



Catalogo GISA

2025

CHAMPAGNE

Maurice Vesselle
Michel Gonet
Jean Gimonnet
Olivier Horiot
Robert Allait
Gallimard

BORGOGNA

Pierre Bouree
Domaine Mazilly
Vieux College
Domaine Begue Mathiot
Jean Collet
Domaine Colbois
Domaine Pigneret Fils
Domaine De La Mugniere
Domaine Michel
Chateau Lavernette
Domaine Houblin - Vernin

LORENA

Domaine Claude Vosgien

ALSAZIA

Domaine Bernard

Haegelin

LOIRA

Domaine Chaveau
Joseph De Maistre
Domaine De La Galiniere
Domaine Dhomme
Domaine Le Roche
Moreau
Domaine Touchais
Les Caves De La Loire
Vignobles Gunther
Chereau
Albert Besombes
Loire Proprietes

CHINON

Domaine Couly Dutheil

LOIRE

Vignoble Cogne'

JURA

Domaine Jacques Tissot

VALLÉE DU RHONE

Domaine Achard Vincent

Domaine Roche Audran

VALLÉE DU RHONE

Vignerons Ardechois

BORDEAUX

Chateau Trapaud
Domaine De L'ile Margaux
Chateau Fontbaude
Famille Cassy Laurent
Chateau Sicot
Chateau Maison Noble
Saint Martin
Chateau Dudon
Chateau Penin

BERGERAC

Chateau Ladesvignes

SUD OVEST

Domaine Cauhape
Chateau Haut-Monplaisir
Chateau D'Aydie, Famille
Laplace
Domaine Rotier

GUASCOGNA

Domaine De Joy

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Sieur D'arques

Domaine Poudoux

Domaine De L'Herbe
Sainte

MOSELLA

Weingut Gessinger

RENANIA

Weingut Franz Dahm

AUSTRIA

Stefan Bauer

PIEMONTE

Adriano Marco E Vittorio

LOMBARDIA

La Fiòca

La Piotta

SUDTIROL- TRENTINO ALTO ADIGE

Widum Baumann

TRENTINO

Marco Donati

VENETO

Fratelli Degani

FRIULI VENEZIA GIULIA

Visintini

TOSCANA

Azienda Agricola Ceralti

Pomona

MARCHE

Roberto Capecci

ABRUZZO

Valle Tritana

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



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
Affinamento: Cemento, nessuna malolattica
Acidità: 6.8 gr/l
Residuo Zuccherino: 5 gr/l
Solforosa: 54 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 30 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



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
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
Affinamento: Cemento. Nessuna Malolattica
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Grand Cru Bouzy Millesime Brut Blancs De Noir "Les Hauts Chemins"

CHAMPAGNE
MAURICE VESSELLE
GRAND CRU
BOUZY

Grand Cru Bouzy Rosè Brut



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
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
Affinamento: Cemento. Nessuna Malolattica
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



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
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
Affinamento: Cemento. Nessuna Malolattica
Fermentazione: Spontanea



Grand Cru Bouzy Millesime Brut 2005

CHAMPAGNE
MAURICE VESSELLE
GRAND CRU
BOUZY

Grand Cru Bouzy Millesime Brut 1998



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
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
Affinamento: Cemento. Nessuna Malolattica
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



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
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
Affinamento: Acciaio bottiglia
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Michel Gonet

ANNO DI FONDAZIONE: 1802

NOME DEL TITOLARE: MICHEL GONET

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: Avize

Ettari Di Proprieta': 40

In Catalogo Dal: 01/09/2015

Luogo Di Selezione: VINEXPO 2015

Storia E Filosofia Aziendale:

Michel Gonet lavora da sempre con grande passione con lo scopo di creare una sua unicità di prodotto. Nel 1973, ha sviluppato e modernizzato il suo strumento di produzione di Champagne. Non ha mai smesso di migliorare la qualità del lavoro in vigna e in cantina. Il suo unico obiettivo è produrre champagne puri e distinti che rispettino l'ambiente. Diventa così uno dei riferimenti essenziali della sua regione. Remuage e prese di spuma lunghe, attenzione ai particolari e tanta passione fanno sì che gli Champagne di Michel Gonet siano totalmente distinguibili. Produce anche in zona Bordeaux con Pessac-Leognan bianco e rosso di rara bontà e pulizia.



C H A M P A G N E

MICHEL GONET

Grand Cru Blanc De Blancs Cuvée "Authentique"



Grand Cru Blanc De Blancs Zero Dosage Mesnil Sur Orger



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: puro gesso
Esposizione: est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 100 qa/ha
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 7 mesi, barrique, bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 180 mesi
Acidità: 4.4 g/l
Residuo Zuccherino: 5 g/l
Solforosa: 77 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Denominazione: Champagne Grand Cru
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Gesso
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 60mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 100qa/ha
Acidità: 4gr/l
Residuo Zuccherino: 0gr/l
Solforosa: 65mg/l
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24mesi
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



"Les 3 Terroirs" Blanc De Blancs Extra Brut Millésime



Grand Cru Blanc De Blancs Mesnil Sur Orger Zero Dosage Millesimè



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: gesso, pietra, sabbia
Esposizione: est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 qa/ha
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 4.5 g/l
Residuo Zuccherino: 5 g/l
Solforosa: 68 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt
Affinamento: Sui lieviti e acciaio
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: -.



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: puro gesso
Esposizione: est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 100 qa/ha
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 4 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 84 mesi
Acidità: 5.2 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 78 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



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



Blanc De Blancs Extra Brut Premier Cru Millesime 2014



 
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
Acidità: 6,9 gr/Lt
Residuo Zuccherino: 4gr/Lt
Solforosa: 78 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 5000
Formati Disponibili: 0,75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Tonneaux - Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 4 anni
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

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
Acidità: 6.9gr/Lt
Residuo Zuccherino: 3gr/Lt
Solforosa: 48 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 4000
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Tonneaux, bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 96 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Réserve Brut


CHAMPAGNE
JEAN GIMONNET
VIGNERON INDÉPENDANT
Cuis
Côte des Blancs

“La Guette” Brut Premier Cru Millesimé



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 90% Pinot noir 5% Meunier
5% (20% Vino di riserva)
Tipologia Di Terreno: Calcare e Gesso
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60qa /ha
Acidità: 6.9gr/lit
Residuo Zuccherino: 5 gr lt
Solforosa: 80 mg lt
Totale Bottiglie Prodotte: 18000
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Tonneaux, bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 11 anni
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



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



Origine Extra Brut Premier Cru



Rosè Extra Brut Premier cru



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
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
Permanenza Sui Lieviti: 10anni
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



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
Affinamento: Tonneaux, bottiglia
Acidità: 5.4gr/lit
Residuo Zuccherino: 3 gr/lit
Solforosa: 75 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 4200
Formati Disponibili: 0.75lt
Permanenza Sui Lieviti: 8 anni
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Olivier Horiot

ANNO DI FONDAZIONE: 2000

NOME DEL TITOLARE: OLIVIER HORIOT

Provenienza: Les Riceyes

In Catalogo Dal: 2018

Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO 2018

Storia E Filosofia Aziendale:

Azienda molto giovane ma con idee chiarissime.

Nasce nel 2000 producendo una gamma unica di champagne "Still wines", che rappresentano la diversità dei loro territori.

Ascoltare e preoccuparsi del territorio sono le uniche cose che contano per la famiglia.

Ascolto dei dipendenti, rispetto del suolo, ascolto degli ausiliari, rispetto della fauna, dei lieviti e dell'uva...

ma soprattutto del tempo.

Dal 2004 si è sviluppato con il marchio "Olivier Horiot" una gamma originale di vini Champagne vintage, vinificati e maturati in botti di rovere per 1 anno su fecce fini attaccate al fine di rispettare al meglio i frutti dell'anno e rivelare ogni annata il più naturale possibile.





Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Vecchie vigne di Arbane, Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir, Pinot blanc
Tipologia Di Terreno: 5 terroir differenti di Riceys
Esposizione: n.d
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: n.d
Acidità: n.d
Residuo Zuccherino: 0
Solforosa: n.d
Totale Bottiglie Prodotte: 2600
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: Botti di rovere, bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 52 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot nero 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla rossa, calcare duro del Kimmerdigien
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: n.d
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: n.d
Acidità: n.d
Residuo Zuccherino: 0
Solforosa: n.d
Totale Bottiglie Prodotte: 4000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: fermentazione lenta sui lieviti In botti di rovere
Permanenza Sui Lieviti: 55 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea






Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Arbane, Chardonnay, Petit Meslier, Pinot Blanc, Pinot Meunier, Pinot Noir, Pinot Gris
Tipologia Di Terreno: marne grigie e calcare
Esposizione: nord-ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 100 q/ha
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: botti di rovere 12 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 16 mesi
Acidità: n.d.
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 20 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.934
Formati Disponibili: 0.75 lt
Affinamento: Metodo solera 20%
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea


Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 80%, Pinot Blanc 20%
Tipologia Di Terreno: marne calcaree ed argilla
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 100 qa/ha
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: botti di rovere 12 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 28 mesi
Acidità: n.d.
Residuo Zuccherino: 2 g/l
Solforosa: 10 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.897
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Sève Rosè De Saigné En Barmont Pas Dosè*Bio



Denominazione: AOC Champagne

Regione: Champagne

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Pinot noir 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla rossa, calcare duro del
Kimméridgien

Esposizione: Sud Est

Età Delle Vigne: n.d

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: n.d

Acidità: n.d

Residuo Zuccherino: 0

Solforosa: n.d

Totale Bottiglie Prodotte: 2300

Formati Disponibili: 0.75 lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

Macerazione carbonica delle uve per 4 giorni, vino
elevato in botti di rovere

Permanenza Sui Lieviti: 66 mesi

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Robert Allait

ANNO DI FONDAZIONE: 1890

NOME DEL TITOLARE: ROBERT ALLAIT

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 97.200

Provenienza: Villers Sous Chatillon

Ettari Di Proprieta': 13

In Catalogo Dal: 26/05/2015

Luogo Di Selezione: SALONE VIGNERON INDÉPENDANT 2015

Storia E Filosofia Aziendale:

Le origini della famiglia Robert-Allait a Villers-sous-Châtillon risalgono a cinque generazioni fa. Situata tra Épernay e Dormans, nel cuore della valle della Marna. La particolarità di questa azienda sta nella cura maniacale della materia prima e dalla predilezione per il Pinot Menieur dal quale ottengono degli Champagne in purezza.

Ciò nonostante le uve coltivate sono anche Pinot Nero, Chardonnay.

L'azienda gestita a carattere familiare è profondamente impegnata a proteggere l'ambiente e le nuove misure messe in atto nel vigneto, hanno permesso di ottenere la certificazione di Viticoltura Sostenibile e Alto Valore Ambientale, nel 2015.

