



**Italia**

2025



#### PIEMONTE

Rocca Giovanni  
Adriano Marco E Vittorio  
Renzo Drocco  
Azienda Agricola Mario  
Giribaldi  
Vigneti Boveri Giacomo

#### LOMBARDIA

La Fiòca  
Girolamo Conforti  
La Piotta

#### SUDTIROL- TRENTINO ALTO ADIGE

Widum Baumann

#### TRENTINO ALTO ADIGE

Unterhofer Thomas

#### TRENTINO

Marco Donati  
Corvée

#### VENETO

Fratelli Degani  
Giubertoni Tenuta Bardali  
Mongarda

Bresolin  
Terra Vizina  
Azienda Agricola Casere  
FRIULI VENEZIA GIULIA  
Visintini  
Decimolustro  
La Mozzeta

#### LIGURIA

A Maccia

#### EMILIA ROMAGNA

Azienda Agricola La  
Reggiana  
Fattoria Monticino Rosso

#### TOSCANA

Boriassi  
Azienda Agricola Ceralti  
Pian Delle Querci  
San Salvaggio  
Pomona  
Castelsina  
Poggio La Luna  
Colle Petruccio

#### MARCHE

Roberto Capecci  
Provima  
Azienda Agricola Bruscia  
Collevite  
Tonelli Corrado

#### UMBRIA

La Carraia

#### LAZIO

Merumalia  
Riserva Della Cascina  
Alberto Giacobbe  
Le Donne Del Vico  
I Pàmpini

#### ABRUZZO

Valle Tritana

#### ABRUZZO - CHIETI

Cantina Massimo  
Rabottini

#### CAMPANIA

Azienda Agricola Torricino  
Cantine De Cicco



Terre Di Neda

PUGLIA

Angiuli Donato

BASILICATA

Cantine Madonna Delle  
Grazie

SICILIA

Patria

Antonio Di Mauro  
Dei Principi Di Spadafora  
Villa Carumè - Assuli  
Barone Di Serramarrocco

SARDEGNA

La Giara  
Montespada  
Murales

# Rocca Giovanni

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1986

**NOME DEL TITOLARE:** GIOVANNI ROCCA

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 80.000

**Provenienza:** Alba

**Ettari Di Proprieta':** 22

**In Catalogo Dal:** 2012

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



## Chardonnay "Langhe"



## Dolcetto D'Alba Sant'Anna



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

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





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

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





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

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





## Barolo "Ravera Di Monforte"



## Barolo "Serralunga"



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

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



# Barolo "Mosconi"



**Denominazione:** DOCG Barolo  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 14,5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Nebbiolo da Barolo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** franco -  
sabbioso calcareo - marnoso  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 500 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45 qa/ha  
**Affinamento:** barrique di rovere da 2.25 hl  
di 1 passaggio 36 mesi  
bottiglia 8 mesi  
**Acidità:** 6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,3 g/l  
**Solforosa:** 57 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**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:** DOC Langhe Sauvignon  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 12,5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignon blanc 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Marna tufacea  
**Esposizione:** Sud Ovest  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.9 gr/Lt  
**Residuo Zuccherino:** 0.8gr/Lt  
**Solforosa:** 62 mg/Lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta



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





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



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







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



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





**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



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





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



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





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

# Renzo Drocco

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1937

**NOME DEL TITOLARE:** Renzo Drocco

**Provenienza:** Langhe

**Ettari Di Proprieta':** 5 Ettari

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** "Vaj" piccola Frazione di Rodello

**Storia E Filosofia Aziendale:**

I Drocco sono da generazioni proprietari di una piccola azienda agricola nel "Vaj", una piccola Frazione di Rodello. Nel 1937 Agostino Drocco, padre di Renzo, iniziò a coltivare la vite come coltura principale. Si produceva prevalentemente Dolcetto, antico uvaggio rosso delle Langhe, il cui nome deriva dalla morfologia del terreno sui cui viene coltivato: "piccoli dossi" in dialetto piemontese appunto "dùset". Dal Dolcetto si ottiene il tipico vino rosso secco, che prende lo stesso nome dell'uva e che con l'acquisizione della D.O.C. è diventato "Dolcetto d'Alba". E' solo a partire dai primi anni '80 che sono state impiantate le prime vigne coltivate a uva bianca: l'Arneis, la Favorita e lo Chardonnay sono entrate a far parte delle colture della Azienda.

## RENZO DROCCO

VITICOLTORE - RODELLO





**Denominazione:** DOC  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Arneis 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Arenario con Nervature  
 Marnose  
**Esposizione:** Ovest - Sud Ovest  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 6.1 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 gr/l  
**Solforosa:** 49 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.000  
**Formati Disponibili:** 0,75 e 1,5 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea

**Denominazione:** DOC  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 12.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Arenario con nervature  
 Marnose  
**Esposizione:** Ovest Sud Ovest  
**Età Delle Vigne:** 20  
**Altitudine Vigne:** 400 Slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.8 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.4 g/l  
**Solforosa:** 52 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.500  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea





**Denominazione:** DOC  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Favorita 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Arenario con nervature  
Marnose  
**Esposizione:** Ovest-Sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 Slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.7 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.1 g/l  
**Solforosa:** 53 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.500  
**Formati Disponibili:** 0,75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea

**Denominazione:** DOC  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Nebbiolo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Arenario con Nervature  
Marnose  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 45 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea





**Denominazione:** DOC  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Dolcetto 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Arenario con Nervature  
Marnose  
**Esposizione:** Nord Sud Ovet  
**Età Delle Vigne:** 35  
**Altitudine Vigne:** 430 Slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.2 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.5 g/l  
**Solforosa:** 46 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.500  
**Formati Disponibili:** 0,75 - 1,5 Lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea

**Denominazione:** DOC  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Nebbiolo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Arenario con Nervature  
Marnose  
**Esposizione:** sud est  
**Età Delle Vigne:** 45 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.7 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 g/l  
**Solforosa:** 44 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



# Azienda Agricola Mario Giribaldi

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1901

**NOME DEL TITOLARE:** Mario Giribaldi

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** n.d

**Provenienza:** Langhe

**In Catalogo Dal:** 2020

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Sull'esempio della tradizione di una cosa vera e viva com'è il vino, in questa bella realtà di continua il discorso iniziato dai padri ed ancora prima dai nonni, con la stessa volontà e passione. Giribaldi è una realtà familiare non solo perché rappresenta la terza generazione di una famiglia che per anni si è dedicata alla coltivazione della propria terra, ma soprattutto perché oggi sono una grande FAMIGLIA di dieci persone che ogni giorno, orgogliosamente ed unitamente, condividono la passione per il loro lavoro. In tempi in cui "Bio" fa moda si potrebbe pensare ad una scelta strategica che asseconda il mercato. "Per la nostra azienda è molto diverso. Abbiamo iniziato a coltivare le nostre vigne con metodo biologico nel 2001 ottenendo la prima certificazione nel 2004 e questa tempistica ci annovera tra i primi produttori di vini biologici".





**Denominazione:** DOCG Alta Langa  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Pinot Nero 60% - Chardonnay 40%  
**Tipologia Di Terreno:** Marnosi e Calcarei  
**Esposizione:** Est  
**Età Delle Vigne:** 10-28 anni  
**Altitudine Vigne:** 510-560 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65q/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 6.1  
**Residuo Zuccherino:** 8g/l  
**Solforosa:** 62 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 9000 l'anno . Per la sboccatura corrente 1.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Permanenza Sui Lieviti:** 30 mesi  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta



**Denominazione:** DOC Langhe  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Arneis 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 28 anni  
**Altitudine Vigne:** 480m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.45gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 1.8 gr/l  
**Solforosa:** 83mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.800  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta







**Denominazione:** DOCG Gavi  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Cortese 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla e calcare  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 240m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.43 gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.5gr/lit  
**Solforosa:** 84mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 11.300  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta

**Denominazione:** DOCG  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 13,5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Barbera 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcareao  
**Esposizione:** Est sud Est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 300m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.11gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1.8gr/lit  
**Solforosa:** 65mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 14.550  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta



# Langhe Rosso "Alma"



- Denominazione:** DOC Langhe
- Regione:** Piemonte
- Grado Alcolico:** 14 %
- Tipologia Vino:** Rosso
- Uvaggio:** Nebbiolo 40% Pinot nero 20% Barbera  
20% Dolcetto 20%
- Tipologia Di Terreno:** Calcareo
- Esposizione:** Sud est
- Età Delle Vigne:** 13 anni
- Altitudine Vigne:** 500 m/slm
- Vendemmia:** Manuale
- Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha
- Affinamento:** Tonneaux 24 mesi
- Acidità:** 5.30gr/lit
- Residuo Zuccherino:** 1.6gr/lit
- Solforosa:** 58mg/lit
- Totale Bottiglie Prodotte:** 13200
- Formati Disponibili:** 0.75lt
- Lieviti:** Selezionati
- Fermentazione:** Indotta

# Vigneti Boveri Giacomo

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1988

**NOME DEL TITOLARE:** GIACOMO BOVERI

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** N.D

**Provenienza:** Tortona

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

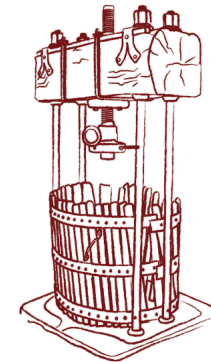
**In Catalogo Dal:** 2017

**Luogo Di Selezione:** MERCATO FIVI ROMA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Sui Colli Tortonesi, Giacomo Boveri traduce in viticoltura di qualita; la grande tradizione agricola familiare, coadiuvato dalla moglie Sara, fino a ieri avvocato.

VIGNETI BOVERI GIACOMO



DA CINQUE GENERAZIONI SUL TERRITORIO



**Denominazione:** Vino Bianco  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Timorasso 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Marna Bianca  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Affinamento:** acciaio, 6 mesi sulle fecci fini  
**Acidità:** 5.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 gr/l  
**Solforosa:** 48 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.900  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** DOC Colli Tortonesi  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 14.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Timorasso 100%  
**Tipologia Di Terreno:** calcareo, marna bianca  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Altitudine Vigne:** 240 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Affinamento:** acciaio, 18 mesi sulle fecci fini con batonnage settimanali, 12 mesi bottiglia  
**Acidità:** 6.08 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 g/l  
**Solforosa:** 45 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.840  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Lieviti:** Indigeni



# Timorasso Piazzera



# Timorasso Derthona "Lacrime Del Bricco"



**Denominazione:** DOC Colli Tortonesi  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Timorasso 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Franco - Argilloso  
**Esposizione:** Sud ovest  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 270 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio, 18 mesi sulle fecce fini con batonnage  
**Acidità:** 6.3 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 g/l  
**Solforosa:** 48 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.400  
**Formati Disponibili:** 0,75 l  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** DOC Colli Tortonesi  
**Regione:** Piemonte  
**Grado Alcolico:** 14.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Timorasso 100 %  
**Tipologia Di Terreno:** Calcareo  
**Esposizione:** ovest  
**Fermentazione:** Spontanea  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Affinamento:** 18 mesi sulle fecce fini con batonnage  
**Acidità:** 6.08 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.1 g/l  
**Solforosa:** 43 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.840  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Lieviti:** Indigeni





**Denominazione:** DOC Colli Tortonesi Barbera

**Regione:** Piemonte

**Grado Alcolico:** 14.5%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Barbera 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilloso di medio impasto

**Esposizione:** Ovest

**Età Delle Vigne:** 105 anni

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

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** acciaio

**Acidità:** 5.6 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0.6 g/l

**Solforosa:** 39 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** DOC Colli Tortonesi Freisa

**Regione:** Piemonte

**Grado Alcolico:** 14 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Freisa 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilloso di medio impasto

**Esposizione:** Ovest

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 250/300 m/slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 5.2 gr/l

