

2020

GIACIMENTI

Ricerca, selezione e distribuzione vino

CATALOGO/LISTINO 2020

**LISTINO PREZZI INGROSSO
2020**

GIACIMENTI SAS

di Luigi Bagassi e C.
via Gasparo da Salò, 40 - 25122 BRESCIA
PIVA e C.F. 03444980985



ORDINI E PREVENTIVI

Tel. 030 8374486
vendite@giacimenti.wine
Web b2b.giacimenti.wine

PAGAMENTI

Bonifico Bancario

Giacimenti sas
Banca Valsabbina
IBAN IT65F0511611205000000002626

Paypal

vendite@giacimentigas.it

VENDITA DIRETTA

presso il nostro negozio:

Enoteca A La Cave

Via Gasparo da Salò, 40
25122 BRESCIA - Italy
Mail info@alacave.it

Contatti:

Luigi Bagassi 347 7193715
Giovanni Angoscini 338 7322875

CONDIZIONI DI VENDITA

Questo è un catalogo/listino ingrosso (iva esclusa) per utilizzatori professionali. I prezzi e la disponibilità per annata sono indicativi e possono subire variazioni senza preavviso. Il presente listino 2020 sostituisce i precedenti.

Di ogni vino è possibile acquistare anche una sola bottiglia, ma gli ordini devono essere multipli di 6. I prezzi sono iva esclusa.

Sconto 5% per pagamento anticipato o rimessa diretta alla consegna (richiesti al primo ordine).

Questi sconti non si applicano per ordini inferiori ai 300,00 €.

Porto franco per spedizione gratuita: € 300,00 imponibile. Per ordini inferiori contributo spedizione Italia € 15,00.

La consegna in cantina o al piano va richiesta all'ordine: € 10,00 ogni 60 bottiglie.

Mancanze o rotture vanno segnalate al corriere in fase di ritiro tramite "accettazione con riserva".

CARTE VINI

Realizziamo carte vini dalla selezione condivisa delle bottiglie alla veste grafica e stampa su supporti differenti. È un servizio a pagamento da quantificarsi caso per caso. Potrà essere gratuito in relazione al numero di etichette del presente catalogo acquistate e/o al fatturato annuo.

INDICE

FRANCIA	4
ALSAZIA.....	5
<i>Kuentz Romain & Fils</i>	5
CHAMPAGNE.....	7
<i>Christian Busin</i>	7
BOURGOGNE.....	9
<i>Philippe Girard</i>	9
<i>Domaine Chevallier</i>	12
BEAUJOLAIS MOULIN-A-VENT.....	14
<i>Domaine Labruyère</i>	14
ITALIA	14
PIEMONTE.....	15
<i>Garrone</i>	15
<i>Rocco di Carpeneto</i>	17
<i>Rocche Viberti</i>	19
<i>Diego e Damiano Barale</i>	21
<i>Cesare Bussolo</i>	23
<i>Delpero</i>	25
<i>Vigneti Giacomo Boveri</i>	28
LOMBARDIA.....	31
<i>Coop. Agric. Triasso e Sassella</i>	31
<i>Concarena</i>	33
<i>Saottini</i>	35
<i>Le Chiusure</i>	37
<i>Emilio Franzoni</i>	39
<i>Corte Fusia</i>	41
<i>Fondo Bozzole</i>	43
TRENTINO ALTO ADIGE.....	45
<i>Villa Corniole</i>	45
<i>St. Quirinus</i>	47
VENETO.....	50
<i>Fratelli Collavo</i>	50
<i>Le Bignele</i>	52
FRIULI VENEZIA GIULIA.....	54
<i>Ferlat Silvano</i>	54
<i>Komic</i>	57
EMILIA ROMAGNA.....	59
<i>Tenuta la Viola</i>	59
TOSCANA.....	61
<i>Bolsignano</i>	61
<i>Podere Canapaccia</i>	63
<i>Paterna</i>	65
MARCHE.....	67
<i>La Marca di San Michele</i>	67
<i>Collestefano</i>	69
CAMPANIA.....	71
<i>Antico Castello</i>	71
ABRUZZO.....	73
<i>Abbazia di Propezzano</i>	73
SICILIA.....	75
<i>Feudo Cavaliere</i>	75
APPENDICE	77



Vini di piccoli produttori, vini puliti, senza interventi.

FRANCIA

KUENTZ ROMAIN & FILS

Siamo in Alsazia, terra di confine sulla sponda occidentale del Reno, a ridosso di Germania e Svizzera. La nostra ricerca di vini dalla spiccata tipicità ci ha condotti nel piccolo paese di Pfaffenheim dove la famiglia Kuentz produce vini di qualità da uve locali fin dal 1650. L'azienda è a conduzione familiare e si estende su 8 ettari vitati che attraversano 4 comuni, tutti storicamente vocati alla produzione vitivinicola. Appartiene all'azienda una produzione del Grand Cru Steinert.

L'azienda è in costante evoluzione e si è avvicinata alla produzione sostenibile e a basso impatto ambientale non per moda, ma per convinzione e necessità: la famiglia Kuentz vive infatti all'interno dell'azienda.

Come spesso accade in Alsazia, le etichette aziendali - fra i classici vini da vitigni a bacca bianca e le bollicine dei Crémant - sono numerose, e questo ci ha costretto a una selezione particolarmente difficile per individuare un campione rappresentativo delle tipicità di questo territorio.

KUENTZ ROMAIN & FILS



Bott. 0,75

CRÉMANT D'ALSACE BRUT

Pinot bianco 85%, pinot grigio 15%

In Francia la produzione di Crémant coinvolge quasi tutte le regioni vinicole, ma noi crediamo che i migliori siano quelli alsaziani sia per la grande finezza dovuta all'uso dei pinot (bianco e grigio) sia per la lunga e diffusa esperienza nella tecnica di rifermentazione in bottiglia. Questo metodo tradizionale ha un'equilibrata effervescenza, aromi di fiori bianchi e una buona freschezza. Ottimo vino da aperitivo.



Bott. 0,75

CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ BRUT

Pinot nero 100%

L'idea di questo rosé venne a Michel Kuentz in occasione del suo matrimonio: da allora, visto il successo, è sempre rimasto in produzione. È vinificato in acciaio con una breve macerazione che dona un colore brillante e note leggere di frutta. In bocca è cremoso, con bollicine finissime e una freschezza che fanno di questa bottiglia una grande bolla.



Bott. 0,75

PINOT BLANC RESERVE

Pinot bianco 100%

2018

Pinot bianco d'Alsazia secco, dal naso fresco e fruttato con sfumature floreali. In bocca è morbido e leggero, ed è rinfrescato da una delicata acidità. Un bianco versatile, ottimo come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce, verdura e uova in tutte le declinazioni.

VIGNERON
INDÉPENDANT

CHAMPAGNE
Montagne de Reims
Verzenay Grand Cru

CHRISTIAN BUSIN

La famiglia Busin è radicata da quattro generazioni a Verzenay, un tipico villaggio nella zona della montagna di Reims, dove il sottosuolo è caratterizzato dalla presenza di un massiccio blocco di gesso.

