



**Catalogo  
Agente  
Alessio**

2025

CHAMPAGNE

Maurice Vesselle  
Jean Gimonnet  
Gallimard

BORGOGNA

Vincent Latour  
Domaine Mazilly  
Domaine De La Motte  
Domaine Begue Mathiot  
Domaine Houblin - Vernin

ALSAZIA

Leon Faller

LOIRA

Domaine Chaveau  
Domaine De La Galiniere  
Domaine Touchais  
Les Caves De La Loire  
Albert Besombes  
Loire Proprietes

PROVENCE

Chateau Henry Bonnaud

VALLÉE DU RHONE

Vignerons Ardechois

BORDEAUX

Chateau Maison Noble  
Saint Martin  
Chateau Dudon

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Sieur D'arques  
Domaine De L'Herbe  
Sainte

ALELLA

Alta Alella

PIEMONTE

Rocca Giovanni  
Adriano Marco E Vittorio

LOMBARDIA

La Fiòca  
Girolamo Conforti  
La Piotta

TRENTINO

Marco Donati

VENETO

Mongarda  
Bresolin  
Terra Vizina  
Azienda Agricola Casere

FRIULI VENEZIA GIULIA

Visintini  
Decimolustro  
La Mozzeta

TOSCANA

Boriassi  
Azienda Agricola Ceralti  
Pian Delle Querci  
San Salvaggio  
Pomona  
Castelsina

MARCHE

Collevite

UMBRIA

La Carraia

ABRUZZO

Valle Tritana

CAMPANIA

Azienda Agricola Torricino  
Terre Di Neda

PUGLIA

Angiuli Donato

SICILIA

Patria  
Villa Carumè - Assuli

SARDEGNA

La Giara

# Maurice Vesselle

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1955

**NOME DEL TITOLARE:** DIDIER E THIERRY VESSELLE

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 82.500

**Provenienza:** Bouzy

**Ettari Di Proprieta':** 8

**In Catalogo Dal:** 17/07/2017

**Luogo Di Selezione:** VINEXPO 2017

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Piccola maison nel cuore di Bouzy, il cognome Vesselle è certamente il più noto di tutto il paese.

Qui Maurice Vesselle nel 1955 diede vita ad un'accurata selezione delle uve in pianta, rispettando la natura e i processi di cantina.

Il pinot noir è decisamente il principe di questa piccola realtà, accompagnando lo Chardonnay nel distretto GrandCru di Bouzy e a Tour sur Marne.

Particolare la scelta di non far svolgere malolattica ai propri prodotti per ottenere più longevità e profondità organolettica.



CHAMPAGNE  
MAURICE VESSELLE  
GRAND CRU  
BOUZY

# Grand Cru Bouzy Brut " La Cuvee 53"

CHAMPAGNE  
MAURICE VESSELLE  
GRAND CRU  
BOUZY

# Grand Cru Bouzy Extra Brut



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Cemento, nessuna malolattica  
**Permanenza Sui Lieviti:** 30 mesi  
**Acidità:** 6.8 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 5 gr/l  
**Solforosa:** 54 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Noir 80% Chardonnay 20%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** .  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Cemento. Nessuna Malolattica  
**Permanenza Sui Lieviti:** 120 mesi  
**Acidità:** 6.05 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 5 g/l  
**Solforosa:** 78 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Cemento. Nessuna Malolattica  
**Permanenza Sui Lieviti:** 192 mesi  
**Acidità:** 5.15 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 3 g/l  
**Solforosa:** 63 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio bottiglia  
**Permanenza Sui Lieviti:** 252 mesi  
**Acidità:** 6.45 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 9 g/l  
**Solforosa:** 48 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12,5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Cuvée Parcellaria di Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 70 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Cemento. Nessuna Malolattica  
**Permanenza Sui Lieviti:** 120 mesi  
**Acidità:** 6.35 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 3 g/l  
**Solforosa:** 67 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Grand Cru Bouzy Rosè Brut

CHAMPAGNE  
MAURICE VESSELLE  
GRAND CRU  
BOUZY



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Cemento. Nessuna Malolattica  
**Permanenza Sui Lieviti:** 84 mesi  
**Acidità:** 6.5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 6 g/l  
**Solforosa:** 58 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Jean Gimonnet

**ANNO DI FONDAZIONE:** n.d

**NOME DEL TITOLARE:** Jean Gimonnet

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 35.000

**Provenienza:** Côtes des Blancs

**Ettari Di Proprieta':** 4

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Salon du Vigneron Independant Strasburgo 2022

**Storia E Filosofia Aziendale:**

La famiglia Gimonnet coltiva uva e produce Champagne da decine di anni. Nella Cote de blanc Jean esprime al meglio il suo concetto integrale di conservazione della natura e rispetto dei suoli.



CHAMPAGNE

JEAN GIMONNET

VIGNERON INDÉPENDANT

*Cuis*

Côte des Blancs

# Blanc De Blancs Extra Brut Premier Cru Millesime 2014



# Rosè Extra Brut Premier cru



**Denominazione:** AOC Champagne Premier Cru  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Gesso, calcareo  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Permanenza Sui Lieviti:** 96 mesi  
**Acidità:** 6.9gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 3gr/lit  
**Solforosa:** 48 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Tonneaux, bottiglia



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 86% Pinot noir 14%, Pinot meunier ( 20% Vino di riserva)  
**Tipologia Di Terreno:** Gesso  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa /ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Tonneaux, bottiglia  
**Permanenza Sui Lieviti:** 8 anni  
**Acidità:** 5.4gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 3 gr/lit  
**Solforosa:** 75 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4200  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



# Origine Extra Brut Premier Cru



# Blanc De Blancs Extra Brut Premier Cru Millesime



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100% (10% vino di riserva )  
**Tipologia Di Terreno:** Gesso, calcareo  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 220 m /slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Permanenza Sui Lieviti:** 10anni  
**Acidità:** 6,4 gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 4hr/lit  
**Solforosa:** 65mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4700  
**Formati Disponibili:** 0,75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Tonneaux , Bottiglia



**Denominazione:** AOC Champagne Premier Cru  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Gesso - Calcareo  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 30 Anni  
**Altitudine Vigne:** N,D.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa /ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Permanenza Sui Lieviti:** 4 anni  
**Acidità:** 6,9 gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 4gr/lit  
**Solforosa:** 78 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5000  
**Formati Disponibili:** 0,75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Tonneaux - Bottiglia



## Edition 975 Extra Brut Premier Cru



## Prestige Brut Nature Premier Cru



**Denominazione:** AOC Champagne Premier Cru

**Regione:** Champagne

**Grado Alcolico:** 12.5%

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Chardonnay 100% ( Parcellaire)

**Tipologia Di Terreno:** Gesso, calcareo

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 40 anni

**Altitudine Vigne:** n.d

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 60qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Affinamento:** Tonneaux, bottiglia

**Permanenza Sui Lieviti:** 9 anni

**Acidità:** 6.4gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 4gr/lit

**Solforosa:** 80mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 3960

**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** AOC Champagne Premier Cru

**Regione:** Champagne

**Grado Alcolico:** 12.5%

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Chardonnay 100% ( 10% Vino di riserva)

**Tipologia Di Terreno:** Gesso, calcareo

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 30 anni

**Altitudine Vigne:** n.d

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Affinamento:** Tonneaux, bottiglia

**Permanenza Sui Lieviti:** 12 anni

**Acidità:** 6.9gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 0gr/lit

**Solforosa:** 65mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 3700

**Formati Disponibili:** 0.75lt



# "La Gnette" Brut Premier Cru Millesimè



# Extra Brut Premier Cru Millésimè



**Denominazione:** AOC Champagne Premier Cru  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100% ( Parcelaire La Gnette)  
**Tipologia Di Terreno:** Gesso, calcareo  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80qa /ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Tonneaux, bottiglia  
**Permanenza Sui Lieviti:** 13 anni  
**Acidità:** 7gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 4gr/l  
**Solforosa:** 70mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** AOC Champagne Premier Cru  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Gesso, calcareo  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 220 m. s/lm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Permanenza Sui Lieviti:** 264 mesi  
**Acidità:** 6.4gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 4gr/l  
**Solforosa:** 65mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4700  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Tonneaux, bottiglia



# Extra Brut Premier Cru Millesimè



# Extra Brut Premier Cru Millesimè



**Denominazione:** AOC Champagne Premier Cru  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100% ( Parcelaire La Gnette)  
**Tipologia Di Terreno:** Gesso, calcareo  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80qa /ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Affinamento:** Tonneaux, bottiglia  
**Permanenza Sui Lieviti:** 4 anni  
**Acidità:** 7gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 4gr/l  
**Solforosa:** 70mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d.  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** AOC Champagne Premier Cru  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** -  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Gesso, calcareo  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80qa /ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** .  
**Affinamento:** Tonneaux, bottiglia  
**Permanenza Sui Lieviti:** 4 anni  
**Acidità:** 7gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 4 gr/l  
**Solforosa:** 70mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Gallimard

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1930

**NOME DEL TITOLARE:** DIDIER ET ARNAUD GALLIMARD

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 100.000

**Provenienza:** Les Riceys

**Ettari Di Proprieta':** 12

**In Catalogo Dal:** 29/07/2012

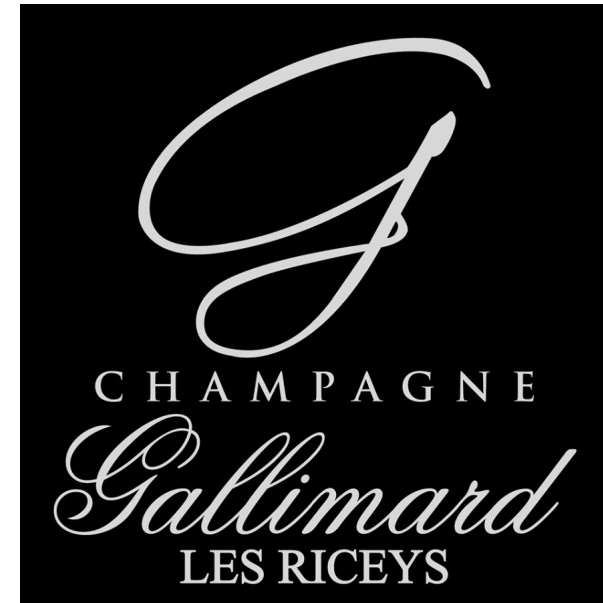
**Luogo Di Selezione:** CANTINA 2012

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Maison moderna, gestita con attenzione verso i processi produttivi si all'avanguardia ma anche con una grande predisposizione verso la tutela della tradizione.

Le prime bottiglie sono state prodotte nel 1930 e poi via via di padre in figlio l'azienda è diventata uno dei punti di riferimento del villaggio di Les Riceys. Prodotti di grande impatto e con timbro gustativo riconoscibile e radicato al territorio.

Champagne di grande beva anche grazie all'attenzione prestata durante i processi di presa di spuma e permanenza sui lieviti.



## Cuvée De Réserve "Blanc De Noirs" Brut



## Cuvée Les Meurgers Dosaggio Zero



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 105 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio, il 10% del 30% del vino di riserva utilizzato, svolge il procedimento "Solera" (perpetuelle, nessuna chiarificazione)  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 4,45 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 7 g/l  
**Solforosa:** 48 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 100.000  
**Formati Disponibili:** 0.375 lt, 0.75 lt, 1,5 lt

**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio, nessuna chiarificazione  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** n.d.  
**Residuo Zuccherino:** dosaggio zero  
**Solforosa:** n.d.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt







**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio, nessuna chiarificazione  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 5 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 4g/l  
**Solforosa:** 25mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 105 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio 10 mesi  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi  
**Acidità:** 3,6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 7 g/l  
**Solforosa:** 53 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Noir 65%, Chardonnay 35%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio, il 17% dello chardonnay in barrique  
**Permanenza Sui Lieviti:** 60 mesi  
**Acidità:** 4,7 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 4gr/l  
**Solforosa:** 46 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 7.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:** acciaio 10 mesi

**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** 100% Chardonnay- Blanc de Blancs  
**Tipologia Di Terreno:** - Argilla, Calcare  
**Esposizione:** -Sud  
**Età Delle Vigne:** -45 anni  
**Altitudine Vigne:** -330 m /slm  
**Vendemmia:** - manuale  
**Resa Per Ettaro:** - 10 qa/ha  
**Lieviti:** - Indigeni  
**Fermentazione:** - Spontanea  
**Affinamento:** barrique bottiglia  
**Permanenza Sui Lieviti:** almeno 36 mesi  
**Acidità:** - 3,4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 4 g/l  
**Solforosa:** - 45 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** - 3000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Cuvée Amphorescence Brut Nature Zero Dosage



# Cuvée Rosé Brut



**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Noir 50%,  
Chardonnay 50%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 109 qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio, anfora 7 mesi  
**Permanenza Sui Lieviti:** 48 mesi  
**Acidità:** 4,5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l  
**Solforosa:** 30 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Noir 80%,  
Chardonnay 20%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 105 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 10 mesi  
**Permanenza Sui Lieviti:** 30 mesi  
**Acidità:** 4,05 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 8 gr/l  
**Solforosa:** 58 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



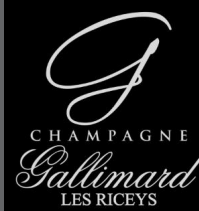


**Denominazione:** AOC Rosé des Riceys  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80 q/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** 10 mesi in acciaio  
18 mesi in bottiglia  
**Acidità:** 4,05 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 49 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.600  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC Champagne  
**Regione:** Champagne  
**Grado Alcolico:** 17,5%  
**Tipologia Vino:** Ratafia  
**Uvaggio:** n.d.  
**Tipologia Di Terreno:** argilloso/calcareo  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Resa Per Ettaro:** n.d.  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi sui lieviti mutage  
**Acidità:** n.d.  
**Residuo Zuccherino:** 4gr/l  
**Solforosa:** 150  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2500  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt



# Vieux Marc De Champagne



**Denominazione:** AOC Vieux Marc de Champagne

**Regione:** Champagne

**Grado Alcolico:** 40%

**Tipologia Vino:** Distillato

**Uvaggio:** n.d.

**Tipologia Di Terreno:** -

**Affinamento:** Botti di rovere

**Acidità:** Acquavite ottenuta dalla distillazione delle vinacce dell'uva. Affinata in botti di rovere per 5 anni

**Residuo Zuccherino:** 0 g/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 500

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Vincent Latour

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1792

**NOME DEL TITOLARE:** VINCENT LATOUR

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 31.000

**Provenienza:** Mersault

**Ettari Di Proprieta':** 8

**In Catalogo Dal:** 29/07/2016

**Luogo Di Selezione:** LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2016

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Sebbene la famiglia Latour-Labille produca vino dal 1792, Vincent Latour iniziò a girare in Borgogna dopo l'uscita della sua annata 2006, quando fu nominato enologo dell'anno dalla rispettata rivista locale, Bourgogne Aujourd'hui.

È stato anche più volte riconosciuto come il miglior giovane enologo nella Côte de Beaune e nella Côte de Nuits a seguito di una degustazione annuale cieca ospitata da vigneron locali.

Vincent produce Meursault eccezionale ottenuto da otto ettari di viti. Suo padre vendeva le loro uve, ma quando Vincent prese il posto di suo padre nel 1998, decise di imbottigliare tutta la loro produzione, circa 4.000 casse. Vincent ha apportato alcuni miglioramenti nel corso degli anni, tra cui l'utilizzo della fermentazione a grappolo intero, una vera rivoluzione che innalza le qualità organolettiche dei suoi prodotti rendendoli unici.





**Denominazione:** AOC Bourgogne  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** est, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 70 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio 12 mesi, barrique di rovere 10 mesi  
**Acidità:** 5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1,5 g/l  
**Solforosa:** 35 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 12.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt - 1.5lt

**Denominazione:** AOC Chassagne Montrachet  
Premier Cru  
**Regione:** Borgone  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** marne, calcare  
**Esposizione:** est, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 60 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Affinamento:** acciaio 12 mesi barrique 4 mesi  
**Acidità:** 5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1,5 g/l  
**Solforosa:** 35 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.800  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOC Bourgogne  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** marne, calcare  
**Esposizione:** est, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 34 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 36 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Barrique di rovere 12 mesi  
**Acidità:** 5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1,8 g/l  
**Solforosa:** 35 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC Mersault rouge  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 60 anni  
**Altitudine Vigne:** 200mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** 20 % di Botti nuove – élevage en  
Piece 228 lt  
**Acidità:** n.d  
**Residuo Zuccherino:** 0 gr/lt  
**Solforosa:** 45mg/lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





## Volnay "Cuvée Nathan"



## Meursault Rouge Premier Cru "Les Cras"



**Denominazione:** AOC Volnay  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** est, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 60 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** barrique di rovere 12 mesi  
**Acidità:** 5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1,9 g/l  
**Solforosa:** 35 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC Meursault Premier Cru  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** est, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 57 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** barrique di rovere 12 mesi  
**Acidità:** 4.5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1,3 g/l  
**Solforosa:** 35 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.200  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Domaine Mazilly

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1950

**NOME DEL TITOLARE:** La famille Mazilly

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 45.000

**Provenienza:** Meloisey - Rue de Pommard

**Ettari Di Proprieta':** 18

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Il lavoro in vigna viene svolto prevalentemente manualmente. Dopo la raccolta, a novembre e dicembre, inizia il lungo lavoro di prepotatura, che consiste nel taglio dei rami. Il fumo dei rami in fiamme fa parte del paesaggio dei vigneti durante l'inverno. Le viti sono in aratura totale. L'innesto e il passaggio tra le viti, consistenti nell'eliminare le erbacce tra i piedi, vengono effettuati regolarmente. Da maggio, appena le viti iniziano a crescere, si effettuano rigorose diraspature per limitare la quantità di uva e per arieggiare le viti. Durante questo periodo vengono eseguiti anche trallicci e virate. (La vegetazione è così racchiusa tra i fili del traliccio e protetta.) Durante la stagione vengono eseguiti da tre a quattro tagli. In estate si pratica lo stripping (soprattutto per lo Chardonnay). Esistono diversi trattamenti per proteggere le viti da malattie come la peronospora o l'oidio, ma va precisato che ogni intervento è ragionato, con una costante attenzione al rispetto dell'ambiente.