**Residuo Zuccherino:** 0.3 gr/l

**Solforosa:** 42 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 2000

**Formati Disponibili:** 0.75, 1.5 lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea



# La Fiòca

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1956

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

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 40.000

**Provenienza:** Franciacorta

**Ettari Di Proprieta':** 5

**In Catalogo Dal:** 2020

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





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







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

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



# Franciacorta Brut Nature "Nudo" Metodo Ancestrale



# Franciacorta Brut Rosè



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



# Girolamo Conforti

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



## Franciacorta Brut



## Franciacorta Saten



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

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





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

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



# La Piotta

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1985

**NOME DEL TITOLARE:** FAMIGLIA PADROGGI

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 70.000

**Provenienza:** Oltrepò Pavese

**Ettari Di Proprieta':** 15

**In Catalogo Dal:** 2018

**Luogo Di Selezione:** VINITALY SPAZIO FIVI

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





**Denominazione:** Vino Bianco Frizzante

**Regione:** Lombardia

**Grado Alcolico:** 11.5 %

**Tipologia Vino:** Rifermentato

**Uvaggio:** Riesling Italico 100%

**Tipologia Di Terreno:** Calcareo

**Esposizione:** Nord est

**Età Delle Vigne:** 30 anni

**Altitudine Vigne:** 350m/slm

**Vendemmia:** Meccanica

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

**Affinamento:** Acciaio, rifermentato in bottiglia

**Acidità:** 6.3g/l

**Residuo Zuccherino:** -0

**Solforosa:** 57 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 2500

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Pied de cuvè

**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** DOC Oltrepò Pavese

**Regione:** Lombardia

**Grado Alcolico:** 12 %

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Pinot Nero 100%

**Tipologia Di Terreno:** calcareo marnoso

**Esposizione:** nord-est

**Età Delle Vigne:** 25 anni

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

**Vendemmia:** Manuale

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

**Acidità:** 6.8 g/l

**Residuo Zuccherino:** 7 g/l

**Solforosa:** 60 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.500

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Affinamento:** Acciaio

**Lieviti:** Pied de cuvè

**Fermentazione:** Spontanea



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



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



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



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







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



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



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



# Pinot Grigio "Piotta" 1930 Vineyard \*Bio



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



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





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



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





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



**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:** IGT Provincia di Pavia  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Croatina 100%  
**Tipologia Di Terreno:** calcareo marnoso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Affinamento:** acciaio  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Acidità:** 5.9g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.6 g/l  
**Solforosa:** 65mg/l  
**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:** calcareo marnoso  
**Esposizione:** nord-est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**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





**Denominazione:** DOC Oltrepò Pavese  
**Regione:** Lombardia  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Barbera 70% Cabernet 30%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, Calcareo  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** Indigeni. Pied de cuvè  
**Affinamento:** Tonneaux francese 50% Tonneaux americano 50%  
**Acidità:** 4.2 gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.5gr/lit  
**Solforosa:** 50mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** 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:** Calcareo, Marnoso  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 400mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa /ha  
**Affinamento:** Barrique  
**Acidità:** 5.10gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.1 gr/lit  
**Solforosa:** 60mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Indigeni. Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Indotta



# 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:** -  
**Regione:** Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 8%  
**Tipologia Vino:** Sidro di mele  
**Uvaggio:** Mela Jonagold  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** sud ovest  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 1048 m/lsm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Affinamento:** Acciaio  
**Residuo Zuccherino:** 7 gr/l  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**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:** 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:** 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

# Unterhofer Thomas



# Alto Adige Sauvignoin " Mirum "

**Unterhofer**  
WEIN AUS LEIDENSCHAFT · PASSIONE PER IL VINO

# Alto Adige Kerner



**Denominazione:** DOC  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignoin 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -  
**Esposizione:** -  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 500 mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Affinamento:** Botte grande 1 anno  
**Acidità:** 6.1 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.4 gr/l  
**Solforosa:** 56 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -  
**Formati Disponibili:** 0.75 l  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** DOC  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Kerner 100%  
**Tipologia Di Terreno:** .  
**Esposizione:** .  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 550 mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.6 gr/l  
**Solforosa:** 54 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** .  
**Formati Disponibili:** 0,75lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea





**Denominazione:** DOC  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Schiava 100%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 450 mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.2 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 gr/l  
**Solforosa:** 49 gr/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 l  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** Doc  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Schiava 100%  
**Tipologia Di Terreno:** .  
**Esposizione:** .  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 450 mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Affinamento:** Barrique 2° passaggio  
**Acidità:** 4.5 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 gr/l  
**Solforosa:** 47 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** .  
**Formati Disponibili:** 0,75lt  
**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:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** morenico  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 400 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65 qa/ha  
**Permanenza Sui Lieviti:** 24 mesi  
**Acidità:** 7.2 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 5.5 g/l  
**Solforosa:** 60 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Affinamento:** Acciaio  
**Lieviti:** Pied de cuvè  
**Fermentazione:** Spontanea



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





# Pinot Grigio "Ramato"



# Nosiola "Sole Alto"



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



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



## Riesling "Stelle"



## Sauvignon "Luna Nuova"



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



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



# Sylvaner "Aurora"



# Kerner "Spicchio Di Luna"



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



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





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



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





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



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



# Marzemino "Orme"



MARCO DONATI

# Pinot Nero "Centa"



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



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







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





**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



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



**Denominazione:** IGT Vigneti delle Dolomiti  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosato dolce  
**Uvaggio:** Moscato Rosa 100%  
**Tipologia Di Terreno:** alluvionale  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 350 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Affinamento:** acciaio 7 mesi  
bottiglia 1 mese  
**Acidità:** 4.7 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 90 g/l  
**Solforosa:** 90 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000  
**Formati Disponibili:** 0.375 lt



# Corvée

**NOME DEL TITOLARE:** Mauro Nardin, Michele Nardin, Moreno Nardin, Mario Esposito

**Ettari Di Proprieta':** 15

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Valle di Cembra

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Corvée è un progetto vitivinicolo che vuole dare voce a un preciso territorio, la Val di Cembra, e valorizzare le specificità di uve ricche di carattere, coltivate con fatica, strappando terreno coltivabile alla cruda montagna con terrazzamenti sostenuti da secolari muri a secco. Pochi soci, tanta dedizione e un'idea comune: il desiderio di realizzare grandi vini di montagna. Autentiche perle enologiche che raccontano attraverso le loro caratteristiche un territorio solo apparentemente ostile. Un contesto unico che sa regalare meravigliosi frutti a chi li sa cogliere e lavorare.

© 19 V é e



**Denominazione:** DOC Trentino  
**Regione:** Trentino  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Franco-Sabbioso  
**Esposizione:** Sud Est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 559m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 5.300 qa/ha  
**Affinamento:** Su Lisi per 6 mesi in Corati di 225l di rovere Francese di secondo e terzo Passaggio. In bottiglia per 36 mesi  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75lt  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** .

**Denominazione:** DOC Trentino  
**Regione:** Trentino  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Porfirici  
**Esposizione:** Sud Est, Sud Ovest  
**Età Delle Vigne:** 36 anni e 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 560m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 5.900 qa/ha  
**Affinamento:** Su Lisi per 6 mesi in Corati di 225l di rovere Francese di secondo e terzo Passaggio. In bottiglia per 36 mesi  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75lt  
**Permanenza Sui Lieviti:** Oltre 36 mesi  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** .





<p><b>Denominazione:</b> DOC Trentino  <b>Regione:</b> Trentino  <b>Grado Alcolico:</b> 12,5  <b>Tipologia Vino:</b> Bollicine  <b>Uvaggio:</b> Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%  <b>Tipologia Di Terreno:</b> Franco-Sabbioso / Porfido  <b>Esposizione:</b> Sud-Est /Sud-Ovest  <b>Età Delle Vigne:</b> 36 anni e 20 anni  <b>Altitudine Vigne:</b> 520m slm  <b>Vendemmia:</b> Manuale  <b>Resa Per Ettaro:</b> 6500 qa/ha  <b>Affinamento:</b> Sui Lisi per 6 mesi in corati da 225l di rovere francese di secondo e terzo passaggio, 36 mesi sui lieviti  <b>Acidità:</b> -.  <b>Residuo Zuccherino:</b> -.  <b>Solforosa:</b> -.  <b>Totale Bottiglie Prodotte:</b> -.  <b>Formati Disponibili:</b> 0,75lt  <b>Permanenza Sui Lieviti:</b> Oltre 36 mesi  <b>Lieviti:</b> -.  <b>Fermentazione:</b> .</p>	<p><b>Denominazione:</b> DOC  <b>Regione:</b> Trentino  <b>Grado Alcolico:</b> 13 %  <b>Tipologia Vino:</b> Bianco  <b>Uvaggio:</b> Pinot Bianco 100%  <b>Tipologia Di Terreno:</b> -.  <b>Esposizione:</b> -.  <b>Età Delle Vigne:</b> -.  <b>Altitudine Vigne:</b> -.  <b>Vendemmia:</b> Manuale  <b>Resa Per Ettaro:</b> ..  <b>Affinamento:</b> Affinamento sulle lisi per 8 mesi circa in "pièces" da 228 litri di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio, invecchiamento in bottiglia di 6 mesi circa  <b>Acidità:</b> -.  <b>Residuo Zuccherino:</b> -.  <b>Solforosa:</b> -.  <b>Totale Bottiglie Prodotte:</b> -.  <b>Formati Disponibili:</b> -.  <b>Lieviti:</b> Indigeni  <b>Fermentazione:</b> Spontanea</p>
---	--





**Denominazione:** DOC Trentino  
**Regione:** Trentino  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco Secco  
**Uvaggio:** Pinot Grigio 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Roccioso  
**Esposizione:** Sud - Sud Est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 654m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 9.200 qa/ha  
**Affinamento:** affinamento sulle lisi per 8 mesi circa in "pièces" da 228 litri di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio, invecchiamento in bottiglia di 6 mesi circa  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
 Invecchiamento in bottiglia 6 mesi  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** .

**Denominazione:** DOC Trentino  
**Regione:** Trentino  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco Secco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso  
**Esposizione:** Sud / Sud-Est  
**Età Delle Vigne:** 33 Anni  
**Altitudine Vigne:** 520m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 5.000 qa/ha  
**Affinamento:** Sui Lisi per 8 mesi c/a , in pieces da 228l di rovere francese di seconda e terzo passaggio, 6 mesi in bottiglia  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75lt  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** .





**Denominazione:** DOC Trentino  
**Regione:** Trentino  
**Grado Alcolico:** 12,5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco Secco  
**Uvaggio:** Muller Thurgau 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Porfido-Sabbioso  
**Esposizione:** Sud - Sud/Est  
**Età Delle Vigne:** 17 anni  
**Altitudine Vigne:** 687m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 6.000 ha/qa  
**Affinamento:** Sui Lisi per per 8 mesi c/a  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Invecchiamento in bottiglia per circa 6 mesi  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** .

**Denominazione:** DOC Trentino  
**Regione:** Trentino  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Sauvignon 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Vulcanico  
**Esposizione:** Sud- Sud Est  
**Età Delle Vigne:** 30 Anni  
**Altitudine Vigne:** 602 S/Im  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 0,3589 qt  
**Affinamento:** Acciaio / Tonneaux di rovere Francese  
**Acidità:** 6,2  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** 54 gl  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75L  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea





**Denominazione:** DOC Trentino  
**Regione:** Trentino  
**Grado Alcolico:** 12,5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco Secco  
**Uvaggio:** Riesling 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Vigna ardità  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 16 anni  
**Altitudine Vigne:** 790m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 6.250 ha/qa  
**Affinamento:** Sui Lieviti per 10 mesi in Tonnaux di rovere francese di secondo e terzo passaggio , in bottiglia per 6 mesi  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75lt  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** .

**Denominazione:** DOC Trentino  
**Regione:** Trentino  
**Grado Alcolico:** 13,5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Gewurztraminer 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Porfirico  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 15  
**Altitudine Vigne:** 630m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 6.250 ha/qa  
**Affinamento:** Su lisi per 8 mesi c/a prima dell'imbottigliamento, 6 mesi in Bottiglia  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75lt  
**Lieviti:** .  
**Fermentazione:** .







**Denominazione:** DOC Trentino  
**Regione:** Trentino  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosso Secco  
**Uvaggio:** Lagrein 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Franco-Sabbioso  
**Esposizione:** Sud Sud-Est  
**Età Delle Vigne:** 23 anni  
**Altitudine Vigne:** 490m slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 5.550 ha/qa  
**Affinamento:** Sulle Lisi per 18mesi c/a in carati da 225l di rovere francese. In bottiglia per 6 mesi  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0,75lt  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** .