Luc Busin, discendente di Janus, è stato uno dei primi produttori indipendenti di Verzenay. Suo padre Christian Busin, che ha dato il nome all'azienda, aveva già ottenuto una certa notorietà con il suo *Champagne de Propriétaire*, prodotto e vinificato unicamente con uve proprie.

L'azienda è stata rilevata nel 2012 dalla Famiglia Labruyère, storico produttore della denominazione Moulin-à-Vent, che ha mantenuto inalterati i principi aziendali, puntando ancor di più sulla qualità.

A Verzenay la *maison* si estende su una proprietà di circa 6 ettari, interamente classificati a Grand Cru. Ciascuna parcella di terreno ha nomi evocativi, come Pisse-Renard o Les Potences, e la produzione totale non supera le 70.000 bottiglie. La filosofia dell'azienda si concretizza nella gestione manuale del vigneto e nella cura maniacale di tutto il processo di vinificazione, con sapiente uso dei vini di riserva.

Gli champagne Christian Busin rispondono alle aspettative di esperti, conoscitori e amanti dello Champagne, ma anche di chi va alla ricerca di produttori di qualità piccoli e meno noti. “*Un vin qui trace*” (un vino che lascia il segno), come si è soliti dire nel gergo della Champagne.

CHAMPAGNE
Montagne de Reims
Verzenay Grand Cru

CHAMPAGNE - CHRISTIAN BUSIN



Bott. 0,75

TRADITION BRUT

Pinot nero 50%, chardonnay 50%

Champagne che ben rappresenta la filosofia dell'azienda. Il pinot nero dona corpo e grande complessità olfattiva e lo chardonnay straordinaria eleganza. Una *cuvée* fresca, morbida e fine. All'insegna della bevibilità. Molto versatile negli abbinamenti.



Bott. 0,75

ROSÉ BRUT

Pinot nero 50%, chardonnay 50%

Champagne nato dall'assemblaggio del pinot nero Grand Cru vinificato in bianco e di un Coteaux Champenois rosso. Vino rotondo, con un buon frutto e un finale caldo. All'aperitivo, ma anche con un dessert a base di frutta rossa e cioccolato.



Magnum 1,5

GRANDE RESERVE BRUT MAGNUM

Grand Cru

Pinot nero, chardonnay

L'arte dello Champagne

Si tratta della Cuvée D'Uzès, assemblata solo con vini di riserva, e imbottigliata all'origine in formato magnum.

OFFERTA

Con l'acquisto di 60 bottiglie (anche miste)
in omaggio 6 bottiglie di Champagne Tradition Brut

I prezzi sono IVA esclusa

VIGNERON
INDÉPENDANT

BOURGOGNE
Côte d'Or
Savigny-lès-Beaune

PHILIPPE GIRARD

Il Domaine Philippe Girard si trova a Savigny-lès-Beaune, un tipico villaggio della Côte de Beaune, zona vinicola della Côte d'Or in Borgogna.

Famiglia di *vigneron* da più di cinque secoli, Philippe Girard continua la tradizione con l'aiuto del figlio Arnaud, producendo vini di qualità, autentica espressione del territorio.

I vigneti si estendono su una superficie di 10 ettari circa, divisi tra i territori di Savigny-lès-Beaune, Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton, Corgoloin, Pommard e Nuits-Saint-Georges. La profonda conoscenza di ognuno dei propri *terroir* permette a Girard di rispettarne le caratteristiche, esaltandone le specificità: la finezza e l'eleganza dei vini di Savigny, la robustezza di Aloxe-Corton e la rotondità dei Côte de Nuits -Villages.

I vini sono vinificati con lunghe macerazioni su bucce di grappoli diraspati, e vengono affinati in legno per 12-18 mesi in accordo con le caratteristiche specifiche di ogni annata. Un piccolo produttore, tradizionale e qualitativo, grande espressione della Borgogna.

BOURGOGNE

Côte d'Or
Savigny-lès-Beaune

DOMAINE PHILIPPE GIRARD



Bott. 0,75

BOURGOGNE ALIGOTÉ

2019

Aligoté 100%

Vino bianco, fresco come la brezza primaverile. Bambino buono, un po' impertinente, si veste di oro pallido. Il profumo è floreale (acacia, biancospino) e fruttato (mela, agrumi). Al palato è fruttato ma con una spiccata acidità citrina che dona freschezza. Vino da aperitivo per eccellenza, diventa Kir se combinato con la *crème de cassis*. Si abbina perfettamente con il pesce alla griglia. La sua vivacità e le note di agrumi sanno reggere lo iodio delle ostriche e il "forte" del formaggio di capra. Raro vino che accompagna egregiamente insalate, verdure e, naturalmente, le lumache.



Bott. 0,75

PERNARD-VERGELESSES

2018

LES BELLES FILLES

Chardonnay 100%

Da un vigneto di oltre 40 anni, che cresce su suoli argillo calcarei, viene prodotto questo vino che esprime i caratteri nordici tipici dello chardonnay di Pernard-Vergelesses.

Al naso abbiamo dei profumi floreali, che con gli anni sviluppano note pietrose mentre in bocca il vino è fresco e vivo con note agrumate.

Un vino che nasce da suoli scoscesi e dal clima freddo e che invecchiando diventa ogni anno più buono.



Bott. 0,75

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

2018

LES PERRIÈRES

Pinot nero 100%

Proveniente da vigne di più di 30 anni impiantate su suoli calcareo-argillosi, è vinificato con una macerazione lunga ed è affinato in legno per 9 mesi. Un naso fruttato di ciliegia e lampone, e un palato elegante e rotondo.

Con carni alla griglia, ma anche con terrine, salumi e formaggi dolci.



Bott. 0,75

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

2018

LES GODEAUX

Pinot nero 100%

Questo è il vino che più rappresenta il *vigneron*, per numero di bottiglie (20.000) e soprattutto per tipicità.

In questa bottiglia sentirete i denominatori del pinot nero di Savigny: note fruttate in armonia con note speziate di pepe. Grande finezza.

Con carni alla griglia bianche e rosse e con formaggi come Brie o tome dolci.

I prezzi sono IVA esclusa

BOURGOGNE

Côte d'Or
Savigny-lès-Beaune

DOMAINE PHILIPPE GIRARD



Bott. 0,75

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE Premier Cru
LES LAVIÈRES

2018

Pinot nero 100%

Vino ottenuto da vigne di 70 anni di età, si distingue dagli altri *cru* di Savigny per il suo equilibrio perfetto, espresso in tannini fitti e morbidi, sostenuti da un corpo rotondo di frutti rossi.

Con carne di manzo, anche scaloppata con *foie gras*, pollo arrosto e formaggi dolci.



Bott. 0,75

POMMARD
VIEILLES VIGNES

2017

Pinot nero 100%

Il comune di Pommard si trova tra Meursault e Beaune. Alla vista, il questo Pommard mostra un colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso, troviamo aromi di mora, mirtillo, ribes e noccioli di ciliegia. Maturando sviluppa note evolutive di cioccolato e pepe. Una *texture* tonda, una struttura delicata e un finale fruttato.