**Denominazione:** AOC Haut Cotes de Beaune

**Regione:** Borgogna

**Grado Alcolico:** -

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Chardonnay 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare

**Esposizione:** Sud est

**Età Delle Vigne:** -

**Altitudine Vigne:** -

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** -

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Botti di rovere

**Acidità:** -

**Residuo Zuccherino:** -

**Solforosa:** -

**Totale Bottiglie Prodotte:** -

**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Haut Cotes de Beaune

**Regione:** Borgogna

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Chardonnay 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare

**Esposizione:** Sud est

**Età Delle Vigne:** 40 anni

**Altitudine Vigne:** 300 mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 60qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Botte di rovere

**Acidità:** 5.3gr/lt

**Residuo Zuccherino:** 0.5gr/lt

**Solforosa:** 45mg/lt

**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt



# Bourgogne Hautes Cotes De Beaune Blanc Pinot Beurot "Cèpace Oubliè"

DOMAINE MAZILLY PÈRE & FILS

# Saint-Romain



**Denominazione:** AOC Haut Cotes de Beaune

**Regione:** Borgogna

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Pinot Beurot 100%

**Esposizione:** -

**Età Delle Vigne:** 60 anni

**Altitudine Vigne:** 250 mt/slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Botti di rovere

**Acidità:** 5,9 gr/l

**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l

**Solforosa:** 42 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 600

**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC

**Regione:** Borgogna

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Chardonnay 100%

**Tipologia Di Terreno:** -

**Esposizione:** -

**Età Delle Vigne:** 35 anni

**Altitudine Vigne:** 320 mt/slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 37 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Botte di rovere

**Acidità:** 6.2 gr/l

**Residuo Zuccherino:** 0 gr/l

**Solforosa:** 47 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** -

**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 270 mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 38 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botte di rovere  
**Acidità:** 5.7 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,3 gr/l  
**Solforosa:** 45 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Mersault  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 250mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 30qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botte di rovere  
**Acidità:** 5.3gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.8gr/l  
**Solforosa:** 42 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2700  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** AOC Bourgogne Cote d'Or

**Regione:** Borgogna

**Grado Alcolico:** 13.5%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Pinot noir 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare

**Esposizione:** Sud ovest

**Età Delle Vigne:** 45 anni

**Altitudine Vigne:** 250 mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Botti di rovere

**Acidità:** 4.8gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 0.7gr/lit

**Solforosa:** 55 mg /lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 3500

**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** AOC Haut Cotes De Beaune

**Regione:** Borgogna

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Pinot noir 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 60 anni

**Altitudine Vigne:** 300mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Botti di rovere

**Acidità:** 2.7gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 1gr/lit

**Solforosa:** 45 mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 2500

**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 330 mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botte di rovere  
**Acidità:** 5.1 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,4 gr/l  
**Solforosa:** 40 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 45 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botte di rovere  
**Acidità:** 5.2 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,5 gr/l  
**Solforosa:** 38 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOC Volnay  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare  
**Esposizione:** Sud ovest  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 250mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di rovere  
**Acidità:** 4.7gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.5gr/lit  
**Solforosa:** 50 mg /lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 7.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Pommard  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 350mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botte di Rovere  
**Acidità:** 2.5gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1gr/lit  
**Solforosa:** 55mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt







**Denominazione:** AOC Gevrey-Chambertin  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare  
**Esposizione:** Sud ovest  
**Età Delle Vigne:** 70 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di rovere  
**Acidità:** 4.9gr/t  
**Residuo Zuccherino:** 0.3gr/lt  
**Solforosa:** 55mg/lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** AOC Pommard 1er cru  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 55 anni  
**Altitudine Vigne:** 350 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botte di rovere  
**Acidità:** 2.6gr/lt  
**Residuo Zuccherino:** 0.8gr/lt  
**Solforosa:** 60mg/lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2800  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



# Domaine De La Motte

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1950

**NOME DEL TITOLARE:** BERNARD MICHAUT

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 179.000

**Provenienza:** Chablis

**Ettari Di Proprieta':** 30

**In Catalogo Dal:** 05/12/2013

**Luogo Di Selezione:** LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2012

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Il Domaine de la Motte è una azienda vinicola a carattere familiare che, di padre in figlio porta avanti un lavoro qualitativo tra i più importanti di Beine, comune vicino la città di Chablis.

La caratteristica principale di questa azienda sta nella composizione dei terreni che ospitano il loro Chardonnay.

*Domaine de la Motte*  
FAMILLE MICHAUT PROPRIETAIRE



**Denominazione:** AOC Chablis  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argille di Kimmeridge  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 170 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 48 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 10 mesi  
bottiglia 8 mesi  
**Acidità:** 4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 2,2 g/l  
**Solforosa:** 66 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 103.000  
**Formati Disponibili:** 0.375, 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Chablis  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argille di Kimmeridge  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 350 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 48 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** 35% Botte di rovere  
**Acidità:** 4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1 g/l  
**Solforosa:** 67 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 28.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt, 1.5 lt



# Chablis Premier Cru "Vau Ligneau"

Domaine de la Motte  
FAMILLE MICHAULT PROPRIETARI

# Chablis Premier Cru "Beauroy"



**Denominazione:** AOC Chablis Premier Cru  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argille di Kimmeridge  
**Esposizione:** sud, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 170 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 2 mesi, 30% Piece da 228 lt 11 mesi ,bottiglia 5 mesi  
**Acidità:** 4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1 g/l  
**Solforosa:** 59 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 26.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt, 1.5 lt



**Denominazione:** AOC Chablis Premier Cru  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argille di Kimmeridge  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Vendemmia:** 170 m/s.l.m  
**Resa Per Ettaro:** 44 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** 40% botti di rovere grandi 13 mesi, bottiglia 5 mesi  
**Acidità:** 4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1 g/l  
**Solforosa:** 88 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 22.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt, 1.5 lt



# Domaine Begue Mathiot

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1990

**NOME DEL TITOLARE:** Maryse MATHIOT

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 10.000

**Provenienza:** Les Epinottes - CHABLIS

**Ettari Di Proprieta':** 18

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Nel 1985 Joël, aiutato dalla moglie Maryse MATHIOT, commercializza le sue prime bottiglie. Hanno unito le forze nel 1990 per creare Domaine BEGUE MATHIOT. A poco a poco e grazie al loro duro lavoro, hanno ampliato il loro vigneto fino a sfruttare una dozzina di ettari entro l'anno 2000. Nel 2005, la loro figlia Guylhaine, enologa, ha iniziato a lavorare nella tenuta e ha imparato il mestiere di vignaiolo sotto l'occhio vigile dei suoi genitori. Divenne partner nel 2008. Lo stesso anno, Joël morì travolto dalla malattia. Maryse e Guylhaine, più unite che mai, continuano l'espansione del loro vigneto che oggi si estende su 17 ettari. Ogni giorno portano le cure necessarie al loro vigneto per produrre Grands Vins de Chablis nel rispetto del terroir.





**Denominazione:** AOC Chablis  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla ,Calcare, Kimmerdgien  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 250mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 3.4gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3gr/l  
**Solforosa:** 55mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**Formati Disponibili:** 0.75



**Denominazione:** AOC Chablis 1Er Cru  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla ,Calcare, Kimmerdgien  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** n.d.  
**Altitudine Vigne:** n.d.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** n.d.  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** n.d.  
**Residuo Zuccherino:** n.d.  
**Solforosa:** n.d.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Chablis 1Er Cru Vaillons



# Chablis 1Er Cru Vacoupins



<b>Denominazione:</b> AOC Chablis 1Er Cru	<b>Denominazione:</b> AOC Chablis 1Er Cru
<b>Regione:</b> Borgogna	<b>Regione:</b> Borgogna
<b>Grado Alcolico:</b> 12.5%	<b>Grado Alcolico:</b> 12.5%
<b>Tipologia Vino:</b> Bianco	<b>Tipologia Vino:</b> Bianco
<b>Uvaggio:</b> Chardonnay 100%	<b>Uvaggio:</b> Chardonnay 100%
<b>Tipologia Di Terreno:</b> Argilla ,Calcare, Kimmerdgien	<b>Tipologia Di Terreno:</b> Argilla ,Calcare, Kimmerdgien
<b>Esposizione:</b> Sud	<b>Esposizione:</b> Sud
<b>Età Delle Vigne:</b> 55 anni	<b>Età Delle Vigne:</b> 35 anni
<b>Altitudine Vigne:</b> 250 mt slm	<b>Altitudine Vigne:</b> 250mt slm
<b>Vendemmia:</b> Manuale	<b>Vendemmia:</b> Manuale
<b>Resa Per Ettaro:</b> 50 qa /ha	<b>Resa Per Ettaro:</b> 55qa/ha
<b>Lieviti:</b> Indigeni	<b>Lieviti:</b> Indigeni
<b>Fermentazione:</b> Spontanea	<b>Fermentazione:</b> Spontanea
<b>Affinamento:</b> Acciaio	<b>Affinamento:</b> Acciaio
<b>Acidità:</b> 3.8gr/Lt	<b>Acidità:</b> 4.2gr/Lt
<b>Residuo Zuccherino:</b> 0.2gr/Lt	<b>Residuo Zuccherino:</b> 0.5gr/Lt
<b>Solforosa:</b> 50 mg/Lt	<b>Solforosa:</b> 55mg/Lt
<b>Totale Bottiglie Prodotte:</b> 1.000	<b>Totale Bottiglie Prodotte:</b> 2.300
<b>Formati Disponibili:</b> 0.75lt	<b>Formati Disponibili:</b> 0.75lt





**Denominazione:** AOC Chablis 1er Cru  
**Regione:** Borgogna  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla ,Calcare, Kimmerdgien  
**Esposizione:** Sud ovest  
**Età Delle Vigne:** 80 anni  
**Altitudine Vigne:** 250mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.5grlt  
**Solforosa:** 55mg /lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 900  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



# Domaine Houblin - Vernin

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1988

**NOME DEL TITOLARE:** JEAN LUC HOUBLIN

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 90.000

**Provenienza:** Migè

**Ettari Di Proprieta':** 12

**In Catalogo Dal:** 21/03/2014

**Luogo Di Selezione:** LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2014

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Il primo ettaro piantato di questa bellissimo dominio è stato nel 1988 nella Bourgogne Coulanges la Vineuse.

Poco più avanti Jean Luc ha rilevato l'azienda di famiglia coltivando il proprio sogno.

Nel 1992 è stato attuato un controllo ragionato, con l'obiettivo di monitorare con precisione lo sviluppo delle malattie e di intervenire il più tempestivamente possibile.

Quindi siamo passati alla gestione integrata dei parassiti (riduzione di diserbanti e prodotti fitosanitari).

Nell'ultimo anno Jean Luc ha preso parte ad un piano d'azione nazionale ECOPHYTO.

Questo gruppo di viticoltori supervisionato da tecnici della Camera dell'Agricoltura di Yonne mira a ottenere un uso di prodotti fitosanitari compatibili con lo sviluppo sostenibile.

Nel 2013 è stata costruita una nuova cantina conforme agli standard ecologici e ambientali.



# L'eclat Crémant De Bourgogne Blanc De Blancs Extra Brut Millesime



# Crémant De Bourgogne Rosé Brut Millesime



**Denominazione:** AOC Crémant De Bourgogne  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 /s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 58 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 5,03 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 4 gr/l  
**Solforosa:** 34 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt, 1.5 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio 6 mesi



**Denominazione:** AOC Crémant De Bourgogne  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 50%, Pinot Noir 35%, Gamay 15%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 220 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 52 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 6,3 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 7 gr/l  
**Solforosa:** 45 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.700  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio 6 mesi



# Bourgogne Blanc Cuvée De Prestige "Coulanges La Vineuse"



# Bourgogne Rouge Cuvée De Prestige "Coulanges La Vineuse"



**Denominazione:** AOC Bourgogne  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** botti di rovere 12 mesi  
**Acidità:** 3,6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 8 mg/l  
**Solforosa:** 86 g/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 18.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Bourgogne  
**Regione:** Bourgogne  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, calcare  
**Esposizione:** sud, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 260 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 69 qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** botti di rovere 12 mesi  
acciaio 10 mesi  
**Acidità:** 4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 58 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 21.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Leon Faller

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1868

**NOME DEL TITOLARE:** ANNE-CATHERINE E DERENDINGER JACKY

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 70.000

**Provenienza:** Itterswiller

**Ettari Di Proprieta':** 14

**In Catalogo Dal:** 30/07/2012

**Luogo Di Selezione:** CANTINA 2012

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Dal 1868 la famiglia Faller produce vini ad Itterswiller, comune della regione francese dell'Alsazia, coltivando tutti e sette i vitigni tipici. Il Domaine Léon Faller EARL, gestito da Anne-Catherine Faller e da Derendinger Jacky, nasce nel 1992 ed oggi si estende per una superficie pari a 14,5 ettari di cui 1 ettaro vanta la prestigiosa classificazione di GrandCru. I terreni su cui vengono coltivati i sette principali vitigni alsaziani, sono sassosi e sabbiosi così da generare un effetto drenante e un riscaldamento rapido al vigneto. La vendemmia è effettuata al 90% a mano rispettando l'ambiente e utilizzando tecniche antiche sviluppate in chiave moderna.





**Denominazione:** AOC Cremant d'Alsace  
**Regione:** Alsace  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Blanc 50%, Chardonnay 50%  
**Tipologia Di Terreno:** ciottoli, sabbia  
**Esposizione:** nord-ovest  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 290 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi  
**Acidità:** 6,2 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 6.7 gr/l  
**Solforosa:** 74 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4.000  
**Formati Disponibili:** 0.75, 1.5 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio



**Denominazione:** AOC Alsace  
**Regione:** Alsace  
**Grado Alcolico:** 12,80%  
**Uvaggio:** Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso / Calcereo  
**Età Delle Vigne:** 22  
**Altitudine Vigne:** 290 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 6,7g/l  
**Residuo Zuccherino:** 3 gr/l  
**Solforosa:** 41mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Cremant D'alsace Brut "Rosè" Methode Traditionelle



Sylvaner



**Denominazione:** AOC Crémant Alsace

**Regione:** Alsace

**Grado Alcolico:** 12%

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Pinot Noir 100%

**Tipologia Di Terreno:** ciottoli, sabbia

**Esposizione:** nord-ovest

**Età Delle Vigne:** 25 anni

**Altitudine Vigne:** 290 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 110 qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi

**Acidità:** 6,17 g/l

**Residuo Zuccherino:** 6.1 gr/l

**Solforosa:** 48 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.500

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**

acciaio 5 mesi



**Denominazione:** AOC Alsace

**Regione:** Alsace

**Grado Alcolico:** 13,5%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Sylvaner 100%

**Tipologia Di Terreno:** argilloso

**Esposizione:** est, ovest

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 290 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Affinamento:** acciaio 6 mesi

**Acidità:** 5,3 g/l

**Residuo Zuccherino:** 3,5 g/l

**Solforosa:** 74 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.200

**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Pinot Blanc



# Gewurztraminer



**Denominazione:** AOC Alsace  
**Regione:** Alsace  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Pinot Blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** ciottoli, sabbia  
**Esposizione:** nord-ovest  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
**Acidità:** 4,9 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1.5 g/l  
**Solforosa:** 97 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.400  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC Alsace  
**Regione:** Alsace  
**Grado Alcolico:** 14,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Gewurztraminer 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla  
**Esposizione:** est, ovest  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
**Acidità:** 4,6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 13.5 g/l  
**Solforosa:** 69 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Riesling "Fruehmess"



# Riesling Grand Cru "Muenchberg"



**Denominazione:** AOC Alsace  
**Regione:** Alsace  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Tipologia Di Terreno:** sabbia, ciottoli  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 52 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 8 mesi  
**Acidità:** 7,6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 gr/l  
**Solforosa:** 89 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.700  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Alsace Grand  
**Regione:** Alsace  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Tipologia Di Terreno:** arenaria vulcanica  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 60 anni  
**Altitudine Vigne:** 240 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** botti di legno di rovere da 20 hl 8 mesi  
**Acidità:** 7,1 g/l  
**Residuo Zuccherino:** .  
**Solforosa:** 119 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





# Riesling Grand Cru "Muenchberg" Reserve



# Pinot Noir Rosé "Rosé D'été"



**Denominazione:** AOC Alsace Grad Cru  
**Regione:** Alsazia  
**Grado Alcolico:** 14,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Tipologia Di Terreno:** arenica vulcanica  
**Esposizione:** est, ovest  
**Età Delle Vigne:** 60 anni  
**Altitudine Vigne:** 240 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 35 qa/ha  
**Lieviti:** -  
**Fermentazione:** -  
**Affinamento:** botti di legno di rovere da 20 hl 18 mesi  
**Acidità:** 7,1 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 16 g/l  
**Solforosa:** 126 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.100  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Alsace  
**Regione:** Alsace  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** sabbia, ciottoli  
**Esposizione:** nord-est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 75 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
**Acidità:** -  
**Residuo Zuccherino:** 2 g/l  
**Solforosa:** 95 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.600  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Pinot Noir



**Denominazione:** AOC Alsace  
**Regione:** Alsace  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** sabbia, ciottoli  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 45 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 75 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
**Acidità:** 4,9 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,2 g/l  
**Solforosa:** 45 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.700  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Domaine Chaveau

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1990

**NOME DEL TITOLARE:** Famiglia Chauveau

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 135.000

**Provenienza:** Saint Andelain

**Ettari Di Proprieta':** 17

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

La famiglia produce vino qui da diverse generazioni e gradualmente ha rilevato i vigneti dei nonni e dei genitori a metà degli anni '90. Oggi la proprietà comprende circa 17 ettari di Pouilly Fumé, Pouilly sur Loire e Coteaux du Giennois su vari tipi di terreno (marna kimmeridgian, argilla siliceo e calcare Villiers). L'approccio è di migliorare la qualità dei vini attraverso lo sviluppo di metodi sostenibili, utilizzando un minimo rigoroso di prodotti per curare le viti contro la malattie.