# 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 &egrave; sempre stata in vigna e i risultati oggi si vedono tutti perch&eacute; i vini prodotti sono tra le migliori espressioni di tutto il territorio. Vini di questa qualit&agrave; non sarebbero mai nati se l&rsquo;attenzione in pianta e la selezione delle uve non fosse stata cos&iacute; attenta. Con l&rsquo;aiuto dei fratelli Zeno. Infatti si &egrave; 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 variet&agrave; sono una formula che permette di trasformare il frutto in un calice assaporato in tutto il mondo. L&rsquo;Amarone ovviamente &egrave; il principe della produzione con l&rsquo;appassimento delle uve sui graticci che ha portato via tanto tempo e pazienza prima di trovare l&rsquo;esatto momento della pigiatura e l&rsquo;esatta sintesi tra acidit&agrave; e zuccheri. Prodotti incredibili, unici fatti con tanta passione e cura del territorio.&nbsp;

FRATELLI  
DEGANI  
AZIENDA AGRICOLA



**Denominazione:** IGT Veneto  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Garganega 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla, calcare  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.8gr /lt  
**Residuo Zuccherino:** 0.5gr/lt  
**Solforosa:** 70 mg /lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta

**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.  
**Solforosa:** 79 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 40.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** DOC Valpolicella Superiore

**Regione:** Veneto

**Grado Alcolico:** 14 %

**Tipologia Vino:** Rosso Secco

**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:** botti piccole di rovere da 5 hl  
di 2/3 passaggio 24 mesi  
bottiglia 6 mesi

**Acidità:** 5.4 g/l

**Residuo Zuccherino:** 4.4 g/l

**Solforosa:** 70 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 32.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** DOCG Amarone  
della Valpolicella

**Regione:** Veneto

**Grado Alcolico:** 15 %

**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:** 48 qa/ha

**Affinamento:** barrique da 22.5 hl  
di 2/3 passaggio 36 mesi  
bottiglia 6 mesi

**Acidità:** 5.29 g/l

**Residuo Zuccherino:** 4 g/l

**Solforosa:** 70 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 16.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** DOCG Amarone della Valpolicella  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 15.5 %  
**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:** 500 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 48 qa/ha  
**Affinamento:** barrique da 22.5 hl di 1/2 passaggio 24/36 mesi bottiglia 8 mesi  
**Acidità:** 5.3 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 5.9 g/l  
**Solforosa:** 71 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 12.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** DOCG Recioto della Valpolicella  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosso Dolce  
**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:** 48 qa/ha  
**Affinamento:** acciaio 18 mesi bottiglia 6 mesi  
**Acidità:** 5.8 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 85.7 g/l  
**Solforosa:** 50 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Giubertoni Tenuta Bardali

**In Catalogo Da:** <p>2023</p>

**ANNO DI FONDAZIONE:** <p>1925</p>

**NOME DEL TITOLARE:** Famiglia Giubertoni/Coppini

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** <p>150.000</p>



# Spumante Rosè Brut "Achillea" \*Bio

TENUTA  
BARDALI  
A F F I

# Custoza \*Bio



**Denominazione:** Vino Spumante  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Corvina 100%  
**Tipologia Di Terreno:** calcarei  
**Esposizione:** nord est  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 90 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 8 g/l  
**Solforosa:** 75 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.200  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Permanenza Sui Lieviti:** 12 mesi  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** DOC Custoza  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Garganega 30% Trebbianello 30%  
Manzoni Bianco 20% Bianca Fernanada 20%  
**Tipologia Di Terreno:** calcareo  
**Esposizione:** sud est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 90 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.1g/l  
**Solforosa:** 78 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.600  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea





**Denominazione:** DOC Lugana  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Trebbiano Di Lugana 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argilloso  
**Esposizione:** sud est  
**Età Delle Vigne:** 200 m/slm  
**Altitudine Vigne:** 70 qa/ha  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 g/l  
**Solforosa:** 85 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Permanenza Sui Lieviti:** 7 mesi  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** VB  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Orange wine  
**Uvaggio:** Incrocio Manzoni 100%  
**Tipologia Di Terreno:** calcarei collinari  
**Esposizione:** nord est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** senza solfiti aggiunti  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea







**Denominazione:** DOC Chiaretto di Bardolino

**Regione:** Veneto

**Grado Alcolico:** 12.5 %

**Tipologia Vino:** Rosato

**Uvaggio:** Corvina 50% Rondinella 50%

**Tipologia Di Terreno:** calcareo

**Esposizione:** nord est

**Età Delle Vigne:** 16 anni

**Altitudine Vigne:** 300 m/slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 90 qa/ha

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 5 g/l

**Residuo Zuccherino:** 4.5 g/l

**Solforosa:** 90 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 4.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** DOC Garda

**Regione:** Veneto

**Grado Alcolico:** 13.5 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Corvina 100%

**Tipologia Di Terreno:** calcarei collinari

**Esposizione:** nord est

**Età Delle Vigne:** 16 anni

**Altitudine Vigne:** 300 m/slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Barrique

**Acidità:** 5 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0.2 g/l

**Solforosa:** senza solfati aggiunti

**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.700

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea





## Valpolicella Ripasso "Manto" \*Bio

TENUTA  
BARDALI  
AFFI

## Vino Da Uve Stramature "Tiresia"



**Denominazione:** DOC Valpolicella  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Corvina 60% Molinara 20% Rondinella 20%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso  
**Esposizione:** Sud / Est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 200m /Slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 90 qt / ha  
**Affinamento:** Barrique 2°-3° passaggio  
**Acidità:** 5.6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.4 g/l  
**Solforosa:** 70 g/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2600  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea

**Denominazione:** Vino di uve stramature  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bianco dolce  
**Uvaggio:** Manzoni 100% Raccolta Tardiva  
**Tipologia Di Terreno:** calcareo collinare  
**Esposizione:** nord est  
**Età Delle Vigne:** 16 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 100 g/l  
**Solforosa:** 80 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 700  
**Formati Disponibili:** 0.50 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



# Mongarda

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1978

**NOME DEL TITOLARE:** MARTINO TORMENA

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 30.000

**Provenienza:** Prosecco

**Ettari Di Proprieta':** 10

**In Catalogo Dal:** 2018

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

# MONGARDA



**Denominazione:** IGT Colli Trevigiani  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 11 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Glera 100%  
**Tipologia Di Terreno:** strato sottile di argilla su roccia conglomerata calcarea (suolo Marcuola)  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 45 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
 Acciaio, vetrocemento con batonnage  
**Permanenza Sui Lieviti:** 40 giorni  
**Acidità:** 4.5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 35 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** DOCG Valdobbiadene  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 11.5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Glera 100%  
**Tipologia Di Terreno:** strato sottile di argilla su roccia conglomerata calcarea (suolo Marcuola)  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 60 anni  
**Altitudine Vigne:** 367 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 55 qa/ha  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
 Acciaio, vetrocemento con batonnage  
**Permanenza Sui Lieviti:** 6 mesi  
**Residuo Zuccherino:** 3 g/l  
**Solforosa:** 47 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 18.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



# Prosecco Di Valdobbiadene Superiore Extra Dry Millesimato

**MONGARDA**

# Prosecco Di Valdobbiadene Superiore Extra Brut Millesimato



**Denominazione:** DOCG Valdobbiadene

**Regione:** Veneto

**Grado Alcolico:** 11.5 %

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Glera 100%

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

**Esposizione:** est

**Età Delle Vigne:** 50 anni

**Altitudine Vigne:** 242 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

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

**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**

Acciaio, vetrocemento con batonnage

**Permanenza Sui Lieviti:** 6 mesi

**Acidità:** 5.5 g/l

**Residuo Zuccherino:** 11 g/l

**Solforosa:** 51 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 14.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** DOCG Prosecco di Valdobbiadene

**Regione:** Veneto

**Grado Alcolico:** 11.5 %

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Glera 100%

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

**Esposizione:** Sud est

**Età Delle Vigne:** 60 anni

**Altitudine Vigne:** 360 m/slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Acidità:** 6.1gr/l

**Residuo Zuccherino:** 1 gr /lt

**Solforosa:** 43 mg /lt

**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**

vetrocemento con batonnage

**Permanenza Sui Lieviti:** 6 mesi

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea





**Denominazione:** DOCG Prosecco di Valdobbiadene  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Glera 100%  
**Tipologia Di Terreno:** strato sottile di argilla su roccia conglomerata calcarea (suolo Marcuola)  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** IGT Glera colli Trevigiani  
**Regione:** Veneto  
**Grado Alcolico:** 11%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Glera 100%  
**Tipologia Di Terreno:** strato sottile di argilla su roccia conglomerata calcarea (suolo Marcuola)  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 60anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Affinamento:** Vasche di cemento con batonnage  
**Acidità:** 5.5gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1.2gr/lit  
**Solforosa:** 50 mg /lt  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1200  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



# Bresolin

**ANNO DI FONDAZIONE:** 2012

**NOME DEL TITOLARE:** Enrico Bresolin

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 48.000

**Provenienza:** Asolo

**Ettari Di Proprieta':** 7

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





**Denominazione:** IGT Colli Trevigiani

**Regione:** Veneto

**Grado Alcolico:** 11 %

**Tipologia Vino:** Vino bianco frizzante

**Uvaggio:** Glera 100%

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

**Esposizione:** Sud est

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 250 mt slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Bottiglia

**Acidità:** 5,5 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0.9gr/l

**Solforosa:** 45 mg/ha

**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.000

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** DOCG Prosecco Superiore

**Regione:** Veneto

**Grado Alcolico:** 11.5%

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Glera 100%

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

**Esposizione:** Sud est

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 250 mt slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 5.5 gr/l

**Residuo Zuccherino:** 12 gr/l

**Solforosa:** 55 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea







**Denominazione:** DOCG Prosecco Superiore

**Regione:** Veneto

**Grado Alcolico:** 11,5%

**Tipologia Vino:** Bollicine

**Uvaggio:** Glera 100%

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

**Esposizione:** Sud est

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 250 mt slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 5.5 gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 4 gr/lit

**Solforosa:** 55 mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea



# Terra Vizina

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1920

**NOME DEL TITOLARE:** Maura Zanchetton

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 150.000

**Provenienza:** Prosecco

**Ettari Di Proprieta':** 55

**In Catalogo Dal:** 2019

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



TERRA  
VIZINA



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

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





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

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



# Azienda Agricola Casere

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1920

**NOME DEL TITOLARE:** Mauro Zacchetton

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 80.000

**Ettari Di Proprieta':** 90

**In Catalogo Dal:** 2019

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



# Casere

AZIENDA AGRICOLA

Chardonnay



Pinot Grigio



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

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





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



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



# Cabernet Franc



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



# Visintini

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1884

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

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 140.000

**Provenienza:** Corno di Rosazzo

**Ettari Di Proprieta':** 23

**In Catalogo Dal:** 2018

**Luogo Di Selezione:** MILLESIME BIO

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

VISINTINI



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



**Denominazione:** DOP Friuli Colli Orientali  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**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:** 13,5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Pinot Bianco 100%  
**Tipologia Di Terreno:** marna argillosa  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 150 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.16 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.4 g/l  
**Solforosa:** 49 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**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





**Denominazione:** IGP Tre Venezie

**Regione:** Friuli Venezia Giulia

**Grado Alcolico:** 14 %

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Malvasia Istriana 100%

**Tipologia Di Terreno:** Ghiaia

**Esposizione:** sud-ovest

**Età Delle Vigne:** 42 anni

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

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** acciaio

**Acidità:** 5.36 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0.4 g/l

**Solforosa:** 42 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 4570

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**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:** Pinot grigio 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla e Ghiaie  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 31 anni  
**Altitudine Vigne:** 150 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio 7 mesi  
**Acidità:** 5.1gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 gr/lit  
**Solforosa:** 37 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4.500  
**Formati Disponibili:** 0,75 Lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea

**Denominazione:** DOP  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 14.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Pinot bianco 40%, Friulano 35%,  
Sauvignon 25%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**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  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 180 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Affinamento:** 40 giorni macerazione, 11 mesi anfora  
**Acidità:** 4.98 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 g/l  
**Solforosa:** 35 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3.070  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione:** Spontanea



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





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







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



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





**Denominazione:** DOP Friuli Colli Orientali

**Regione:** Friuli Venezia Giulia

**Grado Alcolico:** 13.5 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Pignolo 100%

**Tipologia Di Terreno:** marna eocenica

**Esposizione:** sud-est

**Età Delle Vigne:** 35 anni

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

**Vendemmia:** Manuale

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

**Lieviti:** Indigeni

**Affinamento:** anfora 18 mesi

bottiglia 48 mesi

**Acidità:** 4.49 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0.2 g/l

**Solforosa:** 35 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.100

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** DOP Friuli Colli Orientali

**Regione:** Friuli Venezia Giulia

**Grado Alcolico:** 14 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Pignolo 100%

**Tipologia Di Terreno:** Marna

**Età Delle Vigne:** 35 anni

**Altitudine Vigne:** 150 m /Slm

**Vendemmia:** Manuale

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

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

botti da 500lt + 6/7 anni in bottiglia

**Acidità:** 4,68 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0.1 g/l

**Solforosa:** 32 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 1800

**Formati Disponibili:** 0,75 l

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea



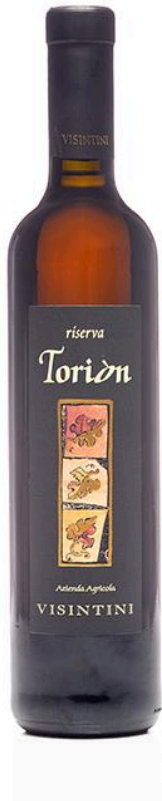


**Denominazione:** DOC  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Merlot 100%  
**Tipologia Di Terreno:** marna eocenica  
**Esposizione:** sud  
**Età Delle Vigne:** 50 anni  
**Altitudine Vigne:** 180 m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 35 qa/ha  
**Affinamento:** Barrique  
**Acidità:** 5.1 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 g/l  
**Solforosa:** 33 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



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





- Denominazione:** DOP Friuli Colli Orientali  
**Grado Alcolico:** 11.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco dolce  
**Uvaggio:** Verduzzo Friulano 100%  
**Tipologia Di Terreno:** marna eocenica  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 140 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio 7 mesi, barrique 18 mesi,  
bottiglia 1 mese  
**Acidità:** 6.56 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 206.3 g/l  
**Solforosa:** 63 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.000  
**Formati Disponibili:** 0.50 lt  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea

# Decimolustro

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

**Provenienza:** Corno di Rosazzo

**Ettari Di Proprieta':** 3

**In Catalogo Dal:** 2015

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



# Chardonnay "Winebroker"



# Sauvignon Blanc " Winebroker"



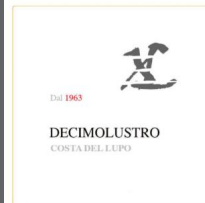
**Denominazione:** IGT Tre Venezie  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Chardonnay 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt



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



## Traminer Aromatico "Winebroker"



## Pinot Grigio "Winebroker"



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

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





# Ribolla Gialla "Winebroker"



# Oranz "Winebroker"

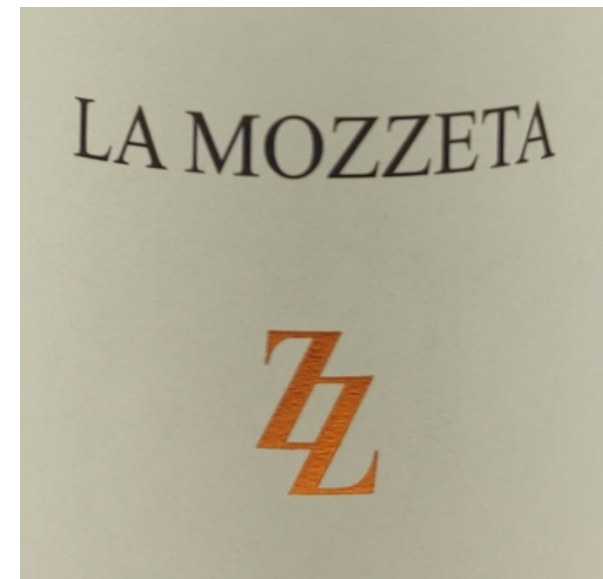


**Denominazione:** IGT Tre Venezie  
**Regione:** Friuli Venezia Giulia  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Ribolla Gialla 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 0.75lt

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



# La Mozzeta



## Pinot Grigio

LA MOZZETA



## Ribolla Gialla



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

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



## Sauvignon

LA MOZZETA



## Traminer Aromatico



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

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



# A Maccia

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1970

**NOME DEL TITOLARE:** Carlotta e Fulvio

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 23.500

**Provenienza:** Ranzo (Imperia)

**Ettari Di Proprieta':** 12

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Fivi Piacenza

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Un' azienda giovane con alle spalle una lunga tradizione agricola, volta sempre al miglioramento ma con una particolare attenzione alla tipicità e alle proprie radici.



# aMaccia

AZIENDA AGRICOLA

## Pigato Riviera Ligure Di Ponente



## Rossese Riviera Ligure Di Ponente



**Denominazione:** DOC Riviera Ligure di Ponente

**Regione:** Liguria

**Grado Alcolico:** 13 %

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Pigato 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla rossa

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 25 anni

**Altitudine Vigne:** 200mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 85 qa/ha

**Affinamento:** Acciaio, 4 mesi sulle fecce fini

**Acidità:** 5.2gr/l

**Residuo Zuccherino:** 1.9gr/l

**Solforosa:** 55 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 13.600

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Descrizione Organolettica:** -1

**Denominazione:** DOC Riviera ligure di Ponente

**Regione:** Liguria

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Rossese 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla rossa

**Esposizione:** Sud, Sud est

**Età Delle Vigne:** 25 anni

**Altitudine Vigne:** 200mt/slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 5.2gr/l

**Residuo Zuccherino:** 1.9gr/l

**Solforosa:** 48 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 3000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea



# Azienda Agricola La Reggiana

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1988

**NOME DEL TITOLARE:** N.D

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 157.000

**Provenienza:** Borzano di Albinea

**Ettari Di Proprieta':** 20

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Salone dei Vignaioli Indipendenti di Piacenza

**Storia E Filosofia Aziendale:**

La storia dell'azienda non può che partire dall'unione di due famiglie che dalla fondazione, nel 1988, ad oggi hanno creduto nel valore e nella forza della terra. L'azienda nasce e si sviluppa seguendo l'innovazione tecnologica, senza dimenticare la tradizione tramandata dai nonni, in modo da potervi offrire prodotti di alta qualità. Il modo di coltivare uva e fare vino, rispettoso della qualità è il frutto di un impegno costante: tutte le operazioni nei vigneti, in cantina e in acetaia vengono eseguite con la massima cura da noi in prima persona al fine di garantire tutte le fasi di produzione e trasformazione.

AZIENDA  AGRICOLA  
**Reggiana**





**Denominazione:** IGP Emilia  
**Regione:** Emilia Romagna  
**Grado Alcolico:** 11%  
**Tipologia Vino:** Bianco Frizzante  
**Uvaggio:** Malvasia aromatica 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Alluvionale  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 10 anni  
**Altitudine Vigne:** 170 mt slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 100 qa /ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.6gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 9 gr/lit  
**Solforosa:** 30 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 20.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta



**Denominazione:** IGP Emilia  
**Regione:** Emilia Romagna  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bianco Frizzante  
**Uvaggio:** Spergola 100% - vitigno autoctono delle colline di Scandiano  
**Tipologia Di Terreno:** Di medio impasto, con buona dotazione di scheletro  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 10 anni  
**Altitudine Vigne:** 170mt slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 110qa /ha  
**Affinamento:** Acciaio, rifermentato in bottiglia  
**Acidità:** 6 gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1.8 gr/lit  
**Solforosa:** 25mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta



# Lambrusco Dell'emilia Secco "Rosso Della Formica"

AZIENDA AGRICOLA  
**Reggiana**

# Lambrusco Dell'emilia Amabile "Rosso Della Formica"



**Denominazione:** Lambrusco dell'Emilia IGP  
**Regione:** Emilia Romagna  
**Grado Alcolico:** 11.5%  
**Tipologia Vino:** Rosso Frizzante  
**Uvaggio:** Lambrusco Marani 40%, lambrusco Maestri 50%, Malbo gentile 10%  
**Tipologia Di Terreno:** Medio impasto  
**Esposizione:** Sud ovest  
**Età Delle Vigne:** 10 anni  
**Altitudine Vigne:** 170mt slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 120qa /ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 6.5 gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 9gr/lit  
**Solforosa:** 20mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta



**Denominazione:** Lambrusco dell'Emilia IGP  
**Regione:** Emilia Romagna  
**Grado Alcolico:** 10%  
**Tipologia Vino:** Rosso Amabile Frizzante  
**Uvaggio:** Labrusco Grasparossa 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Alluvionale  
**Esposizione:** Sud ovest  
**Età Delle Vigne:** 10 anni  
**Altitudine Vigne:** 170mt slm  
**Vendemmia:** Meccanica  
**Resa Per Ettaro:** 120 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.1gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** n.d  
**Solforosa:** 25mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0.75Lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta





**Denominazione:** IGP Lambrusco dell'Emilia

**Regione:** Emilia Romagna

**Grado Alcolico:** 12%

**Tipologia Vino:** Rosso Frizzante

**Uvaggio:** Lambrusco Grasparossa 100%

**Tipologia Di Terreno:** Alluvionale

**Esposizione:** Sud est

**Età Delle Vigne:** 10 anni

**Altitudine Vigne:** 300mt slm

**Vendemmia:** Meccanica

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

**Affinamento:** Acciaio - Bottiglia

**Acidità:** 6 gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 1.9gr/lit

**Solforosa:** 20mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 1500

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

# Fattoria Monticino Rosso

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1965

**NOME DEL TITOLARE:** Luciano e Gianni Zeoli

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 120.000

**Provenienza:** Montecatone di Imola

**Ettari Di Proprieta':** 24

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

La Fattoria sorge sulle colline di Imola, al confine con il comune di Dozza, laddove la produzione dei vini frizzanti dell'Emilia, cede il passo ai vini fermi e impetuosi della Romagna. "Monticino Rosso" era già chiaramente identificato negli atti catastali redatti durante il dominio Napoleonico con la denominazione di "Monticino dei meli granati" e per almeno un secolo fu proprietà dei signori Codronchi Torelli, nobile famiglia imolese, il cui benessere e cultura hanno consentito di modellarne armonicamente il paesaggio



# Spumante Metodo Classico Blanc De Blanc Pas Dosè

FATTORIA MONTICINO ROSSO  
ARTIGIANI DEL VINO

P - Pignoletto Colli D'imola



**Denominazione:** V.S.Q.  
**Regione:** Emilia Romagna  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Albana 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Franco argilloso  
**Esposizione:** Sud ovest  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 200mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 100qa/ha  
**Acidità:** 6.90 gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** inferiore a 3  
**Solforosa:** 70 gr/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Acciaio bottiglia  
**Permanenza Sui Lieviti:** 36 mesi  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta

**Denominazione:** DOC Colli di Imola  
**Regione:** Emilia Romagna  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Pignoletto 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Franco Argilloso  
**Esposizione:** Sud ovest  
**Età Delle Vigne:** 8-18 anni  
**Altitudine Vigne:** 200mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 120qa /ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.60gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** inferiore a 2  
**Solforosa:** 85gr/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 20.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta





**Denominazione:** DOCG Romagna Albana secco  
**Regione:** Emilia Romagna  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Albana 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Franco argilloso  
**Esposizione:** Sud Ovest  
**Età Delle Vigne:** 8 - 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 200mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 100qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.80gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** inferiore a 2  
**Solforosa:** 85 gr/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 25.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta

**Denominazione:** DOCG Romagna Albana secco  
**Regione:** Emilia Romagna  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco secco da vendemmia tardiva  
**Uvaggio:** Albana 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Franco argilloso  
**Esposizione:** Sud ovest  
**Età Delle Vigne:** Vigna vecchia 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 200mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio, Elevato su fecce fini in Barrique  
**Acidità:** 5.80gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** Inferiore a 1  
**Solforosa:** 96 gr/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta





**Denominazione:** DOC Romagna Sangiovese  
**Regione:** Emilia Romagna  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Sangiovese 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Franco argilloso  
**Esposizione:** Sud ovest  
**Età Delle Vigne:** 8 - 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 200mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 100qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.50 gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** Inferiore a 1  
**Solforosa:** 75gr/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 30.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta

**Denominazione:** DOC Romagna Sangiovese  
**Regione:** Emilia Romagna  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Sangiovese 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Franco argilloso  
**Esposizione:** Sud Ovest  
**Età Delle Vigne:** Vigne vecchie 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 200mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 100qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.70 gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** Inferiore a 1  
**Solforosa:** 0  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 10.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea





**Denominazione:** DOC Romagna Sangiovese  
**Regione:** Emilia Romagna  
**Grado Alcolico:** 14,5  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Sangiovese 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Terreni Collinari Argillosi  
**Affinamento:** 12 mesi in Barrique francesi di primo e secondo passaggio  
**Formati Disponibili:** 0,75lt  
**Vinificazione E Affinamento:** Fermentazione Alcolica in acciaio con macerazione sulle bucce per circa tre settimane

**Denominazione:** DOC Romagna Sangiovese  
**Regione:** Emilia Romagna  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Cabernet Sauvignon 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Terreni collinari argillosi  
**Affinamento:** Affinamento in botti grandi per due anni  
**Formati Disponibili:** 0,75 Lt





# Boriassi

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1973

**NOME DEL TITOLARE:** Famiglia Boriassi

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 4.500

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

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Vinitaly

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





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



**Denominazione:** DOC Colli di Luni  
**Regione:** Toscana  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Vermentino 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Medio impasto , origine arenaria  
**Esposizione:** Sud - Ovest  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 mt/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.19 g/l  
**Solforosa:** 28 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**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 &grave; una piccolissima azienda situata a 4km da Castagneto Carducci a circa 1,5km dal mare. Splendide distese di vigneti, circondate dal bosco confinante rendono questa azienda a carattere familiare una vera perla di Bolgheri. Qui troverete vini di fama mondiale, ottenuti dalla raccolta manuale delle uve, coltivazione tradizionale e vinificazione moderna. Allevamento Guyot, 6200 piante per ettaro generano una bassa resa per ettaro, il tutto per evitare la nascita di uve magre a casua della composizione del terreno. Le varie fasi del processo di coltivazione sono seguite da Walter Alfeo e da suo figlio Iacopo, agronomi qualificati ed esperti. Anche suo figlio &grave; un agronomo e commerciante di vini. Insieme garantiscono l'alta qualita' dell'intera catena di fornitura.&nbsp;

CERALTI  
BOLGHERI

## Bolgheri Rosso "Scire"

CERALTI  
BOLGHERI

## Bolgheri Superiore "Alfeo"



**Denominazione:** DOC Bolgheri  
**Regione:** Toscana  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Cabernet Sauvignon 50%,  
Merlot 30%, Syrah 20%  
**Tipologia Di Terreno:** sabbioso,  
ricco di sale marino  
**Esposizione:** nord, sud  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 40 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**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