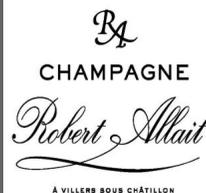


CHAMPAGNE

Robert Allait

À VILLERS SOUS CHÂTILLON

Cuvée Réserve Brut



Rosé De Saignè "Eclat De Meunier"



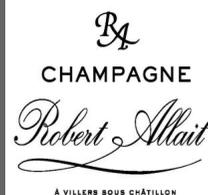
Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Acidità: 4 g/l
Residuo Zuccherino: 8 gr/l
Solforosa: 57 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 40.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Affinamento: Fermentazione Malolattica non svolta
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, gesso
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 qa/ha
Lieviti: Indigeni
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 4.45 gr/l
Residuo Zuccherino: 6 g/l
Solforosa: 47 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.400
Formati Disponibili: 0,75 lt
Affinamento: acciaio 5 mesi
Fermentazione: Spontanea



Brut Nature Vieilles Vignes "Le Mont De Reuil" Millesimè



Cuvée Plaisir Nature Zero Dosage



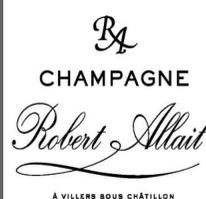
Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 100 anni
Altitudine Vigne: 255 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30qa/ha
Affinamento: Fermentazione malolattica non svolta
Acidità: 5,6 g/l
Residuo Zuccherino: 1,6 gr/l
Solforosa: 54 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2000 bottiglie
Formati Disponibili: 0,75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 84 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12,5 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Permanenza Sui Lieviti: 42 mesi
Acidità: 5,6 g/l
Residuo Zuccherino: 0,65 gr/l
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0,75 lt
Affinamento: Fermentazione malolattica non svolta
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Solera Perpetuelle Rosè Extra Brut



Prestige Rosé Brut



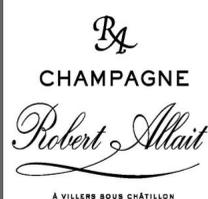
Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 95% Pinot Nero 5%
Tipologia Di Terreno: - Argillo- Calcareo
Esposizione: .
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: - 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 50 qa/ha
Affinamento: 60 % Acciaio 40% Tonneaux
Fermentazione malolattica non svolta
Acidità: - 4,85 g/l
Residuo Zuccherino: - 5,0 g/l
Solforosa: - 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: - 60 mesi Solera
Perpetuelle delle annate 2017 , 2018, 2019, 2020,
2021
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Meunier 40%, Chardonnay 45%,
Pinot Noir 10%, Pinot meunier 5%
Tipologia Di Terreno: argilla, gesso
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 qa/ha
Formati Disponibili: 0.75 lt, 1.5 lt
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Lieviti: Indigeni
Affinamento: Fermentazione malolattica non svolta
Acidità: 4.65 gr/lt
Residuo Zuccherino: 7 gr/lt
Solforosa: 44 mg /lt
Totale Bottiglie Prodotte: 12000



Solera Perpetuelle Extra Brut



Denominazione: AOC Champagne
Regione: Champagne
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 60% Pinot Nero 40%
Tipologia Di Terreno: - Argillo- calcareo
Esposizione: -
Età Delle Vigne: - 40 anni
Altitudine Vigne: - 200 m /slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 50 qa/ha
Affinamento: 60 % Acciaio 40% Tonneaux
Fermentazione malolattica non svolta
Acidità: - 5,56 g/l
Residuo Zuccherino: - 4,5 gr/l
Solforosa: - 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 1000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: - 60 mesi solera
perpetuelle delle annate 2017, 2018, 2019, 2020,
2021
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

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

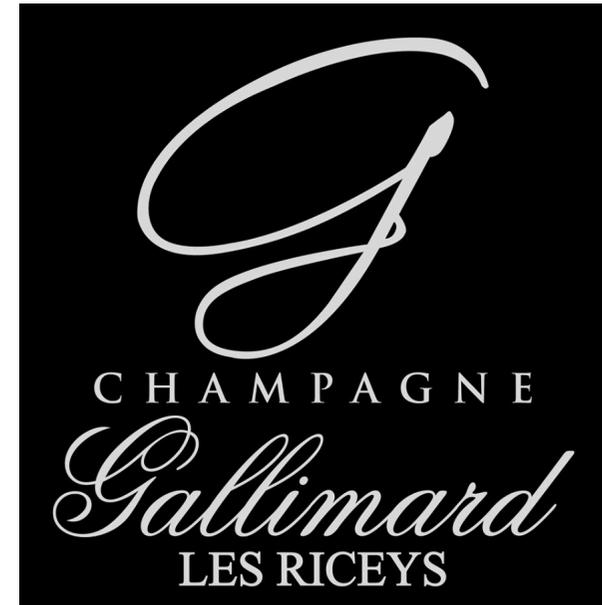
Luogo Di Selezione: CANTINA 2012

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.





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
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
Affinamento: acciaio, il 10% del 30% del vino di riserva utilizzato, svolge il procedimento "Solera" (perpetuelle, nessuna chiarificazione)
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

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
Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi
Acidità: 4,5 g/l
Residuo Zuccherino: 0 gr/lt
Solforosa: 30 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 lt
Affinamento: Acciaio, anfora 7 mesi
Fermentazione: Spontanea





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
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
Affinamento: acciaio 10 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

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
Affinamento: Acciaio, nessuna chiarificazione
Acidità: n.d.
Residuo Zuccherino: dosaggio zero
Solforosa: n.d.
Totale Bottiglie Prodotte: n.d.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





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
Affinamento: Acciaio, nessuna chiarificazione
Acidità: 5 gr/l
Residuo Zuccherino: 4g/l
Solforosa: 25mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: n.d
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

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
Affinamento: barrique bottiglia
Acidità: - 3,4 g/l
Residuo Zuccherino: 4 g/l
Solforosa: - 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: almeno 36 mesi
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea





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
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
Affinamento: acciaio 10 mesi
Fermentazione: Indotta

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
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
Fermentazione: Indotta



Pierre Bouree

ANNO DI FONDAZIONE: 1864

NOME DEL TITOLARE: PIERRE BOUREE

In Catalogo Dal: 2022

Storia E Filosofia Aziendale:

Domaine Pierre Bouree è un produttore tradizionale, forse al limite del vecchio stile. A volte i vecchi sono goldies. L'uva viene ancora pigiata a piedi e si usano ancora vecchi tini di legno al posto del moderno acciaio inossidabile. Soprattutto, rilasciano i loro vini solo quando sono pronti (e deliziosi) da bere.



Pinot Beurot Blanc



Auxey Duresses "Blanc"



Denominazione: AOC
Regione: Borgogne
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot beurot 100%
Tipologia Di Terreno: - nd
Esposizione: - Nord Est
Età Delle Vigne: -35 anni
Altitudine Vigne: -325 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -43 qa/ha
Affinamento: Botti di rovere 16/18 mesi
Acidità: -6.9 gr/l
Residuo Zuccherino: -0,3 gr/l
Solforosa: - 45mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - nd
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: - nd
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: - Indigeni
Vinificazione E Affinamento: - Spontanea

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 220 m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Affinamento: Tonneaux 2 anni
Acidità: 5.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0 gr/l
Solforosa: 49 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.500
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Saint Romain Blanc



Monthelie Rouge



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 6.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.1 gr/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot nero 100 %
Tipologia Di Terreno: n.d.
Esposizione: Nord Sud Est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 5,4 gr/l
Residuo Zuccherino: 0,2 gr/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3100
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Fixin La Croix Blanche Rouge



Volnay Rouge



Denominazione: AOC Côte de Nuits
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Esposizione: Est, sud-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 200 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: Tonneaux di cui 25% nuove
Acidità: 4.7 gr/l
Residuo Zuccherino: 0 gr/l
Solforosa: 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Nero 100%
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 120 m slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: Tonneaux 3 anni
Acidità: 5.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 0 gr/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.500
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Gevrey Chambertin Rouge



Charmes Chambertin Gran Cru Rouge



Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Nero 100%
Esposizione: -Nord Est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: -320 m/slm
Vendemmia: -Manuale
Resa Per Ettaro: - 42qa/ha
Affinamento: Tonneaux 2 anni
Acidità: -6 gr/l
Residuo Zuccherino: - 0,1gr/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: -13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Nero 100%
Tipologia Di Terreno: - nd
Esposizione: - Nord Est
Età Delle Vigne: -45 anni
Altitudine Vigne: - 320 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: - 45 qa/ha
Affinamento: Barrique
Acidità: - 5.6 gr/l
Residuo Zuccherino: - 0,1 gr/l
Solforosa: - 43mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 3200
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: -ND
Lieviti: - Indigeni
Fermentazione: - Spontanea



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 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

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

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea



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

Affinamento: Botti di rovere

Acidità: 4.9gr/t

Residuo Zuccherino: 0.3gr/lit

Solforosa: 55mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 2.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea





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
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
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



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
Affinamento: Botti di rovere
Acidità: 4.7gr/lt
Residuo Zuccherino: 0.5gr/lt
Solforosa: 50 mg /lt
Totale Bottiglie Prodotte: 7.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Vieux College

ANNO DI FONDAZIONE: 1993

NOME DEL TITOLARE: Eric Guyard

Provenienza: Marsannay La Cote

Ettari Di Proprieta': 25

Storia E Filosofia Aziendale:

La tenuta Vieux Collège è un vigneto a conduzione familiare da 7 generazioni. Nel 2006, Eric Guyard ha preso in mano le redini dell'azienda, sostenendo le tradizioni di qualità e l'espressione del terroir. La superficie si estende su 25 ettari attraverso i villaggi di Marsannay, Fixin e Gevrey Chambertin.



Marsannay Blanc " Les Vignes Marie" *Bio



Denominazione: AMC
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: Est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -.
Affinamento: Botti di rovere (di cui 30% nuove) per 12 mesi
Acidità: 5.3 gr/l
Residuo Zuccherino: -.
Solforosa: 51 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0,75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

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 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: 55 anni
Altitudine Vigne: 250 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa /ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.8gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.2gr/lit
Solforosa: 50 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Jean Collet

ANNO DI FONDAZIONE: 1792

NOME DEL TITOLARE: Jean Collet





Denominazione: AOC
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 12,5
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Calcareo Giurassico
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: .
Acidità: 6.3 gr/l
Residuo Zuccherino: 4,5g/l
Solforosa: 60 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Acciaio

Domaine Colbois

ANNO DI FONDAZIONE: 1970

NOME DEL TITOLARE: Michel Colbois

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 80.000

Provenienza: Chitry-Le-Fort

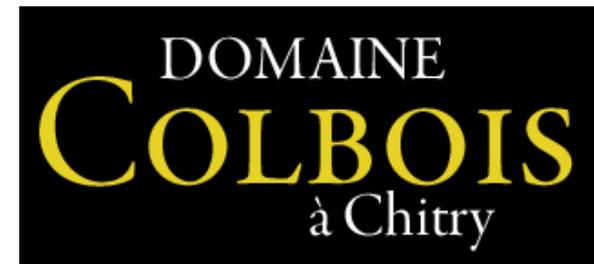
Ettari Di Proprieta': 20

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Yvonne e Edmond Colbois hanno iniziato nei primi anni del 1900. Josette e Paul Colbois dal 1937 al 1988; la loro piccola produzione veniva inizialmente venduta solo sfusa poi iniziarono a sviluppare la vendita in bottiglia intorno agli anni 1968. Michel ha lavorato con i suoi genitori fino al 1970 quando si è stabilito su 2 ettari. Benjamin è entrato in azienda nel 2001 prima di entrare in azienda nel 2009. Dal 1970 l'azienda è cresciuta di anno in anno fino a coprire oggi una superficie di 20 ettari.





Denominazione: AOC Bourgogne Chitry

Regione: Borgogna

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 250mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 qa/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 6.2gr/lit

Residuo Zuccherino: 0.2gr/lit

Solforosa: 60mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 21.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Domaine Pignernet Fils

ANNO DI FONDAZIONE: 2001

NOME DEL TITOLARE: ERICH E JOSEPH

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: Moroges

Ettari Di Proprieta': 30

In Catalogo Dal: 08/04/2016

Luogo Di Selezione: LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2014

Storia E Filosofia Aziendale:

La Côte Chalonnaise è senza dubbio uno dei vigneti della Borgogna dove il concetto di clima fiorì molto presto e dove impose l'incomparabile diversità di espressione dei vini che ne sono nati.

Tra la Côte de Beaune a nord e Monts du Mâconnais a sud, il vigneto della Côte Chalonnaise si estende su 5.000 ettari e copre una striscia di colline lunghe circa 35 km e larghe circa 7 km.

I due fratelli Erich e Joseph continuano ciò che le generazioni precedenti hanno lasciato.

Il loro orgoglio è di aver mantenuto le modalità e i metodi di coltivazione e vinificazione nonni, adattando le moderne tecniche utilizzate al servizio del vino nel rispetto della natura e del suo ambiente.





Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: acciaio 9 mesi
bottiglia 1 mese
Acidità: 5.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 1 gr/l
Solforosa: 50 mg/l
Formati Disponibili: 0.75 lt
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

Denominazione: AOC Montagny premier cru
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud, sud est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 250m/slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 58qa/ha
Affinamento: 60% in botti di rovere, 40% acciaio
Acidità: 5.2 gr/l
Residuo Zuccherino: 1 gr/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta





Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Borgogne
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosso Secco
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso Calcareo
Esposizione: Sud, Sud Est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 200/300m Slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 58qa/ha
Affinamento: Botte di rovere 50%, acciaio 50%
Acidità: 4.9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.7 gr/l
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0,75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: -.