Bott. 0,75

CORTON Grand Cru
LES PERRIÈRES

2018

Pinot nero 100%

Basse rese, lunghe fermentazioni, annata qualitativa e un *terroir*, Les Perrières, che del Corton Grand Cru è l'espressione di raffinatezza nella potenza e nella struttura. Vino di grande complessità.

Si abbina molto bene con formaggi e salumi stagionati, carne di manzo e cacciagione.

DOMAINE CHEVALLIER

Fin dal 1788 la famiglia Chevallier si è dedicata di generazione in generazione all'agricoltura (grano e vite) e all'allevamento di bovini e ovini. Dopo l'invasione della fillossera a fine Ottocento, l'attività viticola si fermò per 2 generazioni, perché i costi per il reimpianto delle viti non erano economicamente sostenibili.

Solo nel 1986 i giovani fratelli Claude e Jean-Louis decisero di tornare a produrre vino: cominciarono da zero, senza alcuna esperienza e senza una cantina, ma anche senza idee preconcrete. Le prime viti furono piantate nel 1986, in un momento in cui era molto più facile ottenere i diritti di impianto rispetto a oggi, e nel 1992 venne prodotta la prima annata. Nel 2018 Claude si è ritirato, passando il testimone alla figlia Céline, entrata in azienda 4 anni prima e formatasi sotto la guida del padre.

Il domaine conta 8 ettari nella denominazione Chablis, ai quali si aggiungono altri ettari di Petit Chablis a Beine e i Premier Cru di Montmains e di Vau Ligneau. Le cantine sono invece a Montallery, al di fuori della denominazione.

La vinificazione di Claude e Céline si è evoluta nel corso degli anni. Liberi dal peso della storia, sin dall'inizio hanno cercato il lato ricco e opulento dello chardonnay, prima con l'uso parziale del legno e ora con l'impiego dei lieviti indigeni. Per arrivare a una bocca di grande ricchezza, gli Chevallier prolungano infatti il contatto con i lieviti, rallentando la fermentazione attraverso il raffreddamento del mosto. Questa golosità è però sempre bilanciata da una grande freschezza, in uno di quegli equilibri meravigliosamente dinamici che amiamo!

BOURGOGNE
Chablis

DOMAINE CHEVALLIER



Bott. 0,75

CHABLIS
Chardonnay 100%

2018

Tipico Chablis che affonda le radici nel suolo pietroso e argilloso-calcareo: fine, fruttato, sapido.
Un equilibrio perfetto tra consistenza e acidità rende questo vino un piccolo capolavoro.



Bott. 0,75

CHABLIS
CUVÉE PRESTIGE
Chardonnay 100%

2017

Questa Cuvée Prestige proviene dalle viti più vecchie piantate nel 1986, vicino a Vau Ligneau, con un terzo della *cuvée* fermentata e affinata in botte. Polpa e fresca sapidità per un vino di struttura, al quale qualche anno in bottiglia non potrà che giovare.



Bott. 0,75

CHABLIS
PREMIER CRU MONTMAINS
Chardonnay 100%

2017

Il Premier Cru Montmains è coltivato in cima a una collina su un terreno costituito da marna, calcare e ostriche fossili. È vinificato e affinato in *tonneaux*. Fine ed elegante al naso, in bocca ha la stoffa dei grandi vini che migliorano nel tempo!

ITALIA

GARRONE

La Val d'Ossola è la valle più a nord del Piemonte, scavata tra imponenti montagne dal fiume Toce che la percorre per tutta la sua lunghezza fino al lago Maggiore, e dai suoi affluenti, che danno origine alle valli circostanti, perle di bellezza naturalistica. Il terreno umido e sabbioso del fondovalle è poco adatto all'agricoltura e ha sempre obbligato i contadini a spostarsi sui ripidi pendii esposti a sud. Il microclima dettato dalle montagne e mitigato dal vicino lago si è da sempre rivelato ideale per la viticoltura: la maturazione lenta e lo sbalzo termico tra il giorno e la notte (tipico degli ambienti montani) regalano infatti ai vini profumi e aromi straordinari. La difficoltà nella coltivazione e l'avvento delle industrie avevano però messo in secondo piano questa ricchezza, sopravvissuta solo grazie agli sforzi di poche decine di contadini che avevano continuato la produzione vinicola per il consumo familiare.

I Garrone giungono in Val d'Ossola dal Monferrato nel Novecento per vendere i propri vini e vi si stabiliscono divenendo vinificatori. Negli anni Novanta sono tra i fondatori dell'Associazione Produttori Agricoli Ossolani, promuovendo a un progetto di rilancio della viticoltura locale. È la passione a guidare questo manipolo di tenaci contadini, spingendoli a faticare in piccoli vigneti inerbiti e arrampicati su impervi terreni montani. Una passione pluricentenaria - riscoperta da giovani viticoltori - che permette la produzione di vini pregiati, nei quali si avverte, come nei tempi lontani, il profondo rispetto della natura.

I vitigni crescono su piccoli appezzamenti terrazzati, per la maggior parte coltivati nella tradizionale *toppia* (pergola), sostenuta da antiche colonne di sasso. La cantina di produzione è a Bisate di Crevoladossola e quella di affinamento a Oira di Crevoladossola. Qui c'è Cà d'Matè, una casa del 1500, le cui antiche cantine a volta offrono le condizioni di temperatura e umidità ottimali per l'affinamento dei vini. È qui infatti che Prùnent, Cà d'Matè (che prende il nome dalla casa stessa) e Tarlap invecchiano in *barrique* e ovaline di rovere francese da 20 hl, per raggiungere la maturazione necessaria alla perfetta espressione dei profumi tipici dei vini dell'Ossola.

VAL D'OSSOLA
Crevoladossola (VB)

GARRONE



Bott. 0,75

MUNALOSS

Nebbiolo 50%, croatina 30%, barbera 20%

Questo vino si chiamava Ossolanum e già il nome diceva di un vino che raccoglie unicamente le uve della Val d'Ossola. Vino giovane, dal colore rosso rubino brillante e profumo fresco con sentori di frutta a bacca rossa tipico delle uve coltivate *in loco*. Gusto armonico e leggermente tannico. Versatile negli abbinamenti: accompagna aperitivi di salumi, pane e salame, formaggi leggeri.



Bott. 0,75

**VALLI OSSOLANE ROSSO
CÀ D'MATÉ**

2016

Nebbiolo 70%, croatina 20%, prùnent 10%

Questo vino, nato dalla selezione delle migliori uve ossolane, prende il nome dall'antica cantina in cui invecchia e matura. Il colore è rosso rubino con riflessi viola. Profumo fruttato, di frutta a bacca rossa. In bocca è asciutto, sapido, pieno, caldo e strutturato, con leggeri e caratteristici tannini.



Bott. 0,75

**VALLI OSSOLANE ROSSO
PRÜNENT**

2017

Prùnent 100%

Il prùnent è il vitigno tipico ossolano, la cui presenza in Ossola è storicamente accertata sin dal 1309. È un clone del nebbiolo con caratteristiche molto tipiche, legate al territorio montano e al vitigno. Si presenta di colore rosso rubino con riflessi granata. Profumo complesso, con note di vaniglia e floreali. In bocca è asciutto, sapido, di buona struttura e persistenza, con tannini moderatamente marcati.

