TELEFONO 02 45281744
MAIL info@marchiopoio.it
WEB www.marchiopoio.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 50.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Roberta Garbin
CONDUZIONE ENOLOGICA Roberto Pepe
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PIPINOT PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE RILE NERO 2018

Rosso Dop - Pinot nero 100% | Alc.14% | €40 | Bt.1.216
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 15 mesi

Rubino profondo e vivido. Preludio floreale di peonia e rosa in appassimento, cui seguono prugna in confettura, pepe nero, cenni tostati e balsamici. Ingresso fine e signorile, ricamo tannico di spessore. Il finale è lungo e ricco di frutta, liquirizia, e tratti affumicati. Tortelli ai porcini con sugo di brasato.

PIPINOT MARCHESE ADORNO BRUT NATURE

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12%
€40 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | 40 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

PIPINOT DAMA D'ORO 2020

Bianco Igt - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €15
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

PIPINOT 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

Paglierino brillante, effervescenza fine e duratura. L'elegante bouquet apre su ricordi tropicali e agrumati, seguiti da fiori gialli, spezie dolci e da una leggera tostatura. In bocca è cremoso e ben bilanciato; l'ottima sinergia tra freschezza e sapidità è particolarmente invitante. Polpo grigliato su crema di piselli.

PIPINOT 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
ABBINAMENTO Risotti di terra

Martilde è una realtà multiforme che travalica i confini della semplice cantina; è piuttosto la concretizzazione del sogno di Antonella Tacci e Raimondo Lombardi, coppia trasferitasi trent'anni fa da Milano in Oltrepò Pavese con l'obiettivo di cambiare vita e dedicarsi alla viticoltura. La filosofia è incentrata sulla naturalità: nessun utilizzo di chimica in vigna, fermentazioni spontanee e vinificazioni non interventiste. Gatti, cani e cavalli sono protagonisti in cantina e sulle etichette, disegnate da Antonella: la loro presenza rende Martilde luogo enoico d'altri tempi.

INDIRIZZO Frazione Croce,
4A/1 - 27040 Rovescala (PV)
TELEFONO 0385 756280
MAIL martilde@martilde.it
WEB www.martilde.it
ANNO FONDAZIONE 1991
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 25.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Antonella Tacci
CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe Zatti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Antonella Tacci
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Tra il monte Orfano e il monte Alto c'è una piccola realtà a conduzione familiare che, dopo anni di cura della vite e altre attività, ha deciso di fare il proprio Metodo Classico, anzi, i propri Franciacorta, visto che la gamma si fregia di sette etichette della denominazione. La leggenda narra che sotto la vigna, nella Terra di Marzaghe, ci fosse un agnello d'oro, nascosto dai Longobardi in tempi antichi: la famiglia Lamberti è certa che a trovare l'oro siano state le radici profonde della vite e quest'anno, assaggiando il Dosaggio Zero Superno, lo abbiamo pensato anche noi.

INDIRIZZO Via Parlamento,
28 - Frazione Zocco
25030 Erbusco (BS)
TELEFONO 030 7267245
MAIL info@marzaghefranciacorta.it
WEB www.marzaghefranciacorta.it
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 9,5 **BOTTIGLIE** 45.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marcello Lamberti
CONDUZIONE ENOLOGICA Cesare Ferrari
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Turrini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

+++ OLTREPÒ PAVESE BARBERA 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €9 | Bt.6.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Veste rosso rubino con riflessi granato. Profumi di ciliegia e prugna abbracciano tocchi balsamici e speziature di pepe nero. Impatto gustativo di grande espressività e coerenza, ben modulato dalla decisa acidità e da una composta struttura tannica. Si congeda lentamente su aromi di violetta. Fagiano in umido con polenta.

+++ DEDICA 2020

Bianco Igt - Malvasia di Candia aromatica 100% | Alc.12,5%
€13 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ LA STREGA, LA GAZZA E IL PIOPPPO

Rosso Igt - Barbera 100% | Alc.15% | €18 | Bt.2.000 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ NINA 2019

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13% | €9
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ PIUME 2020

Bianco Igt - Malvasia di Candia aromatica 100% | Alc.12,5%
€10 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO SUPERNO

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot nero 10%
Alc.12,5% | €34 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
8 mesi e Legno 5 mesi | 60 mesi sui lieviti

Giallo paglierino fitto e vivace. Sensazioni di frutta estiva: pesca, albicocca e nespola, che anticipano un insieme di fiori gialli, maggiorana e sfumature mellite. Interessante la dualità tra morbidezza e freschezza per un assaggio cremoso e invitante. Plaqueau di crudité di mare.

++++ FRANCIACORTA BRUT LM 1935

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €17 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

++++ FRANCIACORTA BRUT SATÈN PREMIER

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €24 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 48 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++ FRANCIACORTA BRUT TREHA

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €20 | Bt.18.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

MASSUSSI LUIGI

Da quando Luigi Massussi ha preso in mano le redini dell'azienda fondata dai genitori, l'ha plasmata come un piccolo gioiello votato alla qualità: ha intrapreso la conduzione del vigneto in regime biologico e ha scelto di realizzare solo Metodo Classico Millesimati. Sulle colline che dominano il lago d'Iseo la piccola produzione è dedicata a vigneti da cui si ricavano Franciacorta destinati esclusivamente a lunghi affinamenti, nella consapevolezza che il tempo potrà elevarne al massimo la qualità, come dimostrato dal promettente esordio avvenuto quest'anno in guida.

INDIRIZZO Via Silvio Bonomelli,
60/C - 25049 Iseo (BS)
TELEFONO 030 9822954
MAIL info@massussifraciacorta.it
WEB www.massussifraciacorta.it
ANNO FONDAZIONE 1985
VITICOLTURA Biologica
e lotta integrata

ETTARI 2 BOTTIGLIE 15.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Luigi Massussi
CONDUZIONE ENOLOGICA Massimo
Restani, Luigi Massussi
CONDUZIONE AGRONOMICA Luigi
Massussi, Daniele Bertocchi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MEDOLAGO ALBANI

Aderente al Movimento del Turismo del Vino Lombardo e al Consorzio Tutela Valcalepio Doc, l'azienda offre agli appassionati una proposta enologica che esprime con franchezza i terreni calcareo-argillosi, l'esposizione a mezzogiorno e l'atmosfera magica di un luogo pregno di storia: una gamma di undici etichette che raccontano un luogo e le sue persone. Medolago Albani propone percorsi che danno la possibilità di visitare la cantina del XVI secolo, la cappella del XV secolo dedicata a Santa Caterina e la splendida villa storica del 1700.

INDIRIZZO Via Redona, 12 - 24069
Trescore Balneario (BG)
TELEFONO 035 942022
MAIL info@medolagoalban.it
WEB www.medolagoalban.it
ANNO FONDAZIONE 1536
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 24 BOTTIGLIE 300.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Emanuele
Medolago Albani
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alessandro Santini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Pierluigi Donna
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🌿🌿🌿 FRANCIACORTA EXTRA BRUT CUVÉE DEL LAGO 2015

Bianco Docg - Chardonnay 60%, Pinot bianco 20%,
Pinot nero 20% | Alc.12,5% | €31 | Bt.3.460 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi | 50 mesi sui lieviti

Un campo di mimose, animato da fine e persistente perlage. L'alternarsi di piccola pasticceria e fiori di camomilla, apre un olfatto in cui susina gialla e frutta tropicale invitano al sorso. Cremoso e di buon equilibrio, con la tensione fresco-sapida che lascia intuire qualche cenno di evoluzione nel finale. Rana pescatrice al forno con patate.

🌿🌿🌿 FRANCIACORTA BRUT NATURE ROSÉ ANNEMARIE CUVÉE RISERVA 2011

Rosato Docg - Pinot nero 65%, Chardonnay 20%,
Pinot bianco 15% | Alc.12,5% | €37 | Bt.2.450 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi | 100 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di terra

🌿🌿🌿 VALCALEPIO ROSSO I DUE LAURI RISERVA 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50% | Alc.13,5%
€15 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Intrigante rubino dai riflessi granato. Intenso e invitante l'olfatto: soffi balsamici fanno da cornice a fragole e visciole selvatiche, fino a sfociare in un profondo finale di pepe nero. Sapidità e tannicità accattivanti sostengono un assaggio fine, di corpo e in pieno equilibrio. Straccetti di manzo in umido.

🌿🌿🌿 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
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🌿🌿🌿 VALCALEPIO ROSSO 2019

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%
Alc.13,5% | €7 | Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🌿🌿 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
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿🌿 VALCALEPIO BIANCO 2020

Bianco Doc - Chardonnay 80%, Pinot grigio 20% | Alc.12,5%
€7 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

MIRABELLA

Nell'affollato panorama della Franciacorta, la cultura enologica e il legame con il comprensorio della famiglia Schiavi hanno saputo imporre a Mirabella personalità e dinamismo. Non è un mistero, ad esempio, la passione per il pinot, sia bianco che nero, da cui la produzione di un bianco e un rosso fermi implementata lo scorso anno. Complice l'assenza della linea D m dalle degustazioni di questa edizione,   soprattutto il Metodo Classico Pinot Bianco Demetra nella tipologia Brut Nature a catturare la nostra attenzione per la purezza dell'espressivit  aromatica e la piacevolezza di beva.

INDIRIZZO Via Cantarane, 2
25050 Rodengo Saiano (BS)
TELEFONO 030 611197
MAIL info@mirabellafranciacorta.it
WEB www.mirabellafranciacorta.it
ANNO FONDAZIONE 1979
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTERI 45 **BOTTIGLIE** 350.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIET  Mirabella
CONDUZIONE ENOLOGICA Teresio Schiavi, Alessandro Schiavi
CONDUZIONE AGRONOMICA Luigi Reghenzi
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

      PINOT BIANCO DEMETRA BRUT NATURE

Bianco Metodo Classico - Pinot bianco 100% | Alc.12,5%
 29 | Bt.3.500 | Ferm. Cemento | 30 mesi sui lieviti

Giallo paglierino di fine perlage. L'intensit  olfattiva travolge il floreale con una sferzata di agrumi e salsedine e inquadra orizzonti nuovi, di nepitella e succo di melagrana. L'effervescenza decisa ma cremosa arrotonda la beva, che si distende a lungo sui ritorni di frutta a polpa bianca. Risotto al persico.

      FRANCIACORTA BRUT NATURE MILLESIMATO DEMETRA 2015

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 20%, Pinot bianco 10%
Alc.12,5% |  30 | Bt.7.000 | Ferm. Legno e Cemento | 60 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

      FRANCIACORTA BRUT ROS 

Rosato Docg - Chardonnay 45%, Pinot nero 45%, Pinot bianco 10%
Alc.12,5% |  26 | Bt.60.000 | Ferm. Cemento | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

      FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS EDEA

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot bianco 20% | Alc.12,5%
 21 | Bt.200.000 | Ferm. Cemento | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

      FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% |  25
Bt.70.000 | Ferm. Legno e Cemento | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

      FRANCIACORTA BRUT NATURE DEMETRA PINOT NERO

Bianco Docg - Pinot nero 100% | Alc.12,5% |  35
Bt.3.500 | Ferm. Cemento | 40 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o cruditt 

       FRANCIACORTA
DOSAGGIO ZERO ROS 
D M RISERVA 2011

       FRANCIACORTA
DOSAGGIO ZERO D M
RISERVA 2009

MONSUEPPELO

Nel 1959 Carlo Boatti, produttore pragmatico e lungimirante, comprende che per crescere   necessario confrontarsi, avere la volont  di imparare e viaggiare con l'idea di acquisire esperienza e conoscenza. Gli eredi di Carlo, coadiuvati da un enologo meticoloso e radicato nel territorio, non disattendono la traccia segnata, confermando Monsupello come azienda di sicuro riferimento per la spumantistica di qualit  dell'Oltrep . Eleganza, freschezza tagliente, sempre equilibrata da adeguata struttura, disegnano il profilo di vini che narrano il luogo e l'anima di chi li produce.

INDIRIZZO Via San Lazzaro, 5
27050 Torricella Verzate (PV)
TELEFONO 0383 896043
MAIL monsupello@monsupello.it
WEB www.monsupello.it
ANNO FONDAZIONE 1893
VITICOLTURA Biologica
e lotta integrata
ETTERI 50 **BOTTIGLIE** 310.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIET  Carla, Laura e Pierangelo Boatti
CONDUZIONE ENOLOGICA Federico Fermini, Marco Bertelegni
CONDUZIONE AGRONOMICA Marco Bertelegni, Giovanni Bigot
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

      (91,5) MONSUEPPELO NATURE PAS DOS 

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 90%, Chardonnay 10% | Alc.13%
 26 | Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 34 mesi sui lieviti
Perlage fine, dai toni dorati di bella fittezza. Pane e nocchie si accompagnano a graffi di mela grattugiata arricchiti da pesca, albicocca e ciliegia. Lampi di vaniglia e tabacco da pipa. Il sorso fresco, sapido e teso, si completa con aromi di cioccolato bianco. Astice al cartoccio.

      MONSUEPPELO BRUT MILLESIMATO 2015

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 90%, Chardonnay 10% | Alc.13%
 30 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 55 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

      RIESLING 2019

Bianco lgp - Riesling renano 100% | Alc.13% |  10
Bt.14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

      MONSUEPPELO BRUT ROS 

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.13,5% |  28
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 35 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

      MONSUEPPELO BRUT

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 90%, Chardonnay 10% | Alc.13%
 25 | Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 35 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di terra

      BONARDA DELL'OLTREP  PAVESE FRIZZANTE VAIOLET 2020

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100%
Alc.13% |  9 | Bt.30.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

       MONSUEPPELO
BRUT MILLESIMATO 2014

       PINOT NERO
PAS DOS  NATURE S.A.

MONTE CICOGNA

Una storia d'amore di oltre un secolo quella tra i fratelli Materossi e la vitivinicoltura. Ormai da tempo punto di riferimento sul lato bresciano del lago di Garda, l'azienda continua il suo percorso nel rispetto della tradizione gardesana, riuscendo ogni anno a proporre vini che si fanno specchio di un comprensorio variegato e generoso. Quest'anno a emergere sugli altri è il Lugana S. Caterina, capace di consolidare il rapporto diretto tra la qualità sempre crescente dell'areale del turbiana di Lugana e la capacità della famiglia di valorizzarlo al meglio dal 1978, prima annata prodotta.

INDIRIZZO Via delle Vigne, 6
25080 Moniga del Garda (BS)
TELEFONO 0365 503200
MAIL montecicogna@tin.it
WEB www.montecicogna.it
ANNO FONDAZIONE 1908
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Fratelli Materossi
CONDUZIONE ENOLOGICA Emiliano
Rossi, Valentina Baldacci
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giulio Vavassori
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MONTE ROSSA

Monte Rossa è uno dei punti di riferimento della Franciacorta per storia, passione imprenditoriale e livello qualitativo dei vini. L'azienda punta sul concetto di cru e vinifica separatamente le varie vigne, impiantate su terreni con suoli, esposizioni e microclimi diversi. Ciò permette di avere un vino base ben caratterizzato, che si fa punto di partenza essenziale per dar vita a cuvée importanti, anche grazie al sapiente uso del legno in fase di fermentazione e alla maestria nell'assemblaggio con vini di riserva. Cabochon Brut Rosé Fuorisserie N.6. esprime con grazia questo stile polifonico.