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



# Pian Delle Querci

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1997

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

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 56.000

**Provenienza:** Montalcino

**Ettari Di Proprieta':** 50

**In Catalogo Dal:** 2019

**Luogo Di Selezione:** VINITALY

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



Azienda Agricola  
Montalcino

# Rosso Di Montalcino



# Brunello Di Montalcino



**Denominazione:** DOC Rosso di Montalcino

**Regione:** Toscana

**Grado Alcolico:** 14.5 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Sangiovese Grosso 100%

**Tipologia Di Terreno:** misto argilloso

**Esposizione:** sud

**Età Delle Vigne:** 20 anni

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

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** acciaio 9 mesi

botti nuove di rovere di Slavonia  
da 30 hl 8 mesi

**Acidità:** 5.2 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0.5 g/l

**Solforosa:** 69 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** DOCG Brunello di Montalcino

**Regione:** Toscana

**Grado Alcolico:** 15 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Sangiovese Grosso 100%

**Tipologia Di Terreno:** misto argilloso

**Esposizione:** sud

**Età Delle Vigne:** 20 anni

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

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** acciaio 6-7 mesi

botti nuove di rovere di Slavonia 3 anni  
bottiglia 4 mesi

**Acidità:** 0.64 g/l

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

**Solforosa:** 106 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 38.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Brunello Di Montalcino Riserva



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

# San Salvaggio

**ANNO DI FONDAZIONE:** nd

**NOME DEL TITOLARE:** nd

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 15.000

**Ettari Di Proprieta':** 10

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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







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

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



# Pomona

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1890

**NOME DEL TITOLARE:** MONICA RASPI

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 25.000

**Provenienza:** Castellina in Chianti

**Ettari Di Proprieta':** 6

**In Catalogo Dal:** 2019

**Luogo Di Selezione:** MERCATO FIVI PIACENZA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

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

POMONA  
DAL 1890



**Denominazione:** IGT Toscana  
**Regione:** Toscana  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Sangiovese 100%  
**Tipologia Di Terreno:** marnoso-calcarei  
**Esposizione:** est, sud/est  
**Età Delle Vigne:** Da 6 a 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 350 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**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



**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:** 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 Rovere di Slavonia 15/25 hl, 4 mesi in casca di cemento vetrificato  
**Acidità:** 5.50 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 35 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



**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



# Castelsina

**ANNO DI FONDAZIONE:** n.d

**NOME DEL TITOLARE:** n.d

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** n.d

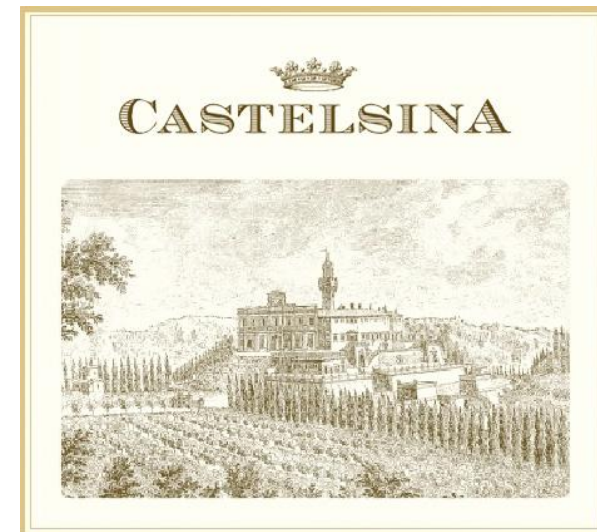
**Ettari Di Proprieta':** 400

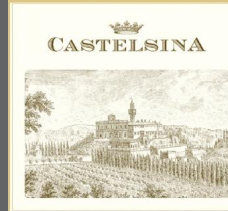
**In Catalogo Dal:** 2014

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





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



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



# Chianti Riserva



**Denominazione:** DOCG Chianti Riserva

**Regione:** Toscana

**Grado Alcolico:** 13,5%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Sangiovese 100%

**Affinamento:** Acciaio

**Formati Disponibili:** 0.75lt

# Poggio La Luna



FATTORIA BIOLOGICA  
Poggio la Luna





**Denominazione:** - DOC Maremma Toscana

**Regione:** - Toscana

**Grado Alcolico:** - 14%

**Tipologia Vino:** - Rosso

**Uvaggio:** - Cilieggiolo 100%

**Tipologia Di Terreno:** - Alrenario

**Esposizione:** - Nord Est

**Età Delle Vigne:** - 22 Anni

**Altitudine Vigne:** - 270 mt/slm

**Resa Per Ettaro:** - 60 Ql /Ha

**Affinamento:** - Bottiglia 3 mesi

**Formati Disponibili:** - 0,75 lt

**Lieviti:** - Selezionati

# Colle Petruccio

**NOME DEL TITOLARE:** Sandro Ruffo

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 25.000

**Ettari Di Proprieta':** 10

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Con l'esperienza e la passione tramandata da generazione in generazione qui si produce un prodotto di altissima qualità. L'azienda vinicola lavora con passione e dedizione tramandando una tradizione che da generazioni trova linfa vitale nella terra che da sempre le dona i suoi frutti migliori: la Toscana. I vini sono il frutto di questa storia in cui si incontrano e si fondono l'amore per la terra e l'attenzione per il progresso, l'attaccamento al lavoro e il perdersi nell'arte affiancando i più antichi processi di vinificazione all'utilizzo delle più moderne tecnologie.





**Denominazione:** D.O.C.G. Morellino di Scansano

**Regione:** Toscana

**Grado Alcolico:** 14%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Sangiovese 90%, Merlot 10%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla, galestro

**Esposizione:** Sud est

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 150mt slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 2.2gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 1.5gr/lit

**Solforosa:** 90mg /lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Selezionati

**Fermentazione:** Indotta

# 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 più 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:** Vino Spumante  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Passerina 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Misto argilloso  
**Esposizione:** sud est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 300m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65qa/ha  
**Acidità:** 6g/l  
**Residuo Zuccherino:** 4g/l  
**Solforosa:** senza solfati aggiunti  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Fermentazione E Affinamento Del Vino Base:**  
Acciaio, rifermentato in bottiglia con mosto (20/24  
gr zucchero)  
**Permanenza Sui Lieviti:** 9 mesi  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea



**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





**Denominazione:** IGT Marche Bianco  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Passerina 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Misto Argilloso  
**Esposizione:** sud est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 300m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 90qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.8g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 g/l  
**Solforosa:** 53 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea

**Denominazione:** IGT Marche Bianco  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Pecorino 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Misto argilloso  
**Esposizione:** Nord est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 330m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60qa/ha  
**Affinamento:** Fermentato e affinato in Giare di terracotta  
**Acidità:** 6.3g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 g/l  
**Solforosa:** senza solfati aggiunti  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea





**Denominazione:** Vino Bianco  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Passerina 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla mista  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 6.1gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 g/l  
**Solforosa:** senza solfati aggiunti  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1800  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea

**Denominazione:** Vino Bianco  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Macerato  
**Uvaggio:** Passerina 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Misto argilloso  
**Esposizione:** sud est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 300m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 65qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio, 1 mese macerazione  
**Acidità:** 6g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.3 g/l  
**Solforosa:** senza solfati aggiunti  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1800  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea





**Denominazione:** IGT Marche Rosso  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Montepulciano 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Misto argilloso  
**Esposizione:** sud est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 300m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 90qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.5g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.1 g/l  
**Solforosa:** 40mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea

**Denominazione:** I.G.T Marche Rosso  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 15%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Montepulciano 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Misto Argilloso  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 300mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60qa/ht  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 6.1g/l  
**Residuo Zuccherino:** 8gr/l  
**Solforosa:** 30gr/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1800  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.







**Denominazione:** Vino Rosso  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Sangiovese 80% Cabernet Sauvignon 20%  
**Tipologia Di Terreno:** Misto argilloso  
**Esposizione:** sud est  
**Età Delle Vigne:** 28 anni  
**Altitudine Vigne:** 300m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.8g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.1 g/l  
**Solforosa:** senza solfati aggiunti  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea

**Denominazione:** IGT Marche Rosso  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Montepulciano 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Misto argilloso  
**Esposizione:** sud est  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 300m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60qa/ha  
**Affinamento:** Fermentato in acciaio e affinato in Giare di terracotta  
**Acidità:** 5.8g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0.2 g/l  
**Solforosa:** 30mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 550  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea



# Provima

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1932

**NOME DEL TITOLARE:** Sabrina Orlandi

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 110.000

**Provenienza:** Matelica

**Ettari Di Proprieta':** 100

**In Catalogo Dal:** 2020

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

L'attuale cooperativa fu costituita nel 1978 quando un gruppo di produttori vitivinicoli matelicesi elesse come primo presidente la signora Censi Mancina Giovanna, esponente di spicco del settore agricolo locale. Gli ultimi anni sono stati caratterizzati da un notevole incremento della base sociale, con il conferimento di nuovi e giovani vigneti, frutto di questa passione nata lontano nel tempo e arrivata ai nostri giorni intatta e integra in tutta la sua genuinità. L'attuale cooperativa annovera oltre 80 viticoltori che rappresentano una superficie vitata totale di circa 100 ettari. Con il passare degli anni la realtà aziendale è molto cambiata, infatti da grande enopolio la struttura è andata attestandosi come cantina di medie dimensioni, dove la qualità oggi è sempre più ricercata rispetto alla quantità come invece veniva fatto in passato.





**Denominazione:** DOC Verdicchio di Matelica

**Regione:** Marche

**Grado Alcolico:** 13.5 %

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Verdicchio 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilloso, calcareo

**Esposizione:** Nord Sud

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 350m/slm

**Vendemmia:** Meccanica

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

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 5.8g/l

**Residuo Zuccherino:** 1.5g/l

**Solforosa:** 109mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 25.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt



**Denominazione:** DOC Verdicchio di Matelica

**Regione:** Marche

**Grado Alcolico:** 14 %

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Verdicchio 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilloso, calcareo

**Esposizione:** Nord, sud

**Età Delle Vigne:** 15 anni

**Altitudine Vigne:** 380m/slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Cemento

**Acidità:** 5.5g/l

**Residuo Zuccherino:** 1.6g/l

**Solforosa:** 98mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt



# Verdicchio Di Matelica Riserva "Matérگا"



**Denominazione:** DOCG Verdicchio di Matelica  
riserva

**Regione:** Marche

**Grado Alcolico:** 13,5%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Verdicchio 100%

**Tipologia Di Terreno:** Sciolto medio impasto

**Esposizione:** Nord Sud

**Età Delle Vigne:** 50anni

**Altitudine Vigne:** 380m/slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Cemento botti di rovere

**Acidità:** 5.3g/l

**Residuo Zuccherino:** 1.4g/l

**Solforosa:** 124mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 9.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

# Azienda Agricola Bruscia

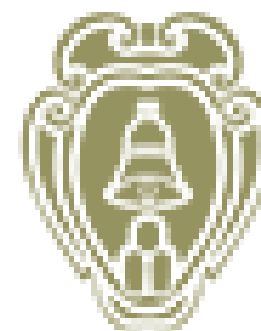
**In Catalogo Da:** 2023

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1889

**NOME DEL TITOLARE:** Osvaldo Bruscia

**Storia E Filosofia Aziendale:**

L'Azienda Agricola Bruscia rappresenta l'attuale capitolo di una lunga tradizione familiare che dalla prima metà del XIX secolo si tramanda la cultura e l'antica conoscenza del mondo agricolo. I fratelli Osvaldo Tullio e Dino sono i due fondatori e colonne portanti dell'Azienda che oggi conosciamo e dove sono impegnati portando avanti il lavoro dei propri genitori Davide e Paolo (figli di Dino) con Stefano e Modestino (figli di Tullio). L'attività vitivinicola si è quindi affermata grazie alla quarta generazione che si dedica ormai da anni con estrema professionalità, competenze e slancio nella produzione di vini biologici. La nuova sede operativa insieme alla cantina di 800 mq è costante meta di numerosi ospiti anche provenienti dall'estero, desiderosi e curiosi di conoscere l'Azienda e tutta la complessità del mondo che rappresenta: una famiglia che nei secoli, non senza difficoltà e sacrifici porta avanti con successo e costanti miglioramenti la propria identità produttiva. La qualità oggi raggiunta dalle produzioni aziendali è sottolineata con ricorrenza da premi e riconoscimenti nazionali e internazionali. Crescere e migliorare nel rispetto dei valori delle tradizioni e del nostro territorio è da sempre l'obiettivo della famiglia Bruscia.