BS



PIEMONTE

ALTO MONFERRATO
Carpeneto (AL)

ROCCO DI CARPENETO

I vigneti di Rocco di Carpeneto sono situati quasi al confine con il comune di Rocca Grimalda, su un vasto pianalto del fluviale antico, modellato con dolci vallecole e compluvi appena accennati, a una quota media di 270 metri s.l.m. L'intera zona è storicamente vocata alla viticoltura: "le campagne coltivabili dell'Ovadese presentano molti vigneti. [...] Il terreno, quantunque di natura non fertile, e battuto da venti di mare, ciò non pertanto, mercé una diligente coltivazione, si può dire fecondo. Il principale dei prodotti è quello delle uve: i vini che si fanno con la richiesta diligenza, e si lasciano alquanto invecchiare, pareggiano i vini squisiti e generosi della Francia."

G. Casalisi, *Dizionario Geografico Storico-Statistico-Commerciale degli stati di S.M. il Re di Sardegna*, Torino, 1845, Vol. XIII, voce "Ovada".

L'azienda agricola è giovane, ma la maggior parte dei vigneti sono storici e coltivati biologicamente. C'è un filo conduttore che unisce tutti i vini prodotti da Lidia Carbonetti e Paolo Baretta e che si potrebbe riassumere in una naturale fruttosità. Potenza della natura che entra in modo differente nei vari vini. I Dolcetti sono spettacolari, polposi, ampi e armonici; la Barbera è potente e persistente, con una elegante vena acida. Questi vini sono il contrario dei vini costruiti e calibrati. Una naturale armonia, frutto della filosofia del produttore che ha valorizzato e giustamente interpretato tutto: i vitigni autoctoni, i vecchi impianti, le vinificazioni tradizionali con lieviti autoctoni e il poco interventismo.

Se nella vostra memoria Dolcetto di Ovada significa qualcosa, bevendo i vini di Rocco di Carpeneto vi ricorderete subito il perché. I Dolcetti di Ovada sono unici per intensità e ampiezza e questa azienda contribuisce a ridare la giusta fama a un territorio spesso bistrattato.

"Vorrei essere ricordato solo per una cosa. Per aver contribuito a dimostrare che il Dolcetto è un grande vino. Che non teme confronti con il Barbera e che può invecchiare felicemente" (Pino Ratto)

BS



PIEMONTE

ALTO MONFERRATO
Carpeneto (AL)

ROCCO DI CARPENETO



Bott. 0,75

CORTESE

2019

RÒO

Cortese 100%

Vino bianco macerato di color giallo oro, all'olfatto ricorda gli agrumi canditi e la frutta matura. Alla degustazione stupisce per la presenza di frutta matura insieme a leggeri tannini. Un *orange wine* pulito e mai banale!



Bott. 0,75

VINO ROSSO RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA BRB

ANDEIRA

Barbera 100%

Fermentazione spontanea - solo lieviti selvaggi - che avviene in vasche di cemento o acciaio inox, dopo la pressatura iniziale. Il vino matura per circa 6 mesi in vecchie botti, quindi il vino viene imbottigliato affinché avvenga la rifermentazione spontanea, innescata dal proprio mosto.



Bott. 0,75

VINO ROSSO DLC

2019

AUR-OURA

Dolcetto 100% (senza solfiti aggiunti)

Aur-oura è dialetto carpenetese della seconda metà dell'Ottocento, e significa "or ora". Questo Dolcetto d'entrata è etichettato come vino rosso, ma ha la bellezza, la ricchezza e il frutto dei Dolcetti ovadesi. È prodotto senza solfiti e senza altri additivi grazie alla vinificazione di uve sane e ai naturali tannini del vitigno. La ricolta del Dolcetto parte da qui ... or ora!



Bott. 0,75

BARBERA DEL MONFERRATO

2016

RATARAURA

Barbera 100%

Rataraura è una buona Barbera, con tanta polpa, nello stile che caratterizza i vini dell'azienda. Prende la via dell'anfora di terracotta, che si dimostra un contenitore perfetto per domare vini esuberanti come le Barbere!

I prezzi sono IVA esclusa

ROCCHIE VIBERTI

L'azienda agricola è condotta da Claudio Viberti, subentrato al padre nel 2002 con il fermo intento di produrre vini di alta qualità, utilizzando esclusivamente uve proprie così da garantire la filiera completa.

Se è vero che il concetto di *terroir* non va riferito letteralmente a territorio, ma comprende anche le persone che lavorano la terra, i vini di Claudio Viberti e suo padre sono l'espressione perfetta di *terroir*. L'azienda è piccola, non cerca clamore e produce vini semiconosciuti ma molto apprezzati da chi li scopre.

Vini onesti, dall'ottimo rapporto qualità/prezzo, ma soprattutto vini di grande finezza e tipicità.

Già il Langhe, prodotto dalle vigne Rocche di Castiglione, è un vero e proprio Nebbiolo di Barolo. Lo stesso vigneto di 2 ettari trova la massima espressione in un grande Barolo, dal tratto austero, caldo e vellutato. Le lunghe macerazioni e l'affinamento in grandi botti di legno donano profumi che ricordano spezie, cuoio, viola mammola e, nel tempo, il classico *goudron*.

LANGA BAROLO
Castiglione Falletto (CN)

ROCCHIE VIBERTI



Bott. 0,75

LANGHE NEBBIOLO

2016

Nebbiolo 100%

Ottenuto da uve nebbiolo di Barolo, si presenta rosso rubino, con un naso che esprime sentori fruttati ed erbacei. Al palato è pieno e armonico, con un tannino sottile. Un vino non facile ma di grande beva, degno figlio del Barolo.



Bott. 0,75

BAROLO ROCCHIE DI CASTIGLIONE

2016

Nebbiolo 100%

Nasce da una vinificazione tradizionale con macerazione di almeno venti giorni, alla quale segue un affinamento di 3 anni in legno e poi in bottiglia. Grande Barolo austero, caldo e vellutato, dal colore rosso granato e dai profumi che ricordano spezie, cuoio, viola mammola e il classico *goudron*.



Bott. 0,75

BAROLO 2016 BRICCO BOSCHIS

Nebbiolo 100%

Il Bricco Boschis è un *cru* caratterizzato da terreni più ricchi di argilla se paragonati a quelli del Rocche di Castiglione, altro *cru* aziendale. Ecco quindi un Barolo con maggior colore e struttura, e tannini più evidenti. Tutto questo va a vantaggio della longevità.