INDIRIZZO Via Monte Rossa,
1 - Frazione Bornato - 25040
Cazzago San Martino (BS)
TELEFONO 030 725066
MAIL info@monterossa.com
WEB www.monterossa.com
ANNO FONDAZIONE 1972
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 70 **BOTTIGLIE** 500.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Emanuele Rabotti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Emanuele Rabotti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Consulenza esterna
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LUGANA S. CATERINA 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.12,5%
€12 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Venature verdoline animano un luminoso giallo paglierino. Profumi di frutta tropicale, ananas e guava introducono gelsomino e glicine e lasciano spazio al pepe bianco e a ricordi mentolati. Ingresso in bocca deciso, sapidità intrigante e rotondità avvolgente accompagnano una chiusura agrumata. Trofie con cipollotto e missoltino.

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO
CHIARETTO DI MONIGA SICLI 2020

Rosato Doc - Gropello gentile 60%, Barbera 20%,
Sangiovese 15%, Marzemino 5% | Alc.13% | €10
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

LUGANA IMPERIALE 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13%
€10 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO
GROPPELLO DI MONIGA BEANA 2019

Rosso Doc - Gropello gentile 90%, Barbera 10%
Alc.12,5% | €9 | Bt.6.500 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ
CABOCHON FUORISERIE N.6

Rosato Docg - Chardonnay 54%, Pinot nero 46% | Alc.12,5%
€80 | Bt.5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 40 mesi sui lieviti

Un rosa antico luminoso, corredo da finissime catenelle di bollicine. Rosa tea, peonia e frutti di bosco aprono un profilo che parla di clementina, erbe aromatiche, pepe bianco e accenni di biscotto. Sorso pieno, avvolgente e fresco, con una delicata pungenza sapida e dotato di lunga persistenza agrumata. Battuta di scampi in agrodolce e carciofi croccanti.

FRANCIACORTA BRUT PRIMA CUVÉE

Bianco Docg - Chardonnay 85%, Pinot nero 10%, Pinot bianco 5%
Alc.12,5% | €20 | Bt.150.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

FRANCIACORTA BRUT NATURE COUPÉ

Bianco Docg - Chardonnay 95%, Pinot nero 5% | Alc.12,5%
€22 | Bt.35.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ FLAMINGO

Rosato Docg - Chardonnay 60%, Pinot nero 40% | Alc.12,5%
€24 | Bt.35.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS P.R.

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5%
€21 | Bt.80.000 | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

FRANCIACORTA BRUT SATÈN SANSEVÉ

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €22
Bt.110.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

FRANCIACORTA
BRUT CABOCHON
2011 | 2012 | 2014

FRANCIACORTA
BRUT ROSÉ CABOCHON
RISERVA 2008

Montelio deve il suo nome a un granaio e la sua storia a un esproprio voluto da Napoleone. Domenico Mazza, uomo brillante e vulcanico, ha acquistato la proprietà e piantato delle vigne in via sperimentale, trasformando in meno di cinquant'anni il granaio in una cantina. L'azienda è oggi da annoverare tra i simboli della nascita dell'Oltrepò moderno, capace di dare continuità, pur mantenendo intatto il desiderio di innovare e mettersi in discussione. Perfetto esempio è il muffedo Noblerot, premiato per il secondo anno consecutivo e simbolo di un'enologia inusuale per la zona.

INDIRIZZO Via Domenico Mazza,
1 - 27050 Codevilla (PV)
TELEFONO 0383 373090
MAIL cantine@montelio.it
WEB www.montelio.it
ANNO FONDAZIONE 1848
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 27 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Caterina e
Giovanna Brazzola
CONDUZIONE ENOLOGICA Leonardo
Valenti, Edoardo Scanavino
CONDUZIONE AGRONOMICA Roberto
Tinelli, Pierluigi Donna
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Da oltre trent'anni i fratelli Roberto e Silvano Valenti portano avanti l'iniziativa del padre Luigi valorizzando i prodotti di Cascina Monterucco, ormai caposaldo vitivinicolo nella parte orientale dell'Oltrepò Pavese. I vini sono lo specchio fedele e variegato di un luogo interpretato attraverso i suoi vitigni tradizionali, a partire dal pinot nero, declinato, oltre che in rosso, in versione spumante e frizzante. Il moscato, proveniente da vigne vecchie, dimostra una profondità espressiva palpabile. Il successo è riscontrabile negli ottimi risultati ottenuti anche quest'anno in guida.

INDIRIZZO Via Valle Cima, 38
27040 Cigognola (PV)
TELEFONO 0385 85151
MAIL info@monterucco.it
WEB www.monterucco.it
ANNO FONDAZIONE 1936
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giovanni e
Alessandro Valenti
CONDUZIONE ENOLOGICA Carlo Saviotto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Matteo Lavagna
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (91,5) NOBLEROT 2017

Bianco Igt Passito - Malvasia 50%, Moscato giallo 50% | Alc.13%
€30 (0,5l) | Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

Ambrato lucente e denso. Esordio ricco di frutta passita con l'albicocca protagonista, fichi secchi, noccioline caramellate, raffinate trame di zafferano, vaniglia e cioccolato. Nettare dal sorso ben bilanciato grazie alla decisa componente fresca. Persistente nei riverberi di arancia candita. Torta sbrisolona.

++++ OLTREPÒ PAVESE ROSSO SOLAROLO RISERVA 2016

Rosso Doc - Barbera 50%, Croatina 50% | Alc.14% | €20
Bt.3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 16 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ OLTREPÒ PAVESE CORTESE SERO 2020

Bianco Doc - Cortese 100% | Alc.12,5% | €9
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ OLTREPÒ PAVESE BARBERA MANE 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.8.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FRIZZANTE LA GRANGIA 2019

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++ 17 FIORILE 1803 BRUT ROSÉ 2019

Rosato Metodo Martinotti - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
€16 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE NEGAR 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Un cuore cremisi d'indocile fitezza. Il naso si rivela generoso e sfaccettato: amarene sotto spirito, china, chiodi di garofano, echi di caffè e cioccolato. Il palato si scopre fresco, abbellito da tannini leggeri e gradevole salinità. Estensioni balsamiche, con memorie di tè rosso. Coniglio alla ligure.

++++ MOSCATO I PRIMI FIORI 2020

Bianco Igt Frizzante Dolce - Moscato 100% | Alc.7%
€7 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

++++ OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT CLASSE 2016

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 85%,
Chardonnay 15% | Alc.12,5% | €16 | Bt.6.000 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 48 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di terra

++ BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FRIZZANTE VIGNA IL MODELLO 2020

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100% | Alc.14% | €8
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++ MALVASIA VALENTINA 2020

Bianco Igt - Malvasia di Candia aromatica 100% | Alc.13,5%
€8 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++ OLTREPÒ PAVESE I PRIMI FIORI 2020

Bianco Doc Frizzante - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €7
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

MONTONALE

Non è certo stata una sorpresa la buona performance dei fratelli Girelli. Del resto questa cantina storica - nei primi anni del Novecento Francesco Girelli dissodò due ettari di terreno in località Conta, dando vita a questo bel progetto - nel tempo ha mostrato una grande capacità di valorizzare quella zona nota un tempo come Selva Lucana, mettendo letteralmente a frutto il grande potenziale del Lugana. Quest'anno quattro Viti per l'Orestilla 2019, da turbiana in purezza proveniente da due ettari di vigneto ben esposto a sud, con l'ora e il pelè a ventilare i grappoli: una conferma.

INDIRIZZO Via Conta 4/A
Località Montonale - 25015
Desenzano del Garda (BS)
TELEFONO 030 9103358
MAIL info@montonale.com
WEB www.montonale.it
ANNO FONDAZIONE 1911
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 145.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Fratelli Girelli
CONDUZIONE ENOLOGICA Roberto Girelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Valentino Girelli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MOSNEL

Mosnel è il toponimo dialettale di "pietraia", che i Celti usarono per identificare l'area dove ha sede l'azienda. Una tenuta secolare, le cui cantine cinquecentesche sono, già a inizio Ottocento, eredità della famiglia Barboglio, che con Emanuela avvia la rinomata produzione spumantistica. I vigneti che attorniano la cantina, suddivisi in diciotto appezzamenti, hanno origine morenica, in prevalenza calcarea. Eleganza, carattere e voglia di restituire - ampliato per struttura e biodiversità - il connubio tra storia e luogo, definiscono le attività e i vini della maison.

INDIRIZZO Contrada Barboglio,
14 - Località Camignone -
25050 Passirano (BS)
TELEFONO 030 653117
MAIL info@mosnel.com
WEB www.mosnel.com
ANNO FONDAZIONE 1836
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 41 **BOTTIGLIE** 250.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giulio e Lucia Barzanò
CONDUZIONE ENOLOGICA
Flavio Polenghi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Pierluigi Donna
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷 (91,5) LUGANA ORESTILLA 2019

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13,5% | €28 | Bt.7.820
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi

Ottima consistenza, colore paglierino. Bouquet ricchissimo: macchia mediterranea di timo e origano, frutta a polpa gialla con melone e nespola. Trame di biancospino e cenni erbacei: fieno, arnica e clorofilla. Bocca fresca ma soprattutto sapida, rotonda, piena. Lungo finale, piccante di zenzero. Luccio alla gardesana.

🍷🍷 LUGANA MONTUNAL 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13,5%
€14 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷🍷 LA VENGA 2019

Rosso - Barbera 60%, Marzemino 40% | Alc.13%
€16 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷 VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CHIARETTO ROSA DI NOTTE 2020

Rosato Doc - Gropello 50%, Barbera 20%,
Marzemino 20%, Sangiovese 10% | Alc.13% | €14
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 (94,5) FRANCIACORTA EXTRA BRUT EBB "RIEDIZIONE 2020" 2010

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €65 | Bt.900
Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi | 114 mesi sui lieviti

Giallo dorato, incessante il perlage. Bergamotto, albicocca, uva spina e frutti tropicali sono accompagnati da fiori bianchi, pasticceria e veli di burro, poi un tono balsamico e di erbe aromatiche. Freschezza agrumata, ritorni fruttati e aromi di tostatura animano a lungo il sorso. Risotto con scampi e bottarga arrostita.

🍷🍷🍷 (93) FRANCIACORTA PAS DOSÉ ROSÉ PAROSÉ "RIEDIZIONE 2020" 2010

Rosato Docg - Pinot nero 70%, Chardonnay 30% | Alc.12,5% | €65
Bt.900 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
114 mesi sui lieviti

Rosa vivace con nuance ramate. Uva spina, maracuja, cedro, mela annurca e ribes si circondano di delicata cannella e curcuma; poi rose bianche, alloro essiccato e un'avvolgenza di toni cipriati definiscono l'olfatto. Struttura ed equilibrio nell'assaggio gentile e di carattere, a lungo fruttato. Anguilla grigliata in salsa kabayaki.

🍷🍷🍷 FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 60%, Pinot bianco 30%, Pinot nero 10%
Alc.12% | €22 | Bt.130.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 30 mesi sui lieviti **ABBINAMENTO** Piatti di pesce

🍷🍷🍷 FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2017

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12% | €28 | Bt.28.000 | Ferm.
Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷🍷 FRANCIACORTA PAS DOSÉ

Bianco Docg - Chardonnay 60%, Pinot bianco 30%, Pinot nero 10% | Alc.12% | €25 | Bt.15.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 40 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷🍷 FRANCIACORTA BRUT NATURE BIO

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot bianco 20%, Pinot nero 10%
Alc.12% | €25 | Bt.20.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi | 30 mesi sui lieviti **ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

🍷🍷🍷🍷 FRANCIACORTA
PAS DOSÉ ROSÉ PAROSÉ
2012 | 2014 | 2015

🍷🍷🍷🍷 FRANCIACORTA
EXTRA BRUT EBB
2012 | 2013 | 2014

La Valtellina - intesa come insieme di suoli, ambiente, storia e cultura - è espressa in ogni fase del processo vitivinicolo della cantina Pietro Nera, realtà storica e di rilievo non solo per qualità enologica, ma anche per l'ampiezza dell'offerta rivolta al consumatore. Dispone di un punto degustazione di prodotti enogastronomici, e di un corner dedicato alla denominazione, per un'ospitalità a tutto tondo. Il mantra aziendale? Vino e accoglienza, con l'obiettivo di far conoscere un comprensorio eccellente, declinato in tutte le sue versioni.

INDIRIZZO Via Stelvio, 40/A
23030 Chiuro (SO)
TELEFONO 0342 482631
MAIL info@neravini.com
WEB www.neravini.com
ANNO FONDAZIONE 1940
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 46 BOTTIGLIE 500.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Nera
CONDUZIONE ENOLOGICA Stefano Nera
CONDUZIONE AGRONOMICA Stefano Nera
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

La famiglia Riccardi ha un ruolo chiave nella storia della vinificazione a San Colombano: Franco, dopo quattro ori alle Olimpiadi, trasforma una passione in un'azienda; il figlio Enrico raccoglie il testimone e amplia l'offerta. Ora, alla terza generazione, Gianenrico si è concentrato in particolare sulla produzione di vini frizzanti e spumanti. Quest'anno arriva molto vicino all'eccellenza la Cuvée Enrico Riccardi (dedicata al padre): mille bottiglie e affinamento sui lieviti per più di cinque anni; un testimone a pieno titolo delle potenzialità enologiche di un'area ancora poco considerata.

INDIRIZZO Via Capra, 17 - 20078
San Colombano al Lambro (MI)
TELEFONO 0371 897381
MAIL info@viniriccardi.com
WEB www.nettaredeisanti.it
ANNO FONDAZIONE 1948
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 40 BOTTIGLIE 600.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gianenrico Riccardi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Federico Carenzi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Federico Carenzi
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

++++ VALTELLINA SUPERIORE INFERNO RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €30 | Bt.5.680
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

Rosso granato di elegante trasparenza. Il corredo olfattivo è speziato, con noce moscata, cannella, chiodi di garofano e ginepro. Tracce di alloro e di erbe alpine essiccate. Ingresso rotondo con fresche vibrazioni durevoli. Finale floreale, tra rosa, viola e iris blu. Petto d'anatra arrosto caramellato al miele di lavanda.

++++ SFORZATO DI VALTELLINA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €48 | Bt.23.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ RETIO 2018

Bianco Igt - Nebbiolo 85%, Chardonnay 10%, Incrocio
Manzoni 2-14 5% | Alc.13% | €26 | Bt.5.340 | Ferm. Acciaio
e Cemento | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ VALTELLINA SUPERIORE BELVISO 1380 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €24 | Bt.14.580 | Ferm.
Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €30 | Bt.5.470
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ VALTELLINA SUPERIORE INFERNO RISERVA 2013

++++ DOMM PAS DOSÉ CUVÉE ENRICO RICCARDI

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20% | Alc.12,5%
€25 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 68 mesi sui lieviti
Veste giallo paglierino, riflessi oro e perlage fine. Esordio di frutta a polpa bianca, mela renetta e pera, richiami di maggiorana, miele millefiori ed echi gessosi. Ingresso cremoso, vivace la spalla acida. Ritorni di frutto nella lunghissima chiusura sapida. Pappardelle al ragù bianco di coniglio ed erbe aromatiche.

+++ DOMM BRUT 2017

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20% | Alc.12,5%
€13 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ DOMM BRUT ROSÉ 2017

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 60%, Chardonnay 40% | Alc.12,5%
€15 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ FRANCO RICCARDI 2017

Rosso Igt - Merlot 80%, Cabernet sauvignon 20% | Alc.14,5% | €15
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

NINO NEGRI

Sono trascorsi tre anni da quando Casimiro Maule ha passato il comando di questa storica realtà al piemontese Danilo Drocco. Pienamente confermata la qualità dei prodotti di questa azienda valtellinese del Gruppo Italiano Vini, dinamica e molto attenta alla biodiversità. In attesa di vedere completata, con il Cà Guicciardi, la famiglia dei cru, agli assaggi ha brillato di nuovo l'ormai mitico Sfursat 5 Stelle, che raggiunge le quattro Viti con l'annata 2018 e si fa portabandiera di una squadra di altissimo livello.