**Denominazione:** AOC Coteaux du Giennois

**Regione:** Loire

**Grado Alcolico:** 14.5%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Sauvignon blanc 100%

**Tipologia Di Terreno:** Calcareo argilloso

**Esposizione:** Ovest

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 160mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 58qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 3.96gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 1.5gr/lit

**Solforosa:** 60mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** AOC Coteaux du Giennois

**Regione:** Loire

**Grado Alcolico:** 13 %

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Sauvignon blanc 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilloso

**Esposizione:** Ovest

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 160mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 3.73gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 1

**Solforosa:** 60mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** AOC Pouilly su Loire

**Regione:** Loire

**Grado Alcolico:** 11.5%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Chasselas 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla selce

**Esposizione:** Ovest

**Età Delle Vigne:** 60 anni

**Altitudine Vigne:** n.d

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 40qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 3.90gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 0.7gr/lit

**Solforosa:** 40mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** AOC Pouilly Fumè

**Regione:** Loire

**Grado Alcolico:** 12,5%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Sauvignon Blanc 100%

**Tipologia Di Terreno:** Kimmeridgien marna (minuscola marna di ostriche), Villier Limestone.

**Esposizione:** Ovest

**Età Delle Vigne:** 30anni

**Altitudine Vigne:** nd

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 50 qa /ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 5.7gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 1.4gr/lit

**Solforosa:** 50mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 25.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt



# Pouilly Fumè "Croqsilex"



# Pouilly Fumè Sainte Clélie



**Denominazione:** AOC Pouilly Fumè  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** -  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignon blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Kimmeridgien marna (minuscola marna di ostriche)  
**Esposizione:** Ovest  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 50qa/ha  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 gr/l  
**Solforosa:** 47 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Pouilly Fumè  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignon blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Kimmeridgien marna (minuscola marna di ostriche)  
**Esposizione:** Ovest  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** nd  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Tonneaux  
**Acidità:** 4.2gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 1.3gr/l  
**Solforosa:** 40mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** AOC Sancerre

**Regione:** Loire

**Grado Alcolico:** 13.5%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Sauvignon blanc 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla silicea 80% Calcareo  
argilloso 20%

**Esposizione:** Sud Ovest

**Età Delle Vigne:** 20anni

**Altitudine Vigne:** n.d

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 45qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 6.1gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 0.91gr/lit

**Solforosa:** 40mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Domaine De La Galiniere

**ANNO DI FONDAZIONE:** N.D.

**NOME DEL TITOLARE:** N.D.

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** N.D.

**Provenienza:** Vouvray

**Ettari Di Proprieta':** 16

**In Catalogo Dal:** 2015

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Anticamente questa azienda si dedicava all'agricoltura varia. Con gli anni poi curiosità e passione hanno portato la proprietà a convertire gradualmente tutti i 16 ettari in vigna. Chenin blanc in purezza è la prerogativa di questa realtà. Uva particolare che da vini longevi ma morbidi, rigorosi ma anche accattivanti.

I vigneti sono ricchi di materiale grossolano e molto poveri di alimentazione. Questo fa sì che le radici possano andare in profondità alla ricerca della nutrizione necessaria. I vini che ne derivano sono unici, con il loro stile e carattere, morbidi di una qualità estrema. Acidità e materia creano prodotti di straordinaria longevità e ottima beva. Particolare menzione per la spumantizzazione: Raccolta manuale, prese di spuma e permanenze sui lieviti lunghissime e soprattutto remuage fatto rigorosamente a mano per rendere ancora più artigianale un prodotto già di per sé stupefacente

*Le Domaine  
de La  
Galiniere*





**Denominazione:** AOC Vouvray  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chenin Blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argillo-selcioso  
**Esposizione:** nord-sud  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 90 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 85 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Permanenza Sui Lieviti:** 156 mesi  
**Acidità:** 5,2 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 6 g/l  
**Solforosa:** 125 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio 6 mesi

**Denominazione:** AOC Vouvray  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chenin Blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argillo-selcioso  
**Esposizione:** sud est  
**Età Delle Vigne:** 60 anni  
**Altitudine Vigne:** 290 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 156 mesi  
**Acidità:** 5.6  
**Residuo Zuccherino:** 1 cl a bottiglia del vino  
demisec 2018  
**Solforosa:** 53 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOC Vouvray  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chenin Blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argillo selcioso  
**Esposizione:** nord-sud  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 290 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Permanenza Sui Lieviti:** 144 mesi  
**Acidità:** 5,3 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 6,2 g/l  
**Solforosa:** 65 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 54.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio 6 mesi

**Denominazione:** AOC Vouvray  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chenin Blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argillo-selcioso  
**Esposizione:** nord-sud  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 290 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 85 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Permanenza Sui Lieviti:** 60 mesi  
**Acidità:** 6,1 g/l  
**Residuo Zuccherino:** zero dosage  
**Solforosa:** 75 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 9.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
acciaio 6 mesi





**Denominazione:** AOC Vouvray  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chenin Blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argillo-selcioso  
**Esposizione:** nord-sud  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 290 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 85 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
**Acidità:** 4,7 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 7 g/l  
**Solforosa:** 50 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC Vouvray  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chenin Blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argillo-selcioso  
**Esposizione:** nord-sud  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 280 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 36 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
**Permanenza Sui Lieviti:** .  
**Acidità:** 4,7 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 7,2 g/l  
**Solforosa:** 60 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Domaine Touchais

*Moulin Touchais*



**Denominazione:** AOC Saumur  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chenin Blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 290 mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio bottiglia  
**Permanenza Sui Lieviti:** 60 mesi  
**Acidità:** 6.4 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 6 gr/l  
**Solforosa:** 55 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Les Caves De La Loire

**In Catalogo Da:** 07/06/2019

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1951

**NOME DEL TITOLARE:** REGIS ALCO CER (PRESIDENTE)

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** N.D.

**Provenienza:** St Florent

**Ettari Di Proprieta':** N.D.

**Luogo Di Selezione:** PROWEIN 2019

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Fondate nel 1951 a Brissac, nel cuore del vigneto angioino, les caves de la Loire sono uno dei gioielli della vinificazione della Valle della Loire. Con i suoi 60 anni di storia, è un'istituzione con un know-how essenziale che viene costantemente modernizzato.

Le Caves de la Loire sono soprattutto viticoltori che uniscono le loro forze con l'unico scopo di divulgare i vini tipici della Loire in Francia e non solo. Specialista nei vini della Loire, les caves si sono sviluppate negli anni grazie alla posizione nel vigneto che unisce tradizione e moderne tecnologie.

Grazie al gruppo di produttori (Loire Propriétés), offrono una selezione di vini della Loire, dal Pays Nantais a Sancerre.



LES CAVES DE LA LOIRE

— Depuis 1951 —



**Denominazione:** AOC Crémant de Loire

**Regione:** Loire

**Grado Alcolico:** 12%

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Cabernet Franc 100%

**Tipologia Di Terreno:** scisto

**Esposizione:** sud-est

**Età Delle Vigne:** 30 anni

**Altitudine Vigne:** 90 m/s.l.m

**Vendemmia:** Meccanica

**Resa Per Ettaro:** 100 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Indotta

**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi

**Acidità:** 4,1 g/l

**Residuo Zuccherino:** 8 g/l

**Solforosa:** 92 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 50.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**

acciaio



**Denominazione:** AOC Anjou

**Regione:** Loire

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Cabernet Franc 100%

**Tipologia Di Terreno:** scistoso tipico del territorio dell'Anjou

**Esposizione:** sud-ovest

**Età Delle Vigne:** 40 anni

**Altitudine Vigne:** 230 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** acciaio

**Acidità:** 4.6 gr/l

**Solforosa:** Senza solfati aggiunti

**Totale Bottiglie Prodotte:** 20.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Albert Besombes

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1872

**NOME DEL TITOLARE:** ALBERT BESOMBES (FONDATORE)

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 12.000

**Provenienza:** St Hilare - St Florent

**Ettari Di Proprieta':** N.D.

**In Catalogo Dal:** 07/06/2019

**Luogo Di Selezione:** PROWEIN 2019

**Storia E Filosofia Aziendale:**

La storia inizia nel 1872 a Saint Hilaire Saint Florent, vicino a Saumur. Il commerciante di vini Albert Besombes sviluppa un know-how unico nel vigneto e si impone in tutta la Valle della Loira e in tutto il mondo.

Photo-moc-barile

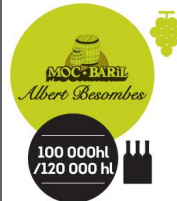
Nel corso degli anni, l'azienda ha sviluppato la sua presenza in vigna grazie a partnership storiche, alcune delle quali con diverse generazioni di viticoltori.

Inoltre, il suo storico edificio di architettura Eiffel è costruito con la famosa pietra tufeau rinomata nella regione. Albert Besombes, è quindi una storia riconosciuta, un edificio storico, uomini appassionati ed esperienza che garantisce la selezione delle più belle denominazioni della Loira





# Sauvignon Blanc "What The Phoque?!"



# Chardonnay 360° Val De Loire

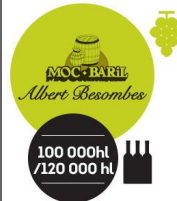


**Denominazione:** VDF Sauvignon Blanc  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 11.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignon blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla calcarea  
**Esposizione:** est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 90 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 105 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 3,63 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1,4 g/l  
**Solforosa:** 100 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 80.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGT Val de Loire  
**Regione:** Loira  
**Grado Alcolico:** 11,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 80qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 1.5gr/l  
**Solforosa:** 85 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 20.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



# Sauvignon 360° Val De Loire



# Chenin Blanc 360° Val De Loire

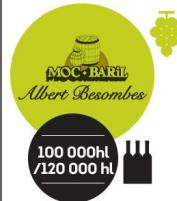


**Denominazione:** IGT Val de la Loire  
**Regione:** Loira  
**Grado Alcolico:** 11.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignon 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 16 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 80qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.3gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1.5gr/lit  
**Solforosa:** 85 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Denominazione:** IGP Val de la Loire  
**Regione:** Loira  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chenin blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 80qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 6.1gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1.8gr/lit  
**Solforosa:** 85 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 12.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



# Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lieu Tête De Linotte \*Bio



**Denominazione:** AOC Muscadet Sèvre et Maine

**Regione:** Loire

**Grado Alcolico:** 12,5%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Melon de Bourgogne 100%

**Tipologia Di Terreno:** Roccia metamorfica, gesso

**Esposizione:** Nord Ovest

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 20mt

**Vendemmia:** Meccanica

**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Affinamento:** Acciaio, 8 mesi sulle fecce fini

**Acidità:** 3.70 g/l

**Residuo Zuccherino:** 2 g/l

**Solforosa:** 22mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 100.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Loire Proprietes

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1872

**NOME DEL TITOLARE:** GRUPPO COOPERATIVO

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** N.D.

**Provenienza:** St Hilaire - St Florent

**Ettari Di Proprieta':** N.D.

**In Catalogo Dal:** 07/06/2019

**Luogo Di Selezione:** PROWEIN 2019

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Fondata nella Valle della Loira dal 1872, Loire Properties produce e commercializza un'ampia varietà di vini della Loira. Quattro cantine cooperative, una distilleria da promuovere in tutta la Loira attraverso canali specifici.

Oggi si riforniscono più di 200.000 ettolitri di vino per 5.000 ettari di viti commercializzati, o circa l'equivalente di 33 milioni di bottiglie. Tutto ciò senza perdere mai di vista la qualità nel pieno rispetto territoriale con uno sguardo alle più moderne tecniche enologiche: Vasche in acciaio inossidabile a temperatura controllata, pressatura pneumatica sotto azoto, inertizzazione, flottazione, filtro tangenziale, elettrodialisi, botti di rovere solo per nominare le fasi e le tecniche utilizzate per la produzione del vino.



Cremant De Loire "Château Des Cosse"  
Reserve De Marquis Millesimè Blanc Brut



Cremant De Loire "Château Des Cosse"  
Reserve De Marquis Millesimè Rosè Brut



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chenin Blanc 50%, Chardonnay 50%  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 180 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 7p qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.3  
**Residuo Zuccherino:** 7 g/l  
**Solforosa:** 84 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 25.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Cabernet franc 60%, Chenin blanc 40%  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 180 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.1  
**Residuo Zuccherino:** 7 g/l  
**Solforosa:** 82 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 20.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





<b>Denominazione:</b> AOC Cremant de Loire	<b>Denominazione:</b> AOC Muscadet Sèvre er Maine
<b>Regione:</b> Loire	<b>Regione:</b> Loire
<b>Grado Alcolico:</b> 12%	<b>Grado Alcolico:</b> 12%
<b>Tipologia Vino:</b> Bollicine	<b>Tipologia Vino:</b> Bianco
<b>Uvaggio:</b> Chenin Blanc 100%	<b>Uvaggio:</b> Melon de Bourgogne 100%
<b>Tipologia Di Terreno:</b> Terreni scistosi scuri di Anjou	<b>Tipologia Di Terreno:</b> rocce metamorfiche, beole e sedimenti sabbiosi
<b>Esposizione:</b> -.	<b>Esposizione:</b> nord-ovest
<b>Età Delle Vigne:</b> 25 anni	<b>Età Delle Vigne:</b> 35 anni
<b>Altitudine Vigne:</b> -.	<b>Altitudine Vigne:</b> 90 m/s.l.m
<b>Vendemmia:</b> Meccanica	<b>Vendemmia:</b> Meccanica
<b>Resa Per Ettaro:</b> 90 qa/ha	<b>Resa Per Ettaro:</b> 78 qa/ha
<b>Lieviti:</b> Selezionati	<b>Lieviti:</b> Selezionati
<b>Fermentazione:</b> Indotta	<b>Fermentazione:</b> Indotta
<b>Affinamento:</b> Acciaio	<b>Affinamento:</b> Acciaio
<b>Permanenza Sui Lieviti:</b> 24 mesi	<b>Residuo Zuccherino:</b> 2,1 g/l
<b>Acidità:</b> 5.9 gr/l	<b>Solforosa:</b> 74 mg/l
<b>Residuo Zuccherino:</b> 7 gr/l	<b>Totale Bottiglie Prodotte:</b> 40.000
<b>Solforosa:</b> senza solfati aggiunti	<b>Formati Disponibili:</b> 0.75 lt
<b>Totale Bottiglie Prodotte:</b> .	
<b>Formati Disponibili:</b> 0.75 lt	



# "Touraine Gamay " La Valle Desrois



**Denominazione:** AOC  
**Regione:** Loire  
**Grado Alcolico:** 11,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Gamay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 280 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.2 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.1 gr/l  
**Solforosa:** 49 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Chateau Henry Bonnaud

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1996

**NOME DEL TITOLARE:** Stéphane Spitzglous

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 40.000

**Provenienza:** Tholonet

**Ettari Di Proprieta':** 10

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Salon du Vigneron Independant de Strasburg

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Château Henri Bonnaud si trova nel comune di Tholonet, 6 km a sud-est di Aix-en-Provence. Il suo terroir è costituito da un ghiaione calcareo chiamato "Langesse". (un calcare lacustre di epoca terziaria). La Tenuta, adagiata in un anfiteatro naturale, protetta dal maestrale dalle colline Langesse e Grand Cabri, e dai monti Cengle e Sainte-Victoire, gode di un microclima. La maggior parte dei vigneti è esposta a sud.

*Château*  
HENRI  
BONNAUD





**Denominazione:** IGP Portes de la Méditerranée

**Regione:** Provenza

**Grado Alcolico:** 12%

**Tipologia Vino:** Rosato

**Uvaggio:** Syrah 50% Grenache 50%

**Tipologia Di Terreno:** Calcareo

**Esposizione:** Nord ovest

**Età Delle Vigne:** 25 anni

**Altitudine Vigne:** n.d

**Vendemmia:** Meccanica

**Resa Per Ettaro:** 70qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 3,20gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 1gr/lit

**Solforosa:** 80 mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 14.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** AOP Cotes de Provence

**Regione:** Provenza

**Grado Alcolico:** 12%

**Tipologia Vino:** Rosato

**Uvaggio:** Syrah 45% Grenache 45% Cinsault 10%

**Tipologia Di Terreno:** Calcareo

**Esposizione:** Nord

**Età Delle Vigne:** 25 anni

**Altitudine Vigne:** n.d

**Vendemmia:** Meccanica

**Resa Per Ettaro:** 70qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 3.8gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 0.8gr/lit

**Solforosa:** 70mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** AOC

**Regione:** Provence

**Grado Alcolico:** -.

**Tipologia Vino:** Rosato

**Uvaggio:** Grenache 35% Cinsault 35% Mourvèdre  
30%

**Tipologia Di Terreno:** -.

**Esposizione:** -.

**Età Delle Vigne:** -.

**Altitudine Vigne:** -.

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** -.

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** -.