Disponibili annate precedenti di Barolo in bottiglia 0,75.
Chiedere per disponibilità e prezzi

I prezzi sono IVA esclusa

DIEGO E DAMIANO BARALE

Si potrebbe descrivere questa azienda in poche righe partendo dal marchio aziendale: una falce con una coccinella. Certo, la falce simboleggia la tradizione del lavoro contadino e l'amore per la terra, ma presentarla in etichetta è anche indice di sfrontatezza o audacia. La prima volta che l'ho vista mi sono domandato chi avesse avuto il coraggio di metterla su una bottiglia di Barolo! La coccinella allude al rispetto per l'ambiente, ma è soprattutto un portafortuna per i due fratelli Barale, che dal 2010 hanno rifondato l'azienda di loro padre Carlo, scomparso prematuramente negli anni Ottanta. Una volta ereditati i terreni siti nei comuni di Barolo e Monforte d'Alba, e la cascina Aie Sottane, una delle più antiche case di Barolo oggi restaurata, i fratelli hanno dato vita all'azienda agricola Diego e Damiano Barale. Entrambi enotecnici, sono mossi dalla consapevolezza di avere tra le mani vigneti dalle grandi potenzialità, dai quali vogliono ottenere vini puri che preservino le qualità aromatiche dell'uva. Sono vini della tradizione, con lunghe macerazioni e sapiente uso non invasivo del legno, che nascono prima di tutto dal lavoro manuale nei vigneti Cannubi, Monrobiolo di Bussia e Castellero. Le viti sono scrupolosamente accudite per mantenerle in equilibrio dal punto di vista agronomico e ottenere così un'uva sana ed espressiva, perché la differenza inizia da lì. Come avremmo potuto non seguire il percorso di Diego e Damiano?

Annate precedenti.
Chiedere per disponibilità e prezzi

LANGA BAROLO
Barolo (CN)

DIEGO E DAMIANO BARALE



Bott. 0,75

DOLCETTO D'ALBA

2019

Dolcetto 100%

Il Dolcetto è un vino facile, è il “primo vino” delle Langhe. Ma per quest’azienda è un vino importante, è la tradizione. Perciò gli vengono dedicate tante attenzioni che si traducono alla degustazione in una bella frutta polposa con un finale fresco.



Bott. 0,75

BARBERA D'ALBA

2018

Barbera 100%

Il segreto di questa Barbera è il lungo riposo di 18 mesi in botte. Questo tempo equilibra le acidità della barbera con una micro-ossigenazione che avviene grazie alla traspirazione naturale del legno. Colore rosso tendente al violaceo, sentori di frutta rossa e note speziate al naso, in bocca è un’esplosione di frutta matura con tannini netti e puliti e una piacevole freschezza.



Bott. 0,75

LANGHE NEBBIOLO

2018

Nebbiolo 100%

Ottenuto da uve di Monrobiolo di Bussia e di Vigna San Giovanni di Monforte, questo Langhe Nebbiolo ha già i caratteri di un piccolo Barolo. Al naso, tra i profumi delicati di rosa e lampone si sente un accenno dei terziari speziati tipici del Nebbiolo e altrettanta tipicità si ritrova al palato, con un buon corpo e il classico tannino accentuato - ma armonico e vellutato - del Nebbiolo.



Bott. 0,75

BAROLO

2015

Nebbiolo 100%

Le uve provengono dai vigneti Monrobiolo di Bussia e Cannubi, due *cru* che rappresentano la finezza e l’eleganza nel variegato territorio di Barolo. Un vino dunque di struttura e di corpo, ma con eleganti tannini maturi che riempiono la bocca senza aggredirla. Una vera armonia tra le sensazioni retro-olfattive e quelle iniziali nasali di frutta, rosa, liquirizia e spezie. Nel tempo, tende a sviluppare note terziarie più vicine al cuoio e al *goudron* che alla cannella e alla vaniglia.

I prezzi sono IVA esclusa

CESARE BUSSOLO

Cesare Bussolo si forma alla Scuola Enologica di Alba, una delle pochissime scuole medie superiori in Italia con specializzazione in viticoltura ed enologia. Gli studenti dell'enologica di Alba sono giovani che si preparano a lavorare nel mondo del vino forti di una preparazione tecnica di indiscutibile qualità. A Cesare non manca la passione, e nemmeno quel tocco di follia e spregiudicatezza che spinge l'enotecnico a sognarsi vignaiolo. È così che Cesare rimane folgorato sulla via del Barolo dal grande Roberto Voerzio, a La Morra, dove il concetto di *cru* è portato all'estremo e l'eleganza domina sulla potenza. Lavorano fianco a fianco e Cesare assorbe quanto può dal maestro, proprio come Roberto aveva fatto anni prima in Borgogna: massima cura in vigna e rispetto assoluto dell'ambiente, rese estremamente basse, poco interventismo in cantina, primato del vino sul suo contenitore, *barrique* o botte grande che sia. Nel 2013, da un vigneto dalle straordinarie potenzialità, produce la sua prima Barbera Santa Lucia, un'opera prima che ci ha lasciati senza parole. Il vino di Cesare Bussolo si svela poco alla volta, forte di un equilibrio e di una finezza unici, e lascia il segno. Il nostro primo assaggio è durato due giorni, lo abbiamo degustato la sera e abbiamo smesso di pensarci il giorno seguente.

LANGA BAROLO
La Morra (CN)

CESARE BUSSOLO



Bott. 0,75

BARBERA D'ALBA SANTA LUCIA

2017

Barbera 100%

La 2017 è considerata in Piemonte grande annata da Barbera, annata da cinque stelle. Estate caldissima, gelata a fine aprile, produzione bassa per quantità (20% in meno della 2016) a favore della qualità. E se il produttore si chiama Cesare Bussolo, che con il suo immane lavoro in vigna già ottiene rese bassissime, l'annata si traduce in una Barbera tutta polpa, davvero tanta, sostenuta da buona acidità. In cantina il produttore modula le sue scelte - sempre radicali ma mai dogmatiche - sulle caratteristiche dell'annata, che in questo caso sceglie di "ammorbidire" con un passaggio in legno più convinto rispetto ad annate precedenti. Il naso è molto suadente e invita alla beva, che gode prima di tutto del pregio dei grandi vini: tanta sostanza in equilibrio con una facilità di beva unica. Un vino profondo.



Bott. 0,75

BAROLO FOSSATI

2016

Nebbiolo 100%

Dal terzo anno si capisce di che pasta è fatto lo studente (io, per esempio, sono stato bocciato in terza liceo). Cesare Bussolo interpreta le annate a modo suo, con le sue ferme convinzioni, e con l'occhio critico che la lunga esperienza spalla a spalla con un maestro vero gli ha fornito. La 2014 è stata annata di grande finezza, la 2015 di buona potenza e nella 2016 sembra tutto in equilibrio. Le temperature più clementi, le precipitazioni puntuali e mai troppe, hanno dato uva sana e di qualità. Cesare rispetta l'annata, facendo il giusto senza voler colpire a tutti i costi, e ci propone un Barolo come non se ne bevevano da anni. Ambizioso.

I prezzi sono IVA esclusa

DELPERO

La scritta beffarda che il nostro sguardo incontra sulla bella strada che porta da Perno a Monforte d'Alba, nel cuore pulsante delle Langhe, avverte: "Look... California!". E allude alla progressiva perdita d'identità di una zona che ha conquistato un grande successo mondiale, spesso però a discapito della propria storia e tradizione vinicola. Fortunatamente, vi sono eccezioni: nella nostra selezione trovate infatti alcuni giovani produttori di talento langaroli che hanno sperimentato un approccio alternativo.