INDIRIZZO Via Ghibellini,
3 - 23030 Chiuro (SO)
TELEFONO 0342 485211
MAIL n.negri@giv.it
WEB www.ninonegri.it
ANNO FONDAZIONE 1897
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 160 **BOTTIGLIE** 700.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gruppo Italiano Vini
CONDUZIONE ENOLOGICA Danilo Drocco
CONDUZIONE AGRONOMICA
Matteo Borserio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

NOVE LUNE

Scienza e coscienza. Parafrasando Rabelais, si può titolare così la filosofia di Alessandro Sala, che ha fondato la propria azienda secondo un'etica rispettosa dell'ambiente e della salute del consumatore, con idee ben chiare nei confronti della tecnologia come elemento utile. Da qui la scelta di impiantare uve PIWI ed eliminare l'uso di concimi chimici, diserbanti e prodotti di sintesi. La realizzazione di una cantina secondo i principi della bioedilizia e l'investimento meticoloso sui materiali per la vinificazione servono a mantenere nei vini la massima espressione vitale delle uve.

INDIRIZZO Via Valpredina, 5
24060 Cenate Sopra (BG)
TELEFONO 335 5827757
MAIL info@nove-lune.com
WEB www.nove-lune.com
ANNO FONDAZIONE 2015
VITICOLTURA Biologica e
biologica certificata

ETTARI 1 **BOTTIGLIE** 5.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Alessandro Sala
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alessandro Sala
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alessandro Sala
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (93) SFORZATO DI VALTELLINA SFURSAT 5 STELLE 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.16% | €65
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Granato lucente. Fascinoso e intrigante al naso, di rimarchevole complessità: sentori di sottobosco, cedro, cocomero, mela cotta, mora di gelso, seguiti da vaniglia, sandalo, tabacco dolce, petali di rosa, pepe e menta. Al palato è avvolgente, con tannini levigati e un perfetto equilibrio fresco-sapido. Lungo. Sella di capriolo con polenta al casera.

++++ SFORZATO DI VALTELLINA SFURSAT CARLO NEGRI 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.16% | €45
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ VALTELLINA SUPERIORE INFERNO CARLO NEGRI 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €25
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA LE TENSE 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €23
Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ VALTELLINA SUPERIORE MAZÈR 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €23
Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO SASSOROSSO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €25
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ SFORZATO DI
VALTELLINA SFURSAT
5 STELLE 2011 | 2013 | 2017

++++ SFORZATO DI
VALTELLINA SFURSAT
CARLO NEGRI
2013 | 2015 | 2016

++++ (91) THEIA

Bianco Passito - Helios 40%, Solaris 40%, Bronner 20% | Alc.12%
€38 (0,375l) | Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

Incantevole veste ambrata, allo sguardo suggerisce la spiccatà opulenza che troverà conferma nei profumi di mele cotogne, cedro candito, fichi secchi, pasta di mandorle, erbe aromatiche, bulbose primaverili e affumicature. Sorso magnifico, incisivo, fresco e sapido, mai stucchevole. Tarte tatin.

++++ 310

Bianco - Bronner 40%, Johanner 40%, Solaris 20% | Alc.12% | €26
Bt.600 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ RUKH

Bianco - Bronner 50%, Johanner 50%
Alc.12% | €38 | Bt.1.000 | Ferm. Terracotta
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ THEIA S.A.

In un anfiteatro naturale costituito da marna affiorante, che permette di beneficiare di un microclima simile a quello del sud Italia, la famiglia Noventa coltiva i propri vigneti con cura e pazienza, rispettando e valorizzando le specificità del posto, adottando pratiche biologiche e tecniche di vinificazione tradizionali che le consentono di mantenere salde le proprie radici e di tramandare un sapere contadino di cui le uve, prevalentemente barbera e sangiovese, seguite da marzemino e schiava, rappresentano l'estrema ed elegante sintesi.

INDIRIZZO Via Merano, 26 - Frazione
Mattina - 25082 Botticino (BS)
TELEFONO 030 2691500
MAIL info@noventabotticino.it
WEB www.noventabotticino.it
ANNO FONDAZIONE 1970
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 11 BOTTIGLIE 45.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Pierangelo Noventa
CONDUZIONE ENOLOGICA Carlo Ferrini
CONDUZIONE AGRONOMICA Carlo Ferrini
VENDITA DIRETTA S VISITA IN AZIENDA S

Appartenente alla Famiglia Zonin dal 1987 e condotta nel rispetto delle tradizioni locali, Oltrenero è una realtà vitivinicola sita a Zenevredo, nell'Oltrepò Pavese. Specializzata nella realizzazione di Metodo Classico da pinot nero in purezza, coltivato sulle colline moreniche tradizionalmente vocate per questa varietà, non manca di dedicarsi anche alle autoctone bonarda e barbera. L'attenzione alle differenze fra le singole parcelle nella conduzione agronomica, la raccolta manuale delle uve e la lunga permanenza sui lieviti si fanno i punti chiave di una qualità palpabile.

INDIRIZZO Località Il Bosco
27049 Zenevredo (PV)
TELEFONO 0385 245326
MAIL info@ilbosco.com
WEB www.ilbosco.com
ANNO FONDAZIONE 1987
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale

ETTARI 100 BOTTIGLIE 200.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Zonin
CONDUZIONE ENOLOGICA
Cristiano Trambusti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Roberto Lanciotti
VENDITA DIRETTA No VISITA IN AZIENDA S

🍷 BOTTICINO GOBBIO 2018

Rosso Doc - Barbera 35%, Sangiovese 35%, Marzemino
20%, Schiava gentile 10% | Alc.14,5% | €35 | Bt.8.000
Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi

Luminoso rosso rubino, esordisce speziato di pepe nero e cardamomo per poi aprirsi su fragolina di bosco, lampone, ribes rosso; infine muschio, mallo di noce e caffè. Al palato è intenso e morbido, gratificante il sorso e avvolgente il tannino, con echi fruttati e tostati. Trippa alla bresciana in umido.

🍷 LAURA 2020

Rosso Igt - Schiava gentile 100% | Alc.13% | €13
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT OLTRENERO

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12% | €20
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 36 mesi sui lieviti

Veste aristocratica e bouquet variegato - rosa bianca, giglio, cedro, mela golden, nettarina a polpa bianca, salvia e timo, pepe bianco, noce moscata e pan brioche - introducono un sorso di buona struttura in cui freschezza d'agrumi, sapidità garbata ed effervescenza cremosa allettano. Rane in guazzetto.

🍷 OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROSÉ CRUASÉ OLTRENERO

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12% | €20
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FRIZZANTE 2020

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100% | Alc.12% | €7
Bt.90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 OLTREPÒ PAVESE
METODO CLASSICO PINOT
NERO BRUT ROSÉ CRUASÉ
OLTRENERO S.A.

🍷 BOTTICINO
PIA DE LA TESA 2018

●○○○ OSELARA

Nel comprensorio del Lugana, in località Oselara, da cui prende il nome, questa azienda familiare annovera un patrimonio di vecchie viti e cloni che mantiene con impegno e caparbia. Si utilizza per l'imbottigliamento il solo mosto fiore, frutto di basse rese per ettaro e di un'attenta selezione dei grappoli in vendemmia. Queste e tante altre le attenzioni che hanno fatto crescere quasi dal nulla la cantina, al suo esordio in guida, orgogliosa tra l'altro di presentare la sua Opera Prima, un vino passito realizzato dall'unione di uve turbiana e chardonnay.

INDIRIZZO Strada Vicinale della Bazzola, 1 - 25010 Pozzolengo (BS)	PRODUZIONE OLEARIA No
TELEFONO 347 2295623	PROPRIETÀ Massimiliano Pedassi
MAIL info@oselara.it	CONDUZIONE ENOLOGICA
WEB www.oselara.it	Massimiliano Pedassi
ANNO FONDAZIONE 1991	CONDUZIONE AGRONOMICA
VITICOLTURA Convenzionale	Alberto Rinaldi
ETTARI 13 BOTTIGLIE 60.000	VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

●●●● PASINI SAN GIOVANNI

Il vino come riflesso della terra e delle proprie radici, e simbolo di un'etica che può affermarsi anche in una logica di tipo aziendale, così che i mezzi non siano giustificati dal fine, ma ne esprimano i valori e la qualità. Dall'implementazione dei vitigni autoctoni alla sperimentazione dei PIWI, dalla certificazione biologica alla piena sostenibilità quasi raggiunta, è un impegno su più fronti quello di Paolo, Luca, Sara e Laura, imprenditori e appassionati agricoltori, terza generazione della famiglia Pasini, che dà il nome alla cantina insieme a San Giovanni, toponimo locale.

INDIRIZZO Via Videlle, 2 Località Raffa - 25080 Puegnago sul Garda (BS)	ETTARI 36 BOTTIGLIE 270.000
TELEFONO 0365 651419	PRODUZIONE OLEARIA Sì
MAIL info@pasinisangiovanni.it	PROPRIETÀ Famiglia Pasini
WEB www.pasinisangiovanni.it	CONDUZIONE ENOLOGICA Nico Danesi, Luca Pasini
ANNO FONDAZIONE 1958	CONDUZIONE AGRONOMICA Pierluigi Donna, Luca Pasini
VITICOLTURA Biologica certificata	VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

++++ LUGANA 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13%
€7 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Paglierino con allure verdolina. Un preludio di fiori d'arancio, poi pesca noce, melone bianco e uva spina per un corredo elegantemente avvolto in sbuffi gessosi e balsamici. Il corpo rotondo è sorretto da una desta freschezza e ritrova ancora nel finale frutti a polpa bianca e lime. Torta salata ai germogli di luppolo.

+++ LUGANA TERRA DORATA 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13%
€9 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ GARDA MARZEMINO 2018

Rosso Doc - Marzemino 100% | Alc.13,5% | €7
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ OPERA PRIMA

Bianco Passito - Trebbiano di Lugana 60%, Chardonnay 40%
Alc.10,5% | €15 (0,375l) | Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

++++ (91,5) ● VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO ARZANE 2016

Rosso Doc - Groppello 100% | Alc.14% | €15 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi

Rosso rubino vivace, come gli intensi profumi di marasca e gelée al lampone che pervadono la degustazione con una freschezza invitante, arricchita da aneto e zucchero filato. In perfetta corrispondenza, il sorso è succoso e appagante, morbido e sapido, deliziosamente in equilibrio. Stracotto di garronese.

++++ LUGANA BUSOCALDO RISERVA 2019

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.12,5% | €20
Bt.4.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ DOSAGGIO ZERO ROSÉ 326 2016

Rosato Metodo Classico - Groppello 65%, Erbamato 35%
Alc.12% | €20 | Bt.4.200 | Ferm. Acciaio | 42 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ LUGANA IL LUGANA 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.12,5%
€11 | Bt.110.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++++ VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO IL VALTÈNESI 2019

Rosso Doc - Groppello 100% | Alc.12,5% | €11
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CHIARETTO ROSAGREEN 2020

Rosato Doc - Groppello 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.7.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ VALTÈNESI
RIVIERA DEL GARDA
CLASSICO ARZANE 2015

PAVÒ FRANCIACORTA

I primi anni di vita di questa piccola azienda sita a Provaglio di Iseo, ai piedi del monte Cognolo, hanno segnato un graduale e costante processo di consolidamento. Sin da subito è stata evidente l'attenzione per la qualità in tutti gli aspetti: vini convincenti, tecnologie innovative, minuziosa cura estetica nella presentazione delle bottiglie. Tra i vini proposti per questa edizione della guida spicca il Franciacorta Girolamo Cristini Riserva 2010, dedicato al nonno del produttore: prima annata prodotta e in uscita dopo un riposo di dieci anni sui lieviti.

INDIRIZZO Via per Monterotondo,
20 - 25050 Provaglio di Iseo (BS)
TELEFONO 030 6854428
MAIL ettore@pavofranciacorta.it
WEB www.pavofranciacorta.it
ANNO FONDAZIONE 2015
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 25.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Ettore Cristini
CONDUZIONE ENOLOGICA Cesare Ferrari
CONDUZIONE AGRONOMICA
Andrea Salvoni
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PERLA DEL GARDA

Sono trascorsi tre lustri da quando i Prandini hanno deciso di dar vita a questa splendida attività che guarda la sponda meridionale del lago di Garda. L'azienda ripone grande amore nelle uve, piantate su terreni aridi e sassosi, raccolte manualmente, selezionate e vinificate per caduta. Stessa cura e rispetto sono rivolti all'appassionato che decide di visitare questa realtà: è infatti possibile sostare con il proprio camper vicino ai vigneti, godersi una piacevole serata cinematografica, un rilassante picnic tra i filari o beneficiare di un gradevole tour tra arte e vino.

INDIRIZZO Via Fenil Vecchio, 9
25017 Lonato del Garda (BS)
TELEFONO 030 9103109
MAIL info@perladelgarda.it
WEB www.perladelgarda.it
ANNO FONDAZIONE 2006

VITICOLTURA Convenzionale
e biologica

ETTARI 39 **BOTTIGLIE** 250.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Prandini
CONDUZIONE ENOLOGICA Cesare Ferrari
CONDUZIONE AGRONOMICA Marco Tonni
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PAVÒ FRANCIACORTA BRUT GIROLAMO CRISTINI RISERVA 2010

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 30% | Alc.12,5% | €36
Bt.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 120 mesi sui lieviti
Paglierino con riflessi dorati, resi ancor più scintillanti dall'interminabile e finissimo perlage. Sprigiona intensi toni di ananas e pesca gialla, spezie dolci e refoli balsamici. Beva cremosa e di ottima corrispondenza gusto-olfattiva, ritmata dalla generosa freschezza. Pizza di farro, zafferano, capesante e spinaci.

PAVÒ FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €24 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

PAVÒ CURTEFRANCA ROSSO SERSE 2018

Rosso Doc - Merlot 40%, Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon 30% | Alc.13% | €17 | Bt.1.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 2 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PERLA LUGANA BIO 2020

Bianco Dop - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.12,5%
€14 | Bt.6.495 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Giallo paglierino, dorati i riverberi. Nette e copiose le sensazioni di papaia e kiwi che sfociano in un floreale di tarassaco, e giacciono lievi su uno sfondo erbaceo e di pietra pomice. Morbido e sapido, offre un assaggio deciso e di corpo. Salmerino al cartoccio.

PERLA GARDA MERLOT LEONATUS 2016

Rosso Dop - Merlot 100% | Alc.14% | €20 | Bt.3.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

PERLA LUGANA PERLA 2020

Bianco Dop - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.12%
€13 | Bt.9.503 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

PERLA LUGANA MADRE PERLA RISERVA 2013

●●○○

PICCHI

Bisogna andare indietro di una cinquantina d'anni per capire le radici di quest'azienda: ai tempi, nonno Remo si prodigava nello storico vigneto di famiglia e ne rivendeva le splendide uve. Da quei giorni le cose sono cambiate, ma la filosofia alla base del lavoro della famiglia Picchi è la stessa: "qualità come dovere morale". Oggi la quarta generazione gode di una consolidata reputazione, e rappresenta un'affermata realtà vitivinicola. Ottima la lavorazione delle uve tradizionali dell'Oltrepò: brillante la spumantizzazione del pinot nero, che spicca in guida anche quest'anno.