**Denominazione:** Bianchello del Metauro DOC  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 12%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Bianchello del Metauro 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso Calcereo Sabbioso  
**Esposizione:** sud ovest  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 200mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 30 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** -  
**Residuo Zuccherino:** 0  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Permanenza Sui Lieviti:** 72 mesi  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** Bianchello del Metauro DOC  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco Secco  
**Uvaggio:** Bianchello 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso Calcereo Sabbioso  
**Esposizione:** sud/sud est  
**Età Delle Vigne:** 7 Anni  
**Altitudine Vigne:** 200mt/slm  
**Vendemmia:** A Mano in piccole casse a Metà / fine settembre  
**Resa Per Ettaro:** 10 Tonn /ha  
**Affinamento:** Acciaio Autoclave  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Temperatura controllata in Acciaio Autoclave





**Denominazione:** Bianchello del Metauro DOC  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco Secco  
**Uvaggio:** Bianchello 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso Calcereo e Sabbioso  
**Esposizione:** Sud Ovest  
**Età Delle Vigne:** 20 Anni  
**Altitudine Vigne:** 200mt /slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa/ha  
**Affinamento:** Tini di Acciaio  
**Acidità:** -  
**Residuo Zuccherino:** senza solfati aggiunti  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** Marche Bianco IGT  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Bianco Secco  
**Uvaggio:** Famoso del Pesaro 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso Calcereo  
**Esposizione:** Sud /Sud Est  
**Età Delle Vigne:** 4 Anni  
**Altitudine Vigne:** 200mt/slm  
**Vendemmia:** Manuale in piccole cassette a metà settembre  
**Resa Per Ettaro:** 10 Ton/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione:** Temperatura controllata Acciaio





**Denominazione:** Marche Bianco IGT  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 14.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco Secco  
**Uvaggio:** Incrocio Bruni 54 100%  
**Esposizione:** Sud /Sud Est  
**Età Delle Vigne:** 4 Anni  
**Altitudine Vigne:** 200mt/slm  
**Vendemmia:** A mano in cassette a metà settembre  
**Resa Per Ettaro:** 10 Tonn/Ha  
**Affinamento:** 6 Mesi in Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione:** temperatura controllata in Acciaio



**Denominazione:** Colli Pesaresi Rosso DOC  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Rosso Secco  
**Uvaggio:** Sangiovese 100%  
**Esposizione:** Sud /Est  
**Età Delle Vigne:** Sette Anni  
**Altitudine Vigne:** 200mt/slm  
**Vendemmia:** A mano in piccole Casette fine  
settembre /prima decade ottobre  
**Resa Per Ettaro:** 7 Tonn/ha  
**Affinamento:** Acciaio/Bottiglia  
**Fermentazione:** Termocontrollata in Acciaio







**Denominazione:** Marche IGT rosso

**Regione:** Marche

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Rosso Fermo

**Uvaggio:** Sangiovese 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilloso Calcereo Sabbioso

**Esposizione:** Sud Ovest

**Età Delle Vigne:** 20 anni

**Altitudine Vigne:** 200mt/slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Acciaio

**Residuo Zuccherino:** -.

**Solforosa:** senza solfati aggiunti

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Permanenza Sui Lieviti:** -.

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** VAromatV

**Regione:** Marche

**Grado Alcolico:** 14 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Sangiovese 70% Altre varietà locali 30%

**Affinamento:** Bottiglia

**Formati Disponibili:** 0,50lt



# Buscai Grappa 40° " Costanza "



# Buscai Grappa Invecchiata 40° " Costanza "



**Denominazione:** DOC  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 40%  
**Tipologia Vino:** Distillato Bianco  
**Uvaggio:** Sangiovese / Montepulciano  
**Affinamento:** Bottiglia  
**Formati Disponibili:** 0,50lt



**Denominazione:** DOC  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 40%  
**Tipologia Vino:** Distillato Bianco  
**Uvaggio:** Sangiovese / Montepulciano  
**Affinamento:** Botti di Legno  
**Formati Disponibili:** 0,50lt



# Collevite



# Pecorino Falerio "Armsante" Villa Piatti \*Bio



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



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



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



# Tonelli Corrado

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1994

**NOME DEL TITOLARE:** TONELLI CORRADO

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 70.000

**Provenienza:** Pergola

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

**In Catalogo Dal:** 2014

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

L'azienda Tonelli Corrado si dedica da più di 25 anni alla produzione di vini aromatizzati tipici delle Marche. Il prodotto che da immagine all'azienda è sicuramente il Visner o vino di visciola, ottenuto dalla macerazione dei frutti del Prunus Cerasus con vino locale e zucchero. Dopo circa 4-5 mesi di rifermentazione e maturazione ne scaturisce un vero e proprio liquore, dalla gradazione alcolica di circa 14 gradi, colore rosso rubino intenso, netto profumo di visciola, gusto corposo ed armonico e dal retrogusto asciutto. Tale prodotto è stato inserito, con Decreto Ministeriale del 18 luglio 2000, nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali; si tratta quindi di una vera e propria tipicità della Regione Marche.





**Denominazione:** Vino aromatizzato ai frutti selvatici  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Vino aromatizzato dolce  
**Uvaggio:** Sangiovese, Montepulciano  
**Esposizione:** Sud  
**Vendemmia:** Manuale  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 0.8gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 150gr/t  
**Solforosa:** 50mg/l  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Denominazione:** Vino e visciole  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Vino aromatizzato dolce  
**Uvaggio:** Sangiovese, Montepulciano  
**Tipologia Di Terreno:** n.d.  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** n.d.  
**Affinamento:** rifermentazione in acciaio per 4 mesi  
**Acidità:** 0.6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 152 g/l  
**Solforosa:** 140 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** Distillato di Visciola  
**Regione:** Marche  
**Grado Alcolico:** 40 %  
**Tipologia Vino:** Distillato di Visciola  
**Affinamento:** distillato con metodo bagnomaria  
discontinuo a vapore  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.500  
**Formati Disponibili:** 0.50 lt

# La Carraia

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1988

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

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 700.000

**Provenienza:** Orvieto

**Ettari Di Proprieta':** 119

**In Catalogo Dal:** 2012

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

# LA CARRAIA





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



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





**Denominazione:** IGP Umbria  
**Regione:** Umbria  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Vermentino 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 0.75lt

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





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

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





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



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



Merlot

LA CARRAIA

Sangiovese



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

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





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

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





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

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





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

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







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

# Merumalia

**ANNO DI FONDAZIONE:** 2012

**NOME DEL TITOLARE:** Famiglia Fusco

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 25.000

**Provenienza:** Frascati

**Ettari Di Proprieta':** 9ht

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

La Famiglia Fusco si occupa con passione della produzione di vini da uve autoctone di Frascati, di olio da varietà tipiche dei Castelli Romani e di ospitalità in un casale ormai centenario. Il rispetto della terra, così ricca e vocata da sempre alla produzione di vino ed olio, guida la ricerca a raggiungere la piena sostenibilità ecologica, ambientale ed energetica.





**Denominazione:** IGP Lazio  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Bombino Bianco 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Vulcanico  
**Esposizione:** Nord Est  
**Età Delle Vigne:** 40  
**Altitudine Vigne:** 250 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50qa /ha  
**Affinamento:** Acciaio bottiglia  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Spontanea

**Denominazione:** IGP  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 11.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco macerato  
**Uvaggio:** Malvasia Del Lazio 60% Bombino 40%  
**Tipologia Di Terreno:** -.  
**Esposizione:** -.  
**Età Delle Vigne:** -.  
**Altitudine Vigne:** -.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** -.  
**Affinamento:** 6 mesi barrique rovere francese  
**Acidità:** -.  
**Residuo Zuccherino:** -.  
**Solforosa:** -.  
**Totale Bottiglie Prodotte:** -.  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** -.  
**Fermentazione:** -.



**Denominazione:** DOC Frascati  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Malvasia del Lazio 70% , Greco 20% Fiano 10%  
**Tipologia Di Terreno:** Vulcanico, Roccia Basaltica  
**Esposizione:** Nord est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 210mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.2gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 1gr/lit  
**Solforosa:** 35mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta



**Denominazione:** IGP Lazio  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Ottonese (Bombino) 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Vulcanico  
**Esposizione:** Nord est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 250mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.7gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0gr/lit  
**Solforosa:** 45mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2100  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Spontanea





- Denominazione:** IGP Lazio  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Greco 100%
- Tipologia Di Terreno:** Vulcanico con roccia Basaltica  
**Esposizione:** Nord est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 210mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.5 gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.2gr/lit  
**Solforosa:** 60 mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta



- Denominazione:** IGP Lazio  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Fiano 100%
- Tipologia Di Terreno:** Vulcanico, Roccia Basaltica  
**Esposizione:** Nord est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 250mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.9gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0gr/lit  
**Solforosa:** 45mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2100  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta





**Denominazione:** DOCG Frascati Superiore  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Malvasia del Lazio 70%, Greco 20%,  
Bombino 10%  
**Tipologia Di Terreno:** Vulcanico, Roccia Basaltica  
**Esposizione:** Nord est  
**Età Delle Vigne:** 30 anni  
**Altitudine Vigne:** 250mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 40 qa /ha  
**Affinamento:** Acciaio 4 mesi  
**Acidità:** 4.8gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0gr/lit  
**Solforosa:** 45gr/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta



**Denominazione:** DOC Roma  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 14%  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Montepulciano 70% Shiraz 30%  
**Tipologia Di Terreno:** Vulcanico, Roccia Basaltica  
**Esposizione:** Nord est  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 250mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70qa /ha  
**Affinamento:** Barrique  
**Acidità:** 5gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.8gr/lit  
**Solforosa:** 55mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Spontanea



# Riserva Della Cascina

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1986

**NOME DEL TITOLARE:** GIUSEPPE BRANNETTI

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 40.000

**Provenienza:** Castelli Romani

**Ettari Di Proprieta':** 25

**In Catalogo Dal:** 2019

**Luogo Di Selezione:** MERCATO FIVI PIACENZA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

L'azienda si trova pochi km dal Campidoglio sulla via Appia Antica nelle suggestive campagne dei Castelli romani. Riserva della Cascina prende il nome dalle antiche mappe catastali che ne identificavano il vigneto. Azienda certificata Biologica da circa un anno sta provando a convertire un paio di ettari al Biodinamico seguendo con grande precisione le procedure. L'azienda è a carattere familiare e ogni anno sembra migliorare sempre di più. In vigna e in cantina non esistono prodotti chimici o nocivi alla terra e all'uomo. La vigna è di origine vulcanica e il suolo è ricco di basalto, i vini che ne derivano risultano essere molto fedeli al territorio, estremamente eleganti e compatti anche grazie alla materia inalterata.





**Denominazione:** IGT Lazio  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Malvasia Puntinata 50%,  
Bombino Bianco 30%,  
Malvasia di Candia 20 %  
**Tipologia Di Terreno:** vulcanico  
**Esposizione:** est  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
**Acidità:** 5.5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 70 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 15.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** IGT Lazio  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Malvasia puntinata 100%  
**Tipologia Di Terreno:** vulcanico  
**Esposizione:** est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Affinamento:** 90% acciaio 10% Barrique di rovere di  
Allier di 1mo passaggio  
**Acidità:** 7 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 3 g/l  
**Solforosa:** 80 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt







**Denominazione:** IGT Lazio  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Grechetto 80%.  
 Malvasia Putinata 15%, Bombino Bianco 5%  
**Tipologia Di Terreno:** vulcanico  
**Esposizione:** est  
**Età Delle Vigne:** 35 anni  
**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Affinamento:** delle stesse uve 80 % acciaio,  
 20% barrique nuova di Tronçais 12 mesi  
**Acidità:** 7 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 4 g/l  
**Solforosa:** 70 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1.550  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** IGT Lazio  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 12,5%  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Sangiovese 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilla  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 25 anni  
**Altitudine Vigne:** 180m/slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** n.d  
**Residuo Zuccherino:** n.d  
**Solforosa:** n.d  
**Totale Bottiglie Prodotte:** n.d  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** IGT Lazio Rosso

**Regione:** Lazio

**Grado Alcolico:** 13.5 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Merlot 50 %, Montepulciano 30%,  
Sangiovese 20%

**Tipologia Di Terreno:** vulcanico

**Esposizione:** sud

**Età Delle Vigne:** 30 anni

**Altitudine Vigne:** 200 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** delle stesse uve il 90 % acciaio  
10% barrique di rovere Allier di 1° passaggio  
10 mesi

**Acidità:** 5.5 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0 g/l

**Solforosa:** 50 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 13.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Alberto Giacobbe

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1939

**NOME DEL TITOLARE:** ALBERTO GIACOBBE

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 35.000

**Provenienza:** Paliano

**Ettari Di Proprieta':** 15

**In Catalogo Dal:** 2016

**Luogo Di Selezione:** ONLY WINE FESTIVAL

**Storia E Filosofia Aziendale:**

L'azienda nasce nel 1939 ma è dal 2006 che ha iniziato l'imbottigliamento del Cesanese grazie alla spinta del giovane dei Giacobbe: Alberto I vigneti si sviluppano tra i comuni di Paliano, Piglio e Olevano Romano e rimangono assolti tra le colline. Questo fa sì che la notte il terreno sprigiona il calore sulle viti e rende il prodotto finale, che sia Cesanese o Passerina, straordinario. In vigna è consentito solo l'utilizzo di rame e zolfo così da essere il naturale possibile lasciando esprimere i vigneti al meglio. Lepanto e Maddalena sono vigne vecchie di 60/70 anni e generano in vini omonimi con Cesanese e Passerina.