Se spostiamo lo sguardo, incontriamo il fiume Tanaro con le sue due rive: a destra le Langhe, con i tipici suoli continentali ricchi di ghiaia e argille fluviali, a sinistra il paesaggio unico del Roero, con le caratteristiche rocche e i terreni di origine marina. Oggi questo *great divide* geografico ci appare sempre più anche ideale.

È infatti nel Roero, territorio meno conosciuto ma dalle grandi potenzialità, che un giovane enologo ha deciso di prendere in mano l'azienda di famiglia per produrre vini tipici, di territorio, con personalità e carattere. I bianchi sono i classici locali: un Arneis che va "dritto per dritto" e una Favorita profumata e di buona freschezza. I rossi sono una bella espressione di questi suoli ricchi di sabbia di origine marina, e mostrano il tocco gentile del produttore in un naso e un palato ricchi di grazia ed eleganza.

LANGA ROERO
Santo Stefano (CN)

DELPERO



Bott. 0,75

ROERO ARNEIS

2019

Arneis 100%

L'arneis è un vitigno bianco tipico del Roero: coltivato in zona da sempre, ha rischiato di sparire a favore di vitigni internazionali più generosi e semplici da allevare. In questo caso, l'esperienza del produttore ha calibrato un buon equilibrio tra maturità dell'uva e freschezza nel bicchiere, per nulla scontato in uve di tarda maturazione e di non grande acidità. Vino di facilissimo abbinamento gastronomico!



Bott. 0,75

LANGHE FAVORITA

2019

Favorita 100%

La favorita è arrivata in Piemonte percorrendo la stessa "via del sale" sulla quale viaggiavano olio e acciughe dal Mar Ligure alle colline del Roero. Leggenda vuole che sia diventato il vino preferito della "favorita del re...", e avete già capito il finale. È un biotipo del vermentino ligure, del quale mantiene le principali caratteristiche. Questa versione è tipica e non banale: profumi netti di frutta a polpa bianca e qualche richiamo tropicale, giusta freschezza e scorrevolezza al palato, sapore secco con una nota piacevolmente amara in un finale che non "scappa via".



Bott. 0,75

BARBERA D'ALBA

2017

Barbera 100%

Questa Barbera d'Alba ha un carattere e una personalità che vanno oltre la "solita" acidità e il frutto croccante. Le sue doti principali sono la facilità di approccio e di beva in un quadro però di grande finezza ed equilibrio. Una bella dimostrazione di come la barbera, su questa riva del Tanaro, trovi espressioni originali, smussando in parte la sua esuberanza a favore di una piacevolezza unica.



Bott. 0,75

NEBBIOLO D'ALBA

2018

Nebbiolo 100%

I Nebbioli del Roero si sono sempre distinti per la loro capacità di esprimere con precisione i suoli sui quali vengono coltivati. Non cercate quindi tannini austeri e bisognosi di tempo per smussarsi, né struttura e potenza, bensì l'eleganza dei profumi e la nettezza e pulizia dei sentori del Nebbiolo più misurato e fine. Non è quindi un caso se le uve di questa zona sono da sempre utilizzate dai grandi produttori di Langa per caratterizzare e marcare ulteriormente i loro vini.

I prezzi sono IVA esclusa

BS-VI-MB

PIEMONTE

LANGA ROERO
Santo Stefano (CN)

DELPERO



Bott. 0,75

ROERO
Nebbiolo 100%

2016

La riscossa del Roero parte da questa denominazione, che ha prodotto per anni vini considerati il brutto anatroccolo rispetto al Barolo e al Barbaresco. In passato si insisteva - sbagliando - a enfatizzare la potenza del nebbiolo. In questa bottiglia, invece, ne troviamo tutta la finezza, con tannini maturi e non ruvidi e - soprattutto - una freschezza invidiabile.

I prezzi sono IVA esclusa



VIGNETI GIACOMO BOVERI

Storicamente considerati marginali, i Colli Tortonesi sono stati interessati dagli anni Novanta da una rinascita enologica trainata dal Timorasso, un vino bianco di grande struttura capace di sviluppare aromi inimitabili. Si è trattato di un movimento iniziato da pochi caparbi produttori - e condiviso progressivamente da molti altri - che ha dato slancio a tutta la viticoltura della zona.

L'azienda Vigneti Giacomo Boveri vanta tradizioni agricole secolari ed è produttrice di vino da almeno cinque generazioni. Negli anni Novanta Giacomo Boveri ha preso in mano le redini dell'azienda e ha deciso di puntare sempre di più sulla produzione vinicola, salvaguardando i vecchi vigneti di proprietà e acquisendone e impiantandone di nuovi. L'obiettivo era continuare la produzione di vini tradizionali come la Barbera, ma anche scommettere su vitigni come il timorasso e la croatina, per lungo tempo abbandonati.

Raggiunti gli obiettivi di qualità che si erano prefissati, Giacomo Boveri e la moglie Sara Bonadeo hanno iniziato dal 2010 l'imbottigliamento, diminuendo progressivamente la quantità di vino sfuso. C'è caparbietà dietro a quest'azienda, ma anche molta filosofia; nulla è casuale. C'è una profonda esperienza del proprio territorio, un rapporto di conoscenza delle vigne e un approccio alla coltivazione che si basa su conoscenze agronomiche e storiche. C'è l'appartenenza a un movimento che ha creato un vino unico come il Timorasso, che è un movimento virtuoso di condivisione.

Questo si chiama semplicemente *terroir* e di *terroir* sono i vini dei Vigneti Giacomo Boveri.

BS-VI-MB



PIEMONTE

COLLI TORTONESI
Montale Celli - Costa Vescovato (AL)

VIGNETI GIACOMO BOVERI



Bott. 0,75

PICCOLA DERTHONA

2018

Timorasso 100%

Questo vino giovane vuole introdurre il bevitore al complesso mondo del Timorasso. Viene vinificato come gli altri, ma dopo una prima sfeccatura rimane sulle fecce nobili (lisato di lievito) solo per 5-6 mesi, in modo da essere pronto per l'imbottigliamento la primavera successiva all'anno di vendemmia.



Bott. 0,75

TIMORASSO MUNTÀ L'È RUMA

2017

Timorasso 100%

Il Muntà l'è Ruma nasce da terreni argillosi profondamente diversi dai terreni marnosi sui quali solitamente viene coltivato il timorasso. Questa differenza si coglie nell'olfatto più sfaccettato e nella maggiore freschezza al palato di questo vino di struttura. Dopo una prima sfeccatura, i vini rimangono sulle fecce nobili (lisato di lievito) per 1 anno per poi essere imbottigliati e messi sul mercato dopo un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.