INDIRIZZO Via Sgarbina, 69
27045 Casteggio (PV)
TELEFONO 0383 805381
MAIL info@picchivini.it
WEB www.picchivini.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Picchi
CONDUZIONE ENOLOGICA Gabriele Picchi, Silvia Cabella
CONDUZIONE AGRONOMICA Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●●○○

PICCHIONI

Dal lavoro di recupero di vecchi vigneti a Canneto Pavese, avvenuto ormai oltre vent'anni fa, su un versante scosceso e ottimamente esposto a mezzogiorno della val Solinga, il percorso di Picchioni è stato un crescendo di qualità e consapevolezza. Andrea abbraccia la sostenibilità in senso olistico, con un'attenta gestione della vigna e dell'intero ecosistema; anche in cantina l'approccio è rispettoso, e accompagna le uve nella piena espressione delle peculiarità irripetibili di ciascuna annata. In guida il Buttafuoco Bricco Riva Bianca 2018 è il frutto coerente di un anno generoso.

INDIRIZZO Frazione Camponoce,
8 - 27044 Canneto Pavese (PV)
TELEFONO 0385 262139
MAIL info@picchioniandrea.it
WEB www.picchioniandrea.it
ANNO FONDAZIONE 1988
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 80.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Andrea Picchioni
CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe Zatti
CONDUZIONE AGRONOMICA Giuseppe Zatti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 (91) OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT NATURE 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €22
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 36 mesi sui lieviti
Veste giallo paglierino, riflessi dorati e perlage insistente. Delicati cenni di mela e pera, poi pesca e pompelmo a polpa bianca, gelsomino e melissa su una base di pepe e tè verde. Bocca fresca e tesa, lunga l'estensione d'arume e anice stellato. Polpetta di coda di rospo e zeste di limone.

🍷🍷🍷🍷 PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE TERRAMOSSA 2018

Rosso Dop - Pinot nero 100% | Alc.13% | €30
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 NERO IN ROSSO 2020

Rosso Igp - Pinot nero 100% | Alc.13% | €12
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷🍷🍷🍷 BUTTAFUOCO BRICCO RIVA BIANCA 2018

Rosso Doc - Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta 10% | Alc.14,5%
€27 | Bt.6.578 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 24 mesi

Lucente concentrazione rosso rubino. Corredo ampio, scuro e profondo, con strati di ribes, mora di gelso e ciliegia, viola e liquirizia, balsamicità, cioccolato e richiami mentolati. Assaggio sfaccettato, freschezza pimpante e tannino vigoroso. Di grande persistenza. Stracotto di manzo.

🍷🍷🍷🍷 ROSSO D'ASIA 2018

Rosso - Croatina 90%, Ughetta 10% | Alc.14,5% | €23
Bt.7.000 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷🍷 ARFENA 2019

Rosso - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €22
Bt.3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 16 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷🍷🍷 BUTTAFUOCO SOLINGHINO 2020

Rosso Doc - Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta 10%
Alc.13,5% | €11 | Bt.20.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FRIZZANTE IPAZIA 2020

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100% | Alc.13,5% | €10
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷🍷🍷🍷 PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE 2015

🍷🍷🍷🍷 BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE BRICCO RIVA BIANCA 2011

🍷🍷🍷🍷 ROSSO D'ASIA 2013

PIOVANI MASSIMO

Al suo esordio in guida, Massimo Piovani porta la giovane cantina - o meglio, quello che lui ama definire il suo "sogno realizzato" - già a ottimi livelli. La filosofia alla base è infatti legata a un'attenzione particolare per quella piccola vigna di Monteveneroso dove giocava da bambino, e da cui è partita l'avventura. È proprio il Buttafuoco prodotto in quel vigneto a raccogliere il risultato migliore tra i campioni proposti, e a gettare le basi per un'etichetta che nei prossimi anni promette di continuare a rendere onore a questa storica denominazione.

INDIRIZZO Via Costiolo, 21
Località Monteveneroso
27044 Canneto Pavese (PV)
TELEFONO 338 5807500
MAIL massimo.azagricola@alice.it
WEB cantinamassimopiovani.com
ANNO FONDAZIONE 2008
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 4,7 **BOTTIGLIE** 5.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Massimo Piovani
CONDUZIONE ENOLOGICA Gabriele Santini, Massimo Piovani
CONDUZIONE AGRONOMICA Luisella Gastaldi, Massimo Piovani
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PLOZZA

Oltre un secolo di storia tra i vigneti di Valtellina alla quale si unisce un forte investimento sulla managerialità, sul marketing, sulla ricerca: ecco le fondamenta del Plozza Wine Group. Una tradizione che si declina in un'ampia gamma di etichette coerenti con il luogo, in cui la comunicazione del vino acquisisce ampia rilevanza, e punta su accoglienza, formazione e packaging, anche attraverso la realizzazione di etichette con materiali innovativi e sperimentali come il legno e la roccia. Un gruppo in costante ricerca di soluzioni eleganti e originali per valorizzare una realtà di sostanza.

INDIRIZZO Via Cappuccini,
16 - 23037 Tirano (SO)
TELEFONO 0342 701297
MAIL tirano@plozza.com
WEB www.plozza.com
ANNO FONDAZIONE 1919
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 350.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Plozza Wine Group
CONDUZIONE ENOLOGICA Luca Redaelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Buttafuoco Storico Vigna Brizzo in Versira 2017

Rosso Doc - Croatina 50%, Barbera 35%, Ughetta 10%,
Uva rara 5% | Alc.14,5% | €20 | Bt.1.200 | Ferm. Vetroresina
Mat. Vetroresina 6 mesi e Legno 24 mesi

Rosso rubino compatto, molto consistente, si esprime con vigore su impronte di mirtili in confettura, pepe nero, bacche di ginepro e chiodi di garofano. Sorso di struttura, con tannini ben integrati e una balsamica freschezza. Chiude lungo su ricordi di menta e cioccolato. Cinghiale in dolceforte.

OLTREPÒ PAVESE RIESLING VISTA PIANURA 2020

Bianco Doc - Riesling italico 100% | Alc.14% | €9
Bt.600 | Ferm. Vetroresina | Mat. Vetroresina 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

Vespolina Ughetta di Canneto 2019

Rosso Igt - Ughetta 100% | Alc.14% | €9 | Bt.300
Ferm. Vetroresina | Mat. Vetroresina 15 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

Sforzato di Valtellina Black Edition 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15,5% | €27
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 32 mesi

La nuance rosso granato suggerisce un ampio ventaglio olfattivo che si rivela ricco di viola e rododendro, prugna e frutti rossi in confettura, e poi anice, finocchietto, ginepro, aghi di pino e ibisco. Tannino levigato, ottima beva e grande freschezza. Finale di spessore e lunga memoria. Stufato di cavallo.

N° 1 - Numero Uno 2017

Rosso Igt - Nebbiolo 100% | Alc.17,5% | €48
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

Valtellina Superiore Inferno Red Edition Riserva 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €18
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

Rosso di Valtellina 2015

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.12,5% | €7
Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena



PLOZZA OME

Plozza Wine Group nel 2010 entra nella compagine societaria di questa realtà con sede a Ome, nelle immediate vicinanze del lago di Iseo. In un asse immaginario tra Valtellina e Franciacorta, vengono esportate un modello imprenditoriale e una filosofia produttiva improntate alla ricerca di quella qualità raggiunta in oltre cento anni con il nebbiolo delle Alpi. Valorizzando le sfumature di un sottosuolo unico, Plozza Ome firma il proprio Metodo Classico scegliendo il regime biologico e mettendo al primo posto l'ambiente. La tradizione che prende la forma dell'innovazione.

INDIRIZZO Via Lizzana,
13 - 22050 Ome (BS)
TELEFONO 0342 701297
MAIL tirano@plozza.com
WEB www.plozzaome.com
ANNO FONDAZIONE 2010
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 37.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Plozza Wine Group
CONDUZIONE ENOLOGICA Luca Redaelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì



PRENDINA

Luciano Piona, per anni presidente dei consorzi Custoza Doc e Garda Doc, è stato tra i più grandi interpreti dell'anima enologica delle colline moreniche a sud del Garda. Con la Prendina, un dolce rilievo nel verde delle vigne del comune di Pozzolengo, è riuscito a dare vita a un modello di indiscussa qualità nell'area dei Colli Mantovani. Terreno, vitigno e vinificazione sono l'essenza del vino buono, quello che con il cibo duetta in perfetta armonia, senza prevaricare. Non a caso nel 1980, il primo vino imbottigliato a nome Prendina è stato un Merlot commissionato da Gualtiero Marchesi.

INDIRIZZO Strada San Pietro, 86
46040 Monzambano (MN)
TELEFONO 045 516002
MAIL info@cavalchina.com
WEB www.prendina.com
ANNO FONDAZIONE 1900
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 42 **BOTTIGLIE** 255.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Luciano Piona
CONDUZIONE ENOLOGICA Erica Nasso
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** No

FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €25
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti

Una splendida spuma dorata e brillante annuncia un profilo odoroso che stuzzica: intrecci floreali, pan brioche e caramello, miele e frutta secca. Audace l'ingresso al palato, in perfetto equilibrio tra la cremosità della bollicina, acidità e mineralità. Ricami di pasta frolla nel finale. Tagliolini al ragu bianco di cortile.

FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 60%, Pinot nero 40% | Alc.12,5% | €20
Bt.21.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO 2014

Bianco Docg - Pinot nero 60%, Chardonnay 40% | Alc.12,5% | €31
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi | 48 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

GARDA MERLOT FAIAL 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.16,5% | €30
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Un rosso rubino compatto venato di porpora preannuncia un olfatto fine. Peonia, rosa canina e viola s'alternano a mora e ciliegia durone. Al tocco speziato di pepe nero e noce moscata segue una lieve vena balsamica. Il gusto è intenso, avvolgente, amplificato da vivida e freschezza. Pappardelle al ragu di lepre.

GARDA CABERNET SAUVIGNON FALCONE 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 85%, Merlot 15% | Alc.14,5%
€25 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

GARDA SAUVIGNON VALBRUNA 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €15 | Bt.6.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

GARDA SPUMANTE BRUT CUVÉE MAISON

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 90%, Corvina 10%
Alc.12% | €20 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | 18 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

GARDA RIESLING PARONI 2020

Bianco Doc - Riesling 100% | Alc.12% | €15 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

GARDA PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

GARDA MERLOT FAIAL 2016 | 2017

Sulle prime colline di Casteggio, in Oltrepò Pavese, in condizioni ottimali, date da pendii che raggiungono i 300 metri sul livello del mare, e da un sottosuolo marnoso con calcari e argille, l'azienda si compone della cantina e di un curato resort. Negli anni la produzione vitivinicola è sempre progredita: sotto la guida di Roberto Lechiancole e grazie all'agronomo Claudio Giorgi l'azienda è passata alla conduzione biologica ed è divenuta fondamentale la collaborazione con l'enologo Jean-François Coquard. Monsieur Pinot Noir 2016 si guadagna un posto in guida con la sua innata eleganza.

INDIRIZZO Strada Madonna
Vicinale per Campone, 109
27045 Casteggio (PV)
TELEFONO 0383 83214
MAIL info@primealture.it
WEB www.primealture.it
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 40.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Simona Lechiancole
CONDUZIONE ENOLOGICA Jean-François Coquard
CONDUZIONE AGRONOMICA Claudio Giorgi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

L'azienda continua a mantenere intatta la propria vocazione di realtà familiare radicata nel Pavese. Costante l'attenzione per il biologico, parte ormai del DNA e della loro filosofia, di cui la certificazione del 2002 e la Bandiera Verde Agricoltura del 2017 sono solo due esempi. Anche in questa edizione della guida abbiamo apprezzato le loro interessanti espressioni dell'Oltrepò, in diverse tipologie. Assente il Buttafuoco Storico Vigna Pregnana, quest'anno più di tutti ci ha convinto il Buttafuoco Vigna La Guasca, immediato, schietto e grintoso.

INDIRIZZO Via Casa Zambianchi,
26 - 27044 Canneto Pavese (PV)
TELEFONO 0385 60152
MAIL info@quaquarinifrancesco.it
WEB www.quaquarinifrancesco.it
ANNO FONDAZIONE 1900
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 600.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Umberto e Maria
Teresa Quaquarini
CONDUZIONE ENOLOGICA Umberto Quaquarini
CONDUZIONE AGRONOMICA Umberto Quaquarini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PRIME ALTURE MONSIEUR 2016

Rosso Igp - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €20
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Vivido colore rosso rubino. L'impeto signorile di more, mirtillo, prugne e ciliegie incontra la grazia di viole e iris. Freschezza e tannino dominano un sorso piacevolmente scalpitante che nell'epilogo ritrova il garbo del frutto. Costolette di agnello in crosta di mandorle.

PRIME ALTURE OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT IO PER TE

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €20
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PRIME ALTURE OVEST 2017

Rosso Igp - Barbera 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

PRIME ALTURE MADAME 2019

Bianco Igp - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €18
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

FRANCESCO QUAQUARINI BUTTAFUOCO VIGNA LA GUASCA 2017

Rosso Doc - Croatina 60%, Barbera 30%, Ughetta 10% | Alc.14%
€12 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 9 mesi

Un rosso rubino di buona fitezza introduce un ben variegato profilo olfattivo: confettura di prugna, mirto, caramella alle erbe, genziana, assenzio, poi menta e liquirizia. All'assaggio è vigoroso, coerente nei sentori, fresco e sapido, di buona beva e lungo finale. Involtini di foglie di vite con manzo e scamorza.

FRANCESCO QUAQUARINI OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT CLASSESE 2014

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €19
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 66 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

FRANCESCO QUAQUARINI SELEZIONE UNICA BIO

Rosso - Croatina 60%, Barbera 25%, Ughetta 15% | Alc.14,5%
€12 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

FRANCESCO QUAQUARINI ROSSO MAGISTER 2017

Rosso Igt - Pinot nero 40%, Barbera 25%, Croatina 25%, Ughetta 10%
Alc.14% | €11 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

FRANCESCO QUAQUARINI BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE RIVA DI SASS 2020

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100% | Alc.13,5%
€12 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

FRANCESCO QUAQUARINI SANGUE DI GIUDA 2020

Rosso Doc Dolce - Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta 10%
Alc.6% | €9 | Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ALDO RAINOLDI

Raffinata espressione dell'enologia valtellinese, Rainoldi è anima di questa regione vitivinicola. Oggi punta sulla sostenibilità e sulla valorizzazione della biodiversità: qui la natura segue solo le sue leggi, e per capirlo basta guardare i magnifici vigneti terrazzati, ricoperti di un manto erboso lussureggiante. Nei suoi vini Aldo ricerca eleganza, in particolare nello Sforzato, emblema del luogo: in prossimità del fruttuato, dove le uve vengono fatte appassire, la cantina ha realizzato una zona di accoglienza all'aperto per degustazioni nel cuore dei vigneti.

INDIRIZZO Via Stelvio, 128 - Località Casacce - 23030 Chiuro (SO)
TELEFONO 0342 482225
MAIL rainoldi@rainoldi.com
WEB www.rainoldi.com
ANNO FONDAZIONE 1925
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 16 **BOTTIGLIE** 185.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Rainoldi
CONDUZIONE ENOLOGICA Aldo Rainoldi
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Sonia Mancini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

REBOLLINI

Gabriele Rebollini è da anni il custode di una tradizione familiare che dura in Oltrepò Pavese da oltre un cinquantennio. In questa fascia collinare, più alta e interna rispetto all'asse viario che collega il Piacentino al Tortonese, trovano perfetta dimora vitigni come il pinot nero e il riesling, che si esaltano in presenza di marcate escursioni termiche tra giorno e notte. Il risultato è una freschezza che emerge pienamente anche nei vini proposti in questa edizione della guida, i quali trovano nel Brut Nature 2017 l'elemento più convincente fra quelli proposti.