**Residuo Zuccherino:** -.

**Solforosa:** -.

**Totale Bottiglie Prodotte:** -.

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Vignerons Ardechois

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1967  
**NOME DEL TITOLARE:** Vignerons Ardechois  
**Ettari Di Proprieta':** 6.000  
**In Catalogo Dal:** 2024





**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignon 100%  
**Tipologia Di Terreno:** .  
**Esposizione:** .  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 90 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.7 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 gr/l  
**Solforosa:** 87 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilloso/calcareo  
**Esposizione:** Sud / Est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4,5 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,6 gr/l  
**Solforosa:** 84 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Viognier 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 350 m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.1 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.6 gr/l  
**Solforosa:** 82 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 14,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Grenache Blanc 40% Marsanne 30%  
Viognier 30%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.2 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 gr/l  
**Solforosa:** 78 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Barrique  
**Acidità:** 4.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.7 gr/l  
**Solforosa:** 77 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 Lt

**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Viognier 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 350 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Barrique  
**Acidità:** 4.5 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.5 gr/l  
**Solforosa:** 73 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 Lt





**Denominazione:** AOP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Grenache Blanc 50% Marsanne 50%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Barrique  
**Acidità:** 4.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.8 gr/l  
**Solforosa:** 58 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Cabernet sauvignon 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 85 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.6 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 gr/l  
**Solforosa:** 84 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Grenache Noire 50% Syrah 50%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.4 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.4 gr/l  
**Solforosa:** 67 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** -.  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Marselan 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt







**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 14,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Merlot 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.1 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.9 gr/l  
**Solforosa:** 78 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Syrah 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 19 anni  
**Altitudine Vigne:** 220 m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.2 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 gr/l  
**Solforosa:** 75 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Gamay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 19 anni  
**Altitudine Vigne:** 270 qa/ha  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.7 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.1 gr/l  
**Solforosa:** 79 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Cabernet Franc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 85 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.1 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 1.1 gr/l  
**Solforosa:** 83 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** AOP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 14,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Grenache 80% Syrah 20%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.8 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.6 gr/l  
**Solforosa:** 71 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 18 anni  
**Altitudine Vigne:** 270 m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.6 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 gr/l  
**Solforosa:** 82 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Syrah 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Barrique  
**Acidità:** 4.2 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.5 gr/l  
**Solforosa:** 69 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** AOP  
**Regione:** Vallée du Rhone  
**Grado Alcolico:** 15%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Syrah 60% Grenache 40%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 320 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Barrique  
**Acidità:** 4.3 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.7 gr/l  
**Solforosa:** 59 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Chateau Maison Noble Saint Martin

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1345

**NOME DEL TITOLARE:** MICHELLE PELISSE

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 157.000

**Provenienza:** Gironde

**Ettari Di Proprieta':** 115

**In Catalogo Dal:** 16/05/2016

**Luogo Di Selezione:** SALONE VIGNERON INDÉPENDANT NIZZA 2016

**Storia E Filosofia Aziendale:**

L'azienda pianta le sue radici in questa zona dell'Aquitania nel 1345 diventando negli anni una delle più stimate produzioni di Bordeaux. Michelle Pelisse è l'attuale proprietario che grazie ad interventi mirati fatti negli anni, sia sulla vigna che sulla cantina, ha reso l'azienda al passo con la tecnologia nel pieno rispetto della natura e delle tradizioni più antiche. Qui si coltivano Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc e anche Sauvignon, Sémillon e Muscadelle dai quali si ottiene uno splendido Bordeaux bianco.



*Château*  
**Maison Noble**  
*Saint Martin*



**Denominazione:** AOC Entre-Deux-Mers  
**Regione:** Bordeaux  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignon 70%, Semillon 20%,  
 Muscadelle 10%  
**Tipologia Di Terreno:** argilloso e sabbioso  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 50 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 28 qa/ha  
**Affinamento:** acciaio 5 mesi  
**Acidità:** 3,5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,6 g/l  
**Solforosa:** 90 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 37.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Bordeaux Supérieur  
**Regione:** Bordeaux  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 30%,  
 Cabernet Franc 10%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla e calcare  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 50 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Affinamento:** vetro cemento 12 mesi  
 botti di rovere da 2.25 hl 8 mesi  
**Acidità:** 3,3 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,4 g/l  
**Solforosa:** 70 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 120.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Chateau Dudon

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1655

**NOME DEL TITOLARE:** EVELYNE E MICHEL ALLIEN

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 22.000

**Provenienza:** Barsac

**Ettari Di Proprieta':** 12

**In Catalogo Dal:** 16/07/2015

**Luogo Di Selezione:** VINEXPO 2015

**Storia E Filosofia Aziendale:**

La storia racconta le gesta di Bernard Dudon e suo figlio Blaise che nel 1965 hanno posseduto il castello.

Dopo anni di peripezie e abbandono, finalmente nel 1988 Evelyne e Michel Allien si concentrarono sulla rinascita dell'edificio e delle vigne.

Totalmente contrari agli erbicidi, I fratelli sposaNo in pieno l'agricoltura biologica e inoltre dal 1994 è stata create una sistemazione in azienda per i turisti del vino.

Straordinari i Sauternes prodotti, eleganti, puliti e molto equilibrate nonostante la particolarità e la delicatezza della materia prima colpita dalla Botrytis Cinerea.



# Sauternes "Gallien" \*Bio



# Sauternes "Dudon" \*Bio



**Denominazione:** AOC Sauternes  
**Regione:** Bordeaux  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Vino Dolce Muffato  
**Uvaggio:** Sémillon 85%, Sauvignon 15%  
**Tipologia Di Terreno:** argilloso sabbioso con una roccia madre di pietra calcarea  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 11 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 13 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio 12 mesi  
**Acidità:** 4,3 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 96 g/l  
**Solforosa:** 90mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 13.000  
**Formati Disponibili:** 0.50 lt, 0.75lt



**Denominazione:** AOC Sauternes  
**Regione:** Bordeaux  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Vino Dolce Muffato  
**Uvaggio:** Sémillon 85%, Sauvignon 15%  
**Tipologia Di Terreno:** argilloso sabbioso con una roccia madre di pietra calcarea  
**Esposizione:** nord-est, nord-ovest  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 11 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 13 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Barrique 18 mesi  
**Acidità:** 0.96 g/l volatile  
**Residuo Zuccherino:** 95,8 g/l  
**Solforosa:** 80 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3460  
**Formati Disponibili:** 0.375, 0.50, 0.75 lt





# Sieur D'arques

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1946

**NOME DEL TITOLARE:** n.d

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 150.000

**Provenienza:** Limoux

**Ettari Di Proprieta':** 150

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Millesime Bio 2021

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Dal 1946, la casa Sieur d'Arques, situata a Limoux ha svelato la storia di uomini e passioni creando cuvée eccezionali. Ogni fase del processo si affida al know-how complementare degli uomini: viticoltori, cantinieri, enologi e altri professionisti, tutti uniti per valorizzare i vini di casa Sieur d'Arques.



**SIEUR D'ARQUES**  
— Limoux - France —

## Blanquette De Limoux Brut



## Chardo Sans Sulfites Ajoutés



**Denominazione:** AOC Blanquette de Limoux  
**Regione:** Launguedoc  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Mauzac 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla Calcare  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 150mt slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 120qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Permanenza Sui Lieviti:** 12 mesi  
**Acidità:** 3.2gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 9gr/lit  
**Solforosa:** 78mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Acciaio



**Denominazione:** IGP Haute -Vallée de l'Aude  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** tra i 150 e i 400mt slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 90qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 2.9 gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1gr/lit  
**Solforosa:** Senza solfiti aggiunti  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 33.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



# Marselan Pure Velvet

  
SIEUR D'ARQUES  
Limoux - France



**Denominazione:** IGP Pays D'oc  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Marselan 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare  
**Esposizione:** Sud ovest  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** tra i 150 e i 400mt slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 80qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 2.69gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 1gr/l  
**Solforosa:** 68mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 20.000  
**Formati Disponibili:** 0.750lt

# Domaine De L'Herbe Sainte

**ANNO DI FONDAZIONE:** 2001

**NOME DEL TITOLARE:** FAMIGLIA GREUZARD

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 100.000

**Provenienza:** Mirepeisset

**Ettari Di Proprieta':** 60

**In Catalogo Dal:** 01/08/2012

**Luogo Di Selezione:** CANTINA 2012

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Il Domaine de l'Herbe Sainte è situato nella Languedoc Roussillon e più precisamente tra due comuni: Mirepeisset e Sallèles d' Aude. La famiglia Greuzard ha vissuto per anni tra le viti di Pouilly Fuisse .

Nel 1980 si stabilirono in Languedoc e soltanto nel 1987 fu acquistato il primo vigneto di Carignan nel comune di Sallèles d'Aude.

Nel 2001 , fu acquisito il Domaine de l' Herbe Sainte e sviluppata la prima annata .

Oggi i vigneti hanno raggiunto una superficie di 60 ettari, stiamo parlando di vigneron indipendenti che rispettano coerentemente i terreni e l'ambiente attraverso un comportamento economicamente sostenibile ma allo stesso tempo di assoluta qualità.

In pianta vengono eseguite pratiche che limitano il rischio parassitario, mantenendo un'elevata biodiversità dell'ecosistema del vigneto e di ciò che lo circonda.

La produzione varia dal Viognier al Colombard e dal Syrah al Minervois, passando per Cabernet sauvignon e Chardonnay.



# Chardonnay



# Colombard



**Denominazione:** IGP Pays d'Oc  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Ciottoloso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 40 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 4 mesi  
**Acidità:** 3,91 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,8 g/l  
**Solforosa:** 96 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 9.700  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** IGP Pays d'Oc  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Colombard 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Ciottoloso  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 18 anni  
**Altitudine Vigne:** 40 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
**Acidità:** 3,89 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,7 g/l  
**Solforosa:** 94 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** IGP Pays d'Oc  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignon 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Ciottoloso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 18 anni  
**Altitudine Vigne:** 70 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 4,34 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,9 g/l  
**Solforosa:** 95 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 7.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** IGP Pays d'Oc  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Viognier 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Ciottoloso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 11 anni  
**Altitudine Vigne:** 70 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 39 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio, 20% tonneaux  
**Acidità:** 4,34 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,9 g/l  
**Solforosa:** 85 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 12.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** IGP Pays d'Oc  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Ciottoloso  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 40 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** botti di rovere francese 12 mesi  
**Acidità:** 3,04 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1,7 g/l  
**Solforosa:** 78 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** IGP Pays D'Oc  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Cinsault 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.7gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 2.2gr/l  
**Solforosa:** 75 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



# Grenache Rosè



# Carignan Vieilles Vignes Rouge





**Denominazione:** IGP Pays d'Oc  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Grenache 100%  
**Tipologia Di Terreno:** ciottoloso  
**Esposizione:** sud est  
**Età Delle Vigne:** 20  
**Altitudine Vigne:** 80 m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 90 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.8  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 gr/l  
**Solforosa:** 70 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** IGP Pays d'Oc  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Carignan 100%  
**Tipologia Di Terreno:** ciottoloso  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 100 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio 80% Barrique 20%  
**Acidità:** 4.1  
**Residuo Zuccherino:** 0.4 gr/l  
**Solforosa:** 65 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt







**Denominazione:** IGP Pays d'Oc  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Malbec 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Ciottoloso  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 7 anni  
**Altitudine Vigne:** 40 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio, Barrique 20%  
**Acidità:** 3,01 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1,5 g/l  
**Solforosa:** 67 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGP Pays d'Oc  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Merlot 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Ciottoloso  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 27 anni  
**Altitudine Vigne:** 40 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 11 mesi  
**Acidità:** 3,01 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1,5 g/l  
**Solforosa:** 68 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Cabernet Sauvignon



# Pinot Noir Harmonie



**Denominazione:** IGP Pays d'Oc  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Cabernet Sauvignon 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Ciottoloso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 40 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
**Acidità:** 4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1,1 g/l  
**Solforosa:** 74 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 11.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** IGP Pays d'Oc  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot Noir 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Ciottoloso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 70 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio, Barrique 20%  
**Acidità:** 4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,7 g/l  
**Solforosa:** 85 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Syrah



# Minervois Tradition



**Denominazione:** IGP Pays d'Oc  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Syrah 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Ciottoloso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 40 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Selezioanti  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Fermentazione alcolica termoregolata in vasche di inox 8 mesi  
**Acidità:** 3,11 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 3,4 g/l  
**Solforosa:** 64 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** AOC Minervois  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 13,5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso Fermo  
**Uvaggio:** 80% Syrah 20% Carignan  
**Tipologia Di Terreno:** Morenico  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** SYRAH 8 anni CARIGNAN 74 anni  
**Altitudine Vigne:** 40m /Slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 35q  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 0,58  
**Residuo Zuccherino:** <1  
**Solforosa:** 73 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5032  
**Formati Disponibili:** 0,75 l



# Minervois "Prestige"



# Syrah "Artemisia"



**Denominazione:** AOC Minervois  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Mourvèdre 60%, Syrah 20%, Carignan 20%  
**Tipologia Di Terreno:** Ciottoloso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 40 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 35 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 3,044 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1,6 g/l  
**Solforosa:** 64 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** IGP Pays d'Oc  
**Regione:** Languedoc  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Syrah 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Ciottoloso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 40 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 48 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 3,43 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1,4 g/l  
**Solforosa:** 56 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Minervois "Ambroise"



**Denominazione:** AOC Minervois

**Regione:** Languedoc

**Grado Alcolico:** 13.5 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Syrah 60%, Mourvèdre 20%, Carignan 20%

**Tipologia Di Terreno:** Ciottoloso

**Esposizione:** sud-est

**Età Delle Vigne:** 40 anni

**Altitudine Vigne:** 40 m/s.l.m

**Vendemmia:** Meccanica

**Resa Per Ettaro:** 48 qa/ha

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

**Affinamento:** Botti di legno di rovere 12 mesi

**Acidità:** 3,21 g/l

**Residuo Zuccherino:** 1 g/l

**Solforosa:** 71 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.500

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Alta Alella





**Denominazione:** -  
**Regione:** Barcellona  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pansa blanca ( Xarel.lo)  
**Tipologia Di Terreno:** Sabbioso-Granitico  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 70 anni  
**Altitudine Vigne:** 150/300m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Bottiglia metodo Ancestrale  
**Acidità:** 6.6 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** non dosato  
**Solforosa:** senza solfati aggiunti  
**Formati Disponibili:** 0,75lt

**Denominazione:** -  
**Regione:** Barcellona  
**Grado Alcolico:** 10,5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Matarò (Monastrell)  
**Tipologia Di Terreno:** Sabbioso Granitico  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 150-300m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Bottiglia metodo Ancestrale  
**Acidità:** 5.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -  
**Solforosa:** non Dosato  
**Formati Disponibili:** 0,75lt





**Denominazione:** Cava Serra De Mar  
**Regione:** Barcellona  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pansa Blanca (Xsarel.lo), Macabeu Parellada  
**Tipologia Di Terreno:** Sabbioso - Granitico  
**Esposizione:** Sud Est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 150/300m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 5.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 39 mg/l  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** Cava Serra De Mar  
**Regione:** Barcellona  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Matarò ( Monastrell)  
**Tipologia Di Terreno:** Sabbioso Argilloso  
**Esposizione:** Sud/est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 150/300 m Slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Lieviti:** indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 5.7 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** non dosato  
**Solforosa:** 42 mg/l  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





# Cava Brut Nature "Bruant " Senza Solfiti Aggiunti \*Bio



# Cava Brut Nature Rosè " Capsigrany " Senza Solfiti Aggiunti \*Bio



**Denominazione:** Cava Serra de Mar  
**Regione:** Barcellona  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pansa Blanca ( Xsarel.lo)  
**Tipologia Di Terreno:** Sabbioso Granitico  
**Esposizione:** Sud Est  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 150/300m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi  
**Acidità:** 6.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** non dosato  
**Solforosa:** senza solfati aggiunti  
**Formati Disponibili:** 0.75 l



**Denominazione:** Cava Serra De Mar  
**Regione:** Barcellona  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicina rosè  
**Uvaggio:** Pansa Rosada (Xarel.lo Vermell)  
**Tipologia Di Terreno:** Sabbioso Granitico  
**Esposizione:** Sud Est  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 150/300m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi  
**Acidità:** 6.2 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** non dosato  
**Solforosa:** senza solfati aggiunti  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** Alella  
**Regione:** Barcellona  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Pansa Blanca ( Xarel.lo)  
**Tipologia Di Terreno:** Sabbioso Granitico  
**Esposizione:** Sud Est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 150/300m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio Bottiglia  
**Acidità:** 5.4 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** 48mg/l  
**Formati Disponibili:** 0,75lt



**Denominazione:** Alella  
**Regione:** Barcellona  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco Secco  
**Uvaggio:** Pansa Blanca ( Xarel.lo)  
**Tipologia Di Terreno:** Granitico Sabbioso  
**Esposizione:** Sud Est  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 150/300m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Cemento Bottiglia  
**Acidità:** 5.8 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** Senza solfati aggiunti  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** -  
**Regione:** Barcellona  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Orange  
**Uvaggio:** Pansa Rosada ( Xsarelló Vermell) Pansa Blanca ( Xarelló)  
**Tipologia Di Terreno:** Granitico Sabbioso  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** -  
**Altitudine Vigne:** 150-300m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Anfora 3 mesi  
**Acidità:** 4.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.6 g/l  
**Solforosa:** senza solfati aggiunti  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt



**Denominazione:** Alella  
**Regione:** Barcellona  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Garnatxa Negra & Peluda  
**Tipologia Di Terreno:** Granitico Sabbioso  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 150 300 m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio / Bottiglia  
**Acidità:** 4.3 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -  
**Solforosa:** 54 mg/l  
**Formati Disponibili:** 0,75lt



Garnatxa Negra " GX " \*Bio

  
ALTA ALELLA  
MIRGIN

Matarò " Aus Merla " Senza Solfiti Aggiunti  
\*Bio



**Denominazione:** Alella  
**Regione:** Barcellona  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Rosso fermo  
**Uvaggio:** Grenache Nera 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Granitico Sabbioso  
**Esposizione:** Sud Ovest  
**Età Delle Vigne:** -  
**Altitudine Vigne:** 150/300m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 3.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** -  
**Solforosa:** 47 mg/l  
**Formati Disponibili:** 0,75lt



**Denominazione:** -  
**Regione:** Barcellona  
**Grado Alcolico:** 14,5  
**Tipologia Vino:** Rosso Secco  
**Uvaggio:** Mataro ( Monastrell )  
**Tipologia Di Terreno:** Granitico Sabbioso  
**Esposizione:** Sud Est  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 150/300m slm  
**Vendemmia:** manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** 3 Mesi in Barrique  
**Acidità:** 4.1 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,7 g/l  
**Solforosa:** senza solfati aggiunti  
**Formati Disponibili:** 0,75lt



# Rocca Giovanni

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1986

**NOME DEL TITOLARE:** GIOVANNI ROCCA

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 80.000

**Provenienza:** Alba

**Ettari Di Proprieta':** 22

**In Catalogo Dal:** 2012

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Giovanni Rocca produce vino in Monforte d'Alba che è uno dei più importanti terroir di Barolo. I vigneti principali dell'azienda sono Pianromualdo, Sant'Anna, Trenta, Mosconi, Giudice e Ravera di Monforte e costituiscono il patrimonio principale dell'azienda in quanto facenti parte di vocate zone e sottozone delle più importanti mappe di Langa. Con l'aiuto della moglie, dei figli e dell'enologo Piero Barallio, l'azienda ha ampliato la gamma dei prodotti iniziando a imbottigliare e producendo circa 80.000 bottiglie. Da sempre l'azienda mette in pratica una semplice filosofia basata sul rispetto della tradizione sia in vigneto sia in cantina utilizzando prodotti eco-compatibili per i trattamenti in vigna e una vinificazione naturale cherespècia in oltre lo stile di vita della famiglia Rocca.