Bott. 0,75

TIMORASSO LACRIME DEL BRICCO

2017

Timorasso 100%

Timorasso da terre bianche (marne), esprime profumi complessi, con sentori di frutta gialla e agrume che si coniugano con note olfattive che nel tempo tendono alla pietra focaia e all'idrocarburo. Al palato è avvolgente, persistente, morbido, con una notevole mineralità e una freschezza finale che dona equilibrio e beva.

I prezzi sono IVA esclusa



PIEMONTE

COLLI TORTONESI
Montale Celli - Costa Vescovato (AL)

VIGNETI GIACOMO BOVERI



Bott. 0,75

BARBERA 2018
CARASSA
Barbera 100%

C'è un ceppo di vite quasi secolare nell'etichetta di questa Barbera che nasce da uno storico vigneto aziendale su terreno sabbioso-argilloso. Da queste vecchie piante dalla bassa produttività nasce una Barbera fine e sottile, pronta alla beva.



Bott. 0,75

BARBERA SUPERIORE 2015
BRICCO DELLA GINESTRA
Barbera 100%

Questa Barbera è vinificata con uve provenienti da un vitigno posto su suolo di origine marina, ricco di sali potassici che conferiscono al vino poderosa struttura e tannicità, rendendolo così particolarmente adatto all'invecchiamento. L'unicità di questa Barbera sta proprio nell'equilibrio fra frutto, freschezza e sapidità: la vinificazione sapiente preserva il frutto, il vitigno apporta acidità naturale e il terreno dona la sapidità.



Bott. 0,75

CROATINA 2017
FIRANGIULÍ
Croatina 100%

In passato, la croatina era utilizzata nei Colli Tortonesi come vitigno miglioratore, vinificato insieme alla barbera per apportare colore e struttura alle annate meno fortunate. Giacomo Boveri aveva memoria di un vecchietto che, nella sua infanzia, produceva una croatina in purezza, ottenendo risultati strepitosi. Per questo motivo, ha voluto a tutti i costi acquistare l'appezzamento di quel vecchietto, reimpiantandovi la croatina e producendo un vino che ha confermato i suoi ricordi.



Bott. 0,75

FREISA 2016
LA CAPPELLETTA
Freisa 100%

Il freisa è un vitigno tipico piemontese dalla storia secolare, ma spesso è stato considerato un vino minore nel confronto con i grandi rossi piemontesi a base di nebbiolo. La Cappelletta è una Freisa con un'elegante trama tannica rinvigorita da una leggera freschezza. Sopra questa trama, in perfetta armonia olfatto-palato, sentori di rosa e piccoli frutti rossi.

I prezzi sono IVA esclusa

COOPERATIVA AGRICOLA TRIASO E SASSELLA

“Sui terrazzamenti faticosamente realizzati dagli antenati, per strappare spazio utile alle assolate pendici rocciose, gli appassionati soci della cooperativa Agricola Triasso e Sassella lottano con tenacia per salvaguardare questo patrimonio di cultura contadina.”

Così si presenta questa cooperativa di Triasso, piccolo borgo a 450 metri di altezza nel centro della zona della Sassella.

La cooperativa nasce nel 2004 quando, in coincidenza di una vendemmia più abbondante, i tradizionali acquirenti di uve della zona (ovvero le grandi cantine come Nino Negri, Rainoldi e Nera), cui anche i viticoltori ora soci della Cooperativa erano soliti conferire la propria uva, decisero di acquistare meno uva del solito.

Ipochi viticoltori decisero allora di vinificare in proprio: in collaborazione con la Fondazione Fojanini ottennero da subito un vino di grande qualità, il Valtellina Superiore Docg Sassella Sassi Solivi.

La cooperativa è considerata una realtà emergente molto interessante. La filosofia di produzione e la natura del suolo costituiscono un *mix* perfetto per una chiavennasca di grande forza e aromaticità.

VALTELLINA
Triasso, frazione di Sondrio

COOPERATIVA AGRICOLA TRIASSO E SASSELLA



Bott. 0,75

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA 2016/2017
SASSI SOLIVI

Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

Vinificato in acciaio, il vino è poi affinato in legno per 24 mesi. Classico colore rubino con riflessi color tegola, in bocca è elegantemente sapido e quasi petroso, con fragranze di rose e lamponi. Fine, delicato e sorretto da un tannino il cui equilibrio proviene dal nebbiolo e dalla roccia di Triasso. Grande espressione del territorio!



Magnum 1,5

DISPONIBILITÀ
R I D O T T A

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA
SASSI SOLIVI

Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

2016

I prezzi sono IVA esclusa

BS-VI-MB



LOMBARDIA

VALCAMONICA
Concarena - Capodiponte (BS)

AZIENDA AGRICOLA CONCARENA

La Valcamonica rappresenta il comparto vinicolo attualmente più interessante del bresciano. È una vera fucina di novità e riscoperte ispirate da una tradizione di vera terra da vino che, dopo aver ottenuto il riconoscimento di Indicazione Geografica Tipica nel 2003, sta vivendo un costante aumento delle attività produttive legate alla terra. Con il crollo della produzione industriale, che nel Novecento aveva determinato il progressivo abbandono delle coltivazioni, si sta assistendo a un graduale movimento di valorizzazione del territorio.

L'azienda agricola Concarena, coraggiosamente condotta dal giovane Enrico Angeli in continuità con la precedente gestione paterna, affonda le sue radici nel territorio e nella passione familiare per la viticoltura. L'azienda inizia la sua produzione nel 2008, ultimata la realizzazione della moderna ed efficiente cantina situata ai piedi della Concarena, una delle macroaree che compongono la Valcamonica.

BS-VI-MB



LOMBARDIA

VALCAMONICA
Concarena - Capodiponte (BS)

AZIENDA AGRICOLA CONCARENA



Bott. 0,75

VALCAMONICA BIANCO RIESLING VIDET

2017

Riesling 100%

Noi crediamo che il riesling sia il vitigno a bacca bianca che sta dando e che darà in futuro i migliori risultati in Valcamonica. Questo vino dalle note fresche e balsamiche è un Riesling dal carattere nordico che non smetterete mai di bere!



Bott. 0,75

VALCAMONICA ROSSO BARABANT

2016

Marzemino e merlot

Questo vino nasce dall'assemblaggio dei due vitigni maggiormente presenti in Valcamonica, con predominanza di marzemino, coltivati su terreni di matrice calcarea con forte presenza di materiale scheletrico-grossolano. L'uva, raccolta tardivamente, dà vita a un vino di grande equilibrio, messo in commercio dopo un lungo affinamento.

AZIENDA AGRICOLA SAOTTINI

L'azienda agricola Cesare Saottini ha da poco festeggiato i 100 anni di attività. Agricoltori originari di Botticino, si trasferiscono durante la prima guerra mondiale a Lonato per continuare a coltivare la terra in quegli anni che si facevano sempre più difficili. Una storia di dedizione e di lavoro tramandato e innovato a ogni generazione. Nessuna attività sopravvive a sé stessa senza rinnovamento: a questo ci sta pensando Daniele Saottini con il suo chiodo fisso della qualità e la sua voglia di fare vini di personalità. Daniele conosce il suo territorio collina per collina, assaggia i vini della zona e produce vini integri, maturi, energici e ricchi di frutto, vini che colpiscono per pulizia e franchezza. L'azienda si estende in Valtenesi e Lugana su 9 ettari vitati coltivati principalmente a varietà autoctone. È un'azienda piena di energia giovane, in espansione, con tanta voglia di fare, ma anche con una lunga storia agricola da cui trae l'esperienza che non gli fa commettere errori. Tradizione e innovazione, come piace a noi.