INDIRIZZO Loc. Sbercia, 1/a - 27040 Borgoratto Mormorolo (PV)
TELEFONO 0383 872295
MAIL info@rebollini.it
WEB www.rebollini.it
ANNO FONDAZIONE 1968
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 36 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gabriele Rebollini
CONDUZIONE ENOLOGICA Leonardo Valenti, Giulio Zanmarchi
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Leonardo Valenti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (93) VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €37
 Bt.5.214 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Manto granato luminoso. Eclettico e ricco l'annuncio olfattivo, con viola mammola, lavanda, ciliegia e melagrana in gelatina; infine speziatura di noce moscata e pepe di Sichuan. All'assaggio è fresco, il tannino setoso accompagna verso un allungo impetuosità da allusioni di tabacco biondo e alloro. Pizzoccheri.

++++ SFURSAT DI VALTELLINA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15,5% | €32
 Bt.6.964 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ VALTELLINA SUPERIORE INFERNO RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €28
 Bt.14.220 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT NATURE 2017

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

Paglierino intenso con riverberi ramati e fini bollicine. L'olfatto evoca memorie di piccoli frutti rossi e arancia sanguinella, intervallati da salvia e menta fresca. L'effervescenza, appena pungente, esalta la freschezza agrumata e guida verso un finale seducente e sapido. Scampi alla griglia.

+++ PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE RE NOIR 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €30
 Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROSÉ CRUSÉ 2017

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €22
 Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di terra

++ OLTREPÒ PAVESE RIESLING SELEZIONE 2019

Bianco Doc - Riesling renano 100% | Alc.12,5% | €10
 Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ SFURSAT DI VALTELLINA FRUTTAIO CA' RIZZIERI 2013 | 2015 | 2017

++++ VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA RISERVA 2009 | 2015

Con "ricchi" ci si riferiva, in gergo, agli appezzamenti classificati come campi aridi e sterili; deriva da lì il nome della cantina Ricchi, coronamento del progetto lungimirante e intraprendente avviato da Enrico Stefanoni nel 1930. Siamo nel cuore dei colli morenici del Mantovano, dove oggi l'azienda persegue ambizioni degne del predecessore: abbattere i livelli di diossido di carbonio, autonomia nella produzione di energia pulita e riduzione dei trattamenti in vigna. Il tutto per una qualità che trova vita in Le Cime, vino passito manifesto del terroir nel suo significato più puro.

INDIRIZZO Strada Festoni, 13/D
46040 Monzambano (MN)
TELEFONO 0376 800238
MAIL info@cantinaricchi.it
WEB www.cantinaricchi.it
ANNO FONDAZIONE 1960
VITICOLTURA Convenzionale
e lotta integrata
ETTARI 45 **BOTTIGLIE** 320.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Claudio e
Giancarlo Stefanoni
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giancarlo Stefanoni
CONDUZIONE AGRONOMICA
Guido Brunelli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LE CIME 2018

Bianco Igp Passito - Garganega 50%, Moscato giallo 50%
Alc.14% | €20 (0,375l) | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Giallo dorato brillante. Opulenti e voluttuosi i profumi di pesca sciroppata, banana caramellata e propoli; poi erbe officinali e lavanda a sfumare su ricordi eteri. Bocca dolce e ben bilanciata da componenti fresche e sapide che regalano ottima persistenza. Crostata frangipane alle pesche.

GARDA CABERNET RIBÒ 2018

Rosso Doc - Cabernet franc 75%, Cabernet sauvignon 25%
Alc.14% | €22 | Bt.27.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

ESSENZA O PAS DOSÉ

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 85%, Pinot nero 15% | Alc.12,5%
€22 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 50 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

GARDA CHARDONNAY MERIDIANO 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €27
Bt.27.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

GARDA MERLOT CARPINO 2016

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.15,5% | €19
Bt.22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

GARDA COLLI MANTOVANI CHIARETTO LA CASINA 2020

Rosato Doc - Merlot 34%, Cabernet sauvignon 33%, Rondinella 33%
Alc.12,5% | €12 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

LE CIME GARDA
CABERNET RIBÒ 2014

Nonostante la famiglia Ricci Curbastro vanti una tradizione agricola risalente al XIII secolo, nel tempo non ha mai smesso di sperimentare nuovi percorsi. Pioniera della sostenibilità da oltre trent'anni, ha avviato numerosi progetti, fra cui lo studio sulle tecniche di invecchiamento dei Franciacorta, con lo scopo di conferire ai vini maggiore ricchezza e temperamento. Il tempo rappresenta il loro ingrediente fondamentale e identitario. Non a caso, anche quest'anno i millesimati si riconfermano ai vertici della produzione.

INDIRIZZO Via Adro, 37
25031 Capriolo (BS)
TELEFONO 030 736094
MAIL info@riccicurbastro.it
WEB www.riccicurbastro.it
ANNO FONDAZIONE 1885
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 27,5 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Riccardo Ricci Curbastro
CONDUZIONE ENOLOGICA Andrea
Rudelli, Annalisa Massetti,
Riccardo Ricci Curbastro
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luigi Reghenzi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FRANCIACORTA BRUT MUSEUM RELEASE 2009

Bianco Docg - Chardonnay 60%, Pinot bianco 30%,
Pinot nero 10% | Alc.12,5% | €45 | Bt.2.500 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 132 mesi sui lieviti
Oro pregiato solcato da finissime, infinite bollicine. Effluvi di crema pasticceria s'intrecciano ad agrumi canditi e camomilla, su uno sfondo di ananas e zenzero. L'ingresso è di ammaliante cremosità, per poi vibrare su un nerbo fresco e minerale. Perdura su stille di fiori gialli. Tagliatelle con zucchine e mazzancolle allo zenzero.

PINOT NERO 2013

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13% | €19
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO GUALBERTO 2011

Bianco Docg - Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
Alc.12,5% | €41 | Bt.8.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 108 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Pinot nero 80%, Chardonnay 20% | Alc.12,5% | €30
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2016

Bianco Docg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%
Alc.12,5% | €27 | Bt.10.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 8 mesi | 42 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CURTEFRANCA BIANCO 2020

Bianco Doc - Chardonnay 60%, Pinot bianco 40% | Alc.11,5%
€10 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

LE CIME FRANCIACORTA
DOSAGGIO ZERO
GUALBERTO 2008 | 2009 | 2010

LE CIME FRANCIACORTA
EXTRA BRUT MUSEUM
RELEASE 2005 | 2008

ROMANTICA

Una famiglia che negli anni ha dimostrato senza dubbio di poter diventare esempio di qualità a tutto tondo nell'intera provincia di Brescia, dal lago di Garda a quello d'Iseo. La vocazione franciacortina, quest'anno all'esordio in guida, viene dimostrata dalle quattro Viti conquistate dall'entusiasmante Dosaggio Zero Riserva. Romantica nasce come esperimento fuoriporta da parte della storica azienda Avanzi di Manerba, ma col tempo ha costruito una filosofia propria, portando la sua esperienza in un luogo nuovo e replicando i successi della cantina gardesana.

INDIRIZZO Via Valsosa, 29

25050 Passirano (BS)

TELEFONO 0365 551013

MAIL info@romanticafranciacorta.com

WEB www.romanticafranciacorta.com

ANNO FONDAZIONE 2010

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 10 BOTTIGLIE 45.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Avanzi

CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe

Avanzi, Filippo Rossi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Giuseppe Turrini

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

ROSSETTI & SCRIVANI
LA COSTAIOLO

Siamo tra le colline di Casteggio e Montebello della Battaglia, dove la tradizione vitivinicola va di pari passo con la costante innovazione e scelte ecosostenibili. Agli spumanti Metodo Classico Rossetti & Scrivani, caratterizzati da lenti affinamenti sui lieviti, si affianca la produzione dei Novè, fragranti e immediati, con una sosta di 9 mesi in bottiglia per la presa di spuma; infine, ad arricchire uno scenario già eclettico, i vini fermi La Costaiole, tipici dell'Oltrepò Pavese. In guida, quest'anno, una sorpresa: il Brut Novè.

INDIRIZZO Via Costaiole, 23 - 27054

Montebello della Battaglia (PV)

TELEFONO 0383 83169

MAIL info@lacostaiole.it

WEB www.lacostaiole.it

ANNO FONDAZIONE 1938

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 10 BOTTIGLIE 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglie

Rossetti e Scrivani

CONDUZIONE ENOLOGICA

Michele Rossetti

CONDUZIONE AGRONOMICA

Michele Rossetti

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO RISERVA 2011

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €40 | Bt.1.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 90 mesi sui lieviti

Giallo paglierino impreziosito da vivaci catenelle luminose. Intenso il ventaglio di profumi: caratteri balsamici introducono pesca, albicocca e mango, per chiudere su sensazioni di vaniglia e burro. Il sorso fresco, agrumato e persistente, è esaltato dalla mandorla tostata. Coniglio con olive taggiasche.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO 2016

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €24 | Bt.4.000 | Ferm.

Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 8 mesi | 45 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

FRANCIACORTA BRUT SATÈN MILLESIMATO 2016

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €19 | Bt.6.000 | Ferm.

Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 8 mesi | 30 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Pinot nero 90%, Chardonnay 10% | Alc.12,5% | €19

Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 34 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS MILLESIMATO 2016

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €17 | Bt.6.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 45 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di verdure

PINOT NERO BRUT NOVÈ

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €15

Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 9 mesi sui lieviti

Lampi dorati e sfolgorante mousse finissima ornano il paglierino. Incipit di mela, pera e pesca gialla; tracce d'erbe aromatiche, menta e timo, infine uno sfondo lieve, eterico e minerale, di lacca e salsedine. Bocca dall'impronta sapida che ben bilancia i ritorni fruttati. Torta salata con erbe e pomodorini.

PINOT NERO BRUT NATURE ROSSETTI & SCRIVANI

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €30

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 48 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

PINOT NERO BRUT ROSSETTI & SCRIVANI

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €22

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 30 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

PINOT NERO EXTRA BRUT ROSÉ ROSSETTI & SCRIVANI

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €39

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 60 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

PINOT NERO BRUT ROSÉ NOVÈ

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €15

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 9 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

PINOT NERO DEMI SEC NOVÈ

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €15

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 9 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

RUPI DEL NEBBIOLO

Anche quest'anno Rupi del Nebbiolo ha tenuto fede alla sua natura di cooperativa ben capace di coniugare tradizione e diversità. La tradizione è quella di unire le forze, creando scambi proficui tra piccoli vigneron con diversa esperienza e puntando sui giovani. La diversità si traduce nell'obiettivo di coniugare uve di zone diverse e differenti tecniche di affinamento. Il risultato emerso dalle degustazioni riassume un'interessante gamma di vini. Più di tutti ci ha convinto lo Sfurat 2017, che ha mancato di un soffio il massimo riconoscimento.

INDIRIZZO Via Foppa, 18
23030 Villa di Tirano (SO)
TELEFONO 0342 746518
MAIL rupidelnepbiolo@gmail.com
WEB www.rupidelnepbiolo.com
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 20.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA Claudio Alongi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Elena Tognola
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

SANTA LUCIA

Santa Lucia è un'azienda giovane, cui non manca però l'esperienza. Il fondatore si è occupato di viticoltura fin dagli anni Settanta, lavorando come consulente di cantine e collaborando nella ricerca accademica, inclusa la zonazione della Franciacorta e la redazione del disciplinare di produzione. La sua filosofia punta alla creazione di vini di grande personalità, ma legati tra loro da un filo conduttore: il connubio tra freschezza slanciata ed elegante gradevolezza, come testimonia quest'anno il Brolo dei Longhi, raffinata Riserva con oltre 70 mesi di sosta sui lieviti.

INDIRIZZO Via Verdi, 6
25030 Erbusco (BS)
TELEFONO 030 7769814

MAIL info@santaluciawine.it
WEB www.santaluciafranciacorta.it
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 26 **BOTTIGLIE** 90.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Pierluigi Villa
CONDUZIONE ENOLOGICA Gregorio Villa
CONDUZIONE AGRONOMICA Pierluigi Villa
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ SFORZATO DI VALTELLINA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.16% | €25 | Bt.3.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 18 mesi

Bel rosso granato. Dà il benvenuto un sontuoso profumo di fiori, viola e rosa canina. Molta frutta, con ciliegia, mora, prugna. Ampio il corredo di spezie tra cui chiodi di garofano, ginepro, pepe, cannella. Potente il corpo, piena e coerente la dinamica gustativa, energico il finale. Battuta di chianina, noci e insalata di campo.

+++ VALTELLINA SUPERIORE CREAZIONE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 95%, altre varietà 5% | Alc.13,5% | €14 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ VALTELLINA SUPERIORE IL VINO DEL PREVOSTO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 95%, altre varietà 5% | Alc.13,5% | €10
Bt.5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ FRANCIACORTA EXTRA BRUT BROLO DEI LONGHI RISERVA 2012

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €50 | Bt.1.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 70 mesi sui lieviti

Brillante giallo dorato dal perlage sottile e persistente. Intrecci odorosi di pera Williams e mela annurca, fiori d'acacia, miele di tiglio, cedro candito e mandorla. Bocca di avvolgente morbidezza bilanciata da una freschezza ben definita, persiste a lungo su aromi agrumati. Arista di maiale al latte e burro di arachidi.

++++ FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO 2015

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot nero 30%
Alc.12,5% | €25 | Bt.5.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 6 mesi | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudité

+++ FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.13% | €20 | Bt.15.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

+++ FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Chardonnay 60%, Pinot nero 40%
Alc.13% | €20 | Bt.5.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot nero 10%
Alc.12,5% | €19 | Bt.50.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 6 mesi | 18 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

SCUROPASSO

La decisione di intervenire sempre meno si fa filosofia e dona ogni anno maggiore identità e carattere ai prodotti di Fabio e di sua figlia Flavia. I risultati ottenuti in questa edizione della guida ne sono la testimonianza più sincera: il Pinot Nero rimane la punta di diamante, conquistando l'eccellenza con il Roccapietra Brut 2015, seguito dal Pas Dosé dello stesso millesimo, e dal Buttafuoco Lunapiena. Di tutto rispetto anche la prestazione degli altri vini, tra i quali segnaliamo il Pianlong che, con l'annata 2017, entra a far parte del Club del Buttafuoco Storico.

INDIRIZZO Frazione

Scorzoletta, 40/42 - 27040

Pietra de' Giorgi (PV)

TELEFONO 0385 85143

MAIL info@scuropasso.itWEB www.scuropasso.it

ANNO FONDAZIONE 1962

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 21 BOTTIGLIE 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Fabio Marazzi

CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe

Zatti, Flavia Marazzi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Giuseppe Zatti

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

PODERE SELVA CAPUZZA

Sul versante meridionale del lago di Garda, alle soglie dell'anfiteatro morenico, si eleva il colle su cui si adagia Selva Capuzza. Una piccola oasi dove boschi, alberi di ulivo, gelsi secolari e laghetti alimentano la biodiversità dei rigogliosi vigneti, interamente dedicati ai vitigni autoctoni della zona. Poco distante, la torre di San Martino della Battaglia rievoca imprese di grandi uomini e la nascita di idee straordinarie. Qui, dove natura e memoria si intrecciano in un indissolubile legame, il vino diviene racconto rispettoso e identitario della terra di cui si nutre.