**Denominazione:** IGT Passerina del Frusinate

**Regione:** Lazio

**Grado Alcolico:** 12.5 %

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Passerina 100%

**Tipologia Di Terreno:** argille  
bianche e rosse

**Esposizione:** nord-est, sud-ovest

**Età Delle Vigne:** 40 anni

**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** 90 qa/ha

**Affinamento:** acciaio 4 mesi  
bottiglia 2 mesi

**Acidità:** 6 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0 g/l

**Solforosa:** 80 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** IGT Passerina del Frusinate

**Regione:** Lazio

**Grado Alcolico:** 13 %

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Passerina 100%

**Tipologia Di Terreno:** argille  
bianche e rosse

**Esposizione:** nord-est, sud-ovest

**Età Delle Vigne:** 40 anni

**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** acciaio 4 mesi  
bottiglia 2 mesi

**Acidità:** 6 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0 g/l

**Solforosa:** 80 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 12.000

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea





**Denominazione:** IGT Passerina del Frusinate  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 13.5%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Passerina 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argille bianche e rosse  
**Esposizione:** nord-est, sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Lieviti:** Indigeni  
**Affinamento:** acciaio 1 anno tonneau da 5 hl di 2 passaggio 6 mesi bottiglia 4 mesi  
**Acidità:** 5.5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 60 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** DOC Cesanese di Olevano Romano  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Cesanese di Affile 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argille bianche e rosse  
**Esposizione:** nord-est, sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 10 anni  
**Altitudine Vigne:** 300 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi bottiglia 2 mesi  
**Acidità:** 5.5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 60 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea





**Denominazione:** DOCG Cesanese del Piglio  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Cesanese di Affile 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argille bianche e rosse  
**Esposizione:** nord-est, sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 10 anni  
**Altitudine Vigne:** 350 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Affinamento:** acciaio 6 mesi  
bottiglia 2 mesi  
**Acidità:** 5.5 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 60 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** DOC Cesanese di Olevano Romano  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Cesanese di Affile 100%  
**Tipologia Di Terreno:** argille bianche e rosse  
**Esposizione:** nord-est, sud-ovest  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 350 m/s.l.m  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa/ha  
**Affinamento:** acciaio  
**Acidità:** 6 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 0 g/l  
**Solforosa:** 50 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 12.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



# Cesanese Del Piglio Superiore Riserva "Lepanto"



**Denominazione:** DOCG Cesanese del Piglio

**Regione:** Lazio

**Grado Alcolico:** 14.5 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Cesanese di Affile 100%

**Tipologia Di Terreno:** argille bianche e rosse

**Esposizione:** nord-est, sud-ovest

**Età Delle Vigne:** 70 anni

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

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** acciaio 12 mesi  
tonneaux da 5hl

di 2 passaggio 12 mesi  
bottiglia 6 mesi

**Acidità:** 6 g/l

**Residuo Zuccherino:** 0 g/l

**Solforosa:** 50 mg/l

**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.500

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

# Le Donne Del Vico

**ANNO DI FONDAZIONE:** 2018

**NOME DEL TITOLARE:** Valentina Nardi

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 13.000

**Provenienza:** Latina

**Ettari Di Proprieta':** -5

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

L'azienda nasce da una storia semplice. Una famiglia, composta da donne che portano avanti la passione per la loro terra. Lo scopo è quello di valorizzare il territorio grazie ad un attento lavoro in vigna, mettendo la qualità sempre al primo posto.



# Bianco Frizzante Ancestrale Non Filtrato " Barufa "

# Bellone "Servana"



**Denominazione:** IGP Lazio  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 10.5%  
**Tipologia Vino:** Bollicine  
**Uvaggio:** Nero Buono 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Misto Argilla  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 3 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70-80qa/ha  
**Affinamento:** Rifermentato in bottiglia 1 mese  
**Acidità:** 6.3gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** Assente  
**Solforosa:** 60mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 530  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Autoctoni  
**Fermentazione:** Spontanea

**Denominazione:** IGP Lazio  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Bellone 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Misto argilla  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 3 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70/80 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 6.19gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** Assente  
**Solforosa:** 51mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 4300  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta



# Nero Buono Rosato "Lestre"



**Denominazione:** IGP Lazio  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 13,5%  
**Tipologia Vino:** Rosato  
**Uvaggio:** Nero Buono 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Misto argilla  
**Esposizione:** Sud est  
**Età Delle Vigne:** 3 anni  
**Altitudine Vigne:** n.d  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.6gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** Assente  
**Solforosa:** 60gr/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta

# I Pàmpini

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1999

**NOME DEL TITOLARE:** Carmen Iemma e Renzo Oliveto

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 15.000

**Provenienza:** Acciarella (LT)

**Ettari Di Proprieta':** -7

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

I Pàmpini" è un'azienda nata nel 1999 quando, dopo essere stata acquistata, è stata totalmente rinnovata ed oggi si avvale delle tecniche di produzione e lavorazione più avanzate e funzionali. Le barbatelle sono state messe a dimora dopo un'approfondita analisi del terreno per valutarne l'intrinseca idoneità e vocazione enologica. Le viti sono coltivate tutte a filari a cordone speronato con un investimento di circa quattromila piante per ettaro. I vitigni coltivati sono: il Bellone, la Malvasia Puntinata, il Syrah, il Cabernet Sauvignon, l'Ancellotta ed il Merlot.





**Denominazione:** IGP Lazio  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Bellone 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Sabbioso  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 50 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Affinamento:** Acciaio  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 1500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Denominazione:** IGP Lazio  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Bellone 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Sabbioso  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 50 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Affinamento:** Acciaio  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





**Denominazione:** IGP Lazio Rosso  
**Regione:** Lazio  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Syrah 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Tra i rilievi vulcanici dei Monti Albani e quelli calcarei dei Monti Lepini  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 15 anni  
**Altitudine Vigne:** 50 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Affinamento:** Acciaio  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Valle Tritana

**ANNO DI FONDAZIONE:** n.d

**NOME DEL TITOLARE:** n.d

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 462.000

**Provenienza:** Chieti

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

**In Catalogo Dal:** 2014

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

CANTINA VALLE TRITANA



**Denominazione:** Trebbiano D'Abruzzo DOC  
**Regione:** Abruzzo  
**Grado Alcolico:** 12,5 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Trebbiano D'Abruzzo  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGT Terre di Chieti  
**Regione:** Abruzzo  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Pecorino 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75lt





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

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







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

**Regione:** Abruzzo

**Grado Alcolico:** 14 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Montepulciano 100%

**Affinamento:** Botte di rovere

**Totale Bottiglie Prodotte:** 0.75lt

# Cantina Massimo Rabottini

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1940

**NOME DEL TITOLARE:** Massimo Rabottini

**In Catalogo Dal:** 2023

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Azienda agricola fondata nel 1940 da nonno Carlo, arricchita dalla passione per la terra. Immersa tra le dolci colline teatine, l'azienda agraria Rabottini nasce dalla volontà di promuovere sapori ispirati ad uno spirito di convivialità e di armonia, dove la tradizione antica si unisce ad una sapiente ricerca dell'eccellenza e della qualità. Ogni lavorazione nasconde un pensiero profondo, un'espressione sincera delle genuine tipicità appartenenti all'eredità enogastronomica abruzzese. Il cuore della passione creativa di Rabottini è costituito da Massimo e dalla sua famiglia. Dal 1940 il loro lavoro si costruisce su una profonda sensibilità per la natura e per i frutti della terra.

# RABOTTINI

# Trebbiano D'abruzzo " Ficcanaso "

LABOTTINI

# Montepulciano D'abruzzo " Ficcanaso "



**Denominazione:** DOC Chieti  
**Regione:** Abruzzo  
**Grado Alcolico:** 12 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Trebbiano D'Abruzzo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso Calcareo  
**Esposizione:** Sud Ovest  
**Età Delle Vigne:** 40  
**Altitudine Vigne:** 230 mt /slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio, macerazione 1 settimana  
**Acidità:** 6,50  
**Residuo Zuccherino:** 0,10  
**Solforosa:** 42 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 3000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** DOC  
**Regione:** Abruzzo  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Montepulciano D'Abruzzo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso  
**Esposizione:** Sud Ovest  
**Età Delle Vigne:** 27 anni  
**Altitudine Vigne:** 180 mt /slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 50 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.9 gr/l  
**Residuo Zuccherino:** 0,1 gr/l  
**Solforosa:** -  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2.500  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



# Azienda Agricola Torricino

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1970

**NOME DEL TITOLARE:** Stefano Di Marzo

**Provenienza:** Tufo

**Ettari Di Proprieta':** 10

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





**Denominazione:** DOCG Greco di Tufo  
**Regione:** Campania  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Greco di Tufo 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso-calcareo con consistenti venature solfuree  
**Esposizione:** Sud/est - sud/ovest  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 250/400mt s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 60 qa /ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.7gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.9gr/lit  
**Solforosa:** 60mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 25.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta

**Denominazione:** DOCG Fiano di Avellino  
**Regione:** Campania  
**Grado Alcolico:** 13%  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Fiano di Avellino 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Argilloso-calcareo, profondo, con elementi vulcanici  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 350/400 mt s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 70 qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 4.9gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.9gr/lit  
**Solforosa:** 60mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 6.000  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta



# Cantine De Cicco

**ANNO DI FONDAZIONE:** 2014

**NOME DEL TITOLARE:** DIEGO E RINO DE CICCO

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 13000

**Provenienza:** Sannio

**Ettari Di Proprieta':** 4

**In Catalogo Dal:** 2016

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Cantine De Cicco è un progetto nuovissimo che ha coinvolto due fratelli appassionati di vino ma che avevano lasciato l'azienda come produttrice e venditrice di uva Aglianico e Falanghina alle pendici del monte Taburno. L'altissima qualità dei frutti e una smisurata passione, coltivata anche abitando distanti dal territorio natio, ha portato la famiglia De Cicco a sviluppare la propria attività anche in cantina, attraverso una sapiente selezione dei raccolti e la sapiente trasformazione dei propri enologi. Oggi si producono un Aglianico del Sannio e una Falanghina del Sannio con caratteristiche decisamente non convenzionali. Poche bottiglie fatte con cura e decisamente uniche nel loro genere.



CANTINE DE CICCO



**Denominazione:** DOC Falanghina del Sannio

**Regione:** Campania

**Grado Alcolico:** 13.5 %

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Falanghina 100%

**Affinamento:** Acciaio 7 mesi di cui il 5% in Botte di  
acacia 20 giorni, bottiglia 4 mesi

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

# Terre Di Neda

**ANNO DI FONDAZIONE:** 2009

**NOME DEL TITOLARE:** n.d

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** n.d

**Provenienza:** St Maria la Carità

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

**In Catalogo Dal:** 2018

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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





# Falanghina



# Coda Di Volpe



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

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



## Campania Fiano



## Campania Greco



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

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





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

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



# Angiuli Donato

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1880

**NOME DEL TITOLARE:** DONATO ANGIULI

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 200.000

**Provenienza:** Adelfia

**Ettari Di Proprieta':** 10

**In Catalogo Dal:** 2017

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

**AngiuliDonato**  
VITIVINICULTORE dal 1880

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

**AngiuliDonato**  
VITIVINICULTORE dal 1880

Verdeca



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

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





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

**Denominazione:** IGP Puglia  
**Regione:** Puglia  
**Grado Alcolico:** 14 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Moscato Bianco 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Calcareo, argilloso  
**Esposizione:** sud-est  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 250 m/s.l.m.  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 80 qa/ha  
**Affinamento:** acciaio 4 mesi  
bottiglia 2 mesi  
**Acidità:** 5.70 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 7 g/l  
**Solforosa:** 90 mg/l  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Lieviti:** Selezionati  
**Fermentazione:** Indotta





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

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





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

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







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

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





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

# Cantine Madonna Delle Grazie

**ANNO DI FONDAZIONE:** 2003

**NOME DEL TITOLARE:** Giuseppe Latorraca

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 25.000

**Ettari Di Proprieta':** -9

**In Catalogo Dal:** 2013

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Dal 2003, sempre più convinto delle potenzialità delle sue vecchie vigne di aglianico, l'azienda decise di vinificare ed imbottigliare la prima vendemmia nelle "nuove" cantine nei pressi del monastero della Madonna delle Grazie (XVI) di Venosa. Oggi si lavorano le vigne radicate nei suoli minerali del monte Vulture, un vulcano ormai inattivo. Solo uve aglianico del Vulture in diverse contrade dell'agro venosino ad altitudini comprese tra i 400 ed i 550 metri s.l.m.