## Chardonnay "Langhe"



## Dolcetto D'Alba Sant'Anna



**Denominazione:** DOC Langhe  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** franco-sabbioso calcareo - marnoso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 380 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
bottiglia 3 mesi  
**Acidità:** 5.2 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,3 g/l  
**Solforosa:** 77 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 14.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** DOC Langhe  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Dolcetto 100%  
**Tipologia Di Terreno:** franco - argilloso calcareo - marnoso  
**Esposizione:** sud-est, sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 360 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
bottiglia 3 mesi  
**Acidità:** 5.8 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1 g/l  
**Solforosa:** 70 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** DOC Barbera D'alba  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 14,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Barbera 100%  
**Tipologia Di Terreno:** franco-sabbioso calcareo - marnoso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 370 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
bottiglia 3 mesi  
**Acidità:** 5.95 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,6 g/l  
**Solforosa:** 67 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** DOC Barbera d'Alba  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Barbera 100%  
**Tipologia Di Terreno:** franco - sabbioso calcareo - marnoso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 380 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** botti piccole di rovere da 5 hl  
di 2 passaggio 2 mesi  
botti grandi di rovere da 25 hl  
di 2 passaggio 10 mesi  
bottiglia 3 mesi  
**Acidità:** 5.90 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,6 g/l  
**Solforosa:** 62 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt, 1,5lt





**Denominazione:** DOC Nebbiolo d'Alba  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Nebbiolo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** franco - argilloso calcareo - marnoso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 380 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
botte grande di slavonia 25 hl  
2 passaggio 12 mesi  
bottiglia 3 mesi  
**Acidità:** 5,6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,5 g/l  
**Solforosa:** 65 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 12.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt, 1,5lt

**Denominazione:** DOCG Barolo  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Nebbiolo da Barolo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** franco-sabbioso calcareo - marnoso  
**Esposizione:** sud, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 280 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** botte grande di slavonia da 25 hl  
di 1 passaggio 36 mesi  
bottiglia 12 mesi  
**Acidità:** 6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,5 g/l  
**Solforosa:** 58 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 9.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt, 1.5 lt





## Barolo "Ravera Di Monforte"



## Barolo "Serralunga"



**Denominazione:** DOCG Barolo  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Nebbiolo da Barolo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** franco -  
sabbioso calcareo - marnoso  
**Esposizione:** sud, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 320 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** botte piccola di rovere da 5 hl  
di 1 passaggio 12 mesi  
botte grande di slavonia da 25 hl  
di 1 passaggio 12 mesi  
bottiglia 12 mesi  
**Acidità:** 6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,5 g/l  
**Solforosa:** 53 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 9.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt, 1.5 lt

**Denominazione:** DOCG Barolo  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Nebbiolo da Barolo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** franco - sabbioso calcareo -  
marnoso  
**Esposizione:** sud, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 45 anni  
**Altitudine Vigne:** 340 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** botte piccola di rovere da 5 hl di 1  
passaggio 12 mesi botte grande di slavonia da 25 hl  
di 1 passaggio 12 mesi bottiglia 12 mesi  
**Acidità:** ,  
**Residuo Zuccherino:** .  
**Solforosa:** .  
**Totale Bottiglie Prodotte:** .  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Barolo "Mosconi"



**Denominazione:** DOCG Barolo  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 14,5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Nebbiolo da Barolo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** franco -  
sabbioso calcareo - marnoso  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 500 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** barrique di rovere da 2.25 hl  
di 1 passaggio 36 mesi  
bottiglia 8 mesi  
**Acidità:** 6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,3 g/l  
**Solforosa:** 57 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Adriano Marco E Vittorio

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1994

**NOME DEL TITOLARE:** Marco e Vittorio Adriano

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 60.000

**Provenienza:** Alba

**Ettari Di Proprieta':** 30

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

La famiglia Adriano è un classico esempio di azienda agricola a conduzione familiare.

Attualmente l'azienda ha una superficie totale di 50 ettari, suddivisa tra 10 ettari di nocchie, 10 ettari di boschi e terreni a riposo e 30 ettari vitati coltivati a Nebbiolo da Barbaresco, Barbera, Dolcetto, Freisa, Sauvignon Blanc e Moscato Bianco



**ADRIANO**  
**MARCO e VITTORIO**

# Sauvignon Basaricò



# Barbera D'alba



**Denominazione:** DOC Langhe Sauvignon  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 12,5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignon blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Marna tufacea  
**Esposizione:** Sud Ovest  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.9 gr/Lt  
**Residuo Zuccherino:** 0.8gr/Lt  
**Solforosa:** 62 mg/Lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** DOC Barbera d'Alba  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Barbera 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Marna bianca tufacea  
**Esposizione:** Sud Ovest  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.7gr/Lt  
**Residuo Zuccherino:** 0.3gr/Lt  
**Solforosa:** 60mg/Lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** DOC Dolcetto d'Alba  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Dolcetto 100%  
**Tipologia Di Terreno:** marne grigie con alternanza di livelli sabbiosi  
**Esposizione:** Est e Ovest  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.2gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.2gr/lit  
**Solforosa:** 59 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** DOC Barbera d'Alba Superiore  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Barbera 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Marna tufacea grigia  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Botte di rovere di Slavonia  
**Acidità:** 5.9gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.3gr/lit  
**Solforosa:** 57 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** DOC Nebbiolo d'Alba  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Nebbiolo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Marna tufacea bianca  
**Esposizione:** Sud est, sud ovest  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Botte di rovere di slavonia 12 mesi  
**Acidità:** 5.4gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.4gr/lit  
**Solforosa:** 55mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6800  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** DOCG Barbaresco  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Nebbiolo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Marna Bianca Tufacea  
**Esposizione:** Sud Ovest  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 280mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Botte di rovere di Slavonia 24 mesi  
**Acidità:** 4.9gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.3gr/lit  
**Solforosa:** 53 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** DOCG Barbaresco  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Nebbiolo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Marna tufacea grigia  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 27 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Botte di rovere di Slavonia 30 mesi  
**Acidità:** 5.8gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.5gr/lit  
**Solforosa:** 47 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** DOCG Moscato d'Asti  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 5%vol  
**Tipologia Vino:** Dolce  
**Uvaggio:** Moscato bianco 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Marna tufacea Bianca  
**Esposizione:** Sud est, est, ovest  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.5gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 128gr/lit  
**Solforosa:** 85 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 12500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** /  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 18%  
**Tipologia Vino:** Dessert  
**Uvaggio:** Nebbiolo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Marna tufacea bianca  
**Esposizione:** Sud est, sud ovest  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Affinamento:** Vino aromatizzato  
**Formati Disponibili:** 0,50 lt



**Denominazione:** /  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 40 %  
**Tipologia Vino:** Grappa  
**Uvaggio:** Moscato 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Marna tufacea Bianca  
**Esposizione:** Sud est, est, ovest  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Affinamento:** Bagnomaria  
**Formati Disponibili:** 0,50 lt







**Denominazione:** /  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 40%  
**Tipologia Vino:** Grappa  
**Uvaggio:** Nebbiolo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Marna Bianca Tufacea  
**Esposizione:** Sud ovest  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 280mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Affinamento:** Bagnomaria  
**Formati Disponibili:** 0,50 lt

# La Fiòca

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1956

**NOME DEL TITOLARE:** SERGIO E MASSIMILIANO GATTI

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 40.000

**Provenienza:** Franciacorta

**Ettari Di Proprieta':** 5

**In Catalogo Dal:** 2020

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

L'azienda agricola la Fioca si trova incastonata nelle colline di Nigoline ai piedi del Monte Alto. Qui paesaggi meravigliosi avvolgono la proprietà della famiglia Gatti che da più di mezzo secolo produce Franciacorta di altissima qualità. La bio-coltura non è prerogativa soltanto dei coltivatori ortofrutticoli o di chiunque in agricoltura si cimenti a non far uso di sostanze chimiche antiparassitarie: anche il vino diventa prodotto biologico quando in viticoltura si fa uso di fertilizzanti naturali. In cantina prese di spuma lunghissima e remuage su pupitre rigorosamente manuale. Questo è la Fioca che in pochi anni è riuscita ad emergere grazie alla maniacale attenzione nei processi del metodo classico, seguendo procedure rigide ma anche innovative, nel pieno rispetto del territorio.





**Denominazione:** DOCG Franciacorta  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Morenico  
**Esposizione:** sud, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 240 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio 85%, barrique 15%  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 7.5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 3 g/l  
**Solforosa:** 49 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** DOCG Franciacorta  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%  
**Tipologia Di Terreno:** Morenico  
**Esposizione:** sud, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 240 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio 85%, barrique 15%  
**Permanenza Sui Lieviti:** 48 mesi  
**Acidità:** 6.5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1  
**Solforosa:** 38 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** DOCG Franciacorta  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** 100% Pinot Nero  
**Tipologia Di Terreno:** Morenico  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 240 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio 85%, in barrique 15%  
**Permanenza Sui Lieviti:** 48 mesi  
**Acidità:** 6.5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 2 gr/l  
**Solforosa:** 43 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** DOCG Franciacorta  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine, metodo ancestrale  
**Uvaggio:** Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%  
**Tipologia Di Terreno:** Morenico  
**Esposizione:** sud, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 240 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio, metodo ancestrale  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 6.7 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1 g/l  
**Solforosa:** senza solfati aggiunti  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** DOCG Franciacorta  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 90%, Pinot Nero 10% aggiunto in vino rosato  
**Tipologia Di Terreno:** Morenico  
**Esposizione:** sud, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 240 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi  
**Acidità:** 6.2 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 3.5 g/l  
**Solforosa:** 49 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** DOCG Franciacorta  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%  
**Tipologia Di Terreno:** Morenico  
**Esposizione:** sud, sud-est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 240 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi  
**Acidità:** 6,55 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 3 g/l  
**Solforosa:** 48 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 20.000  
**Formati Disponibili:** 0.75, 1.5 lt



# Girolamo Conforti

**ANNO DI FONDAZIONE:** 2014  
**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** n.d.  
**Ettari Di Proprieta':** 30  
**In Catalogo Dal:** 2024  
**Luogo Di Selezione:** Cantina  
**Storia E Filosofia Aziendale:** n.d.



## Franciacorta Brut



## Franciacorta Saten



**Denominazione:** DOCG Franciacorta  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 90% Pinot nero 10%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi  
**Acidità:** 5.9 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 5 g/l  
**Solforosa:** 88 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 40.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** DOCG Franciacorta  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 6.2 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 6 g/l  
**Solforosa:** 86 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 30.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Franciacorta Brut Nature Millesimato



# Franciacorta Brut Rosè



**Denominazione:** DOCG Franciacorta  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 80% Pinot nero 20%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 5.8 g/l  
**Residuo Zuccherino:** non dosato  
**Solforosa:** 79 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** DOCG Franciacorta  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 50% Pinot nero 50%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 5.9 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 5 g/l  
**Solforosa:** 83 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 20.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





# La Piotta

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1985

**NOME DEL TITOLARE:** FAMIGLIA PADROGGI

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 70.000

**Provenienza:** Oltrepò Pavese

**Ettari Di Proprieta':** 15

**In Catalogo Dal:** 2018

**Luogo Di Selezione:** VINITALY SPAZIO FIVI

**Storia E Filosofia Aziendale:**

La Piotta significa "pietra" che è l'elemento che costituisce i terreni di questa zona. Su vecchi documenti per nominare questa area si usava anticamente proprio il nome "Piotta". Ci troviamo a Montalto Pavese ed è qui che la famiglia Padroggi sviluppa il proprio sogno, pensato e studiato da Luigi Padroggi nel 1985.





**Denominazione:** Vino Bianco Frizzante

**Regione:** Lombardia

**Grado Alcolico:** 11.5 %

**Tipologia Vino:** Rifermentato

**Uvaggio:** Riesling Italico 100%

**Tipologia Di Terreno:** Calcareo

**Esposizione:** Nord est

**Età Delle Vigne:** 30 anni

**Altitudine Vigne:** 350m/slm

**Vendemmia:** Meccanica

**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha

**Lieviti:** Pied de cuvè

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio, rifermentato in bottiglia

**Acidità:** 6.3g/l

**Residuo Zuccherino:** -0

**Solforosa:** 57 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 2500

**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** DOC Oltrepò Pavese

**Regione:** Lombardia

**Grado Alcolico:** 12 %

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Pinot Nero 100%

**Tipologia Di Terreno:** calcareo marnoso

**Esposizione:** nord-est

**Età Delle Vigne:** 25 anni

**Altitudine Vigne:** 350 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha

**Lieviti:** Pied de cuvè

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 6.8 g/l

**Residuo Zuccherino:** 7 g/l

**Solforosa:** 60 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.500

**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Vino Spumante Di Qualità Metodo Classico "Spoiler" Extra Brut \*Bio



# Spumante Brut Metodo Classico "Talento" Millesimato \*Bio



**Denominazione:** VQD  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni. Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** 75 % acciaio, 25 % tonneaux  
**Permanenza Sui Lieviti:** 72 mesi  
**Acidità:** 5.7 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 2 gr/l  
**Solforosa:** 52 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.000  
**Formati Disponibili:** 0,75lt



**Denominazione:** DOCG Oltrepò Pavese  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** calcareo marnoso  
**Esposizione:** nord-est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 350 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 6.2 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 5 g/l  
**Solforosa:** 63 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.000  
**Formati Disponibili:** 0.75, 1,5 lt



# Spumante Metodo Classico "Nature" Millesimato \*Bio



# Misunderstanding Rosè \*Bio



**Denominazione:** DOCG Oltrepò Pavese  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** calcareo marnoso  
**Esposizione:** nord-est  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 450 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 6.8 g/l  
**Residuo Zuccherino:** dosaggio zero  
**Solforosa:** 60 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** Vino Bianco Frizzante  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 11.5 %  
**Tipologia Vino:** Rifermentato  
**Uvaggio:** Riesling italico 90% Croatina 10%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcare  
**Esposizione:** Nord est  
**Età Delle Vigne:** 30anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Bottiglia  
**Acidità:** 5.8gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 1.5gr/l  
**Solforosa:** 60mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



# Spumante Brut Rosè Metodo Classico "Suspir" Millesimato \*Bio



# Pinot Grigio "Piotta" 1930 Vineyard \*Bio



**Denominazione:** DOCG Oltrepò Pavese  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 12,5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicina rosata  
**Uvaggio:** Pinot nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** calcareo marnoso  
**Esposizione:** nord-est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 350 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Acidità:** 6.6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 6 g/l  
**Solforosa:** 60 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** IGT Provincia di Pavia  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Pinot Grigio 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilloso  
**Esposizione:** nord-est  
**Età Delle Vigne:** 90 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni. Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 5.1 g/l  
**Residuo Zuccherino:** -  
**Solforosa:** 58 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** DOC Oltrepò Pavese Riesling  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling italiano 100%  
**Tipologia Di Terreno:** calcareo marnoso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni. Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 6.4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 g/l  
**Solforosa:** 60 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** DOC Oltrepò Pavese  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling Renano 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcareo, Marnoso  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa /ha  
**Lieviti:** Indigeni. Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 7.3 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.1 gr/l  
**Solforosa:** 60mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** Vino Bianco Frizzante  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 12,5 %  
**Tipologia Vino:** Macerato  
**Uvaggio:** Riesling italico 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcereo Marnoso  
**Esposizione:** sud est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 75 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni. Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio, 10 gg macerazione, 6 mesi su fecce fini  
**Acidità:** 5.3 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.4 g/l  
**Solforosa:** 58 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** DOC Oltrepò Pavese  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso frizzante  
**Uvaggio:** Croatina 95% , Barbera 3% , Uva Rara 2%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcereo Marnoso  
**Esposizione:** Sud Est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 90 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni. Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.8 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1.2 g/l  
**Solforosa:** 68 mg/l  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt





**Denominazione:** IGT Provincia di Pavia  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Croatina 100%  
**Tipologia Di Terreno:** calcareo marnoso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni. Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 5.9g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.6 g/l  
**Solforosa:** 65mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** DOC Oltrepò Pavese  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 13,5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** calcareo marnoso  
**Esposizione:** nord-est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni. Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 5.5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** n.d.  
**Solforosa:** 60 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt







**Denominazione:** DOC Oltrepò Pavese  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Barbera 70% Cabernet 30%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** Indigeni. Pied de cuvè  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Tonneaux francese 50% Tonneaux americano 50%  
**Acidità:** 4.2 gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.5gr/lit  
**Solforosa:** 50mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2500  
**Formati Disponibili:** 0.75lit



**Denominazione:** DOC Oltrepò Pavese  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcereo, Marnoso  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 400mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa /ha  
**Lieviti:** Indigeni. Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Barrique  
**Acidità:** 5.10gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.1 gr/lit  
**Solforosa:** 60mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 500  
**Formati Disponibili:** 0.75lit



# Marco Donati

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1863

**NOME DEL TITOLARE:** FAMIGLIA DONATI

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 120.000

**Provenienza:** Mezzocorona

**Ettari Di Proprieta':** 26

**In Catalogo Dal:** 2012

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Nel cuore del Trentino si estende la Piana Rotaliana, dove Marco, Emanuela e Elisabetta Donati sviluppano un progetto incredibile su un patrimonio varietale che poche regioni vantano di avere. L'impegno è quello di portare a conoscenza tale patrimonio varietale autoctono tipico trentino e allo stesso tempo sperimentare nuovi vitigni. Un vitigno al quale la famiglia è molto legata è il Teroldego dal quale si producono tre tipologie diverse tra loro. Il più importante è il Sangue di Drago ottenuto da vigne di 90 anni piantate dal bisnonno. Ogni vitigno ha una sua zona di coltivazione ideale ed il progetto prevede di riuscire a coltivare ogni vitigno nel suo terroir più appropriato. Il lavoro risulta molto dispendioso in quanto il Trentino, ortograficamente, è molto complesso e variegato e questo ne consegue che i vigneti sono distanti anche 50km da Mezzocorona e quindi molto diversificati fra loro.