INDIRIZZO Località Selva Capuzza

25015 Desenzano del Garda (BS)

TELEFONO 030 9910381

MAIL info@selvacapuzza.itWEB www.selvacapuzza.it

ANNO FONDAZIONE 1917

VITICOLTURA Convenzionale

e lotta integrata

ETTARI 30 BOTTIGLIE 300.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Famiglia Formentini

CONDUZIONE ENOLOGICA

Renato Beozzo

CONDUZIONE AGRONOMICA

Donatella Vezzaro

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

🍷 (91) OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROCCAPIETRA 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12% | €28
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 54 mesi sui lieviti
Giallo paglierino brillante, fini e numerose le bollicine. Ritratto olfattivo di gelsomino e pesca bianca, arricchito da erbe aromatiche e intrecci gessosi e mentolati. Pieno e rotondo, dona una freschezza d'agrumi che conduce a una lunga scia finale, balsamica e minerale. Insalata di farro con menta e gorgonzola.

🍷 BUTTAFUOCO LUNAPIENA 2015

Rosso Doc - Croatina 50%, Barbera 30%, Uva rara 12%, Ughetta 8%
Alc.14% | €20 | Bt.2.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ROCCAPIETRA ZERO PAS DOSÉ 2015

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €30
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 56 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 ROCCAPIETRA EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS 2016

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €28
Bt.3.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 42 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 BUTTAFUOCO STORICO PIANLONG 2017

Rosso Doc - Croatina 50%, Barbera 25%, Ughetta 13%, Uva rara 12%
Alc.14,5% | €30 | Bt.2.590 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROSÉ CRUASÉ ROCCAPIETRA 2015

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €28
Bt.4.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 51 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 (91,5) SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA CAMPO DEL SOGLIO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €14
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Giallo paglierino. Elegante la dinamica olfattiva giocata tra pera, litchi, e il rinfrescante tocco della menta piperita. Raffinato e morbido il gusto dall'impeccabile espressività, insaporito da percezioni minerali. Sfocia in una godibile traccia balsamica. Risotto con missoltino, burrata e cipolla marinata.

🍷 LUGANA MENASSASSO RISERVA 2017

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13,5% | €20
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 RIVIERA DEL GARDA CLASSICO ROSSO DUNANT 2017

Rosso Doc - Barbera 25%, Groppello 25%, Marzemino 25%, Sangiovese 25% | Alc.12,5% | €10 | Bt.10.000 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 LUGANA SELVA 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13%
€14 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 LUME 2018

Bianco Igt Passito - Tocai friulano 100% | Alc.12,5% | €18 (0,5l)
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

🍷 LUGANA SAN VIGILIO 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.12,5%
€10 | Bt.90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 LUGANA
MENASSASSO RISERVA 2016

🍷 SAN MARTINO
DELLA BATTAGLIA CAMPO
DEL SOGLIO 2014 | 2015

L'uva al centro, protagonista del vino e del territorio: l'azienda ha infatti messo a punto il metodo SoloUva, che per la rifermentazione in bottiglia e il dosaggio finale degli spumanti non fa ricorso allo zucchero di canna ma al mosto ottenuto dagli acini. Nel calice, sostiene l'azienda con orgoglio, nulla di estraneo: solo il frutto di un approccio naturale, fedele al luogo che si propone di valorizzare. Una soluzione originale che si discosta da quella di tradizione francese, e che utilizza solo materie prime giunte al perfetto grado di maturazione fenolica.

INDIRIZZO Via Costa Sopra,
22 - 25030 Erbusco (BS)
TELEFONO 348 5581508
MAIL info@solouva.com
WEB www.solouva.com
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 2,5 BOTTIGLIE 25.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Andrea Rudelli
CONDUZIONE ENOLOGICA Andrea Rudelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Consulenza esterna
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

Visitare quest'incantevole realtà, immersa tra le colline bergamasche e il lago d'Iseo, è un'esperienza indimenticabile: l'ospitalità qui è una forma mentis che il fondatore, Vincenzo Tallarini, ha promosso sin dall'inizio della sua avventura, quando nel 1983 acquistò un piccolo borgo, il Fontanile, e che il visitatore percepisce non appena ne varca la soglia. Un intrigante percorso di degustazione in cantina, un picnic o un soggiorno sono alcune tra le possibilità che vengono offerte per godere appieno di questo luogo in cui, oltre a ottimi vini, si produce anche olio extravergine d'oliva.

INDIRIZZO Via Fontanile, 10
24060 Gandosso (BG)
TELEFONO 035 834003
MAIL info@tallarini.com
WEB www.tallarini.com
ANNO FONDAZIONE 1983
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica

ETTARI 22 BOTTIGLIE 250.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Tallarini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Tallarini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Paolo Massone
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

🍷🍷🍷🍷 FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12% | €24 | Bt.18.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti

Perlage ineccepibile dal colore paglierino. Preludio di biancospino, ligustro e sensazioni di cedro, mela verde, mandarino e ananas. Sfondo di timo limonato, con effetti di talco e tostature. Il palato è slanciato e teso, dominato da ricordi agrumati e sostenuto da buona sapidità. Hamburger di trota con salsa di panna agra e pomodorini.

🍷🍷🍷🍷 FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €33 | Bt.4.300
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12% | €30 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷🍷 MOSCATO DI SCANZO 2013

Rosso Docg Passito - Moscato di Scanzo 100% | Alc.14,5% | €45 (0,5l)
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 4 mesi

Un convincente rosso granato, fitto nella tessitura. Nuance di carcadè e mandorla dolce anticipano speziature di chiodi di garofano e soffi di eucalipto, che chiudono con prugna e ciliegia sotto spirito. L'assaggio è caldo e vellutato, di corpo, dal sontuoso tannino. Gran lievito al cioccolato e frutti rossi.

🍷🍷🍷 VALCALEPIO ROSSO SAN GIOVANNINO RISERVA 2013

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40% | Alc.13,5% | €20
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 ASSOLO

Bianco Passito - Moscato giallo 100%
Alc.15% | €75 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷🍷 CRYSTAL RIME CRISTALLO DI BRINA BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €22
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi | 15 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

TENUTA CASA VIRGINIA

C'erano una volta un antico vigneto, una cascina cadente e solitaria immersa in una soleggiata vallata nel Parco dei Colli Bergamaschi e un uomo tenace e lungimirante con un sogno. Comincia così la vicenda di Casa Virginia, un luogo incantevole circondato dalle vigne in quel di Bruntino, a Villa d'Almè. La tradizione orale di antiche leggende del posto, popolate da draghi, regine, serpenti, lupi e volpi, folletti e persino diavoli, riprende vita donando il nome ai vini della casa. Ciascuno ha la sua storia da raccontare, in un alternarsi di vitigni autoctoni e sperimentazioni internazionali.

INDIRIZZO Via Cascina Violo,
1 - 24018 Villa d'Almè (BG)
TELEFONO 035 571223
MAIL info@tenutacasavirginia.it
WEB www.tenutacasavirginia.it
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Convenzionale
e lotta integrata

ETTARI 5,6 **BOTTIGLIE** 15.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Antonio Lecchi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Antonio Lecchi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giacomo Groppetti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTA MADDALENA

Tenuta Maddalena è nata una quindicina di anni fa dalla passione di alcuni amici, sorge all'interno del Parco Naturale del fiume Mincio, sulle colline moreniche a sud del lago di Garda e beneficia di un microclima particolare che consente di valorizzare sia le varietà a bacca bianca che rossa. Fra queste ultime troviamo merlot, barbera ma anche cabernet sauvignon e - in misura minore - cabernet franc; da questo blend trae origine il Val Di Pietra 2018, il prodotto più convincente della gamma presentata in guida quest'anno, seguito a ruota dal rosato Fossedal e dallo chardonnay D'Alloro.

INDIRIZZO Strada Tirabassi, 12/A
46049 Volta Mantovana (MN)
TELEFONO 0376 83323
MAIL info@tenutamaddalena.it
WEB www.tenutamaddalena.it
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 55.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Elisa Sutti e Simona Scè
CONDUZIONE ENOLOGICA
Paolo Tempesta
CONDUZIONE AGRONOMICA
Paolo Tempesta
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 L'ORO DEL DIAVOLO 2020

Bianco Igp - Chardonnay 90%, Pinot grigio 10% | Alc.12,5%
€9 | Bt.3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Giallo paglierino, riflessi dorati. Una fresca traccia balsamica si unisce a pepe bianco e foglie di tè, su una base di bacche di ginepro; l'ananas sposa accenti agrumati. Sullo sfondo la vivacità di un prato primaverile appena sfalcato. La bocca è suadente, con felice coerenza. Spaghetti aglio, olio, bottarga e polvere di pomodoro.

🍷 IL DRAGO DI SANTA BRIGIDA 2018

Rosso Igp - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 30%,
Cabernet franc 20% | Alc.13,5% | €12 | Bt.2.700
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 IL CASTELLO DELLA REGINA 2018

Rosso Igp - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40% | Alc.13% | €11
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 IL LUPO E LA VOLPE 2020

Bianco Igp - Manzoni bianco 100% | Alc.12,5% | €9
Bt.2.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 CABERNET VAL DI PIETRA 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 80%, Cabernet franc 20% | Alc.14%
€13 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi
Cuore rubino, impenetrabile. Significativo il ventaglio odoroso, da viola e rosa in appassimento all'arancia rossa, con delicate orme selvatiche. Il sorso è potente, i tannini misurati e ben integrati nelle memorie di frutta rossa polposa. Estensione sapida e piacevolmente amaricante. Arista di maiale in crosta di pane.

🍷 FOSSEDAL 2020

Rosato Igt - Merlot 80%, Barbera 20% | Alc.12,5% | €7
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 CHARDONNAY D'ALLORO 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13% | €8
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 SAUVIGNON COLFIORÌ 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.13% | €10 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

TENUTA MAZZOLINO

È in un borgo d'inizio Ottocento, sulla collina di Corvino, che trova radici la famiglia Braggiotti: il loro retaggio turco e francese incontra qui il terroir storico del pinot nero d'Oltrepò, dando vita alla Tenuta. L'intuizione del capostipite Enrico è stata quella di vinificare il vitigno in rosso, seguendo una vocazione ancora oggi rispettata e una concezione borgognona riconfermata in ogni vino prodotto. La proposta è sempre espressione dei singoli vigneti, la cui precisa identità viene costantemente tradotta nel corso di ogni nuova vendemmia.

INDIRIZZO Via Mazzolino, 34
27050 Corvino San Quirico (PV)
TELEFONO 0383 876122
MAIL info@tenuta-mazzolino.com
WEB www.tenuta-mazzolino.com
ANNO FONDAZIONE 1980
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Francesca Seralvo
CONDUZIONE ENOLOGICA Dominique Leboeuf, Kyriakos Kynigopoulos
CONDUZIONE AGRONOMICA
Pierluigi Donna
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTA QUVESTRA

Debutto in guida per Tenuta Quvestra, giovane azienda fondata nel 2014, con dodici ettari di vitigni di proprietà. Questa realtà imprenditoriale, situata a Santa Maria della Versa, è già molto attiva nel campo dell'ospitalità, con un accogliente agriturismo e varie iniziative in vigna e in cantina. Si propone con idee ben chiare anche a livello vitivinicolo, focalizzandosi con entusiasmo sulla produzione di referenze ad alta vocazione territoriale. Tra i vini in degustazione ci ha convinti più di tutti il Pinot Nero 2016, prodotto dall'unione di quattro diversi cloni.

INDIRIZZO Località Case Nuove, 9 - 27047 Santa Maria della Versa (PV)
TELEFONO 347 6014109
MAIL info@quvestra.it
WEB www.quvestra.com
ANNO FONDAZIONE 2014
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 40.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Azienda societaria
CONDUZIONE ENOLOGICA Mario Maffi, Franco Passarin
CONDUZIONE AGRONOMICA Fabio Bisi, Sara Monaco
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 (92) ➔ PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE NOIR 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €36 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino terso e vivace. Amarene e fragole in scioppo affiancano arancia e rosa rossa. L'intarsio olfattivo prosegue con alloro, melissa e timo quindi cardamomo, noce moscata e un'avvolgente balsamicità d'eucalipto. Impalcatura gustativa lanciata, dal tannino molto fine, interminabile. Fagiano arrosto con verdure stufate.

🍷🍷🍷🍷 BLANC 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13% | €28
Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷🍷 MAZZOLINO BRUT BLANC DE BLANC 2017

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5%
€25 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROSÉ CRUASÉ MAZZOLINO

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
€26 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷🍷🍷🍷 PINOT NERO
DELL'OLTREPÒ PAVESE
NOIR 2011 | 2014 | 2017

🍷🍷🍷🍷 PINOT NERO 2016

Rosso Igp - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi

Rubino con riflessi granato. Penetrante intensità olfattiva: confettura di prugne, anice, noce moscata, cannella, incenso, richiami di carcadè e rosa canina. Buona corrispondenza in bocca, con l'ingresso molto invitante grazie alla soavità della frutta. Finemente equilibrato. Filetto di cinghiale in salsa di frutti di bosco.

🍷🍷🍷 OLTREPÒ PAVESE BIANCO SINFONIA IN BIANCO 2017

Bianco Dop - Riesling renano 70%, Chardonnay 30%
Alc.12,5% | €13 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷🍷 OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT SYMPOSIUM

Bianco Docg - Pinot nero 85%, Chardonnay 15% | Alc.12% | €24
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi | 48 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷🍷 OLTREPÒ PAVESE ROSSO SINFONIA IN ROSSO 2018

Rosso Dop - Barbera 40%, Croatina 40%, Pinot nero 20%
Alc.14% | €13 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

TENUTA ROVEGLIA

La tenuta affonda le proprie radici nel Quattrocento per giungere, con vigneti e cascine, agli anni Ottanta, quando la famiglia Azzone ne segna le sorti vitivinicole aggiornandone la tecnologia e trasformandola in un'azienda moderna, pur sempre ancorata alla tradizione. Qui, vicino al lago di Garda, la stratificazione dei suoli d'origine morenica e il microclima mite delineano un contesto perfetto per il trebbiano di Lugana, stimato fin da epoca romana e oggi portato in auge dalle sapienti cure della cantina. In guida si riconferma campione il Vigne di Catullo Riserva.

INDIRIZZO Località Rovaglia,
1 - 25010 Pozzolengo (BS)
TELEFONO 030 918663
MAIL info@tenutaroveglia.it
WEB www.tenutaroveglia.com
ANNO FONDAZIONE 1930
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 120 **BOTTIGLIE** 850.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Zweifel-Azzone
CONDUZIONE ENOLOGICA Flavio Prà
CONDUZIONE AGRONOMICA
Paolo Fabiani
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTA SCERSCÉ

Logo di Tenuta Scerscé è la zappa bidente, simbolo radicato nella cultura contadina e utensile tutt'ora prezioso per i piccoli lavori attorno ai tralci. Cristina Scarpellini, tuttavia, comincia la sua avventura di produttrice in Valtellina solo dopo una precedente carriera da laureata in Legge. Il progetto della cantina, oggi consolidato, celebra quest'anno anche la sua faultrice con il Valtellina Superiore Valgella Riserva, a lei intitolato: fermentato e poi maturato per 24 mesi in tonneau, ben racconta l'impronta gentile e caratteriale della tenuta.