Denominazione: AOC Rully
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilla, calcare
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: barrique di rovere 9 mesi
acciaio 9 mesi
bottiglia 1 mese
Acidità: 5.3 gr/l
Residuo Zuccherino: n.d
Solforosa: 45 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: n.d
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Crémant Blanc de Bourgogne Brut



Denominazione: AOC Crémant de Bourgogne
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Aligoté 30%, Chardonnay 30%, Pinot Noir 30%, Gamay 10%
Tipologia Di Terreno: argille d Kimmeridge
Esposizione: sud, sud-est
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: 170 m/s.l.m.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 44 qa/ha
Acidità: 5.7 g/l
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 66 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: n.d.
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 4 mesi, bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

Domaine De La Mugniere

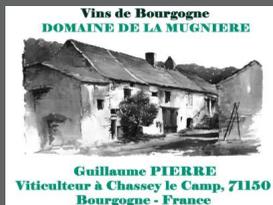
ANNO DI FONDAZIONE: 2000
NOME DEL TITOLARE: Guillaume Pierre
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 15000
Provenienza: Chassey Le Champ
Ettari Di Proprieta': 7.5
In Catalogo Dal: 2021
Luogo Di Selezione: Les Grand Jours de Bourgogne

Vins de Bourgogne
DOMAINE DE LA MUGNIERE



Guillaume PIERRE
Viticulteur à Chassey le Camp, 71150
Bourgogne - France

Bourgogne Cote De Chalonnaise Blanc



Bourgogne Cote de Chalonnaise Rouge



Denominazione: AOC Cote de Chalonnaise

Regione: Bourgogne

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 300mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60qa/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.31 gr/lit

Residuo Zuccherino: 1.8gr/lit

Solforosa: 32mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 1652

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea

Denominazione: AOC Cote de Chalonnaise

Regione: Bourgogne

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Pinot noir 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 18 anni

Altitudine Vigne: 300mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50qa/ha

Affinamento: Botte di rovere

Acidità: 3.1gr/lit

Residuo Zuccherino: 1.2gr/lit

Solforosa: 32mg/lit

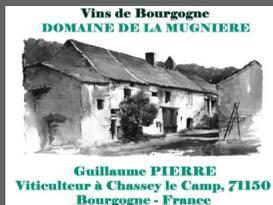
Totale Bottiglie Prodotte: 2100

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea



Bourgogne Aligoté



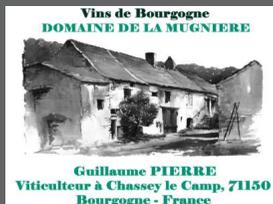
Bouzeron



Denominazione: AOC Bourgogne
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Aligoté 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 qa /ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.64gr/lit
Residuo Zuccherino: 1gr/lit
Solforosa: 32mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 939
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: AOC Bouzeron
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Aligoté 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare, Marna Bianca
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 18 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.35gr/lit
Residuo Zuccherino: 1.2gr/lit
Solforosa: 30mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 2566
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: AOC
Regione: Borgogne
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla Calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 350mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35qa/ha
Affinamento: Botti di Rovere
Acidità: 3,3gr
Residuo Zuccherino: 1gr/lt
Solforosa: 32mg/lt
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: AOC Maranges 1er Cru
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 350mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35qa/ha
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 3.2gr/lt
Residuo Zuccherino: 1gr/lt
Solforosa: 32mg/lt
Totale Bottiglie Prodotte: 1370
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: AOC Santenay
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 250mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35qa/ha
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 3.2gr/lit
Residuo Zuccherino: 1.1gr/lit
Solforosa: 32mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 1440
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: AOC Haut cotes de Beaune
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 300mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50qa/ha
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 5.3gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.4gr/lit
Solforosa: 25mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 5.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea



Domaine Michel

ANNO DI FONDAZIONE: 1850

NOME DEL TITOLARE: DENIS, FRANCK, VINCENT MICHEL

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 90.000

Provenienza: Clessè

Ettari Di Proprieta': N.D.

In Catalogo Dal: 22/03/2014

Luogo Di Selezione: LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2012

Storia E Filosofia Aziendale:

La famiglia Michel vive e coltiva le viti a Cray almeno dal 1850.

Solo nel 1970 René MICHEL decise di praticare l'imbottigliamento per ottenere i primi risultati di questo straordinario terroir.

Il requisito di qualità trasmesso dal nonno comporta ovviamente un lavoro rispettoso e rigoroso in vigna.

I fertilizzanti organici (letame compostato) e l'aratura regolare contribuiscono al mantenimento del suolo e al rispetto dell'equilibrio delle trame.

Le piante di vite "innestate-saldate" utilizzate per la manutenzione del vigneto sono realizzate nella Tenuta, da innesti prelevati da vecchie viti, al fine di preservare la massima tipicità.



Domaine Michel

CLESSÉ



Denominazione: AOC Macon Villages

Regione: Bourgogne

Grado Alcolico: 14.5

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chardonnay 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 50anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: n.d

Affinamento: Acciaio

Acidità: n.d

Residuo Zuccherino: n.d

Solforosa: n.d

Totale Bottiglie Prodotte: n.d

Formati Disponibili: 0.75 lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Chateau Lavernette

ANNO DI FONDAZIONE: 2007

NOME DEL TITOLARE: Bertrand, Anke, Xavier et Kerrie de Boissieu.

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 34.000

Provenienza: Leynes

Ettari Di Proprieta': 10

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Millesime Bio

Storia E Filosofia Aziendale:

Dal 2007, Xavier, figlio di Bertrand e Anke, e sua moglie Kerrie, lavorano tutti insieme nella tenuta di famiglia unendo le loro qualità, esperienze e conoscenze per produrre vini di alta classe. Il vigneto è coltivato secondo le tecniche dell'agricoltura biologica dal 2005 al fine di rispettare l'ambiente e creare vini che rispecchino il loro terroir. Riconversione alla viticoltura biologica e biodinamica dal 2007; certificazione BIOLOGICA e DEMETER.





Denominazione: AOC Beaujolais blanc
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 13.0%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso-sabbioso con venature di gesso
Esposizione: Sud, Sud est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.2gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.8gr/lit
Solforosa: 25mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 2500
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Beaujolais
Regione: Borgogna
Grado Alcolico: 14,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Gamay noir a jus blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Suoli sabbiosi di "arena" granitica sbriciolata
Esposizione: Sud- Sud est
Età Delle Vigne: 48 anni
Altitudine Vigne: nd
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40qa/ha
Affinamento: Botte di rovere
Acidità: 4.5gr/lit
Residuo Zuccherino: 1.3gr/lit
Solforosa: 40mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 1800
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: AOC
Regione: Bourgogne
Grado Alcolico: -13,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chardonnay 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso-calcareo
Esposizione: est
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Affinamento: Cemento, 16 mesi sulle fecce fini
Acidità: 5.2
Residuo Zuccherino: 0.1
Solforosa: 34 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

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.



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
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
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea



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
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
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea





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
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
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Domaine Claude Vosgien

ANNO DI FONDAZIONE: 1640

NOME DEL TITOLARE: Alexandre et Stéphane Vosgien

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 45.000

Provenienza: Cotes de Toul

Ettari Di Proprieta': 11

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Millesime Bio 2021

Storia E Filosofia Aziendale:

La storia della tenuta inizia a Bulligny nel 1640. Quattro secoli e dieci generazioni dopo, i discendenti rimangono aggrappati alle pendici del Toulais. Alexandre e Stéphane Vosgien hanno perpetuato una tradizione e sono stati all'origine del rinnovamento del vigneto. Rilevando un'area già ben sviluppata dai genitori Claude e Renée, al loro arrivo, hanno dato nuova vita alla cultura della vite. Dalla classica agricoltura sostenibile, si sono evoluti naturalmente in agricoltura biologica. L'agricoltura biologica, più che una scelta di marketing, era scontata e si imponeva. È iniziato con la cessazione del diserbo sistematico a metà degli anni '80, la riduzione delle dosi di trattamento nei primi anni 2000 ed è proseguito naturalmente verso il biologico. Qui, niente fertilizzanti chimici, niente diserbanti, niente prodotti sintetici, solo duro lavoro e osservazione.





Denominazione: AOC Cotes de Toul
Regione: Lorraine (Grand est)
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Auxerrois 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud- sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250mt /slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 2.9gr/lit
Residuo Zuccherino: 1gr/lit
Solforosa: 25mg/lit libera
Totale Bottiglie Prodotte: 800
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC CÔTES DE TOUL
Regione: Lorena
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 250mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.4gr/lit
Residuo Zuccherino: 1.1gr/lit
Solforosa: 20 mg/lit libera
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: AOC Cotes de Toul
Regione: Lorraine
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Vino Grigio
Uvaggio: Gamay 80% Pinot noir 20%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud, sud est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 250mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.45gr/Lt
Residuo Zuccherino: 0.4 gr/Lt
Solforosa: 42 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC
Regione: Lorraine (Grand Est)
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Gamay 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud - Sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50qa/ha
Acidità: 3.75gr/Lt
Residuo Zuccherino: 5.6 gr/Lt
Solforosa: 75mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Bottiglia
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: VMQ

Regione: Lorraine

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bollicine Demi sec

Uvaggio: Gamay 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare

Esposizione: Sud - sud est

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 250mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 qa /ha

Acidità: 3.51gr/lit

Residuo Zuccherino: 24 gr/lit

Solforosa: 50mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 10.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

Acciaio, liquere d'expédition composto da succo di
Mirabelle

Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC

Regione: Lorraine (Grand est)

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Gamay 80% Pinot noir 20%

Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare

Esposizione: Sud- sud est

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 250mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50qa/ha

Acidità: 5.26gr/lit

Residuo Zuccherino: 3 gr/lit

Solforosa: 50 mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 1.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

Bottiglia

Permanenza Sui Lieviti: 24 Mesi

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea



Domaine Bernard Haegelin

ANNO DI FONDAZIONE: 1960

NOME DEL TITOLARE: Michel Haegelin

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: n.d

Provenienza: Orschwihr

Ettari Di Proprieta': 10

In Catalogo Dal: 2021

Luogo Di Selezione: Millèsime Bio 2021

Storia E Filosofia Aziendale:

La terra ereditata dagli antenati ha subito modifiche ed ora spetta agli eredi adottare diverse strategie di sfruttamento. Questo è il motivo per cui il Domaine Haegelin Bernard di Orschwihr ha optato per la biodinamica nel 2005, preoccupato per l'ambiente e la salute dei suoi consumatori di vini DOC d'Alsazia. La viticoltura biologica cerca di far sentire una voce diversa, quella di ricreare un equilibrio e riportare in primo piano i cicli naturali. Questo ritorno al terroir è una priorità per la nostra azienda vitivinicola: la terra è tornata ad essere il centro delle nostre priorità per la produzione di vini biologici d'eccezione.



Crémant Brut D'alsace Tradition



Crémant Brut Rosè D'alsace



Denominazione: AOP Crémant d'Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 40%, Pinot Auxerrois 30%,
Chardonnay 30%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare, gesso
Esposizione: Sud Est
Età Delle Vigne: tra i 20 e i 60 anni
Altitudine Vigne: 350mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40qa/ha
Acidità: 5gr/lit
Residuo Zuccherino: 8gr/lit
Solforosa: 45mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 3.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOP Crémant Rosè d'Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare, gesso
Esposizione: Sud ovest
Età Delle Vigne: tra i 20 e i 60 anni
Altitudine Vigne: 400mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40qa/ha
Acidità: 4.5gr/lit
Residuo Zuccherino: 8 gr/lit
Solforosa: 40mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 2500
Formati Disponibili: 0.75lt
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
Acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea



Pinot Gris Cuvée Joseph *Bio



Pinot Noir Rosé *Bio



Denominazione: AOP Pinot Gris
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot gris 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: Tra i 20 e i 60 anni
Altitudine Vigne: 400mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40qa/ha
Affinamento: 18 mesi botti di rovere
Acidità: 5,9gr/lit
Residuo Zuccherino: -0
Solforosa: 55 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 1200
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOP Pinot Noir
Regione: Alsace
Grado Alcolico: -12,5%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Pinot noir 100%
Tipologia Di Terreno: -Argilla , calcare , Gesso
Esposizione: -Sud Est
Età Delle Vigne: -20/40 anni
Altitudine Vigne: - 330 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -60qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: -1 gr/lit
Residuo Zuccherino: -6 gr/lit
Solforosa: -40 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: -4000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea



Riesling *Bio



Denominazione: AOC Alsace
Regione: Alsace
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7.7gr/t
Residuo Zuccherino: 2gr/l
Solforosa: 45mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Domaine Chauveau

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

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.96gr/lit

Residuo Zuccherino: 1.5gr/lit

Solforosa: 60mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 8.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta



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

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.73gr/lit

Residuo Zuccherino: 1

Solforosa: 60mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 8.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta





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
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.7gr/lit
Residuo Zuccherino: 1.4gr/lit
Solforosa: 50mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 25.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

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
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.90gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.7gr/lit
Solforosa: 40mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Domaine Couly Dutheil

In Catalogo Da: 2024

ANNO DI FONDAZIONE: 1921

NOME DEL TITOLARE: Arnaud Couly

Ettari Di Proprieta': 95 ettari a Chinon e 7 ettari a Turquant

Storia E Filosofia Aziendale:

Couly Dutheil è oggi gestita da Arnaud Couly. Nel 2005 ha voluto cambiare direzione, insistendo nel lavoro in vigna per ottenere uve molto più mature e vini più fruttati senza perdere le note di freschezza. Estrazioni basse, abbandono dell'affinamento su legno, filtrazione leggerissima. Degustare le diverse annate del Domaine Couly Dutheil significa scoprire i diversi terroir della denominazione Chinon.





Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: .14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: terreni sabbiosi e ghiaiosi
Esposizione: . Sud Est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 anni
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.4 gr/l
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: .
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: 15,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: argilloso-calcareo
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 80 anni
Altitudine Vigne: 350 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 25 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: .
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: .
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: .13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 100 %
Tipologia Di Terreno: terrazzi alluvionali di sabbia e ghiaia
Esposizione: . Nord Est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: senza solfati aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: . 3500
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: .13,5%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: Terrazzi alluvionali di sabbia e ghiaia
Esposizione: . Sud Est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 250 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.3 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.4 gr/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: .
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: .
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: - 12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: Terreno alluvionali e altipiani di argilla e selce
Esposizione: -Sud
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.8 gr/l
Residuo Zuccherino: non dosato
Solforosa: 56 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: - 5000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC
Regione: Chinon
Grado Alcolico: -12,5%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: Terreni alluvionali e altipiani di argilla e selce
Esposizione: -Sud Est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.6 gr/l
Residuo Zuccherino: non dosato
Solforosa: 52 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -4000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 36 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: AOC

Regione: Chinon

Grado Alcolico: .14%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chenin Blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Terreni argillosi e calcarei

Esposizione: Nord/est, Sud/ovest

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 350 mt/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 55 qa/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5.1 gr/l

Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l

Solforosa: 50 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: .

Formati Disponibili: 0.75 lt

Permanenza Sui Lieviti: .

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Joseph De Maistre

ANNO DI FONDAZIONE: 1955

NOME DEL TITOLARE: Joseph De Maistre

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 25.000

Provenienza: Saint Cèols

Ettari Di Proprieta': 13

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

A metà strada tra Sancerre e Bourges, il Priorato si trova nel piccolo villaggio di Saint-Céols. I Sauvignon crescono su 6 appezzamenti di pendii argillo-calcarei il cui sottosuolo è costituito da marne kimmeridgiane... Gli interfilari delle viti sono sistematicamente inerbiti per preservare la vita e preservare i nostri terreni dall'erosione. L'azienda è in conversione Biologica e sarà verificata dal 2022. Tutto il lavoro mira a controllare perfettamente le rese per tendere ad una concentrazione aromatica ottimale delle uve. L'obiettivo è quello di avere al momento della vendemmia solo uve a maturazione uniforme, perfettamente sane e con la massima concentrazione aromatica.



JOSEPH DE MAISTRE
PRIEURÉ DE SAINT-CÉOLS
Vigneron

Menetou Salon "Cuvée Des Benedictins"



Menetou Salon "Le Prieurè De Saint-Céols"



Denominazione: AOC Menetou Salon
Regione: Loira
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 45 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45qa/ha
Affinamento: Acciaio, 24 mesi su fecce fini
Acidità: 5.4gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.8gr/lit
Solforosa: 45mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: AOC Menetou Salon
Regione: Loira
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Sauvignon blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.8gr/lit
Residuo Zuccherino: 0.3gr/lit
Solforosa: 55mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



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: 290 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 6 mesi
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
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

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
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 6 mesi
Acidità: 6,1 g/l
Residuo Zuccherino: zero dosage
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 9.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 60 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





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
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 6 mesi
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
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

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
Affinamento: acciaio 6 mesi
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 8.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Acidità: 4,7 g/l
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: AOC Vouvray
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12 %
Tipologia Vino: Bianco
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
Affinamento: acciaio 6 mesi
Residuo Zuccherino: 23 g/l
Solforosa: 50 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 11.500
Formati Disponibili: 0.75 lt
Acidità: 5.8gr/l
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: AOC Vouvray
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin Blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Argillo- Selcioso
Esposizione: Nord - sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 290mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 85qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.8gr/l
Residuo Zuccherino: 23gr/t
Solforosa: 45mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3500
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Domaine Dhomme

ANNO DI FONDAZIONE: 1980

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA DHOMME

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 85.000

Provenienza: Chalonnes sur Loire

Ettari Di Proprieta': 22

In Catalogo Dal: 19/04/2016

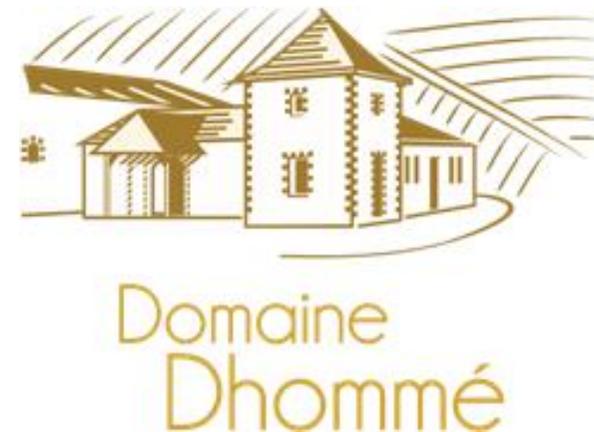
Luogo Di Selezione: SALONE VIGNERON INDÉPENDANT STRASBURGO 2016

Storia E Filosofia Aziendale:

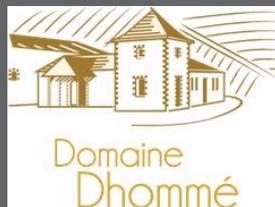
Il Domaine Dhommé si trova nel comune di Chalonnes-sur-Loire nella regione dei Paesi della Loira, proprio nel punto di confluenza del fiume Loira con il suo affluente Layon.

La casa vinicola viene gestita da una famiglia di viticoltori da quattro generazioni che si prende cura di diversi vigneti che si estendono in una superficie di 22 ettari sulle colline che sovrastano il fiume Loira e che godono di una ricca composizione geologica e di un microclima in grado di fornire una maturazione ottimale alle uve. Con l'esperienza di quattro generazioni, la famiglia ha progettato il vigneto e poi sviluppato per far conciliare tecniche moderne e tradizionali nel rispetto della natura e della biodiversità con un uso limitato di prodotti chimici in vigna, limitati alla protezione dalla muffa. Il diradamento e la vendemmia vengono eseguiti rigorosamente a mano.

Il Domaine Dhommé fa parte dei Vignerons Indépendants, circuito di viticoltori francesi che si dedicano alla produzione del vino secondo principi che prevedono l'impegno in prima persona in tutte le fasi della produzione, dalla cura della vigna alla commercializzazione del vino, nel rispetto della tradizione



Savennières "Les Fougerais" *Bio



Denominazione: AOC Savennières Les Fougerais

Regione: Loira

Grado Alcolico: 13,5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Chenin blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Marna sabbiosa, quarzo verde

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 30m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50q/ha

Affinamento: Acciaio 50%, Tonneaux 50%

Acidità: 5.3 gr/l

Residuo Zuccherino: 0,2 mg/l

Solforosa: 56 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 25.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Domaine Le Roche Moreau

ANNO DI FONDAZIONE: 1980

NOME DEL TITOLARE: n.d

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 95.000

Provenienza: Saint Aubin de Ligné

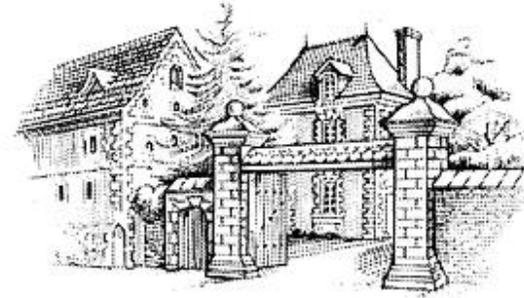
Ettari Di Proprieta': 28

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Salon du Vigneron Independant Strasburg

Storia E Filosofia Aziendale:

Nel cuore di una natura preservata tra Loire e Layon, si estende su 28 ettari il Domaine de la Roche Moreau. Al centro del vigneto, il nostro chalet di degustazione offre una vista panoramica sulla Valle della Loire e sulle colline di Layon. Sotto, sulle sponde del fiume, si trova la cantina: un'antica dimora del 17° secolo sotto tutela. Vignaioli di padre in figlio da cinque generazioni a St Aubin, specializzati in vini d'annata dal 1980 ad oggi, producono tutte le denominazioni qui presentate, tra cui i famosissimi Coteaux du Layon 1er Cru CHAUME E QUARTS DE CHAUME Grand Cru: bianco dolce vini dal colore dorato, noti per essere due dei migliori vini della regione.



Coteaux Du Layon 1er Cru Chaume



Denominazione: AOC Coteaux du Layon 1er Cru
Chaume

Regione: Loire

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bianco dolce (Botrytis)

Uvaggio: Chenin blanc 100%

Tipologia Di Terreno: Scisto e arenaria con suoli
marroni poco profondi chiamati "Anjou Noir".

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 30qa/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 4.3gr/lit

Residuo Zuccherino: 139gr/lit

Solforosa: 95mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 2.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

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
Affinamento: Acciaio bottiglia
Acidità: 6.4 gr/l
Residuo Zuccherino: 6 gr/l
Solforosa: 55 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 60 mesi
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

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 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
Affinamento: acciaio
Acidità: 4.6 gr/l
Solforosa: Senza solfati aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Vignobles Gunther Chereau

ANNO DI FONDAZIONE: 3 generazioni

NOME DEL TITOLARE: Véronique e Aurore Gunther Chereau

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 40.000

Provenienza: Saint Fiacre sur Maine

Ettari Di Proprieta': 75

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Millesime Bio 2022

Storia E Filosofia Aziendale:

I Günther- Chèreau sono una famiglia di viticoltori da diverse generazioni. Le nostre tenute si trovano a Saint Fiacre sur Maine, nella Valle della Loira. Oggi, Véronique e Aurore, madre e figlia, gestiscono questa prestigiosa tenuta rinomata per i suoi Muscadets de terroir, distribuiti su 75 ettari, nel territorio della denominazione Muscadet Sèvre et Maine.



Folie Blanche Sur Lie



Denominazione: IGP Gros Plant du Pays Nantais sur Lie

Regione: Loira

Grado Alcolico: 11%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Gros Plant 100% (Folle Blanche)

Tipologia Di Terreno: Roccia e gesso

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 75 anni

Altitudine Vigne: 150 mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60qa/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.60gr/lit

Residuo Zuccherino: 1.1gr/lit

Solforosa: 30mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: -.

Formati Disponibili: 0,75 lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea - Nessuna Malolattica

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.

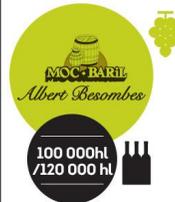
Photo-moc-barile

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 tufeu 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



Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lieu Tête De Linotte *Bio



Sauvignon 360° Val De Loire



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
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
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

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
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.3gr/l
Residuo Zuccherino: 1.5gr/l
Solforosa: 85 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 15.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



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 Rosè Brut



"Touraine Gamay " La Valle Desrois



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
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.1
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 82 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

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
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
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Vignoble Cogne'

NOME DEL TITOLARE: Famiglia Cognè

Provenienza: Loire

Ettari Di Proprieta': 50

In Catalogo Dal: 2024

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Vignoble Cogne' si trova nella Valle della Loira tra Nantes e Angers, a 70 km dall'Oceano Atlantico. Da 3 generazioni, la tenuta di famiglia con i suoi 50 ettari produce vini della Valle della Loira a Indicazione Geografica Protetta: Chardonnay, Sauvignon, Pinot Nero, Gamay e Cabernet Franc.