MARCO DONATI



**Denominazione:** DOC Trentino  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 12,5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** morenico  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi  
**Acidità:** 7.2 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 5.5 g/l  
**Solforosa:** 60 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** DOC Trentino  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Muller Thurgau 100%  
**Tipologia Di Terreno:** morenico  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 600 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
**Acidità:** 4.8 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 g/l  
**Solforosa:** 80 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.375 lt, 0.75 lt



# Pinot Grigio "Ramato"



# Nosiola "Sole Alto"



**Denominazione:** DOC Trentino  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Pinot Grigio 100%  
**Tipologia Di Terreno:** morenico  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 4.4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 g/l  
**Solforosa:** 60 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** DOC Trentino  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Nosiola 100%  
**Tipologia Di Terreno:** morenico  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 g/l  
**Solforosa:** 80 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



## Riesling "Stelle"



MARCO DONATI

## Sauvignon "Luna Nuova"



**Denominazione:** DOC Trentino  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Tipologia Di Terreno:** morenico  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 5.4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.4 g/l  
**Solforosa:** 65 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** IGT Vigneti  
delle Dolomiti  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignon 100%  
**Tipologia Di Terreno:** morenico  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 4.8 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 g/l  
**Solforosa:** 60 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Sylvaner "Aurora"



# Kerner "Spicchio Di Luna"



**Denominazione:** IGT Vigneti delle Dolomiti  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sylvaner 100%  
**Tipologia Di Terreno:** morenico  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 10 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.5 g/l  
**Solforosa:** 68 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** IGT Vigneti delle Dolomiti  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Kerner 100%  
**Tipologia Di Terreno:** morenico  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 5.6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.1 g/l  
**Solforosa:** 59 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** DOC Trentino  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Gewurztraminer 100%  
**Tipologia Di Terreno:** morenico  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 4.9 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 g/l  
**Solforosa:** 59 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**Formati Disponibili:** 0.375 lt, 0.75 lt



**Denominazione:** DOC Trentino  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Gewurztraminer 100%  
**Tipologia Di Terreno:** morenico  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 450 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 4.7 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 3.6 g/l  
**Solforosa:** 60 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** DOC Trentino  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 13,5 %  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Lagrein 100%  
**Tipologia Di Terreno:** morenico  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 75 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 6.2 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 g/l  
**Solforosa:** 68 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** DOC Trentino  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Teroldego 100%  
**Tipologia Di Terreno:** alluvionale  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Lieviti:** ..  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





## Marzemino "Orme"



MARCO DONATI

## Pinot Nero "Centa"



**Denominazione:** DOC Trentino  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Marzemino 100%  
**Tipologia Di Terreno:** alluvionale  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 75 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio 4 mesi,  
barrique di rovere da 25 hl  
di 2/3 passaggio 6 mesi  
**Acidità:** 5.3 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.4 g/l  
**Solforosa:** 35 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** IGT Vigneti delle Dolomiti  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Pinot nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** morenico  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio 4 mesi,  
barrique di rovere da 25 hl  
6 mesi  
**Acidità:** 4.6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 g/l  
**Solforosa:** 90 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4.000  
**Formati Disponibili:** 0,375, 0,75 lt





**Denominazione:** DOC Teroldego Rotaliano  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 12,5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Teroldego 100%  
**Tipologia Di Terreno:** alluvionale  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 4.89 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 g/l  
**Solforosa:** 58 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 25.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt, 1.5 lt



**Denominazione:** DOC Teroldego Rotaliano  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Teroldego 100%  
**Tipologia Di Terreno:** alluvionale  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Barrique di rovere da 25 hldi 2/3  
passaggio 12 mesi  
**Acidità:** 4.89 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 g/l  
**Solforosa:** 62 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** DOC Teroldego Rotaliano  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Teroldego 100%  
**Tipologia Di Terreno:** alluvionale  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 90 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Barrique di rovere da 25 hldi 1/2/3  
passaggio 20 mesi  
**Acidità:** 4.66 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.5 g/l  
**Solforosa:** 53 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 9.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** DOC Trentino  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Lagrein 100%  
**Tipologia Di Terreno:** alluvionale  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 80 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 75 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio 4 mesi  
barrique di rovere da 25 hl  
6 mesi  
**Acidità:** 4.3 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 g/l  
**Solforosa:** 70 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** DOC Trentino  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 13,5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Lagrein 100%  
**Tipologia Di Terreno:** alluvionale  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 60 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Barrique di rovere da 25 hldi 1/2/3  
passaggio 12 mesi  
**Acidità:** 4.4 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 g/l  
**Solforosa:** 80 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** IGT Vigneti delle Dolomiti  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 11 %  
**Tipologia Vino:** Rosato dolce  
**Uvaggio:** Moscato Rosa 100%  
**Tipologia Di Terreno:** alluvionale  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 350 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Affinamento:** acciaio 7 mesi  
bottiglia 1 mese  
**Acidità:** 4.7 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 90 g/l  
**Solforosa:** 90 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.375 lt



# Mongarda

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1978

**NOME DEL TITOLARE:** MARTINO TORMENA

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 30.000

**Provenienza:** Prosecco

**Ettari Di Proprieta':** 10

**In Catalogo Dal:** 2018

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Siamo immersi nelle colline di Valdobbiadene e Conegliano, qui nel 1978 Bruno Tormena decise di fare il vignaiolo. Oggi l'azienda è in mano al figlio Martino, giovane enologo di grandi speranze. Il paesaggio è mozzafiato, i vigneti disposti su più appezzamenti con ripide e scoscese colline che danno idea di qui non esista la raccolta meccanica e di come tutto venga fatto in maniera artigianale. Il nutrimento alle vigne viene dato utilizzando letame bovino da animali nutriti a fieno e compost autoprodotti da vinacce e tralci di potatura. Anche a causa delle ripide pendenze, tutte le operazioni in vigna vengono svolte a mano.

# MONGARDA

# Prosecco di Valdobbiadene Superiore Metodo **MONGARDA** Classico Millesimato



**Denominazione:** DOCG Prosecco di Valdobbiadene

**Regione:** Veneto

**Grado Alcolico:** 12%

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Glera 100%

**Tipologia Di Terreno:** strato sottile di argilla su  
roccia conglomerata calcarea (suolo Marcuola)

**Esposizione:** -.

**Età Delle Vigne:** -.

**Altitudine Vigne:** -.

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** -.

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** -.

**Residuo Zuccherino:** -.

**Solforosa:** -.

**Totale Bottiglie Prodotte:** -.

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Bresolin

**ANNO DI FONDAZIONE:** 2012

**NOME DEL TITOLARE:** Enrico Bresolin

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 48.000

**Provenienza:** Asolo

**Ettari Di Proprieta':** 7

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

L'azienda si sviluppa su circa 7 ettari coltivati ad Asolo Prosecco Superiore Docg tutti situati in zona collinare all'interno dei colli Asolani. Con la nuova generazione alla guida, l'azienda ha da subito optato per una coltivazione Biologica della vite, scelta spinta da un forte credo dei tre fratelli che hanno voluto sin da subito distinguersi proponendo al consumatore un prodotto certificato biologico di altissima qualità. L'azienda svolge al suo intero l'intero processo di produzione, dal campo fino alla spumantizzazione del prodotto.





**Denominazione:** IGT Colli Trevigiani

**Regione:** Veneto

**Grado Alcolico:** 11 %

**Tipologia Vino:** Vino bianco frizzante

**Uvaggio:** Glera 100%

**Tipologia Di Terreno:** terreno argilloso su cui poggiano rocce sedimentate nel corso dei secoli, le quali sono costituite da calcare misto a materiale argilloso.

**Esposizione:** Sud est

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 250 mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Bottiglia

**Acidità:** 5,5 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0.9gr/l

**Solforosa:** 45 mg/ha

**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000



**Denominazione:** DOCG Prosecco Superiore

**Regione:** Veneto

**Grado Alcolico:** 11.5%

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Glera 100%

**Tipologia Di Terreno:** terreno argilloso su cui poggiano rocce sedimentate nel corso dei secoli, le quali sono costituite da calcare misto a materiale argilloso.

**Esposizione:** Sud est

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 250 mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 5.5 gr/l

**Residuo Zuccherino:** 12 gr/l

**Solforosa:** 55 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt







**Denominazione:** DOCG Prosecco Superiore

**Regione:** Veneto

**Grado Alcolico:** 11,5%

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Glera 100%

**Tipologia Di Terreno:** terreno argilloso su cui poggiano rocce sedimentate nel corso dei secoli, le quali sono costituite da calcare misto a materiale argilloso.

**Esposizione:** Sud est

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 250 mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 100 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 5.5 gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 4 gr/lit

**Solforosa:** 55 mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

# Terra Vizina

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1920

**NOME DEL TITOLARE:** Maura Zanchetton

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 150.000

**Provenienza:** Prosecco

**Ettari Di Proprieta':** 55

**In Catalogo Dal:** 2019

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Mauro Zacchetton è un giovane appassionato che ha deciso in tempi non sospetti di rifondare questa azienda storica dell'entroterra veneziano. Proseccchi e Cuvèe speciali grazie al suolo alluvionale e al metodo charmat lento che esalta gli aromi e la tipicità del varietale.



TERRA  
VIZINA



**Denominazione:** DOC Prosecco  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 11 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Glera 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Alluvionale  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Autoclave Acciaio

**Denominazione:** DOC Prosecco  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 11 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Glera 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Alluvionale  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Autoclave Acciaio inox





**Denominazione:** DOCG Prosecco Conegliano Valdobbiadene  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 11 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Glera 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Alluvionale  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 0.75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Autoclave Acciaio inox

**Denominazione:** DOC Prosecco Rosè  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 11 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Glera 80% Pinote nero 20%  
**Tipologia Di Terreno:** Alluvionale  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



# Azienda Agricola Casere

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1920

**NOME DEL TITOLARE:** Mauro Zacchetton

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 80.000

**Ettari Di Proprieta':** 90

**In Catalogo Dal:** 2019

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

L'Azienda Agricola CASERE si inserisce perfettamente nella zona D.O.C. Lison - Pramaggiore, nel territorio del Comune di San Stino di Livenza (Venezia). Sfruttando le caratteristiche del terreno è riuscita ad ottenere un prodotto di alta qualità sia nei vini bianchi che nei rossi, tanto da entrare a pieno titolo con ben otto qualità, nel Consorzio Volontario Vini doc Lison - Pramaggiore. La lunga esperienza vitivinicola della nostra azienda in questo comprensorio, ha fatto sì, che le uve coltivate siano frutto di una accurata selezione naturale, in perfetta simbiosi fra terreno e clima, e tutto il processo venga poi seguito scrupolosamente dal vigneto alla bottiglia al fine di ottenere prodotti genuini, fragranti e di gran classe



# Casere

AZIENDA AGRICOLA

Pinot Grigio



Refosco Dal Peduncolo Rosso



**Denominazione:** Doc Venezia  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Pinot grigio 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Alluvionale  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Affinamento:** Acciaio

**Denominazione:** IGT Veneto  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Refosco dal peduncolo rosso 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Alluvionale  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



Merlot



Cabernet Franc



**Denominazione:** IGT Veneto  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Merlot 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Alluvionale  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Denominazione:** IGT Veneto  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Cabernet franc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Alluvionale  
**Vendemmia:** Meccanica



Chardonnay



**Denominazione:** IGT Veneto  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Alluvionale  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Affinamento:** Acciaio



# Visintini

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1884

**NOME DEL TITOLARE:** OLIVIERO, CINZIA E PALMIRA VISINTINI

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 140.000

**Provenienza:** Corno di Rosazzo

**Ettari Di Proprieta':** 23

**In Catalogo Dal:** 2018

**Luogo Di Selezione:** MILLESIME BIO

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Di Padre in figlio dal 1984 ad oggi la famiglia Visintini è una meravigliosa realtà a carattere familiare situata sulle Colline del Corno di Rosazzo a sud della zona DOC Colli orientali del Friuli e a confine con la DOC Collio. La produzione Bio in questo distretto nasce dall'esigenza di raccogliere in un'area geografica ben distinta attività - che come dice la parola - si occupino, utilizzino, promuovino o altrimenti producano prodotti Bio. La salute al primo posto creando prodotti genuini, non trattati dove metodologie di alla coltivazione seguano le antiche tradizioni.

VISINTINI



**Denominazione:** Metodo Classico  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Ribolla gialla 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Ghiaia  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** Oltre 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 90m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** Non sboccato  
**Acidità:** 6.65g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.74g/l  
**Solforosa:** 50mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2250  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** DOP Friuli Colli Orientali  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 13,5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Friulano 100%  
**Tipologia Di Terreno:** marna eocenica  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 150 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 5.1 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 g/l  
**Solforosa:** 43 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 8000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** DOP Friuli Colli Orientali  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 13,5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Pinot Bianco 100%  
**Tipologia Di Terreno:** marna argillosa  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 150 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.16 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.4 g/l  
**Solforosa:** 49 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** DOP Friuli Colli Orientali  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignon 100%  
**Tipologia Di Terreno:** marna eocenica  
**Esposizione:** sud-est, sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 150 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 g/l  
**Solforosa:** 38 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.100  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** IGP Tre Venezie

**Regione:** Friuli Venezia Giulia

**Grado Alcolico:** 14 %

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Malvasia Istriana 100%

**Tipologia Di Terreno:** Ghiaia

**Esposizione:** sud-ovest

**Età Delle Vigne:** 42 anni

**Altitudine Vigne:** 150 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** acciaio

**Acidità:** 5.36 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0.4 g/l

**Solforosa:** 42 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 4570

**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** DOP Friuli Colli Orientali

**Regione:** Friuli Venezia Giulia

**Grado Alcolico:** 13 %

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Ribolla Gialla 100%

**Tipologia Di Terreno:** marna argillosa

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 31 anni

**Altitudine Vigne:** 180 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** acciaio 7 mesi

**Acidità:** 5.39 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0.4 g/l

**Solforosa:** 41 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** DOP Friuli Colli Orientali  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Pinot grigio 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla e Ghiaie  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 31 anni  
**Altitudine Vigne:** 150 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio 7 mesi  
**Acidità:** 5.1gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 gr/lit  
**Solforosa:** 37 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4.500  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt

**Denominazione:** DOP  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 14.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Pinot bianco 40%, Friulano 35%,  
Sauvignon 25%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** DOP Friuli Colli Orientali  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Friulano 100%  
**Tipologia Di Terreno:** marna eocenica  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 180 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** 40 giorni macerazione, 11 mesi anfora  
**Acidità:** 4.98 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 g/l  
**Solforosa:** 35 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.070  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** DOP Friuli Colli Orientali  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Merlot 100%  
**Tipologia Di Terreno:** marna eocenica  
**Esposizione:** sud ovest  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 150 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 5.1 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 g/l  
**Solforosa:** 37 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** IGP Tre Venezie  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Franconia 100%  
**Tipologia Di Terreno:** marna eocenica  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 130 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 5.04 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.55 g/l  
**Solforosa:** 38 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** DOP Friuli Colli Orientali  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Cabernet Franc 70%,  
 Cabernet Sauvignon 30%  
**Tipologia Di Terreno:** argilla, marna, ghiaia  
**Esposizione:** varie esposizioni  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 130 mt/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1.6 g/l  
**Solforosa:** 50 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.900  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** DOP Friuli Colli Orientali  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Refosco dal Penduncolo Rosso 100%  
**Tipologia Di Terreno:** marna eocenica  
**Esposizione:** sud-est, sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 16 anni  
**Altitudine Vigne:** 150 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botte grande  
**Acidità:** 5.85 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 g/l  
**Solforosa:** 38 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** DOP Colli orientali del Friuli  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Schioppettino 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcare  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 180 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa /ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio 50%, Botte di rovere 50%  
**Acidità:** 5.1gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.8gr/l  
**Solforosa:** 35mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt







**Denominazione:** DOP Friuli Colli Orientali

**Regione:** Friuli Venezia Giulia

**Grado Alcolico:** 13.5 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Pignolo 100%

**Tipologia Di Terreno:** marna eocenica

**Esposizione:** sud-est

**Età Delle Vigne:** 35 anni

**Altitudine Vigne:** 150 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** anfora 18 mesi

bottiglia 48 mesi

**Acidità:** 4.49 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0.2 g/l

**Solforosa:** 35 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.100

**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** DOP Friuli Colli Orientali

**Regione:** Friuli Venezia Giulia

**Grado Alcolico:** 14 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Pignolo 100%

**Tipologia Di Terreno:** Marna

**Età Delle Vigne:** 35 anni

**Altitudine Vigne:** 150 m /Slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** una settimana in acciaio + due anni in

botti da 500lt + 6/7 anni in bottiglia

**Acidità:** 4,68 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0.1 g/l

**Solforosa:** 32 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 1800

**Formati Disponibili:** 0,75 l



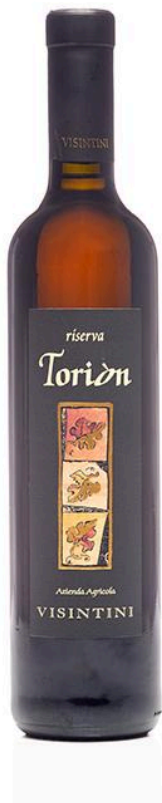


**Denominazione:** DOC  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Merlot 100%  
**Tipologia Di Terreno:** marna eocenica  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 180 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 35 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Barrique  
**Acidità:** 5.1 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 200/220 g/l  
**Solforosa:** 33 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** IGP Tre Venezie  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bianco Dolce  
**Uvaggio:** Moscato Giallo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla e ghiaia  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 130 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio 7 mesi  
bottiglia 1 mese  
**Acidità:** 5.36 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 110.4 g/l  
**Solforosa:** 65 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.372  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** DOP Friuli Colli Orientali

**Regione:** Friuli Venezia Giulia

**Grado Alcolico:** 11.5 %

**Tipologia Vino:** Bianco dolce

**Uvaggio:** Verduzzo Friulano 100%

**Tipologia Di Terreno:** marna eocenica

**Esposizione:** sud-est

**Età Delle Vigne:** 30 anni

**Altitudine Vigne:** 140 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Affinamento:** Acciaio 7 mesi, barrique 18 mesi,  
bottiglia 1 mese

**Acidità:** 6.56 g/l

**Residuo Zuccherino:** 206.3 g/l

**Solforosa:** 63 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.000

**Formati Disponibili:** 0.50 lt

# Decimolustro

**NOME DEL TITOLARE:** Andrea Cipolat, Luca Cagnacci

**Provenienza:** Corno di Rosazzo

**Ettari Di Proprieta':** 3

**In Catalogo Dal:** 2015

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Decimolustro &grave; l'&rsquo;espressione del Terroir Friulano, fatto di gente unica con radici profonde in una terra dove il rispetto e la fiducia si guadagnano giorno dopo giorno.



# Chardonnay "Winebroker"



# Sauvignon Blanc " Winebroker"



**Denominazione:** IGT Tre Venezie  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** IGT Tre Venezie  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignon Blanc 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



## Traminer Aromatico "Winebroker"



## Pinot Grigio "Winebroker"



**Denominazione:** IGT Tre Venezie  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Traminer aromatico 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Denominazione:** DOC Friuli  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Pinot Grigio 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



# Ribolla Gialla "Winebroker"



# Oranz "Winebroker"

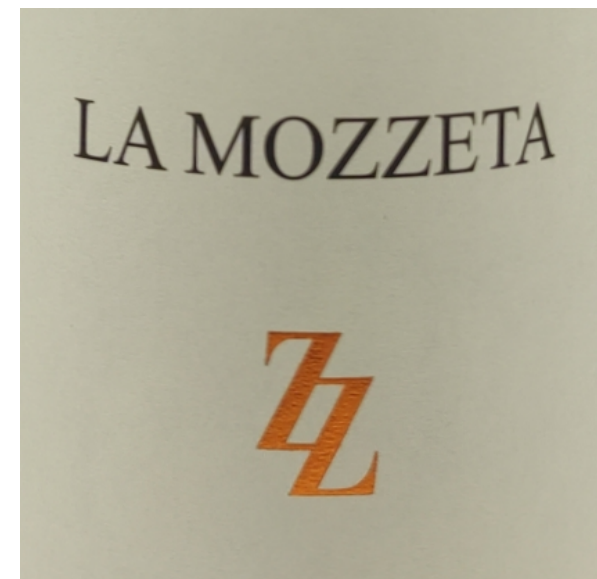


**Denominazione:** IGT Tre Venezie  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Ribolla Gialla 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 0.75lt

**Denominazione:** IGT Tre Venezie  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Friulano 50% Ribolla Gialla 50%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt



# La Mozzeta





## Pinot Grigio

LA MOZZETA



## Ribolla Gialla



**Denominazione:** IGT Tre Venezie  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Pinot grigio 100%  
**Resa Per Ettaro:** 90 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGT Tre Venezie  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Ribolla Gialla 100%  
**Resa Per Ettaro:** 90 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



## Sauvignon

LA MOZZETA



## Traminer Aromatico



**Denominazione:** IGT Tre Venezie  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignon 100%  
**Resa Per Ettaro:** 90 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGT Tre Venezie  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 16.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Traminer aromatico 100%  
**Resa Per Ettaro:** 90 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Boriassi

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1973

**NOME DEL TITOLARE:** Famiglia Boriassi

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 4.500

**Ettari Di Proprieta':** 1,2

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Vinitaly

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Tra i Colli di Luni, agli inizi del 1900, Rosa e Antonio Galletti cominciano a produrre vino e olio, passando poi i segreti di questa passione prima al genero Aprile Boriassi e, di generazione in generazione, al nipote Giancarlo Boriassi e ai suoi figli Boris e Mirco. Proprio da questa terra, culla di una lunga tradizione vitivinicola che si perde tra la storia etrusca e romana, nascono ancora, oggi come una volta, il Vermentino e tutti i prodotti della Cantina Boriassi.





**Denominazione:** DOC Colli di Luni  
**Regione:** Toscana  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Vermentino 90% , Albarola 5%, Trebbiano 5%  
**Tipologia Di Terreno:** Medio Impasto origine Arenaria  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 mT/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 5.31 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.12 g/l  
**Solforosa:** 28 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 8000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** DOC Colli di Luni  
**Regione:** Toscana  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Vermentino 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Medio impasto , origine arenaria  
**Esposizione:** Sud - Ovest  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 mt/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.19 g/l  
**Solforosa:** 28 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Azienda Agricola Ceralti

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1996

**NOME DEL TITOLARE:** WALTER ALFEO, IACOPO ALFEO

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 65.000

**Provenienza:** Bolgheri

**Ettari Di Proprieta':** 10

**In Catalogo Dal:** 2019

**Luogo Di Selezione:** PROWINE

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Ceralti &grave; una piccolissima azienda situata a 4km da Castagneto Carducci a circa 1,5km dal mare. Splendide distese di vigneti, circondate dal bosco confinante rendono questa azienda a carattere familiare una vera perla di Bolgheri. Qui troverete vini di fama mondiale, ottenuti dalla raccolta manuale delle uve, coltivazione tradizionale e vinificazione moderna. Allevamento Guyot, 6200 piante per ettaro generano una bassa resa per ettaro, il tutto per evitare la nascita di uve magre a casua della composizione del terreno. Le varie fasi del processo di coltivazione sono seguite da Walter Alfeo e da suo figlio Iacopo, agronomi qualificati ed esperti. Anche suo figlio &grave; un agronomo e commerciante di vini. Insieme garantiscono l'alta qualit&grave; dell'intera catena di fornitura.&nbsp;

CERALTI  
BOLGHERI

## Bolgheri Rosso "Scire"

CERALTI  
BOLGHERI

## Bolgheri Superiore "Alfeo"



**Denominazione:** DOC Bolgheri  
**Regione:** Toscana  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Cabernet Sauvignon 50%,  
Merlot 30%, Syrah 20%  
**Tipologia Di Terreno:** sabbioso,  
ricco di sale marino  
**Esposizione:** nord, sud  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 40 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** vasche di cemento 14 giorni  
botte di rovere da 15 hl 4 mesi  
bottiglia 3 mesi  
**Acidità:** 5.14 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.8  
**Solforosa:** 50 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 25.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** DOC Bolgheri  
**Regione:** Toscana  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Cabernet Sauv 20% Merlot 60% Cabernet  
Franc 20%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** ..  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** vasche di cemento 14 giorni botte di  
rovere da 15 hl 4 mesi bottiglia 3 mesi  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Pian Delle Querci

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1997

**NOME DEL TITOLARE:** NDRECA ANGELINA E PINTI

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 56.000

**Provenienza:** Montalcino

**Ettari Di Proprieta':** 50

**In Catalogo Dal:** 2019

**Luogo Di Selezione:** VINITALY

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Pian delle Querci, nasce a Montalcino nel cuore della Toscana. L'azienda agricola si estende su 50 ettari di vigneto di propriet'; allevamento della vigna a cordone speronato basso, 70 cm, ottenuto mediante potatura corta, a 2 gemme, di un numero variabile di cornetti a ceppo, che consente di ottenere una bassa resa per ettaro secondo il disciplinare. L'azienda gestita dalla famiglia ma con la collaborazione di un vignaiolo di grande esperienza come Pinti Vittorio. Che accompagna da sempre questa meravigliosa realtà nella produzione di Brunello di Montalcino, Brunello riserva e Rosso di Montalcino.



Azienda Agricola  
Montalcino

# Rosso Di Montalcino



# Brunello Di Montalcino



**Denominazione:** DOC Rosso di Montalcino

**Regione:** Toscana

**Grado Alcolico:** 14.5 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Sangiovese Grosso 100%

**Tipologia Di Terreno:** misto argilloso

**Esposizione:** sud

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha

**Affinamento:** acciaio 9 mesi

botti nuove di rovere di Slavonia

da 30 hl 8 mesi

**Acidità:** 5.2 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0.5 g/l

**Solforosa:** 69 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** DOCG Brunello di Montalcino

**Regione:** Toscana

**Grado Alcolico:** 15 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Sangiovese Grosso 100%

**Tipologia Di Terreno:** misto argilloso

**Esposizione:** sud

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha

**Affinamento:** acciaio 6-7 mesi

botti nuove di rovere di Slavonia 3 anni

bottiglia 4 mesi

**Acidità:** 0.64 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0.7 g/l.

**Solforosa:** 106 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 38.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt





# Brunello Di Montalcino Riserva



**Denominazione:** DOCG Brunello di Montalcino Riserva  
**Regione:** Toscana  
**Grado Alcolico:** 15 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Sangiovese Grosso 100%  
**Tipologia Di Terreno:** misto argilloso  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Affinamento:** acciaio 6-7 mesi  
botti rovere di Slavonia di media tostatura  
da 30 hl 4 anni  
bottiglia 6 mesi  
**Acidità:** 5.9 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1.5 g/l.  
**Solforosa:** 109 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.666  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# San Salvaggio

**ANNO DI FONDAZIONE:** nd

**NOME DEL TITOLARE:** nd

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 15.000

**Ettari Di Proprieta':** 10

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

In circa 10 ettari di terreno le vigne di Pietrose, la Spinella e le Colombelle, coltivate principalmente a Sangiovese, grazie alla particolare composizione dei terreni, alla favorevole esposizione dei vigneti ed allo speciale microclima che si viene a creare favoriscono la produzione di vini di altissima qualità.





**Denominazione:** DOC Rosso di Montepulciano  
**Regione:** Toscana  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Prugnolo gentile 95%, Canaiolo 5%  
**Tipologia Di Terreno:** Sabbie argillose e sabbie fini con sedimenti  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80qa /ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Botti di rovere  
**Acidità:** 5.4gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1gr/lit  
**Solforosa:** 60mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2800  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Denominazione:** DOCG Vino Nobile di Montepulciano  
**Regione:** Toscana  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Prugnolo gentile 95%, Canaiolo 5%  
**Tipologia Di Terreno:** Sabbie fini e argillose con sedimenti  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Botte di rovere  
**Acidità:** 5.2gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1gr/lit  
**Solforosa:** 60mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



# Pomona

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1890

**NOME DEL TITOLARE:** MONICA RASPI

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 25.000

**Provenienza:** Castellina in Chianti

**Ettari Di Proprieta':** 6

**In Catalogo Dal:** 2019

**Luogo Di Selezione:** MERCATO FIVI PIACENZA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

L'azienda è guidata da Monica, ex veterinaria che dal 2007 ha deciso di dedicarsi alla vigna e alla cantina dell'azienda di famiglia. Monica è molto legata al territorio e sembra quasi coccolarlo durante tutti i processi di produzione.

L'azienda produce biologico certificato dal 2012 con risultati stupefacenti. Viene praticato il sovescio, lasciando che l'erba cresca tra i filari, in cantina la lavorazione è molto rigida e sempre di più; il vino viene lasciato esprimersi naturalmente non nascondendo mai le spigolosit  di un'annata particolare.

POMONA  
DAL 1890



**Denominazione:** IGT Toscana  
**Regione:** Toscana  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Sangiovese 100%  
**Tipologia Di Terreno:** marnoso-calcarei  
**Esposizione:** est, sud/est  
**Età Delle Vigne:** Da 6 a 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 350 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** 12 mesi in vasca di acciaio  
**Acidità:** 5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.5 g/l  
**Solforosa:** 20 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.300  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** IGT Toscana  
**Regione:** Toscana  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Cabernet sauvignon 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Marnoso-Calcarei  
**Esposizione:** Est, ovest  
**Età Delle Vigne:** 21/26 anni  
**Altitudine Vigne:** 350mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** 12 mesi vasca di acciaio  
**Acidità:** 4.7 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.5 gr/l  
**Solforosa:** 20 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** DOCG Chianti Classico  
**Regione:** Toscana  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Sangiovese 98% e colorino  
**Tipologia Di Terreno:** marnoso-calcarei  
**Esposizione:** est  
**Età Delle Vigne:** Dai 10 ai 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 350 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** fino a 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio 8 mesi/botti di Rovere di Slavonia 15/25 hl, 4 mesi in casca di cemento vetrificato  
**Acidità:** 5.50 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 35 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** DOCG Chianti Classico Riserva  
**Regione:** Toscana  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Sangiovese 100%  
**Tipologia Di Terreno:** marnoso calcareo  
**Esposizione:** ovest  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 350 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio 8 mesi  
 botti di Rovere di Slavonia da 20 hl 12 mesi  
 vetrocemento 12 mesi  
 bottiglia 3 mesi  
**Acidità:** 5.5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.7 g/l  
**Solforosa:** 23 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.500  
**Formati Disponibili:** 0.75, 1.5 lt



# Castelsina

**ANNO DI FONDAZIONE:** n.d

**NOME DEL TITOLARE:** n.d

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** n.d

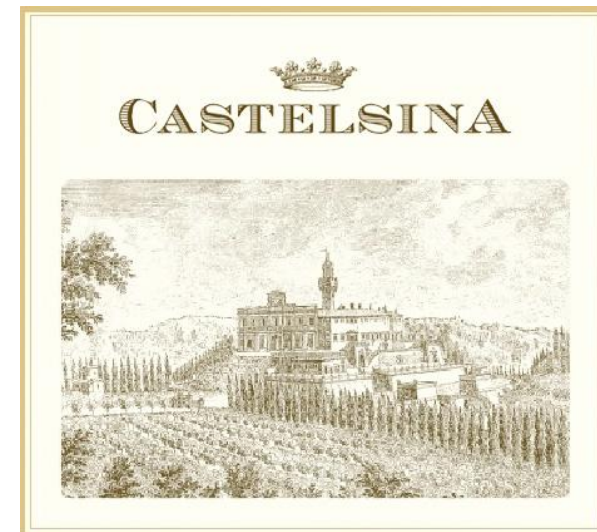
**Ettari Di Proprieta':** 400

**In Catalogo Dal:** 2014

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Castelsina rappresenta una cultura vinicola che è allo stesso tempo innovativa e rispettosa della tradizione del territorio toscano. I vigneti si estendono complessivamente per una superficie di oltre 400 Ha nelle province di Siena, Firenze ed in parte in quella di Grosseto. L'ampiezza del territorio e le molteplici condizioni climatiche favoriscono una variegata qualità delle uve conferite. I vitigni coltivati sono prevalentemente quelli tipici della Toscana: Sangiovese, Canaiolo, con presenza di Merlot e Cabernet per le uve a bacca rossa; Trebbiano, Malvasia, Vermentino e Chardonnay per quelle a bacca bianca. Le cooperative aderenti a Castelsina selezionano accuratamente le uve con impegno e dedizione e, attraverso la capofila Cantina Senesi Aretini, presentano sul mercato prodotti con ottimo rapporto qualità-prezzo.