INDIRIZZO Via Lungo Adda V
Alpini, 124 - 23037 Tirano (SO)
TELEFONO 0342 233580
MAIL info@tenutascersce.it
WEB www.tenutascersce.it
ANNO FONDAZIONE 2008
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 9 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cristina Scarpellini
CONDUZIONE ENOLOGICA Cristina
Scarpellini, Attilio Pagli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Matteo Bogioli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 (97,5) I ➔ LUGANA VIGNE DI CATULLO RISERVA 2018

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13% | €17
Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

Di un brioso e compatto giallo paglierino. Profumi di albicocca, pesca, nespola e bacche di sambuco; accenti di macis, cardamomo e menta secca, quindi tabacco biondo. L'equilibrata struttura persiste in un setale appagante e sapido, concluso da erbe aromatiche e fiori essiccati di lavanda. Tortelli di granchio con crema di piselli e menta.

🍷🍷🍷🍷 GARDÀ CABERNET SAUVIGNON CA' D'ORO 2016

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.15,5%
€20 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 LUGANA LIMNE 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.12,5%
€9 | Bt.550.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 RIVIERA DEL GARDA CLASSICO CHIARETTO MITI 2020

Rosato Doc - Groppello 40%, Barbera 20%,
Marzemino 20%, Sangiovese 20% | Alc.12,5%
€8 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷🍷 VALTELLINA SUPERIORE INFERNO FLAMMANTE 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €30
Bt.3.290 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Rosso granato lucente. Ventaglio olfattivo composto di fiori, quali rosa canina e violette, e di piccoli frutti rossi, come ciliegie e ribes. Di classe e coerente anche il sorso, che presenta una trama tannica delicata e un allegro calore nel finale. Casoncelli alla bergamasca.

🍷🍷🍷 VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA INCANTO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €28 | Bt.3.413
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA CRISTINA SCARPELLINI RISERVA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €34
Bt.1.837 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷🍷🍷🍷 LUGANA VIGNE
DI CATULLO RISERVA
2015 | 2016 | 2017

🍷🍷🍷🍷 LUGANA
LIMNE 2016

A Botticino Mattina, accarezzata dal soffiare benefico delle brezze, c'è una terra dove il sole batte tutto il giorno e la barbera matura a dovere; una terra la cui vocazione è tramandata dalla memoria dei più anziani, perché è da lì che vengono le uve più buone del paese. Così si narra del vigneto Cobio, un piccolo appezzamento di terreno strappato alla boscaglia dalla famiglia Tognazzi nel 1981. Da questa gemma, incastonata nel mite contesto della Valverde, il cui il suolo, calcareo e argilloso, ricco di fossili, sembra disegnato per nutrire la vite, nasce l'eccellenza del Botticino Cobio.

INDIRIZZO Via Sant'Orsola,161
Frazione Caionvico
25135 Brescia (BS)
TELEFONO 030 2692695
MAIL agricolatognazzivini@libero.it
WEB www.tognazzivini.it
ANNO FONDAZIONE 1920
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 10 BOTTIGLIE 85.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Giuliano Tognazzi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Paolo Posenato
CONDUZIONE AGRONOMICA Marco Tonni
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 (92,5) BOTTICINO COBIO 2018

Rosso Dop - Barbera 40%, Sangiovese 30%, Marzemino 20%, Schiava gentile 10% | Alc.15% | €19 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 20 mesi

Rosso carminio profondo che annuncia intrecci di ciliegia nera, visciola e mora di rovo, poi rosa e peonia. Accenno garbato di chiodi di garofano, seguito da un balsamico respiro d'erbe aromatiche. Assaggio corposo, tannini levigati e succosa spalla acida a favorire il lungo sviluppo gustativo. Pernice al forno con mele e mirtilli rossi.

🍷🍷🍷🍷 🍷 BOTTICINO UVE DI MATTINA 2018

Rosso Dop - Barbera 30%, Marzemino 30%, Sangiovese 30%, Schiava gentile 10% | Alc.14% | €8 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 LUGANA SELEZIONE ORO 2019

Bianco Dop - Trebbiano di Lugana 95%, Chardonnay 5%
Alc.14% | €12 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷 LUGANA CASCINA ARDEA 2020

Bianco Dop - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13,5%
€8 | Bt.53.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

Condividere l'amore per un territorio e la filosofia produttiva: così duecento vignaioli si sono riuniti, consapevoli di essere un punto di riferimento in Oltrepò e non solo. Torrevilla conta oggi circa seicento ettari vitati di proprietà dei soci, siti al confine tra Lombardia e Piemonte, in aree boschive, tra castagneti e selve. Nel tempo è aumentata l'attenzione all'ambiente e alla sostenibilità, con la creazione di vini da uve biologiche. Visitabili le cantine di Codevilla e Torrazza Coste, nonché la torre vinaria, utilizzata per la vinificazione delle uve rosse.

INDIRIZZO Via Emilia, 4
27050 Torrazza Coste (PV)
TELEFONO 0383 77520
MAIL info@torrevilla.it
WEB www.torrevilla.it
ANNO FONDAZIONE 1907
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica certificata

ETTARI 600 BOTTIGLIE 3.500.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA Gabriele
Picchi, Simone Fiori
CONDUZIONE AGRONOMICA Simone Fiori
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 🍷 PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE LA GENISIA BIOLOGICO 2020

Rosso Dop - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €9
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Limpido rosso rubino dalle nuance granato, ha un profilo molto espressivo e intenso: amarena, mirtilli e arancia sanguinella, ricordi di cannella e distillato di pera. Di grande corpo, tannino evidente e corroborato da un'ottima freschezza. In chiusura finale speziato. Maialino arrostito.

🍷🍷🍷 OLTREPÒ PAVESE RIESLING SUPERIORE LA GENISIA 2020

Bianco Dop - Riesling italiano 100% | Alc.13% | €9
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT LA GENISIA

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROSÉ CRUASÉ LA GENISIA

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷🍷🍷 BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FRIZZANTE LA GENISIA 2020

Rosso Dop Frizzante - Croatina 100% | Alc.15,5%
€9 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷 OLTREPÒ PAVESE CORTESE GARLÀ LA GENISIA 2020

Bianco Doc - Cortese 100% | Alc.12% | €9
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

PIETRO TORTI

Con l'ingresso di Chiara in azienda, la famiglia Torti è arrivata alla quinta generazione, e continua a portare avanti con attenzione e rispetto il lavoro nelle vigne situate sulle colline di Montecalvo Versiggia, consegnandoci vini dall'elevato livello qualitativo. Pinot nero e croatina sono i vitigni simbolo del posto, ma in questa edizione della guida è il Riesling Pietrabilanca 2019, alla sua prima annata, a piazzarsi sul gradino più alto, convincendo il panel di degustazione con il suo equilibrio e la sua espressività.

INDIRIZZO Frazione Castelrotto, 9
27047 Montecalvo Versiggia (PV)
TELEFONO 0385 599763
MAIL info@pietrotorti.it
WEB www.pietrotorti.it
ANNO FONDAZIONE 1960
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 10,5 **BOTTIGLIE** 45.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Alessandro Torti
CONDUZIONE ENOLOGICA Alessandro Torti, Chiara Torti
CONDUZIONE AGRONOMICA Sara Monaco
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

TOSCA

La filosofia di questa giovane azienda a conduzione familiare è improntata alla ricerca di vini dalla spiccata personalità, che esprimano le peculiarità di ogni suolo e di ogni annata, attraverso un lavoro basato su micro-vendemmie, basse rese e minimo utilizzo di solforosa. L'obiettivo è pienamente raggiunto dalla Riserva Dionigi Farina 2017, che impersona a meraviglia questo lembo orientale della Valcalepia. La tenuta racchiude l'agriturismo "La Polisena", un'antica cascina del Settecento che propone piatti locali e di origine biologica, in linea coi vini e con il credo della cantina.

INDIRIZZO Via Ca' di Maggio, 333 - 24030 Pontida (BG)
TELEFONO 035 795841
MAIL info@vinitosca.it
WEB www.vinitosca.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 9 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Tosca Comi
CONDUZIONE ENOLOGICA Marco Locatelli, Paolo Zadra
CONDUZIONE AGRONOMICA Angelo Divittini
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

++++ OLTREPÒ PAVESE RIESLING PIETRABIANCA 2019

Bianco Doc - Riesling 100% | Alc.13% | €12
Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Veste consistente, color giallo paglierino venato di riflessi dorati. Al naso offre ananas, susina e pesca gialla, con lievi cenni floreali e di mele di melata. In bocca colpisce per sapidità e freschezza, racchiuse in un corpo avvolgente. Buona la progressione su toni agrumati. Ombrina scottata con patate al rosmarino.

+++ OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO NATURE TORTI 2018

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 85%,
Chardonnay 15% | Alc.13% | €25 | Bt.3.200 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE MOBI 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14% | €20 | Bt.2.000
Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE VERZELLO 2020

Rosso Igt - Croatina 100% | Alc.14% | €10
Bt.5.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE 2020

Rosso Doc - Croatina 100% | Alc.13,5% | €9
Bt.5.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++ PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE TERRE GOBBE 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14% | €12
Bt.3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ VALCALEPIO ROSSO DIONIGI FARINA RISERVA 2017

Rosso Doc - Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30% | Alc.14%
€17 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi

Rubino profondo e di buona consistenza. Visciola sotto spirito e chutney di fragole aprono il profilo olfattivo, che sfuma su foglia di pomodoro e geranio. Deciso, dal tannino energico e già in evoluzione, conduce verso una trama più morbida ed equilibrata. Persiste su rimandi di spezie dolci. Spezzatino di capriolo in umido.

+++ VALCALEPIO BIANCO VIGNETI DELLA POLISENA 2019

Bianco Doc - Chardonnay 70%, Pinot grigio 30% | Alc.13%
€11 | Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ RIESLING VITE NATURAL DURANTE 2019

Bianco Igt - Riesling 100% | Alc.12% | €11
Bt.2.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ VALCALEPIO ROSSO DEL LUPO 2018

Rosso Doc - Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%
Alc.14% | €12 | Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ VALCALEPIO ROSSO BEMÙ RISERVA 2015

TRAVAGLINO

Antesignana per eccellenza, la storica Tenuta Travaglinio intraprese, nel 1965, un importante studio di zonazione. La conformazione a corpo unico, rara per una proprietà in Oltrepò, favorì l'individuazione, precisa e dettagliata, del terreno ideale da destinare a ogni specifico vitigno. Il vigneto Campo della Fojada, esposto a sud, caratterizzato da suolo argillo-calcareo con marne sabbiose e ciottoli, si rivelò luogo d'elezione per il riesling renano. Puntualmente, la versione Riserva del vino omonimo, impreziosita da un anno di sosta sulle fecce fini, ne ribadisce l'ineggiabile vocazione.

INDIRIZZO Località Travaglinio

27040 Calvignano (PV)

TELEFONO 0383 872222

MAIL info@travaglinio.it

WEB www.travaglinio.it

ANNO FONDAZIONE 1868

VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 80 **BOTTIGLIE** 180.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Comi

CONDUZIONE ENOLOGICA Achille

Bergami, Donato Lanati

CONDUZIONE AGRONOMICA

Achille Bergami

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TRIACCA

Viticoltori svizzeri di antica tradizione, presenti in Italia con diverse tenute, lavorano esclusivamente uve proprie. È tenuta La Gatta, un convento domenicano del Cinquecento, di proprietà della famiglia dal 1969, a rappresentare la produzione valtellinese, incentrata sul nebbiolo ma dove trovano spazio anche un Metodo Classico da pignola e un vino passito da moscato rosa. La cantina offre ai visitatori diverse esperienze per conoscere il posto e l'enogastronomia locale: percorsi in vigna per esplorare la viticoltura di montagna, degustazioni guidate e servizi di ristorazione.

INDIRIZZO Via Nazionale, 121

23030 Villa di Tirano (SO)

TELEFONO 0342 701352

MAIL info@triacca.com

WEB www.triacca.com

ANNO FONDAZIONE 1897

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 350.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Famiglia Triacca

CONDUZIONE ENOLOGICA Vittorio Fiore,

Luca Triacca, Barbara Tamburini

CONDUZIONE AGRONOMICA Luca Triacca

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

OLTREPÒ PAVESE RIESLING CAMPO DELLA FOJADA RISERVA 2017

Bianco Doc - Riesling renano 100% | Alc.13% | €18
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Luminoso giallo paglierino. La gamma dei profumi è declinata su superbi tocchi di ardesia e soffi di menta, che introducono sensazioni agrumate, frutta bianca ed erbe provenzali. Il sorso è pieno, rinvigorito da una lunga scia di freschezza e gessosa sapidità. Scialatielli alla carbonara di mare.

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROSÉ MONTECÉRÉSINO 2014

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €25
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 60 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Risotti di pesce

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT GRAN CUVÉE BLANC DE NOIR 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.13% | €25
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 36 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

**PINOT NERO
DELL'OLTREPÒ PAVESE
POGGIO DELLA BUTTINERA
RISERVA 2017**

**OLTREPÒ PAVESE
RIESLING CAMPO DELLA
FOJADA RISERVA 2016**

(92,5) SFORZATO DI VALTELLINA IL MONASTERO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15,5% | €35
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso granato con toni aranciati. La fitta trama floreale affianca espressioni di frutta nera sotto spirito. Spezie scure e cioccolato s'intrecciano a note balsamiche, alloro e scorza d'arancia candita. Vibrante e avvolgente l'assaggio, tondo e levigato il tannino, lunga la persistenza. Risotto alle rape rosse, noci e gorgonzola.

VALTELLINA SUPERIORE GIOVANNI SEGANTINI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €21
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

MOSCATO ROSA IL VINO DEL PRESIDENTE 2019

Rosso Igt Passito - Moscato rosa 100% | Alc.13,5%
€25 (0,375l) | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

VALTELLINA SUPERIORE PRESTIGIO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €31
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

**SFORZATO
DI VALTELLINA SAN
DOMENICO 2010 | 2012 | 2016**

**VALTELLINA
SUPERIORE PRESTIGIO 2015**

UBERTI

A far grande un'azienda è anche la continua attività di ricerca e sperimentazione, soprattutto se l'obiettivo è quello di migliorare la qualità nel rispetto della natura. È quanto sta facendo Uberti adottando pratiche agronomiche ecosostenibili, senza uso di pesticidi, in collaborazione con lo Studio SATA, e sfruttando le tecnologie più innovative per rendere i trattamenti più mirati, attraverso il progetto Vite 4.0. I risultati sono visibili: ben tre vini quest'anno raggiungono l'eccellenza e uno di questi, il Franciacorta Extra Brut Dequinque, si aggiudica il Taste-vin AIS. Complimenti!

INDIRIZZO Via Enrico Fermi,
2 - Località Salem
25030 Erbusco (BS)
TELEFONO 030 7267476
MAIL info@ubertivini.it
WEB www.ubertivini.it
ANNO FONDAZIONE 1793

VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 26 **BOTTIGLIE** 180.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Uberti
CONDUZIONE ENOLOGICA Silvia Uberti
CONDUZIONE AGRONOMICA Silvia Uberti
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

UGO VEZZOLI

La famiglia Vezzoli, nella provincia bresciana, ha un passato che si spinge lontano: conosciuta per via dell'impegno sociale e politico sin dalla fine dell'Ottocento, ha sempre dato molta importanza all'agricoltura. All'inizio furono i cereali, affiancati dalla bachicoltura e da un pereto, poi subentrò il vigneto. Nel 1981 venne piantata la prima vigna di chardonnay; a questa se ne aggiunsero altre nel comune di Adro. Dalla semplice produzione di uve si passò presto a quella del Franciacorta, con ottimi risultati, facilmente riscontrabili a ogni assaggio.