Pinot Noir Val De Loire



Denominazione: IGP
Regione: Loire
Grado Alcolico: 12,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Nero 100%
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 220 mt/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.1 g/l
Residuo Zuccherino: 0.4
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Domaine Jacques Tissot

ANNO DI FONDAZIONE: 1962

NOME DEL TITOLARE: JACQUES TISSOT

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 40.000

Provenienza: Arbois

Ettari Di Proprieta': 30

In Catalogo Dal: 23/10/2017

Luogo Di Selezione: CANTINA 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

Jacques TISSOT crea la sua azienda nel 1962 ereditandola dal padre viticoltore Durante gli anni è stato creato uno straordinario team molto affiatato che ha generato nuove tecniche innovative sia applicate alla piante che alla cantina.



Cremant Du Jura Blanc Brut



Cremant Du Jura Extra Brut



Denominazione: AOC Cremant du Jura

Regione: Jura

Grado Alcolico: 12 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%

Tipologia Di Terreno: marne grigie

Esposizione: sud-est

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 65 qa/ha

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

acciaio 6 mesi

Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi

Acidità: 3,45 g/l

Residuo Zuccherino: 5,8 g/l

Solforosa: 43 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 12.170

Formati Disponibili: 0.75 lt

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Cremant du Jura

Regione: Jura

Grado Alcolico: 12 %

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Pinot Noir 100%

Tipologia Di Terreno: Ghiaia

Esposizione: sud-est

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 43 qa/ha

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

acciaio 6 mesi

Permanenza Sui Lieviti: 18 mesi

Acidità: 3,45 g/l

Residuo Zuccherino: 4.5 gr/l

Solforosa: 63 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 2.250

Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOC Cremant du Jura
Regione: Jura
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Pinot Noir 100%
Tipologia Di Terreno: argilla
Esposizione: est-ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 qa/ha
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:
acciaio 6 mesi
Permanenza Sui Lieviti: 18 mesi
Residuo Zuccherino: 10 gr/l
Solforosa: 46 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 4.232
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: AOC Arbois
Regione: Jura
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco ossidato
Uvaggio: Savagnin 100%
Tipologia Di Terreno: calcare e marne grigie
Esposizione: Sud-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 90 qa/ha
Affinamento: Botte scolma 3 anni
Acidità: 3,9 g/l
Residuo Zuccherino: 0,7 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.300
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea



Arbois Trousseau



Arbois Savagnin Nature



Denominazione: AOC Arbois
Regione: Jura
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Trousseau 100%
Tipologia Di Terreno: argilla
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: Foudre da 1000lt 18 mesi
Acidità: 3,4 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 25 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 5.717
Formati Disponibili: 0.75 l
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Arbois
Regione: Jura
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Savagnin 100%
Tipologia Di Terreno: calcare e marne grigie
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 35 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 36 qa/ha
Acidità: 3,9 g/l
Residuo Zuccherino: 0,7 g/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3.300
Formati Disponibili: 0.75 lt
Affinamento: Acciaio
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea



Domaine Achard Vincent

ANNO DI FONDAZIONE: 1968

NOME DEL TITOLARE: THOMAS VINCENT

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 100.000

Provenienza: St Croix

Ettari Di Proprieta': 11

In Catalogo Dal: 13/04/2017

Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

La tenuta è di proprietà della famiglia da 6 generazioni. È nato dalla fusione della tenuta VINCENT a Sainte-Croix e della fattoria ACHARD a Saillans con il matrimonio di Claudie e Jean-Pierre. Dopo una laurea in agricoltura e una licenza in vitivinicoltura all'Università del Vino, Thomas, il figlio, è partito per perfezionare il suo inglese e il suo talento come assaggiatore a Londra. Oggi Thomas ha appena unito le forze per assumere la successione.

Porta un nuovo dinamismo nella tenuta, che converte in biodinamica.

Tecniche ancestrali, ritmi cosmici e pratiche legate al cielo e alla terra generano prodotti molto particolari e puliti nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

Il segreto dell'azienda è senza dubbio l'impiego del letame biologico utilizzato in maniera composta per nutrire al meglio la vite.



Cremant de die Petit Jules*Bio Demeter Sans sulfite ajouté

DOMAINE
Achard-Vincent



Denominazione: AOP Crémant de Die

Regione: Vallée du Rhone

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bollicine

Uvaggio: Clairette 55% Aligotè 40% Muscat 5%

Tipologia Di Terreno: Argilla, Marna, Calcare

Esposizione: Sud - sud est

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 55 qa/ha

Acidità: 6.3 gr/l

Residuo Zuccherino: 6 gr/l

Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Totale Bottiglie Prodotte: 3000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:

Acciaio

Permanenza Sui Lieviti: 48 mesi

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea

Domaine Roche Audran

ANNO DI FONDAZIONE: 1998

NOME DEL TITOLARE: VINCENT ROCHETTE

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 127.000

Provenienza: Buillon

Ettari Di Proprieta': 32

In Catalogo Dal: 14/04/2017

Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

L'azienda è nata alla fine degli anni 90 e sin da subito si è sentita l'esigenza di affrontare il mondo vino dal punto di vista Biodinamico.

Il lavoro in vigna e in cantina è eseguito tenendo sempre presente il calendario dei ritmi cosmici, applicando i riti ancestrali ed energetici della Biodinamica.

La famiglia ha come unico obiettivo quello della manutenzione e aumento perpetuo delle forze vitali delle piante e dei suoli.

I vini risultano puliti e di grande lungimiranza, godibili, freschi e di beva importante.

DOMAINE
Roche - Audran

Vincent Rochette



Denominazione: AOC Cotes du Rhone
Regione: Vallée Du Rhone
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grenache blanc 50% Viognier 30%
Clairette 10% Bourboulenc 10%
Tipologia Di Terreno: argilla e calcare
ricoperto di ciottoli di origine alluvionale
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 qa/ha
Affinamento: botti grandi di rovere da 900 lt 12
mesi
Acidità: 2,95 g/l
Residuo Zuccherino: 1,9 g/l
Solforosa: 40 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOP Cotes du Rhone
Regione: Vallée du Rhone
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grenache blanc 60%, Viognier 30%,
Bourboulenc 10%
Tipologia Di Terreno: Ciottoloso, Argilloso, Calcare
Esposizione: Nord
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 300m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45qa/ha
Affinamento: 1/3 botti di rovere, 1/3 acciaio
Acidità: 2.95g/l
Residuo Zuccherino: 1.9g/l
Solforosa: 40mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: n.d
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea



Cotes Du Rhone Rouge Village "Cuvée César"

*Bio Demeter



Cotes Du Rhone Rouge Nature *Bio Demeter

Senza Solfiti



Denominazione: AOC Cotes du Rhone Village

Regione: Vallée Du Rhone

Grado Alcolico: 14.5%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Grenache 100%

Tipologia Di Terreno: argilla e calcare ricoperto di ciottoli di origine alluvionale

Esposizione: nord-est, nord-ovest

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: 170 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 qa/ha

Affinamento: vasche di cemento 6 mesi

botti di rovere 50 hl 12 mesi

bottiglia 4 mesi

Acidità: 3,35 g/l

Residuo Zuccherino: 1,5 g/l

Solforosa: 35 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 20.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Cotes du Rhone

Regione: Vallée Du Rhone

Grado Alcolico: 13.5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Grenache 70%, Syrah 30%

Tipologia Di Terreno: argilla e calcare ricoperto di ciottoli di origine alluvionale

Esposizione: nord-est, nord-ovest

Età Delle Vigne: 15 anni

Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 qa/ha

Affinamento: vasche di cemento 9 mesi,

bottiglia mesi

Acidità: 3,76 g/l

Residuo Zuccherino: n.d.

Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Totale Bottiglie Prodotte: 20.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea



Cotes Du Rhone Rouge Tradition *Bio Demeter



Denominazione: AOC Cotes du Rhone
Regione: Vallée Du Rhone
Grado Alcolico: 13.5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Grenache 70%,
Carignan 15%, Syrah 15%
Tipologia Di Terreno: argilla e calcare
ricoperto di ciottoli di origine alluvionale
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 180 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Affinamento: vasche di cemento 9 mesi,
bottiglia 3 mesi
Acidità: 3,45 g/l
Residuo Zuccherino: 1,9 g/l
Solforosa: 19 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 40.000
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: 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
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4,5 gr/Lt
Residuo Zuccherino: 0,6 gr/Lt
Solforosa: 84 mg/Lt
Totale Bottiglie Prodotte: 10000
Formati Disponibili: 0.75 Lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

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
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
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta





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
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
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

Chateau Trapaud

ANNO DI FONDAZIONE: 1471

NOME DEL TITOLARE: BEATRICE TRAPAUD

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 41.000

Provenienza: St Emilion

Ettari Di Proprieta': 15

In Catalogo Dal: 16/04/2019

Luogo Di Selezione: PROWEIN 2019

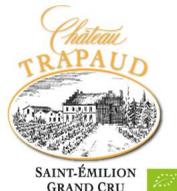
Storia E Filosofia Aziendale:

La storia di Château Trapaud inizia nel 1471: Secondo Léo Drouyn, storico del XIX secolo, un Trapaud divenne proprietario di una determinata terra (un feudo) nel piccolo villaggio di Gardegan nel dipartimento della Dordogna. Il bisnonno di Beatrice acquistò la proprietà grazie alla benevolenza di un notaio che, trovando Georges un ottimo contadino, gli suggerì di diventare a sua volta proprietario. All'epoca, la trovò un "buon affare" e la aiutò a sistemarsi. (Questa proprietà rappresentava 4 ettari di viti, ettari di prati e bestiame.). Georges passò la proprietà a suo figlio Gaston, che continuò ad espandere l'area della fattoria a 10 ettari di viti. Alla fine degli anni '60, Gaston a sua volta passò la tenuta a suo figlio Andre. Successivamente il papà di Beatrice ha acquistato poco più di 4 ettari fino al 1995, costituendo così l'attuale Château Trapaud. Da quella data, Beatrice ha avviato una lunga serie di miglioramenti tecnici e funzionali, nonché un rinnovo programmato dell'attrezzatura. In quel periodo Beatrice ha iniziato a ritornare alla dimensione della produzione biologica. Ha anche ripreso gli studi, 2 anni di formazione in aromaterapia, che ha sviluppato la sensibilità per un approccio rispettoso della professione.



**SAINT-ÉMILION
GRAND CRU**





Denominazione: AOC Saint-Emilion Grand Cru

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13.5 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 70%, Cabernet Franc 20%,
Cabernet Sauvignon 10%

Tipologia Di Terreno: argilla e calcare

Esposizione: Nord, sud

Età Delle Vigne: 45 anni

Altitudine Vigne: n.d.

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 70 qa/ha

Affinamento: Tonneaux 12 mesi

Acidità: n.d.

Residuo Zuccherino: n.d.

Solforosa: 49 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 20.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta



Denominazione: VDF

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Sauvignon gris 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare

Esposizione: Est, Ovest

Età Delle Vigne: 45 anni

Altitudine Vigne: 300mt slm

Vendemmia: Meccanica e Manuale

Resa Per Ettaro: 48qa/ha

Affinamento: Barrique 9 mesi

Acidità: 2.59gr/l

Residuo Zuccherino: 1gr/l

Solforosa: 75mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 4800

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Selezionati

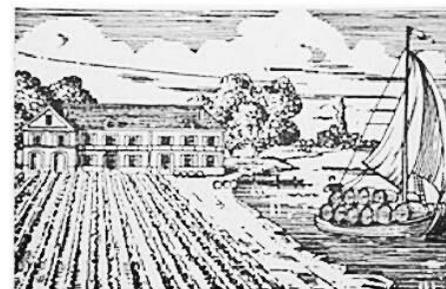
Fermentazione: Indotta



Domaine De L'île Margaux

In Catalogo Da: <p>2024</p>

DOMAINE
DE L'ÎLE MARGAUX



Bordeaux Superior Rouge Cuvee Mer De Garonne

DOMAINE
DE L'ÎLE MARGAUX



Margaux



Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit verdot
Tipologia Di Terreno: sabbia e argilla
Età Delle Vigne: 90 anni
Altitudine Vigne: 50 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 qa/ha
Affinamento: Barrique nuove
Acidità: 5.6
Residuo Zuccherino: 0.2
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 l
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Sauvignon - Melot - Cabernet Franc - Malbec - Petit Verdot
Tipologia Di Terreno: sabbia e argilla
Età Delle Vigne: 90 anni
Altitudine Vigne: 50 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 30 qa/ha
Affinamento: Barrique esauste
Acidità: 5.9
Residuo Zuccherino: 0.1
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.75 l
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Chateau Fontbaude

ANNO DI FONDAZIONE: 1969

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA SABATÉ

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 26.000

Provenienza: Gironde

Ettari Di Proprieta': 19

In Catalogo Dal: 17/03/2014

Luogo Di Selezione: VINEXPO 2014

Storia E Filosofia Aziendale:

Per quasi 50 anni, la famiglia SABATÉ La proprietà ora comprende 19 ettari di viti.