**Denominazione:** DOCG Chianti  
**Regione:** Toscana  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Sangiovese 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.375, 0.75lt

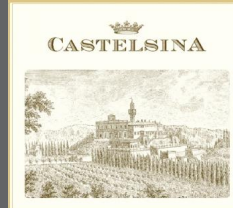


**Denominazione:** DOCG Chianti  
**Regione:** Toscana  
**Grado Alcolico:** 13,5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Sangiovese 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





# Chianti Riserva



**Denominazione:** DOCG Chianti Riserva

**Regione:** Toscana

**Grado Alcolico:** 13,5%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Sangiovese 100%

**Affinamento:** Acciaio

**Formati Disponibili:** 0.75lt

# Collevite



# Pecorino Falerio "Armsante" Villa Piatti \*Bio



# Verdicchio Dei Castelli Di Jesi "Santimero" \*Bio



**Denominazione:** DOP  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Pecorino 100%  
**Tipologia Di Terreno:** .  
**Esposizione:** .  
**Età Delle Vigne:** 29 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.4 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 gr/l  
**Solforosa:** 75 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** .  
**Formati Disponibili:** 0,75lt



**Denominazione:** DOC  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** -.  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# La Carraia

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1988

**NOME DEL TITOLARE:** Famiglia Gialletti e Famiglia Cotarella

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 700.000

**Provenienza:** Orvieto

**Ettari Di Proprieta':** 119

**In Catalogo Dal:** 2012

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

È tra le morbide colline di Orvieto, in Umbria, che sorge la storica azienda vinicola "La Carraia". Dai suoi filari ogni anno vengono prodotti vini bianchi DOC Orvieto Classico e Orvieto Classico Superiore, su tutti l'eccellente Poggio Calvelli. Nelle cantine de "La Carraia" c'è posto però anche per vini rossi. Allo storico Fobiano considerato, a ragione, il CRU dell'azienda, si affiancano così i classici Sangiovese, Tizzonero, Solcato e l'ultimo prodotto Querciascura. Giovane e dinamica, l'Azienda Vitivinicola La Carraia nasce nel 1988 dalla collaborazione tra la famiglia Gialletti, esperti viticoltori dell'Orvietano, e la famiglia Cotarella, winemakers di fama mondiale. La filosofia di questa cantina intende coniugare la tradizione millenaria del vino di Orvieto, che affonda le radici nell'antica origine etrusca, al costante lavoro di ricerca che tra tradizione e innovazione i produttori di oggi devono compiere per ottenere vini sempre migliori, guardando al gusto del mercato e alle tecniche enologiche più moderne, pur mantenendo inalterate quelle proprietà che rendono unici i vitigni, il terreno e il microclima – in una parola il terroir – di queste colline umbre.

# LA CARRAIA



**Denominazione:** IGT Umbria  
**Regione:** Umbria  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Procanico 50% Grechetto 50%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** IGP Umbria  
**Regione:** Umbria  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Grechetto 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** IGP Umbria  
**Regione:** Umbria  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Vermentino 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 0.75lt

**Denominazione:** IGP Umbria  
**Regione:** Umbria  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Viognier 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** DOC Orvieto classico superiore  
**Regione:** Umbria  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Procanico 50% Grechetto 50%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Denominazione:** IGP Umbria  
**Regione:** Umbria  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 60% Grechetto 20%  
Vermentino 20%  
**Affinamento:** 70% acciaio, 30% Barrique nuove  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** IGT Umbria  
**Regione:** Umbria  
**Grado Alcolico:** 13,5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** IGP Umbria  
**Regione:** Umbria  
**Grado Alcolico:** 13,5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Cabernet sauvignon 100%  
**Affinamento:** Barrique di 3° passaggio  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





Merlot

LA CARRAIA

Sangiovese



**Denominazione:** IGP Umbria  
**Regione:** Umbria  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Merlot 100%  
**Affinamento:** Barrique di 3° passaggio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Denominazione:** IGP Umbria  
**Regione:** Umbria  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Sangiovese 100%  
**Affinamento:** Barrique di 2° passaggio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** IGT Umbria  
**Regione:** Umbria  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Syrah 100%  
**Affinamento:** Barrique di 2° passaggio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Denominazione:** IGP Umbria  
**Regione:** Umbria  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Sangiovese 30% c.a., Cabernet sauvignon  
30% Merlot 30% Montepulciano 30%  
**Affinamento:** Barrique 2° passaggio  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 0.75lt





**Denominazione:** IGP Umbria  
**Regione:** Umbria  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Montepulciano 50% Sangiovese 50%  
**Affinamento:** Barrique 2° passaggio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Denominazione:** DOC Montefalco rosso  
**Regione:** Umbria  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Sangiovese 60% Merlot 30% Sagrantino 10%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** DOCG Sagrantino di Montefalco  
**Regione:** Umbria  
**Grado Alcolico:** 15%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Sagrantino 100%  
**Affinamento:** Barrique nuove di rovere  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Denominazione:** IGP Umbria  
**Regione:** Umbria  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Sangiovese 100%  
**Affinamento:** Barrique 1° e 2° passaggio.  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** IGP Umbria  
**Regione:** Umbria  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Merlot 70% Cabernet sauvignon 30%  
**Affinamento:** Barrique 1° 2° passaggio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

# Valle Tritana

**ANNO DI FONDAZIONE:** n.d

**NOME DEL TITOLARE:** n.d

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 462.000

**Provenienza:** Chieti

**Ettari Di Proprieta':** n.d

**In Catalogo Dal:** 2014

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Il nome scelto per la Cantina non è casuale, la Valle Tritana è infatti nel cuore della regione abruzzese, al centro di un territorio singolare per le particolari caratteristiche dei terreni pedemontani, per la presenza del Gran Sasso alle spalle ed il conseguente microclima che beneficia di sensibili escursioni termiche con giornate calde e notti fredde. Un territorio che è riconosciuto come uno degli insediamenti più antichi del vitigno Montepulciano d'Abruzzo, che trova la sua principale ragione di identità nell'economia agricola.

CANTINA VALLE TRITANA



**Denominazione:** Trebbiano D'Abruzzo DOC

**Regione:** Abruzzo

**Grado Alcolico:** 12,5 %

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Trebbiano D'Abruzzo

**Affinamento:** Acciaio

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGT Terre di Chieti

**Regione:** Abruzzo

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Pecorino 100%

**Affinamento:** Acciaio

**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** DOC Cerasuolo d'Abruzzo  
**Regione:** Abruzzo  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Montepulciano 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** .0.75lt

**Denominazione:** DOC Montepulciano d'Abruzzo  
**Regione:** Abruzzo  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Montepulciano 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt







**Denominazione:** DOC Montepulciano d'Abruzzo  
Riserva

**Regione:** Abruzzo

**Grado Alcolico:** 14 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Montepulciano 100%

**Affinamento:** Botte di rovere

**Totale Bottiglie Prodotte:** 0.75lt

# Azienda Agricola Torricino

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1970

**NOME DEL TITOLARE:** Stefano Di Marzo

**Provenienza:** Tufo

**Ettari Di Proprieta':** 10

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

L'Azienda Agricola Torricino è armoniosamente inserita nel panorama delle colline di Tufo e ritrova la scelta del nome dall'antica torre medievale che sovrastava il sito aziendale, lì a protezione del castello di Tufo; su una collina esposta a mezzogiorno a destra del fiume Sabato. Oggi Stefano, suo figlio, si occupa della gestione dell'azienda agricola di famiglia, in un territorio in cui è la natura dei terreni a fare la differenza. Tufo ha legato per anni la sua economia alle miniere di zolfo scoperte nel 1866 e questo spiega perché lo zolfo ed i suoi umori siano così radicati nella storia di questa terra, tanto da ritrovarne una nota sottile anche nel profumo del Greco.





**Denominazione:** DOCG Greco di Tufo  
**Regione:** Campania  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Greco di Tufo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso-calcareo con consistenti venature solfuree  
**Esposizione:** Sud/est - sud/ovest  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 250/400mt s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa /ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.7gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.9gr/lit  
**Solforosa:** 60mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 25.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Denominazione:** DOCG Fiano di Avellino  
**Regione:** Campania  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Fiano di Avellino 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso-calcareo, profondo, con elementi vulcanici  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 350/400 mt s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.9gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.9gr/lit  
**Solforosa:** 60mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



# Terre Di Neda

**ANNO DI FONDAZIONE:** 2009

**NOME DEL TITOLARE:** n.d

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** n.d

**Provenienza:** St Maria la Carità

**Ettari Di Proprieta':** n.d

**In Catalogo Dal:** 2018

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Azienda storica che dal 2009 ha deciso di creare una linea per la ristorazione. Terre di Neda rispecchia pienamente la Campania con tutti i suoi profumi e sapori. Attenzione in pianta e in cantina per dar vita a vini ricchi di materia e pulizia.



## Falanghina



## Coda Di Volpe



**Denominazione:** IGP Campania  
**Regione:** Campania  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Falanghina 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.375, 0.75 lt

**Denominazione:** IGP Campania  
**Regione:** Campania  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Coda di volpe 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



## Campania Fiano



## Campania Greco



**Denominazione:** IGP Campania  
**Regione:** Campania  
**Grado Alcolico:** 12,5  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Fiano 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGP Campania  
**Regione:** Campania  
**Grado Alcolico:** 12,5  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Greco 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** IGP Pompeiano  
**Regione:** Campania  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Piediroso 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Denominazione:** IGP Campania  
**Regione:** Campania  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Aglianico 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.375, 0.75lt



# Angiuli Donato

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1880

**NOME DEL TITOLARE:** DONATO ANGIULI

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 200.000

**Provenienza:** Adelfia

**Ettari Di Proprieta':** 10

**In Catalogo Dal:** 2017

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

La storia si tramanda dal 1880 a oggi. Siamo sull'agro di Adelfia nel pieno del Primitivo Dop Gioia del Colle. Sotto la guida di Donato Angiuli e i suoi figli, l'azienda oggi ha come filosofia e credo, il rispetto totale del territorio. Vitigni autoctoni e microclima ideale contribuiscono a produrre vini superlativi e di grande materia. Donato Angiuli per i vini di nicchia della sua cantina ha creato il marchio "Maccone", dal nome d'arte dialettale del primo cantiniere della cantina Angiuli, uomo di grande personalit , professionalit  e fama in ambito agricolo locale. I vini di questa linea provengono da uve di vecchi impianti ad Alberello aventi et  media fra i 50 e gli 80 anni, che producono pochissimi grappoli per ceppo, intensificando e aumentando notevolmente la qualit  del prodotto finito. La passione e la creativ  hanno portato alla produzione dello Spumante Brut metodo ancestrale (fermentato in bottiglia senza aggiunta di lieviti e zuccheri), unico nel panorama enologico internazionale.

**AngiuliDonato**  
VITIVINICULTORE dal 1880



# Spumante Brut Non Filtrato "Ru' Maccone" Metodo Ancestrale

**AngiuliDonato**  
VITIVINICULTORE dal 1880

Verdeca



**Denominazione:** IGP Puglia  
**Regione:** Puglia  
**Grado Alcolico:** 11.5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Maresco 100%  
**Tipologia Di Terreno:** calcareo, argilloso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Permanenza Sui Lieviti:** 48 mesi  
**Acidità:** 7 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 5 g/l  
**Solforosa:** 60 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGP Puglia  
**Regione:** Puglia  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Verdeca 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcareo, argilloso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 100 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
bottiglia 1 mesi  
**Acidità:** 5.80 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 3 g/l  
**Solforosa:** 90 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** IGP Puglia  
**Regione:** Puglia  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Negroamaro 100%  
**Tipologia Di Terreno:** calcareo, argilloso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 100 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 90 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 4 mesi  
bottiglia 2 mesi  
**Acidità:** 5.7 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 4 g/l  
**Solforosa:** 100 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGP Puglia  
**Regione:** Puglia  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Moscato Bianco 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcareo, argilloso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 4 mesi  
bottiglia 2 mesi  
**Acidità:** 5.70 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 7 g/l  
**Solforosa:** 90 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** IGP Valle d'Itria  
**Regione:** Puglia  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Maresco 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcareo, Argilloso  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 10 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 8gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 3gr/lit  
**Solforosa:** 70mg/lit  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Puglia  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Bombino Nero 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** -  
**Altitudine Vigne:** -  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -  
**Residuo Zuccherino:** -  
**Solforosa:** -  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** IGP Puglia  
**Regione:** Puglia  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Primitivo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilloso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 60 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
**Acidità:** 7,2 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 2 g/l  
**Solforosa:** 90 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGP Puglia  
**Regione:** Puglia  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Negroamaro 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcareo, argilloso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 100 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 100 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 12 mesi  
bottiglia 2 mesi  
**Acidità:** 5.9 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 5 g/l  
**Solforosa:** 100 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** IGP Puglia  
**Regione:** Puglia  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Nero di Troia 100%  
**Tipologia Di Terreno:** calcareo, argilloso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 350 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 150 qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** acciaio 12 mesi  
 bottiglia 2 mesi  
**Acidità:** 5.5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 7 g/l  
**Solforosa:** 110 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGP Puglia  
**Regione:** Puglia  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Primitivo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilloso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** acciaio 12 mesi  
 bottiglia 2 mesi  
**Acidità:** 5.7 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 5 g/l  
**Solforosa:** 120 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 20.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** IGP Puglia  
**Regione:** Puglia  
**Grado Alcolico:** 15.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Primitivo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilloso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 60 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Affinamento:** acciaio 12 mesi  
bottiglia 6 mesi  
**Acidità:** 6.1 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 12 g/l  
**Solforosa:** 120 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Patria

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1992

**NOME DEL TITOLARE:** Famiglia Di Miceli

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 8.000

**Provenienza:** Etna

**Ettari Di Proprieta':** 15

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Vinitaly

**Storia E Filosofia Aziendale:**

La tenuta è dotata di spazi esterni, terrazze panoramiche ed un piccolo santuario. Unica è l'Arena PALICI in pietra lavica, ristrutturata nel 2005, incastonata tra il Parco Naturale dell'Etna, il Parco Fluviale dell'Alcantara e quello dei Nebrodi, che si presta ad accogliere manifestazioni artistiche e culturali. All'ingresso, il vecchio fondaco è stato ristrutturato ed ad oggi ospita due sale, quella della degustazione e la sala multimediale polivalente. Infine, particolarmente suggestivo è il percorso sotterraneo fra le lave millenarie e la meravigliosa Bottiaia in Rovere di Slavonia

## Etna Bianco Femina \*Bio

## Femina Etna Rosso \*Bio



**Denominazione:** DOC Etna  
**Regione:** Sicilia  
**Grado Alcolico:** 12,5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Carricante 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Vulcanico  
**Esposizione:** Nord  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ht  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 7gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.8gr/t  
**Solforosa:** 45mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** DOC Etna  
**Regione:** Sicilia  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Nerello Mascalese 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Vulcanico  
**Esposizione:** Nord  
**Età Delle Vigne:** 40  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ht  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





# Villa Carumè - Assuli

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1970

**NOME DEL TITOLARE:** Famiglia Caruso

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 70.000

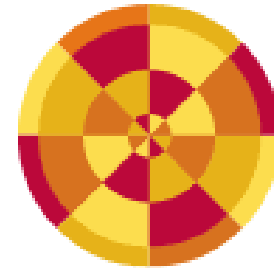
**Ettari Di Proprieta':** 50

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

I vini Villa Carumè vengono prodotti nel cuore della Sicilia in una zona con una speciale vocazione per la produzione di uve di alta qualità. Questa posizione unica sfrutta il clima marittimo del vicino Mar Mediterraneo e la luminosità intensa della zona. La coltivazione biologica sottolinea ulteriormente la scelta di perseguire un modello di sviluppo sostenibile, basato sui principi di salvaguardia e valorizzazione delle risorse e sul rispetto dell'ambiente e della salute. Le uve sono coltivate senza l'utilizzo di agenti chimici di sintesi nei vigneti, mentre in cantina la vinificazione avviene secondo i parametri consentiti dal regolamento, a garanzia di genuinità e naturalità.



VILLA CARUMÈ



**Denominazione:** DOC Sicilia  
**Regione:** Sicilia  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Grillo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Terreno di medio impasto, ricco in calcare  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 20anni  
**Altitudine Vigne:** 100 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50qa/ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.2gr/Lt  
**Residuo Zuccherino:** 0.5gr/Lt  
**Solforosa:** 50mg/Lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** DOC Sicilia  
**Regione:** Sicilia  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Nero d'Avola 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Terreno di medio impasto, ricco in scheletro e ciottoli  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 100/150 metri s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50qa /ha  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.5gr/Lt  
**Residuo Zuccherino:** 1gr/Lt  
**Solforosa:** 50 mg /lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 12.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



# La Giara

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1958

**NOME DEL TITOLARE:** N.D.

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** N.D.

**Provenienza:** Usellus

**Ettari Di Proprieta':** N.D.

**In Catalogo Dal:** 2018

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

La Giara &nbsp; un inconfondibile altipiano basaltico della Sardegna centro meridionale. Splendido il territorio e la conformazione dei vigneti con esposizioni ottimali. L'azienda produce in grande autocontrollo con rispetto dell'ambiente e del territorio in modo da generare prodotti tipici e di grande carattere oltre che di enorme tipicit&agrave;.



## Vermentino Di Sardegna "Uselis"



## Vermentino Di Sardegna



**Denominazione:** DOC Sardegna  
**Regione:** Sardegna  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Vermentino 100%  
**Affinamento:** Acciaio 4 mesi  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** DOC Sardegna  
**Regione:** Sardegna  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Vermentino 100%  
**Affinamento:** Acciaio 6 mesi  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Cannonau Di Sardegna "Uselis"



**Denominazione:** DOC Cannonau di Sardegna

**Regione:** Sardegna

**Grado Alcolico:** 13,5%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Cannonau 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla

**Vendemmia:** Meccanica

**Affinamento:** Acciaio

**Formati Disponibili:** 0.75lt