INDIRIZZO Via G.B. Vezzoli, 20
Località San Pancrazio - 25036
Palazzolo sull'Oglio (BS)
TELEFONO 030 738018
MAIL info@vezzolifranciacorta.it
WEB www.vezzolifranciacorta.it
ANNO FONDAZIONE 1986
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 3 **BOTTIGLIE** 25.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Ugo Vezzoli
CONDUZIONE ENOLOGICA Cesare Ferrari
CONDUZIONE AGRONOMICA
Massimiliano Perazzoli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

★★★★ (96) I 🍷 FRANCIACORTA EXTRA BRUT DEQUINQUE CUVÉE 10 VENDEMMIE

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.13% | €186 (1,5l)
Bt.4.000 | Ferm. Legno | 100 mesi sui lieviti

Radioso giallo dorato, interminabile il perlage. Complesso e suadente il bouquet: allusioni d'albicocca e mela gialla, sussurri di fiori bianchi in appassimento, poi rosmarino, vaniglia e nocciola su uno stuzzicante sfondo iodato. Palato intenso, cremoso, sapido. Lunghissimo. Suprema di faraona bardata alle erbe e lardo.

★★★★ (93) FRANCIACORTA EXTRA BRUT COMARÌ DEL SALEM 2014

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot bianco 20% | Alc.13%
€37 | Bt.5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 70 mesi sui lieviti

Paglierino luminoso, fine il perlage. Ricordi di tarassaco in fiore, pesca gialla, frutta tropicale, pepe bianco, echi tostati e di pasticceria. L'assaggio è sorprendentemente fresco, ricco e appagante. Ravioli al granchio con burro aromatizzato al limone.

★★★★ (91) FRANCIACORTA BRUT SATÈN MAGNIFICENTIA 2017

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €34 | Bt.23.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi | 36 mesi sui lieviti

Nuance verdoline su un fulgido paglierino. Cenni di pera, ananas, nocciolo, sentori vegetali e tostati, di panetteria, cipria. Sorso pieno e persistente, con ritorni melliti e speziati. Crostini di baccalà mantecato.

★★★★ FRANCIACORTA EXTRA BRUT QUINQUE CUVÉE 5 VENDEMMIE

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.13% | €63 | Bt.2.260 | Ferm. Legno | 100 mesi sui lieviti **ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

★★★★ FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO SUBLIMIS RISERVA 2013

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.13% | €39 | Bt.4.500 | Ferm. Legno
Mat. Legno 8 mesi | 72 mesi sui lieviti **ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

★★★★ FRANCIACORTA EXTRA BRUT FRANCESCO I

Bianco Docg - Chardonnay 75%, Pinot bianco 15%, Pinot nero 10%
Alc.12,5% | €23 | Bt.23.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

★★★★ FRANCIACORTA
EXTRA BRUT COMARÌ DEL
SALEM 2011 | 2013

★★★★ FRANCIACORTA
EXTRA BRUT DEQUINQUE
CUVÉE 10 VENDEMMIE
S.A. 2 VOLTE

★★★★ FRANCIACORTA EXTRA BRUT LIMITED EDITION

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €25 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 48 mesi sui lieviti

Manto brillante giallo paglierino con copiose bollicine. Incipit di burro, cui seguono crema pasticceria, biscotti e frutta secca, melone a tocchetti, mela ed erba sfalciata. Strutturato, equilibrato, regala guizzi tostati prima di congedarsi. Risotto con anguilla affumicata.

★★★★ FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot nero 20% | Alc.12,5% | €25
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 18 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di verdure

VIGNA DORATA

Realtà vinicola di dimensioni ridotte, vanta un'esperienza ormai quasi trentennale. L'amore per il terroir franciacortino e per le proprie vigne lo racconta già il nome, che rimanda al colore che il sole dona ai filari della vigna Campo Sala. Le uve di chardonnay e di pinot nero vengono vinificate unendo una profonda conoscenza del comprensorio e della metodologia di produzione a una ricerca costante, così da rendere concreta la propria passione e proporre prodotti eccellenti, che trovano conferma nell'ottimo risultato delle degustazioni.

INDIRIZZO Via Sala, 80
Frazione Calino - 25046
Cazzago San Martino (BS)
TELEFONO 030 7254275
MAIL info@vignadorata.it
WEB www.vignadorata.it
ANNO FONDAZIONE 1995
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 70.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Luciana Savina Mingotti
CONDUZIONE ENOLOGICA Alessandro
Santini, Luisa Rocco
CONDUZIONE AGRONOMICA Giacomo
Groppetti, Vigilio Rocco
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VIGNE OLCRU

Vigne Olcrù è senza dubbio una delle più innovative e moderne realtà del panorama vitivinicolo lombardo. Da quasi un decennio i fratelli Brambilla, monzesi di origine, concentrano tutte le loro energie in un progetto di viticoltura a dir poco futuristico. La sostenibilità ambientale, la ricerca, la sperimentazione, l'espressione territoriale attraverso la valorizzazione del pinot nero qui non rimangono mero intento, bensì sono perseguite costantemente, con l'ausilio di tecnologie all'avanguardia e di importanti collaborazioni con i migliori atenei italiani.

INDIRIZZO Via Buca, 26/A - 27047
Santa Maria della Versa (PV)
TELEFONO 0385 799958
MAIL info@vigneolcru.com
WEB www.vigneolcru.com
ANNO FONDAZIONE 2012
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 29 **BOTTIGLIE** N.d.

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Massimiliano
e Matteo Brambilla
CONDUZIONE ENOLOGICA Marco
Calatroni, Leonardo Valenti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marco Calatroni
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €19 | Bt.24.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 30 mesi sui lieviti

Perlage fine, veste giallo paglierino. Svela intriganti profumi di mela cotogna, susina, ananas; vira poi su polvere di zenzero, paglia, pane, mandorla e sfumature minerali. Il corpo è cremoso e delicato, di buona estensione e con un finale fresco-sapido. Orata al cartoccio con erbe aromatiche.

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Pinot nero 70%, Chardonnay 30% | Alc.12,5%
€20 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot nero 20% | Alc.12,5%
€17 | Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | 26 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

FRANCIACORTA BRUT NATURE

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot nero 20% | Alc.12,5%
€21 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

NÒ

Rosso - Dolcetto 13%, Moradella 13%, Nebbiolo 13%, Vespolina 13%, Barbera 12%, Croatina 12%, Pinot nero 12%, Uva rara 12% | Alc.15%
€38 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Scenario rubino d'incantevole fitezza. Percezioni di prugna e ciliegia s'intrecciano a sfumature di vaniglia, tabacco biondo, china e timo. Al sorso è coinvolgente, succoso, caldo, sostenuto da un tannino ancora giovane e dalla sapidità. Discreta persistenza su ritorni fruttati e di erbe aromatiche. Stracotto alla lombarda con polenta.

COPPIERE NERO 2018

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €25 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

GOTHA DIVINO 2019

Bianco - Chardonnay 100% | Alc.12% | €13
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

VERVE L.E. PAS DOSÉ 2012

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €40
Bt.999 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 66 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di terra

VIGNETI CENCI

Nelson Cenci, alpino e tenente nella campagna di Russia del 1943, poi medico e scrittore, si dedicò dal 1960 alla ripresa della cascina La Boscaiola e dei suoi vigneti, allora abbandonati. Inizia così l'esperienza vitivinicola di famiglia che prende ora il nome di Vigneti Cenci. Buona parte delle vigne sono dedicate in particolare al pinot bianco che qui, nel contesto del monte Orfano, diviene elegante e fruttato. Per il Metodo Classico - vini d'anima, sottolinea l'azienda - è escluso l'uso di zuccheri esogeni, così da valorizzare pienamente annate e terroir.

INDIRIZZO Via Riccafana,
19 - 25033 Cologno (BS)
TELEFONO 030 7156386
MAIL info@vigneticenci.com
WEB www.vigneticenci.com
ANNO FONDAZIONE 1984
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Cenci
CONDUZIONE ENOLOGICA
Massimo Messina
CONDUZIONE AGRONOMICA
Massimo Messina
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

VILLA CRESPIA

Con l'ingresso in cantina della seconda generazione, la storica azienda franciacortina Villa Crespia - già a conduzione biologica dal 2015 -, ha saputo rinnovarsi ancora. Dalla vendemmia 2020, infatti, il team di Riccardo Cotarella guida tutte le fasi della produzione, dalla vigna alla cantina, nell'ottica di migliorare ulteriormente la qualità dei vini, pur continuando a valorizzare le peculiarità vocazionali dei singoli vigneti. Inoltre, grazie a un impianto agro-fotovoltaico, l'azienda si è resa autonoma dal punto di vista energetico.

INDIRIZZO Via Valli, 31
25030 Adro (BS)
TELEFONO 030 7451051
MAIL villa.crespia@fratellimuratori.it
WEB www.villacrespia.it
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 57 **BOTTIGLIE** 300.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Bruno e Giuliano Muratori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Lorenzo Chiesa
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

+++++ FRANCIACORTA EXTRA BRUT CUVÉE NELSON CENCI

Bianco Docg - Chardonnay 80%, Pinot bianco 20% | Alc.12,5% | €38
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 80 mesi sui lieviti
Un sipario d'oro lucente con bollicine finissime. Emoziona con profumi di mela renetta e susina gialla, ginestra, miele e menta, congedandosi su sfumature iodate. Sorso intraprendente, dalla proverbiale cremosità. L'equilibrata dinamica fresco-sapida chiude con aromi evoluti e di erbe provenzali. Sformato di salmone e zucchine al timo.

+++++ FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO NELSON CENCI L'INSOLITA ANNATA 2011

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot bianco 20%,
Pinot nero 10% | Alc.12,5% | €48 | Bt.1.500 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 90 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++++ FRANCIACORTA PAS DOSÉ CUVÉE ZERO

Bianco Docg - Chardonnay 70%, Pinot bianco 30% | Alc.12,5% | €26
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

+++++ 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
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++++ FRANCIACORTA BRUT SATÈN CUVÉE LA VIA DELLA SETA

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot bianco 10% | Alc.12,5% | €22
Bt.12.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++++ SENZA BOLLE

Bianco - Chardonnay 70%, Pinot bianco 30% | Alc.12,5%
€10 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

+++++ FRANCIACORTA
EXTRA BRUT CUVÉE
NELSON CENCI S.A. 3 VOLTE

+++++ FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO NUMERO ZERO

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.13% | €24 | Bt.25.000 | Ferm.
Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 12 mesi | 30 mesi sui lieviti
Sfavillante veste dorata dall'abbondante e fine perlage. Racconti di pesca bianca, giunchiglia e iris si scambiano con scorza di lime, poi biscotto e foglie di salvia. Ingresso deciso che deterge un palato sorprendentemente salino e di buon equilibrio. Sudente persistenza agrumata. Capesante gratinate con panure di pistacchi.

+++++ FRANCIACORTA BRUT MILLÈ RISERVA 2009

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.13% | €42 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 100 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++++ FRANCIACORTA BRUT NOVALIA

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €18 | Bt.70.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++++ FRANCIACORTA BRUT MILLÈ 2014

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €24 | Bt.70.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++++ FRANCIACORTA BRUT SATÈN CESONATO

Bianco Docg - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €24 | Bt.38.000 | Ferm.
Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 7 mesi | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

+++++ FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO CISOLO

Bianco Docg - Pinot nero 100% | Alc.13% | €24 | Bt.16.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 12 mesi | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++++ FRANCIACORTA
DOSAGGIO ZERO
FRANCESCO IACONO
RISERVA 2008

+++++ FRANCIACORTA
BRUT MILLÈ RISERVA 2007

VILLA FRANCIACORTA

"Sentirsi custodi di un territorio e non padroni": queste le parole pronunciate da Roberta Bianchi in una recente intervista. Dallo scorso anno l'imprenditrice ha preso le redini dell'azienda dopo la scomparsa del padre Alessandro, portando avanti la filosofia di Villa Franciacorta, che si pone oggi come una realtà all'avanguardia nel panorama vitivinicolo italiano. Sostenibilità, economia circolare e profonda passione trovano la loro sintesi in tutti i prodotti che, anno dopo anno, conquistano sempre più mercati. Svelta con le quattro viti anche quest'anno l'Extra Blu.

INDIRIZZO Via Villa, 12 - Località Villa
25040 Monticelli Brusati (BS)
TELEFONO 030 652329
MAIL info@villafranciacorta.it
WEB www.villafranciacorta.it
ANNO FONDAZIONE 1960
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 38 **BOTTIGLIE** 250.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Bianchi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Angelo Divittini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Pierluigi Donna
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINE VIRGILI LUIGI

Oltre a vantare una consolidata esperienza nella produzione e valorizzazione del Lambrusco Mantovano, le Cantine sono da sempre radicate nel territorio: gli avi dei Virgili, a fine Ottocento, erano affittuari del marchese Benedetto Sordi, a San Giacomo delle Segnate, e già producevano vino. Oggi sono un'affermata e dinamica realtà vitivinicola, attiva sia sul mercato locale, presidiato da ben quattro punti vendita di proprietà, sia in campo internazionale. Tra le novità dell'anno segnaliamo un sito internet rinnovato, dotato di un efficiente e pratico e-commerce.

INDIRIZZO Via Donati, 2
46100 Mantova (MN)
TELEFONO 0376 322560
MAIL info@cantinevirgili.it
WEB www.cantinevirgili.it
ANNO FONDAZIONE 2008
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 9 **BOTTIGLIE** 350.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gian Andrea Virgili
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gian Paolo Virgili
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** No

FRANCIAACORTA (91,5) EXTRA BRUT EXTRA BLU 2016

Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot nero 10% | Alc.12,5%
€29 | Bt.8.458 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
e Legno 6 mesi | 50 mesi sui lieviti

Brillante giallo paglierino, con bollicine fini e persistenti. Intrecio olfattivo intrigante con piccoli frutti rossi che fanno capolino tra profumi di erbe, speziature dolci e miele. Al palato è complesso e armonico, avvolgente e cremoso, equilibrato e con una sapida scia finale. Linguine all'astice.

FRANCIAACORTA BRUT ROSÉ BOKÈ 2016

Rosato Docg - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €27 | Bt.17.528
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 50 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

FRANCIAACORTA DEMI SEC ROSÉ BRIOLETTE

Rosato Docg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50% | Alc.12,5% | €25
Bt.7.070 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 58 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

FRANCIAACORTA
EXTRA BRUT EXTRA BLU
2015

FRANCIAACORTA
BRUT EMOZIONE 40 ANNI
LIMITED EDITION RISERVA
2008

LAMBRUSCO MANTOVANO RAYS

Rosso Doc Frizzante - Grappello Ruberti 100% | Alc.12%
€9 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Manto purpureo di buona intensità. Accattivante impatto odoroso: apre con lampone, mora, uva fragola, poi vira su sbuffi speziati di cannella. La vivace freschezza dona vigoria a un sorso morbido, di media struttura, e conduce a un finale caratterizzato da espressioni fruttate e vinose. Tortelli di zucca mantovana.

INCIOSTAR

Rosso Igt Frizzante - Ancellotta 50%, Grappello Ruberti 50%
Alc.11% | €10 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

BOUQUET EXTRA DRY

Bianco Metodo Martinotti - Chardonnay 50%, Trebbiano 50%
Alc.12% | €7 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

PIAFÖC

Rosso Igt Frizzante - Grappello Ruberti 50%,
Ancellotta 40%, Lambrusco Marani 10% | Alc.11%
€8 | Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

LAMBRUSCO
MANTOVANO RAYS S.A.