Situato alle pendici di Saint Magne de Castillon, le viti sono piantate su terreni calcarei, ottimi suoli da vino. I vitigni sono 75% Merlot, 20% Cabernet Franc e 5% Malbec.

L'età media delle viti è di circa 40 anni.

La famiglia si prende cura delle viti in maniera maniacale, utilizzando tecniche moderne nel pieno rispetto dell'ambiente. Pian piano si sono introdotte situazioni tendenti al biologico fino al 2012 quando è stata prodotta la prima annata totalmente biologica.

La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio inox controllando la temperatura (massimo 26 ° C) per preservare gli aromi fruttati del vino. Il tempo di vinificazione va dai 10 ai 21 giorni a seconda della qualità delle uve e dei tipi di vino che si desidera produrre. Il vino viene affinato in parte in tini e in parte in botti per 12 mesi e imbottigliato allo chateau





Denominazione: AOP Bordeaux Blanc

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 12.5%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Sauvignon Blanc 60% Sauvignon Gris 40%

Tipologia Di Terreno: Argilla, Ghiaia

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 50mt slm

Vendemmia: Meccanica

Resa Per Ettaro: 60qa/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5.4gr/lit

Residuo Zuccherino: 2gr/lit

Solforosa: 60mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 11.000

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

Famille Cassy Laurent

Provenienza: Chateau Chillac (Morizès)
Ettari Di Proprieta': 55



Bordeaux "L'originel" Sans Sulfites *Bio Demeter



Bordeaux Rouge "Quillet" *Bio Demeter



Denominazione: AOP Bordeaux

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13,5%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: 60% Merlot – 20% Cabernet Franc – 20% Malbec

Tipologia Di Terreno: Argilloso-calcareo, Boulbène, Argilloso-sabbioso, Argilloso-ghiaioso, Clinker, Argilloso

Età Delle Vigne: 35 anni

Altitudine Vigne: 120 m/slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 50 qa/ha

Affinamento: Acciaio

Residuo Zuccherino: -.

Solforosa: Senza solfiti aggiunti

Formati Disponibili: 0.75 lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOP Bordeaux Bio

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: 40% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon – 20% Cabernet Franc

Tipologia Di Terreno: Argilla – Sabbia – Calcare – Rosso grave

Età Delle Vigne: 30 anni

Altitudine Vigne: 100 mt /s.l.m.

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 qa/ha

Affinamento: Tonneaux 18 mesi

Residuo Zuccherino: -.

Solforosa: 43 mg/lt

Formati Disponibili: 0.75 lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea



Chateau Sicot

ANNO DI FONDAZIONE: 1969

NOME DEL TITOLARE: PHILIPPE CARRETERO

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 70.000

Provenienza: St Ciers D'abzac

Ettari Di Proprieta': 50

In Catalogo Dal: 16/04/2019

Luogo Di Selezione: PROWEIN 2019

Storia E Filosofia Aziendale:

La società di famiglia Château Sicot è stata fondata 50 anni fa ed è gestita dall'enologo Philippe Carretero persona di grandissimo spessore e preparazione.

Philippe sin da subito ha dato un'impronta indelebile allo chateau Sicot rendendolo riferimento di questa zona.

Biologico dal 2009 Chateau Sicot è specializzato anche nei succhi di uva analcolici spumantizzati, una vera rarità rivoluzionaria a livello mondiale.

The logo for Château Sicot features the word "Château" in a gold-colored, elegant cursive script. Below it, the word "SICOT" is written in a large, bold, gold-colored serif font. The entire logo is set against a light beige rectangular background.



Denominazione: AOC Crémant De Bordeaux
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bolicine
Uvaggio: Merlot 34%, Cabernet Sauvignon 33%, Cabernet Franc 33%
Tipologia Di Terreno: sabbioso, argilloso
Esposizione: n.d.
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 qa/ha
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: acciaio
Permanenza Sui Lieviti: 18 mesi
Acidità: 3,1 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 36 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Crémant De Bordeaux
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bollicine
Uvaggio: Sémillon 80%, Colombard 20%
Tipologia Di Terreno: Argilo-sabbioso
Esposizione: n.d.
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 60 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 qa/ha
Fermentazione E Affinamento Del Vino Base: acciaio o cemento
Permanenza Sui Lieviti: 18 mesi minimo
Acidità: 3,23 g/l
Residuo Zuccherino: 0 g/l
Solforosa: 20 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 12.000
Formati Disponibili: 0.75 lt





Denominazione: AOC

Regione: Bordeaux

Grado Alcolico: 0 %

Tipologia Vino: Succo d'uva spumantizzato

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon

Tipologia Di Terreno: sabbioso, argilloso

Età Delle Vigne: 25 anni

Affinamento: l'uva raccolta viene congelata a -4°

spremuta e poi filtrata, pastorizzata

ed addizionata di anidride carbonica

Acidità: 3,85 g/l

Residuo Zuccherino: 200 g/l

Solforosa: 8 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 4.000

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

Bordeaux Supérieur Rouge



- 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

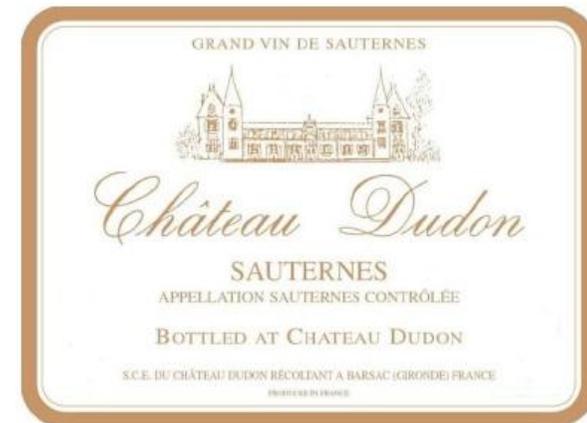
Storia E Filosofia Aziendale:

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

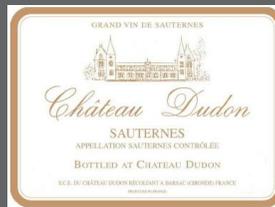
Dopo anni di peripezie e abbandono, finalmente nel 1988 Evelyne e Michel Allien si concentrarono sulla rinascita dell'edificio e delle vigne.

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 "Dudon" *Bio



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

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

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Chateau Penin

ANNO DI FONDAZIONE: 1964

NOME DEL TITOLARE: Hubert CARTEYRON

Ettari Di Proprieta': 50

In Catalogo Dal: 2024

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

L'azienda agricola è a conduzione familiare (acquistata da Louis CARTEYRON e suo figlio Jacques nel 1855). Patrick, rappresenta la quinta generazione. Ha rilevato l'azienda di famiglia nel 1982 dopo aver lavorato per diversi anni come enologo e consulente viticolo. La produzione e la gestione dell'azienda si svolgono nel quadro di un'agroecologia ragionata e multi-performance riconosciuta dal criterio di qualità HVE. Questi valori, portati avanti dall'intero team di Château Penin, permettono di produrre e offrire in vendita un'intera gamma di vini decisamente qualitativi, tutti con caratteristiche diverse.

CHÂTEAU PENIN



Denominazione: AOC Bordeaux Clairet
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Merlot 100%
Tipologia Di Terreno: Argilloso sabbiosa
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 49 qa/ha
Affinamento: Acciaio, macerazione 48 ore
Acidità: 5.3 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 g/l
Solforosa: senza solfati aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 7.000
Formati Disponibili: 0.75 l
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

 Photoroom



Denominazione: AOC
Regione: Bordeaux
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Cabernet Franc 100%
Tipologia Di Terreno: -
Esposizione: -
Età Delle Vigne: -
Altitudine Vigne: -
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: -
Affinamento: Acciaio
Acidità: -
Residuo Zuccherino: -
Solforosa: -
Totale Bottiglie Prodotte: -
Formati Disponibili: 0.75 l
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Chateau Ladesvignes

ANNO DI FONDAZIONE: 1989

NOME DEL TITOLARE: MICHEL MONBOUCHE'

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 103.500

Ettari Di Proprieta': 60

In Catalogo Dal: 14/07/2015

Luogo Di Selezione: CANTINA 2015

Storia E Filosofia Aziendale:

L'Azienda fu acquistata nel 1989 da Michel Monbouchè e la moglie ma solo nel 2000 il bravissimo enologo che ancora oggi studia e lavora per l'azienda, ha riequilibrato la mappatura dei terreni.

Questo sistema ha dato la possibilità di impiantare vitigni su terreni ben precisi vista le caratteristiche diverse che hanno.

Calcare e argilla sono protagonisti in questa zona ogni anno vengono estirpati e reimpiantati circa 2 ettari di terreno rendendo la densità più fitta.

Questo lavoro consente senza dubbio di aumentare la concentrazione delle uve facendo rimanere inalterata la resa.





Denominazione: AOC Bergerac

Regione: Bergerac

Grado Alcolico: 14°

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 60% Cabernet franc 40%

Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare

Esposizione: Sud

Età Delle Vigne: 10 anni

Altitudine Vigne: 110mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 45qa/ha

Affinamento: Botti di rovere 6 mesi

Acidità: 3.61gr/lit

Residuo Zuccherino: 0.5gr/lit

Solforosa: senza solfiti aggiunti

Totale Bottiglie Prodotte: 5000

Formati Disponibili: 0.75lt

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Bergerac

Regione: Bergerac

Grado Alcolico: 14,5%

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Merlot 70%, Cabernet franc 30%

Tipologia Di Terreno: Argilla

Esposizione: sud-sud est

Età Delle Vigne: 40 anni

Altitudine Vigne: 110mt slm

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60qa/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 3.47gr /lit

Residuo Zuccherino: 0.8gr/lit

Solforosa: 69mg /lit

Totale Bottiglie Prodotte: 11.000

Formati Disponibili: 0.375lt 075lt

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta





Denominazione: AOC Monbazillac
Regione: Bergerac
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Bianco Dolce Muffato
Uvaggio: Semillon 95%, Muscadelle 5%
Tipologia Di Terreno: argilla
Esposizione: sud-ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 110 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 15 qa/ha
Affinamento: acciaio 18 mesi
Acidità: 3,22 g/l
Residuo Zuccherino: 99 g/l
Solforosa: 75 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.375 lt, 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Denominazione: n.d.
Regione: Bergerac
Tipologia Vino: Succo D'uva Pastorizzato e filtrato
 bianco
Uvaggio: Sèmillon 100%
Affinamento: Bottiglia
Formati Disponibili: 0,375 lt



Domaine Cauhapé

ANNO DI FONDAZIONE: n.d

NOME DEL TITOLARE: Henri Ramonteu

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 125.000

Provenienza: Jurançon

Ettari Di Proprieta': 50

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Salon du Vigneron Independant Strasburg

Storia E Filosofia Aziendale:

L'approccio di Cauhapé è unico. Si esprime in un dialogo unico con la natura per esprimere la quintessenza dei vitigni tipici e dei vitigni dimenticati della sua famosa denominazione Jurançon.



DOMAINE
CAUHAPÉ



Denominazione: AOC Jurancon Molleaux

Regione: Sud ovest

Grado Alcolico: 13%

Tipologia Vino: Molleaux

Uvaggio: Petit manseng 100%

Tipologia Di Terreno: Argilla, selce

Esposizione: Sud est

Età Delle Vigne: 60 anni

Altitudine Vigne: n.d

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 55qa/ha

Affinamento: 50 % In Barrique

Acidità: 4.97gr/lit

Residuo Zuccherino: 60gr/lit

Solforosa: 90mg/lit

Totale Bottiglie Prodotte: 1200

Formati Disponibili: 0.75lit

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Chateau Haut-Monplaisir

ANNO DI FONDAZIONE: 1998

NOME DEL TITOLARE: CATHY, MATHILDE ET DANIEL FOURNIÉ

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 30.000

Provenienza: Cahors

Ettari Di Proprieta': 30

In Catalogo Dal: 24/04/2017

Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

Il Malbec è l'uva regina di questa regione meravigliosa e ancora da scoprire.