CANTINE  
MADONNA  
DELLE GRAZIE  

---

AGLIANICO DEL VULTURE



**Denominazione:** DOC Aglianico del Vulture

**Regione:** Basilicata

**Grado Alcolico:** 13.5%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Aglianico 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 25 anni

**Altitudine Vigne:** 400mt slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Acciaio

**Acidità:** 4.7gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 0.3gr/lit

**Solforosa:** 60mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 8.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Denominazione:** DOC Aglianico del Vulture

**Regione:** Basilicata

**Grado Alcolico:** 14%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Aglianico 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** 40 anni

**Altitudine Vigne:** 400mt slm

**Vendemmia:** Manuale

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

**Affinamento:** Botti di rovere

**Acidità:** 4.3gr/lit

**Residuo Zuccherino:** 0.8gr/lit

**Solforosa:** 60mg/lit

**Totale Bottiglie Prodotte:** 5.000

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea



# Patria

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1992

**NOME DEL TITOLARE:** Famiglia Di Miceli

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 8.000

**Provenienza:** Etna

**Ettari Di Proprieta':** 15

**In Catalogo Dal:** 2022

**Luogo Di Selezione:** Vinitaly

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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

## Etna Bianco Femina \*Bio

## Femina Etna Rosso \*Bio



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



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



# Antonio Di Mauro

**NOME DEL TITOLARE:** Antonio Di Mauro

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 25000

**Provenienza:** Piedimonte Etneo

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Una micro azienda nata dal vigneto di famiglia situato a 850m di altitudine sul versante nord est dell'Etna. La matrice del terreno è di natura vulcanica e molto pietroso, questo favorisce il drenaggio dell'acqua e la presenza di minerali e microelementi con una buona dose di potassio, fosforo e magnesio.





**Denominazione:** DOC Etna  
**Regione:** Sicilia  
**Grado Alcolico:** 13%vol  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Nerello Mascalese 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Vulcanico, pietroso  
**Esposizione:** Sud  
**Età Delle Vigne:** 40 anni  
**Altitudine Vigne:** 850 mt slm  
**Vendemmia:** Manuale  
**Resa Per Ettaro:** 45qa/ha  
**Affinamento:** Acciaio  
**Acidità:** 5.3gr/lit  
**Residuo Zuccherino:** 0.9gr/lit  
**Solforosa:** 50mg/lit  
**Totale Bottiglie Prodotte:** 2500  
**Formati Disponibili:** 0.75lt  
**Lieviti:** Indigeni  
**Fermentazione:** Spontanea



# Dei Principi Di Spadafora

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1968

**NOME DEL TITOLARE:** Spadafora Beatrice e Pietro

**Provenienza:** Virzì

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Spadafora è una nobile famiglia siciliana. La storia del vino Spadafora in bottiglia inizia più di trent'anni fa, quando il fondatore decise di visitare Virzì. I vini vengono realizzati unicamente con le uve situate nella contrada Virzì. Essendo la produzione biologica e non integrando elementi esterni sulla pianta e nella vinificazione, nemmeno lieviti visto che viene effettuato il pied de cuve per tutte le uve, questa differenza di esposizione ed altezza permette di trasmettere ai vini freschezza, struttura e corposità.





**Denominazione:** IGP Terre Siciliane

**Regione:** Sicilia

**Grado Alcolico:** 11,5%

**Tipologia Vino:** Bianco Secco

**Uvaggio:** Cataratto 100%

**Tipologia Di Terreno:** A granulometria Sabbiosa-Argillosa

**Esposizione:** Nord Ovest

**Età Delle Vigne:** 23

**Altitudine Vigne:** 300m .s.l.m

**Vendemmia:** Agosto Settembre

**Resa Per Ettaro:** 70 ettolitri/ettaro

**Affinamento:** 2 mesi in cemento 2 mesi in bottiglia

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** IGP Terre Siciliane

**Regione:** Sicilia

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Bianco Secco

**Uvaggio:** Grillo 100%

**Tipologia Di Terreno:** A Granulometria Sabbiosa/Argillosa

**Esposizione:** Ovest

**Età Delle Vigne:** 27

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

**Vendemmia:** Metà Settembre

**Resa Per Ettaro:** 45 Ettlitri/Ettaro

**Affinamento:** 12 Mesi in Vasca e 4 in Bottiglia

**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Fermentazione:** Spontanea



# Il Nostro Rosato \*Bio



# Principe N \*Bio



**Denominazione:** IGP Terre Siciliane  
**Regione:** Sicilia  
**Grado Alcolico:** 12.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosato Secco  
**Uvaggio:** Nero D'avola 100%  
**Tipologia Di Terreno:** A granulometria Sabbiosa / Argillosa  
**Esposizione:** Est  
**Età Delle Vigne:** 20 anni  
**Altitudine Vigne:** 250m s.l.m.  
**Vendemmia:** Agosto  
**Resa Per Ettaro:** 80 ettolitri Ettaro  
**Affinamento:** 5 mesi in acciaio 2 mesi in bottiglia  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt  
**Fermentazione:** Spontanea



**Denominazione:** IGP Terre Siciliane  
**Regione:** Sicilia  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Nero D'Avola 100%  
**Tipologia Di Terreno:** Granulometria Sabbiosa Argillosa  
**Altitudine Vigne:** 220m /Slm  
**Resa Per Ettaro:** 70 ettolitri Ettaro  
**Affinamento:** 12 mesi in cemento 4 mesi in bottiglia  
**Formati Disponibili:** 0,75lt



# Villa Carumè - Assuli

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1970

**NOME DEL TITOLARE:** Famiglia Caruso

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 70.000

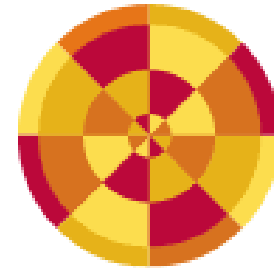
**Ettari Di Proprieta':** 50

**In Catalogo Dal:** 2021

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



VILLA CARUMÈ



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



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



# Barone Di Serramarrocco

**ANNO DI FONDAZIONE:** 2001

**NOME DEL TITOLARE:** Marco Serramarrocco

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** n.d

**Provenienza:** Trapani

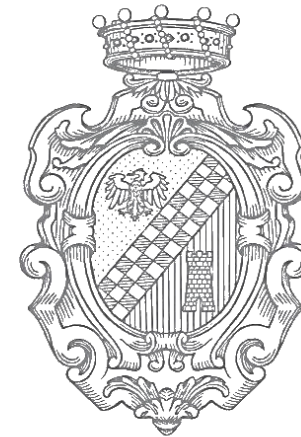
**Ettari Di Proprieta':** 22

**In Catalogo Dal:** 2014

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Nel 1624 Don Giovanni Antonio Marrocco y Orioles, Signore di Serramarrocco e Capitano di Giustizia di Salemi, si distinse nell' intento di salvare la popolazione dalla peste che devastò la Sicilia a quel tempo. Da quelle stesse terre, nascono i vini di Serramarrocco, dove dal 2001 Marco di Serramarrocco, dopo una carriera come Lloyd's broker a Londra, è tornato ed ha iniziato il progetto di riordino fondiario del fulcro dell'ex feudo...



SERRAMARROCCO

## Chardonnay \*Bio



## Grillo \*Bio



**Denominazione:** IGP Terre Siciliane

**Regione:** Sicilia

**Grado Alcolico:** 13 %

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Chardonnay 100%

**Affinamento:** acciaio 4 mesi  
bottiglia 2 mesi

**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** DOC Sicilia

**Regione:** Sicilia

**Grado Alcolico:** 13 %

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Grillo 100%

**Affinamento:** acciaio 4 mesi  
bottiglia 2 mesi

**Formati Disponibili:** 0.75 lt





**Denominazione:** DOC Sicilia  
**Regione:** Sicilia  
**Grado Alcolico:** 13.5 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Nero D' Avola 100%  
**Affinamento:** Acciaio 4 mesi  
Bottiglia 2 mesi  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt

**Denominazione:** IGT Sicilia

**Regione:** Sicilia

**Grado Alcolico:** 13.5 %

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%

**Affinamento:** Botti Tonneaux di Allier Tronçais da 500 lt

di 1 passaggio 12 mesi.  
bottiglia 8 mesi

**Formati Disponibili:** 0.75 lt





# La Giara

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1958

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

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

**Provenienza:** Usellus

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

**In Catalogo Dal:** 2018

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

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



## Vermentino Di Sardegna "Uselis"



## Vermentino Di Sardegna



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

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



# Cannonau Di Sardegna "Uselis"



**Denominazione:** DOC Cannonau di Sardegna

**Regione:** Sardegna

**Grado Alcolico:** 13,5%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Cannonau 100%

**Tipologia Di Terreno:** Argilla

**Vendemmia:** Meccanica

**Affinamento:** Acciaio

**Formati Disponibili:** 0.75lt

# Montespada

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1992

**NOME DEL TITOLARE:** FAMIGLIA ALBERTINI

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 150.000

**Provenienza:** Gallura

**Ettari Di Proprieta':** 40

**In Catalogo Dal:** 2015

**Luogo Di Selezione:** CANTINA

**Storia E Filosofia Aziendale:**

Ci troviamo a 2km dal mare, affacciati sulle coste della Corsica. Nel cuore della Gallura nel 1992 &grave; stata rilevata e riprogrammata per produrre vino unico e territoriale.

&rsquo;Azienda Agricola Montespada poggia le sue radici su un terreno che e&rsquo; il risultato del disfacimento granitico, substrato base della Gallura, un misto di sabbia e granito. &rsquo;Azienda Agricola Biologica Montespada &grave; certificata dall&rsquo;Organismo Biologico Europeo per la produzione e la lavorazione di prodotti biologici. Vermentino e Cannoau sono i protagonisti indiscussi di questo territorio che grazie alle condizioni pedoclimatiche riesce a valorizzare in pieno i suoi protagonisti.





**Denominazione:** DOCG Vermentino di Gallura Superiore  
**Regione:** Sardegna  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Bianco  
**Uvaggio:** Vermentino 100%  
**Affinamento:** acciaio 8 mesi  
bottiglia 3 mesi  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



**Denominazione:** DOC Cannonau di Sardegna  
**Regione:** Sardegna  
**Grado Alcolico:** 13 %  
**Tipologia Vino:** Rosso  
**Uvaggio:** Cannonau 100%  
**Affinamento:** Acciaio  
**Formati Disponibili:** 0.75 lt



# Murales

**NOME DEL TITOLARE:** Famiglia Canopoli

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 90.000

**Provenienza:** Gallura

**Ettari Di Proprieta':** 25

**In Catalogo Dal:** 2018

**Luogo Di Selezione:** Cantina

**Storia E Filosofia Aziendale:**

La passione per la vite ed il vino sono nell'anima dei Soci che, grazie ad un'attenta gestione, controllano al meglio ciò che la natura offre. Le moderne tecnologie ci permettono, nei vari passaggi, dall'uva al mosto, al vino, alla bottiglia, di conquistarne Pregio, Eleganza ed Equilibrio. I controlli su tutto il processo di lavorazione e la corretta applicazione delle pratiche enologiche garantiscono la sincerità dei nostri vini. Dai VIGNETI, collocati in posizione di favore, provengono la maggior parte delle nostre selezionatissime uve dalle quali si ottengono le 90.000 bottiglie circa prodotte annualmente. Le etichette proposte rispecchiano la massima espressione dei Vini Sardi.





**Denominazione:** DOCG Vermentino di Gallura

**Regione:** Sardegna

**Grado Alcolico:** 13%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Vermentino 100%

**Tipologia Di Terreno:** Granito

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** n.d

**Altitudine Vigne:** 500mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** n.d

**Affinamento:** Cemento

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

**Denominazione:** IGT Isola dei Nuraghi

**Regione:** Sardegna

**Grado Alcolico:** 13.5%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Viognier 100%

**Tipologia Di Terreno:** Granito

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** n.d

**Altitudine Vigne:** 500mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** n.d

**Affinamento:** Cemento

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea





**Denominazione:** DOCG Vermentino di Gallura

**Regione:** Sardegna

**Grado Alcolico:** 14%

**Tipologia Vino:** Bianco

**Uvaggio:** Vermentino 100%

**Tipologia Di Terreno:** Granito

**Esposizione:** Sud

**Età Delle Vigne:** n.d

**Altitudine Vigne:** 500mt slm

**Vendemmia:** Manuale, Tardiva

**Resa Per Ettaro:** n.d

**Affinamento:** Barrique, Cemento

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Indigeni

**Denominazione:** DOC Cannonau di Sardegna

**Regione:** Sardegna

**Grado Alcolico:** 13.5%

**Tipologia Vino:** Rosso

**Uvaggio:** Cannonau 100%

**Tipologia Di Terreno:** Granito

**Esposizione:** Sud Sud ovest

**Età Delle Vigne:** n.d

**Altitudine Vigne:** 500mt slm

**Vendemmia:** Manuale

**Resa Per Ettaro:** n.d

**Affinamento:** Acciaio

**Formati Disponibili:** 0.75lt

**Lieviti:** Indigeni

**Fermentazione:** Spontanea