Cathy, Mathilde e Fornié sono semplicemente degli autodidatti con una grandissima voglia di apprendimento.

L'idea di produrre un vino straordinario li ha portati con il tempo ad affiancarsi con dei professionisti specializzate per avere consulenze che gli permettessero di realizzare il loro sogno.

Oggi coprono circa 30 ettari seguendo con attenzione un'agricoltura biologica molto scrupolosa.





Denominazione: AOP Cahors
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 13.5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Malbec 100%
Tipologia Di Terreno: calcareo, ciottoli e silice
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: n.d.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: acciaio 1 mese, barrique di rovere 12 mesi
Acidità: 3,24 g/l
Residuo Zuccherino: n.d.
Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: n.d.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOP Cahors
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Malbec 100%
Tipologia Di Terreno: calcareo, ciottoli e silice
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: n.d.
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: 18 mesi acciaio
Acidità: 3 g/l
Residuo Zuccherino: n.d.
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 30.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea



Chateau D'Aydie, Famille Laplace

ANNO DI FONDAZIONE: 1971

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA LAPLACE

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 210.000

Provenienza: Aydie

Ettari Di Proprieta': 58

In Catalogo Dal: 16/10/2017

Luogo Di Selezione: CANTINA 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

Il Tannat è senza dubbio il protagonista di questa azienda. Uva molto particolare e unica, conserva in questa zona tutto il terroir che la proprietà si impegna costantemente a mantenere.

La famiglia Laplace lavora in simbiosi sia dal punto di vista tecnico che da quello pubblicitario per far emergere i propri prodotti e renderli fruibili a tutti i turisti del vino di zona.

La sostenibilità del vigneto e il Tannat costruiscono un prodotto sicuramente esclusivo.



Madiran "Odè D'aydie"



Madiran "Aydie L'Origine"



Denominazione: AOC Madiran
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Tannat 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla e calcare con ghiaia fine
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 40
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45qa/ha
Affinamento: Vetrocemento, botti di quercia
Acidità: 4,4 g/l
Residuo Zuccherino: -0
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: n.d
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOP Madiran
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Tannat 70% Cabernet franc 30%
Tipologia Di Terreno: Argilla e calcare con ghiaia fine
Esposizione: sud-est
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 30 qa/ha
Affinamento: vetrocemento 12 mesi, botti di quercia 18 mesi
Acidità: 3,65 g/l
Residuo Zuccherino: 1,8 g/l
Solforosa: 32 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 70.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: AOP Pacherenc du Vic Bilh Sec

Regione: Sud Ovest

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Petit Manseng 40%, Gros Manseng 60%

Tipologia Di Terreno: Argilla e ghiaia

Esposizione: sud-ovest

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 30 qa/ha

Affinamento: botti di acacia 8 mesi

Acidità: 5,20 g/l

Residuo Zuccherino: 1,9 g/l

Solforosa: 40 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 30.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea

Domaine Rotier

ANNO DI FONDAZIONE: 1975

NOME DEL TITOLARE: ALAIN ROTIER ET FRANCIS MARRE

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 170.000

Provenienza: Gaillac

Ettari Di Proprieta': 35

In Catalogo Dal: 24/04/2017

Luogo Di Selezione: MILLESIME BIO 2017

Storia E Filosofia Aziendale:

La tenuta di Rotier è ora gestita da Alain Rotier e Francis Marre due cognati che dividono il loro impegno in settori diversi. Altri cinque professionisti lavorano fissi in azienda per aiutare i due cognati a produrre e commercializzare il prodotto finito. Dal 1985, infatti, non sono stati introdotti fertilizzanti minerali sintetici nelle viti, ma sono state utilizzate solo modifiche organiche. La lavorazione inter-fila è sempre stata praticata. Dal 2005, i metodi di controllo che utilizzano sostanze chimiche sistemiche sintetiche sono stati abbandonati per metodi di coltivazione e trattamenti molto più rispettosi della natura e favorendo la stimolazione delle difese naturali della vite. I prodotti più morbidi, rame e zolfo, usati con saggezza (al momento giusto, nel posto giusto e alla giusta dose), sono in grado di proteggere le viti senza effetti collaterali dannosi. È quindi naturale che nel 2009, dopo questi pochi anni di preparazione, sia stato avviato un processo di certificazione in viticoltura biologica. I vitigni utilizzati sono prevalentemente locali o regionali. Altri, come Duras (rosso) e Loin de l'oeil (bianco), rimangono sconosciuti altrove e fanno parte della firma del vino Gaillac.

DOMAINE
ROTIER



Denominazione: AOC Gaillac
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Loin de L'Oeil 65%, Sauvignon 35%
Tipologia Di Terreno: Argilla
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: n.d
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.7gr/lit
Residuo Zuccherino: 3gr/lit
Solforosa: 0 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: AOC Gaillac
Regione: Sud Ovest
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Duras 66% Syrah 34%
Tipologia Di Terreno: Argilla
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: n.d
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 40qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.6gr/lit
Residuo Zuccherino: 2gr/lit
Solforosa: 0mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 4500
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Domaine De Joy

ANNO DI FONDAZIONE: 1930

NOME DEL TITOLARE: VANESSA E KEVIN GESSER

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: N.D.

Provenienza: Armagnac

Ettari Di Proprieta': 170

In Catalogo Dal: 26/03/2014

Luogo Di Selezione: VINISUD MONTPELLIER 2014

Storia E Filosofia Aziendale:

In origine, era la storia di una famiglia svizzera che si innamorò della regione dell'Armagnac,

a Gers in Guascogna. All'inizio del secolo, Paul e Marguerite Gessler si stabilirono a Joy.

A poco a poco, decisero di abbandonare la policoltura per dedicare gran parte del campo alla

coltivazione della vite. Più specificamente dedicano il loro amore ai vitigni bianchi. Fu allora che

iniziò un processo qualitativo per produrre vini Côtes de Gascogne generosi e moderni con finezza, ma anche una gamma molto selettiva di Bas-Armagnac morbidi e fruttati. Oggi, la quarta generazione è in marcia con Vanessa e Kévin Gessler, figlia e figlio di Olivier che perpetuano il loro amore per questo terroir.

Situata nel cuore della Guascogna, più precisamente nel comune di Panjas (Gers), la Tenuta lavora

170 ettari di viti (il 10% dei quali dedicati alla distillazione degli Armagnac) su un tipico terroir di

Bas Armagnac. È principalmente composto da terreni argilloso-silicei e sabbie brune (limoso-siliceo).

La maggior parte dei terreni è esposta a sud, favorendo il naturale sviluppo dell'uva per la produzione

di vini fruttati e aromatici.

Ad oggi le uve utilizzate sono tutte tipiche della Guascogna: Colombard, Ugni Blanc e Gros Manseng.

I nostri vini rossi e rosati sono prodotti da uve Merlot, Cabernet France, Syrah e Tannat. Per



Domaine De Joy

la
distillazione dei nostri Armagnac sono stati messi in evidenza 3 vitigni: Ugni Blanc, Bacco e
Folle Blanche
che rivelano Armagnac morbidi ed eleganti.



Denominazione: IGP Cotes de Gascogne
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 14%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Petit Manseng 70%Colombard 30%
Tipologia Di Terreno: Argilloso, siliceo
Esposizione: sud, sud-ovest
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 123 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 70 qa/ha
Affinamento: Barrique 8 mesi
Acidità: 3,77 g/l
Residuo Zuccherino: 3,64 gr/l
Solforosa: 68 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 6.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Denominazione: IGP Cotes de Gascogne
Regione: Cotes De Gascogne
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Colombard 50%, Ugni Blanc 30%, Gros Manseng 10%, Sauvignon Blanc 10%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Silicio
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 123mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: tra i 60 e gli 80 qa /ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.03gr/l
Residuo Zuccherino: 4.22gr/l
Solforosa: 65mg /lt
Totale Bottiglie Prodotte: 25.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta





Denominazione: IGP Cotes de Gascogne

Regione: Cotes De Gascogne

Grado Alcolico: 12%

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Colombard 60%, Gros Manseng 10%, Ugni Blanc 30%

Tipologia Di Terreno: Silicio

Esposizione: sud

Età Delle Vigne: 25 anni

Altitudine Vigne: 125 mt/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 75 qa/ha

Affinamento: acciaio 2 mesi

Acidità: 4,65 g/l

Residuo Zuccherino: 2,5 g/l

Solforosa: 65 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 20.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

Lieviti: Selezionati

Fermentazione: Indotta

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: Languedoc
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
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
Permanenza Sui Lieviti: 12 mesi
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



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
Affinamento: Acciaio
Residuo Zuccherino: 1gr/lit
Solforosa: Senza solfiti aggiunti
Totale Bottiglie Prodotte: 33.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea



Chenin Rose Des Vents



Chenin Rose Des Vents



Denominazione: IGP Vin de Pays
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 100-200mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 60qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.42gr/lit
Residuo Zuccherino: 1gr/lit
Solforosa: 80 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 25000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Denominazione: IGP Vin de Pays
Regione: Languedoc
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Chenin blanc 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 20 anni
Altitudine Vigne: 100-200mt slm
Vendemmia: Meccanica
Resa Per Ettaro: 60qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 3.42gr/lit
Residuo Zuccherino: 1gr/lit
Solforosa: 80 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 25000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta





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
Affinamento: Acciaio
Acidità: 2.69gr/lit
Residuo Zuccherino: 1gr/lit
Solforosa: 68mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 20.000
Formati Disponibili: 0.750lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

Domaine Poudroux

ANNO DI FONDAZIONE: 1980

NOME DEL TITOLARE: Cathy et Robert Poudroux

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 45.000

Provenienza: Maury

Ettari Di Proprieta': 20

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Arretrato dalla pianura del Roussillon, il terroir di Maury beneficia di un microclima e di una geologia: scisti neri e marne scistose su argille rosse che gli conferiscono il privilegio di produrre vini con un sapore e una potenza eccezionali. I Maury del Domaine provengono da vigneti situati nel cuore di questa Denominazione, esclusivamente nel comune di Maury.





Denominazione: AOP Cotes Catalanes
Regione: Roussillon
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Grenache grigio e bianco, Macabeu
Altitudine Vigne: 300 mt slm
Vendemmia: Manuale
Affinamento: Affinamento su fecce fini con batonnage per 6 mesi in demi-muid
Formati Disponibili: 0.75 lt



Denominazione: AOC Maury
Regione: Roussillon
Grado Alcolico: 15.5%
Tipologia Vino: Rosso dolce fortificato
Uvaggio: Grenache noir 100%
Tipologia Di Terreno: Terrazzi marnosi su argilla rossa, scisti neri sul pendio.
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 30 - 50 anni
Altitudine Vigne: 250mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40qa/ha
Affinamento: Tini di acciaio a tappo fluttuante
Acidità: 3.8gr/lit
Residuo Zuccherino: 180 gr/lit
Solforosa: 70 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 2500
Formati Disponibili: 0.50, 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Cotes De Roussillon Vilages "Le Petite Derniere" Bio



Denominazione: AOP
Regione: Roussillon
Grado Alcolico: 14,5%
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Grenache noir 100%
Affinamento: Acciaio
Formati Disponibili: 0.75 lt

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.



Carignan Vieilles Vignes Rouge



Chardonnay Harmoine Fut De Chene



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
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
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



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
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
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta





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
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
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



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
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
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Syrah "Artemisia"



Syrah



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
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
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta



Denominazione: IGP Pays d'Oc
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
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
Regione: Languedoc
Lieviti: Selezioanti
Fermentazione: Indotta



Viognier Harmonie



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
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
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

Weingut Gessinger

ANNO DI FONDAZIONE: 1680

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA GESSINGER

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 2500

Provenienza: Zeiltingen

Ettari Di Proprieta': 24

In Catalogo Dal: 23/11/2016

Luogo Di Selezione: CANTINA 2016

Storia E Filosofia Aziendale:

Sua maestà il Riesling. Padrone della Mosella, principe di questa azienda fantastica a carattere familiare con prerogative uniche come i suoi vini. Dieci generazioni passate da padre in figlio dal 1680 ad oggi.

In cantina e in vigna l'esperienza dell'enologo Alfred Gessinger ha accompagnato la famiglia nella produzione soltanto dal 2013 è stato da prima coadiuvato e poi succeduto dalla figlia Sarah.

Qui si producono circa 10 tipologie di Riesling diversi provenienti dai vigneti ZeltingerSonnenuhr con ardesia blu nel sottosuolo. Il resto lo fanno le vigne che arrivano fino a 120 anni di età.

Rese bassissime altissima qualità per una terra un'azienda che crea dei veri capolavori.





Denominazione: QMP Kabinett trocken Alte Reben

Regione: Mosel

Grado Alcolico: 10,5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Riesling 100%

Tipologia Di Terreno: ardesia devonana

Esposizione: sud, sud ovest

Età Delle Vigne: 40-60 anni

Altitudine Vigne: 200 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 60 qa/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 7 g/l

Residuo Zuccherino: 3.7

Solforosa: 48 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 3.600

Formati Disponibili: 0.75 lt

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea



Denominazione: QMP Spatlese Alte Reben

Regione: Mosel

Grado Alcolico: 11,5 %

Tipologia Vino: Bianco

Uvaggio: Riesling 100%

Tipologia Di Terreno: ardesia devonana

Esposizione: sud est

Età Delle Vigne: 70 anni

Altitudine Vigne: 50 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 85 qa/ha

Affinamento: acciaio

Acidità: 8,2 g/l

Residuo Zuccherino: 0,2 g/l

Solforosa: 66 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 2.700

Formati Disponibili: 0.75 lt

Lieviti: -.

Fermentazione: -.



Weingut Franz Dahm

In Catalogo Da: 2024

Ettari Di Proprieta': n.d.

ANNO DI FONDAZIONE: 1978

NOME DEL TITOLARE: Cantina Franz Dahm

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: n.d.

Storia E Filosofia Aziendale:

L'azienda vinicola FRANZ DAHM si trova nel cuore della Mosella Centrale, la "città della vite e del vino", Bernkastel, dove già romani e celti coltivavano la vite e producevano vino.

L'azienda si dedica interamente alla coltivazione e allo sviluppo del Riesling

WEINGUT FRANZ DAHM



Denominazione: QMP
Regione: Renania
Grado Alcolico: 11.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Muller Thurgau
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: 200 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7.2
Residuo Zuccherino: 0.1 gr/l
Solforosa: 38 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1500
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: QMP
Regione: Renania
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Rosato
Uvaggio: Pinot nero
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: 150 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.7 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: Auslese
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 9,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: Sud est
Età Delle Vigne: 55 anni
Altitudine Vigne: 180 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 35 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 8.1 g/l
Residuo Zuccherino: 74,5 g/l
Solforosa: 65 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: QMP
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 11%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 80 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 8.3 gr/l
Residuo Zuccherino: 8.6 gr/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: Kabinett
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 9,5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 50 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7.8 gr/l
Residuo Zuccherino: 8.3 gr/l
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: Kabinett
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 9%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 50 anni
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 55 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 9.8 gr/l
Residuo Zuccherino: 10.2 gr/l
Solforosa: 35 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: QMP
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 11.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Tipologia Di Terreno: -.
Esposizione: -.
Età Delle Vigne: 70 anni
Altitudine Vigne: -.
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 6.5 gr/l
Residuo Zuccherino: 5.4 gr/l
Solforosa: 36 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: -.
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Denominazione: QMP
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 7.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 12 gr/l
Solforosa: 53 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Permanenza Sui Lieviti: 24 mesi
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: QMP
Regione: Mosella
Grado Alcolico: 12%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Riesling 100%
Esposizione: nord
Età Delle Vigne: 60 anni
Altitudine Vigne: 220 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 60 qa/ha
Affinamento: Acciaio bottiglia
Acidità: 7.6
Residuo Zuccherino: 7 g/l
Solforosa: 51 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 2.000
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

Stefan Bauer

NOME DEL TITOLARE: Stefan Bauer

Provenienza: Wagram

In Catalogo Dal: 2022

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Questi vini non seguono la moda. Quello che fanno in azienda, lo fanno da decenni. La potatura delicata, il modo in cui si allevano le viti, l'inverdimento dei vigneti, la vendemmia manuale e infine il lavoro in cantina. Tutto questo è giusto per la famiglia Bauer e giusto per il loro modo di vivere.



Roter Veltliner

Stefan
BAUER
vom Wagram



Denominazione: QAO Wagram
Regione: Wagram
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Roter Veltliner 100%
Tipologia Di Terreno: Argilla, Calcare
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 15 anni
Altitudine Vigne: 200/220 mt slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 65 qa/ha
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 5.8 gr/lit
Residuo Zuccherino: 3.5 gr/lit
Solforosa: 57 mg/lit
Totale Bottiglie Prodotte: 10.000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

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



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
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
Lieviti: Selezionati
Fermentazione: Indotta

La Fioca

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 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
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
Affinamento: Acciaio
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



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
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
Affinamento: Acciaio
Fermentazione: Spontanea



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: 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
Affinamento: Acciaio
Acidità: 4.8 g/l
Residuo Zuccherino: 1.2 g/l
Solforosa: 68 mg/l
Formati Disponibili: 0,75 lt
Lieviti: Indigeni. Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: DOC Oltrepò Pavese
Regione: Lombardia
Grado Alcolico: 13,5 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot nero 100%
Tipologia Di Terreno: calcereo marnoso
Esposizione: nord-est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 300 m/s.l.m
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80 qa/ha
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
Lieviti: Indigeni. Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea



Widum Baumann

NOME DEL TITOLARE: Widum Baumann

In Catalogo Dal: 2024

Storia E Filosofia Aziendale:

Antica famiglia di agricoltori del fondovalle di Bolzano, gestisce il maso modo sostenibile, in armonia con la natura, il tempo, le piante, la luna e le stagioni. L'azienda produce secondo i metodi dell'agricoltura biodinamica, da quasi 10 anni anche con la relativa certificazione, utilizza microvinificazione in damigiane di vetro, con macerazione nelle anfore e rifermentazione secondo il metodo classico.





Denominazione: -
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 4.5 %
Tipologia Vino: Sidro di mele
Uvaggio: Mela Jonagold
Età Delle Vigne: 40 anni
Altitudine Vigne: 1048 m/lsm
Vendemmia: Manuale
Affinamento: 3 mesi metodo charmat
Formati Disponibili: 0.275 lt



Denominazione: IGT
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 12.5 %
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Nero 15%, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling, Sauvignon Gris
Tipologia Di Terreno: suoli porfirici
Esposizione: Sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 1048 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 45 ha/qa
Affinamento: Anfore e grandi botti di legno
Acidità: 7.67 g/l
Residuo Zuccherino: 0.3 gr/l
Solforosa: 41 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 666
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: IGT
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Macerato
Uvaggio: Pinot Bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon Austriaco, Muscaris, Solaris
Tipologia Di Terreno: suoli porfirici
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 1048 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Affinamento: Anfore di terracotta, 1 settimana di macerazione
Acidità: 6.54 g/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 37 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1186
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: IGT
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 12.5%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pinot Bianco 100%
Tipologia Di Terreno: suoli porfirici
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 1048 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Affinamento: Botti di rovere di 3° passaggio
Acidità: 7.9 g/l
Residuo Zuccherino: 0.6 gr/l
Solforosa: 43 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1208
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





Denominazione: IGT
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Lagrein 100%
Tipologia Di Terreno: suoli porfirici
Esposizione: sud ovest
Età Delle Vigne: 30 anni
Altitudine Vigne: 550 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 4.9 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.8 gr/l
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.500
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Denominazione: IGT
Regione: Alto Adige
Grado Alcolico: 13 %
Tipologia Vino: Rosso
Uvaggio: Pinot Nero 100%
Tipologia Di Terreno: Suoli porfirici
Esposizione: sud
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 1048 m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 40 qa/ha
Affinamento: Tonneaux
Acidità: 5.6 gr/l
Residuo Zuccherino: 0.2 gr/l
Solforosa: 39 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 1.200
Formati Disponibili: 0.75 lt
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



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: 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
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
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea



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
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
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea



Teroldego Rotaliano "Sangue Di Drago"



MARCO DONATI



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
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
Lieviti: Pied de cuvè
Fermentazione: Spontanea

Fratelli Degani

ANNO DI FONDAZIONE: 1970

NOME DEL TITOLARE: FAMIGLIA DEGANI

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: 100.000

Provenienza: Valpolicella

Ettari Di Proprieta': 7

In Catalogo Dal: 2012

Luogo Di Selezione: CANTINA

Storia E Filosofia Aziendale:

Filosofia che pianta le sue radici nel 1900. La famiglia Degani è sempre stata in vigna e i risultati oggi si vedono tutti perché i vini prodotti sono tra le migliori espressioni di tutto il territorio. Vini di questa qualità non sarebbero mai nati se l’attenzione in pianta e la selezione delle uve non fosse stata cosí attenta. Con l’aiuto dei fratelli Zeno. Infatti si è studiata una formula alchemica che ha dato dei risultati incredibili: 40% di Corvina, 30% di Rondinella, 20% Corvinone e il restante 10% composto da altre varietà sono una formula che permette di trasformare il frutto in un calice assaporato in tutto il mondo. L’Amarone ovviamente è il principe della produzione con l’appassimento delle uve sui graticci che ha portato via tanto tempo e pazienza prima di trovare l’esatto momento della pigiatura e l’esatta sintesi tra acidità e zuccheri. Prodotti incredibili, unici fatti con tanta passione e cura del territorio.

FRATELLI
DEGANI
AZIENDA AGRICOLA



Denominazione: DOC Valpolicella Classico

Regione: Veneto

Grado Alcolico: 13 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Corvina 40%, Rondinella 30%,
Corvinone 25%, altre 5%

Tipologia Di Terreno: a medio impasto

Esposizione: nord, sud

Età Delle Vigne: 20 anni

Altitudine Vigne: 250 m/s.l.m

Vendemmia: Manuale

Resa Per Ettaro: 72 qa/ha

Affinamento: Acciaio

Acidità: 5.1 g/l

Residuo Zuccherino: 3.9 g/l.

Solfurosa: 79 mg/l

Totale Bottiglie Prodotte: 40.000

Formati Disponibili: 0.75 lt

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: 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
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
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



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
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
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea





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
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
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



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
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
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



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 ` 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 ` un agronomo e commerciante di vini. Insieme garantiscono l'alta qualita' dell'intera catena di fornitura.

CERALTI
BOLGHERI



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
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
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea

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 spigolositá di un'annata particolare.

POMONA
DAL 1890



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

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

Lieviti: Autoctoni

Fermentazione: Spontanea



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

Affinamento: acciaio 8 mesi

botti 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

Lieviti: Indigeni

Fermentazione: Spontanea





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
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
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



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
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
Lieviti: Indigeni
Fermentazione: Spontanea



Roberto Capecci

ANNO DI FONDAZIONE: 1963

NOME DEL TITOLARE: Roberto Capecci

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE: Tra 18000 e 35000 in base all'anno.

Provenienza: Acquaviva Picena

Ettari Di Proprieta': -5

In Catalogo Dal: 22/07/2020

Luogo Di Selezione: Cantina

Storia E Filosofia Aziendale:

Nata nel 1963 in "Contrada Santa Maria in Accubitu" l'azienda tramanda l'amore per il vero lavoro da tre generazioni. Qui si produce vino che si avvicina il piú possibile alle sensazioni perfette della natura. "Celebro le sensazioni naturali dei vini come insegnatomi da mio nonno, mio padre e dai suoi collaboratori. Mi ritengo un artigiano del vino. Roberto Capecci

ROBERTO  CAPECCI



Denominazione: IGT Marche Bianco
Regione: Marche
Grado Alcolico: 13%
Tipologia Vino: Bianco
Uvaggio: Pecorino 100%
Tipologia Di Terreno: Misto argilloso
Esposizione: sud est
Età Delle Vigne: 25 anni
Altitudine Vigne: 300m/slm
Vendemmia: Manuale
Resa Per Ettaro: 80qa/ha
Affinamento: Acciaio
Acidità: 5.8g/l
Residuo Zuccherino: 0.4 g/l
Solforosa: 48 mg/l
Totale Bottiglie Prodotte: 3000
Formati Disponibili: 0.75lt
Lieviti: Autoctoni
Fermentazione: Spontanea

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: DOC Montepulciano d'Abruzzo

Regione: Abruzzo

Grado Alcolico: 14 %

Tipologia Vino: Rosso

Uvaggio: Montepulciano 100%

Affinamento: Acciaio

Formati Disponibili: 0.75lt