LUGANA - VALTENESI
Lonato (BS)

AZIENDA AGRICOLA SAOTTINI



Bott. 0,75

LUGANA CANDRÌ

2018 - 2019

Turbiana 100%

La Lugana è oggi sicuramente una delle zone produttive italiane di maggior successo commerciale. Alcuni grandi nomi dell'enologia italiana hanno visto queste terre come zona di conquista, sicuri di ottenere facili risultati. A noi piace invece la Lugana radicata nel tempo che non strizza l'occhio al mercato, ma che si impone per la personalità e per la capacità di raccontare una zona storicamente in grado di offrire vini minerali e sapidi, freschi ed eleganti, mai banali né ruffiani.

Candrì è un Lugana vero e tipico, prodotto con uva turbiana in purezza, affinato esclusivamente in acciaio, ricco di polpa e struttura, con tanto frutto, profumi tipicamente floreali e un finale lungo e minerale. Vi conquisterà per la sua facile beva, risultato di un'essenza integra e non di aromi pompati.



Bott. 0,75

LUGANA RISERVA BERENICE

2016

Turbiana 100%,

Questa riserva, che fa un affinamento più lungo sulle fecce fini del fratello Candrì, ha maggior struttura e concentrazione, grazie anche a una resa per ettaro inferiore e alla messa in commercio dopo un prolungato riposo in bottiglia. Elegante, minerale, persistente. Gastronomico e di facile abbinamento. Una vera riserva.



Bott. 0,75

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO GROPPELLO

Gropello 85%, Marzemino 15%

L'etichetta parla chiaro: il Gropello di Davide Saottini è un inno alla tradizione familiare. Solide radici nel passato (terreni vocati, approccio classico), ma sguardo aperto al futuro (una lavorazione in cantina precisa e una mano elegante). La gradazione è bassa e il vino ha quella piacevole leggerezza che accompagna la bevuta dal primo bicchiere all'ultimo... il bicchiere si svuota e così la bottiglia. Il Gropello tradizionale declinato in chiave contemporanea.

OFFERTA

Con l'acquisto di 60 bottiglie (anche miste)
in omaggio 6 bottiglie di Lugana Candrì

I prezzi sono IVA esclusa

BS-VI-MB



LOMBARDIA

VALTENESI

Portese - San Felice del Benaco (BS)

LE CHIUSURE

Quando frequentavo poco la Valtenesi, bevevo i vini di Alessandro, ma non lo conoscevo di persona. Di quei vini pensavo che fossero buoni, ma anomali per la zona. È stato solo con il tempo, incontrando altri produttori di qualità del territorio, che ho iniziato a pensare che, in mezzo a tanta produzione di scarso interesse orientata prevalentemente alla quantità, vi fosse più di un vignaiolo che rendeva giustizia alla storica vocazione vinicola della Valtenesi. Le Chiusure è stata, dunque, una delle artefici - se non l'iniziatrice - di una rinascita enologica del territorio gardesano.

L'azienda esiste con questo nome dal 1989, anno della prima vendemmia, ed è condotta da Alessandro Luzzago. Laureatosi in scienze agrarie, ha confermato la sua vocazione "agricola" recuperando la proprietà di famiglia. La scelta come nome aziendale del toponimo Le Chiusure (dalla presenza di antichi muri che recintano la proprietà) e l'impiego di altri toponimi come nomi dei vini, sono una dimostrazione del legame di Alessandro con il territorio.

In tutti questi anni l'azienda ha lavorato con grande determinazione, cesellando vendemmia dopo vendemmia vini dalla forte identità territoriale, che mostrano oggi tutta la potenzialità dei suoli e la finezza del vitigno groppello. Ecco allora Chiaretti tesi, freschi e minerali, lontani da certi eccessi aromatici modaioli, e rossi che mostrano al meglio quella sottile trama speziata che solo il groppello può dare.



LOMBARDIA

VALTENESI
Portese - San Felice del Benaco (BS)

LE CHIUSURE



Bott. 0,75

VALTENESI CHIARETTO 2019
Groppello 50%, barbera 25%, sangiovese 25%

Vino delicatamente rosa, che nasce da una breve macerazione del mosto a contatto con le bucce.
Un frutto appena accennato poggia su uno scheletro sapido e minerale.
Un Chiaretto che percorre la via della finezza.



Bott. 0,75

VALTENESI 2016 - 2017
Groppello 70%, sangiovese 20%, barbera 10%

Valtenesi ottenuto in gran parte da uva groppello.
Imbottigliato l'anno successivo alla vendemmia, dopo aver maturato in acciaio. Mantiene così immediatezza e gusto fruttato, reso più intrigante da note speziate.



Bott. 0,75

VALTENESI CAMPEI 2016
Groppello 50%, barbera 20%, sangiovese 20%, rebo 10%

Vino complesso, raffinato e concentrato.
Matura in *tonneau* ed è imbottigliato a 2 anni dalla vendemmia.
Barbera e sangiovese garantiscono un potenziale di lungo invecchiamento.



Bott. 0,75

BENACO BRESCIANO MALBORGHETTO 2015 - 2016
Rebo 70%, Merlot 30%

Questo vino ha la particolarità di essere basato sul rebo, un vitigno nato dopo il 1950 in Trentino dall'incrocio del teroldego con il merlot. Dopo qualche decennio il rebo fu piantato sulla riva bresciana del lago di Garda dando risultati sorprendenti. I vigneti dell'azienda Le Chiusure furono piantati nel 1992 e hanno raggiunto oggi la piena maturità. Danno vita a un vino caldo, concentrato e tannico che, unito al frutto del merlot, trova l'equilibrio nel classico affinamento in *barrique*. Il risultato è intenso e internazionale. Non banale.

I prezzi sono IVA esclusa

AZ. VIN. EMILIO FRANZONI

Da più di cento anni la famiglia Franzoni produce vini a Botticino, paese pedemontano della provincia di Brescia, famoso per le cave estrattive di marmo. La natura calcarea del suolo interessa tutte le colline che si estendono a ridosso del Monte Maddalena e che sono storicamente vitate. Il Botticino rosso ha da sempre rappresentato il vino importante dei dintorni di Brescia, il più importante. Ed è nel *terroir* che va ricercata la potenza di questo vino, le cui viti affondano le radici in un'argilla ferrica rossa che ricopre i banchi di pietra sedimentaria. L'opera secolare dell'uomo ha vitato questi terreni, spesso semi-montagnosi, cercando l'esposizione favorevole a sud: una viticoltura quasi eroica che ha resistito anche alle pressioni dell'urbanizzazione.

Claudio Franzoni si impegna da anni in una meritoria opera di diffusione di un vino spesso dimenticato, poco conosciuto fuori dai confini locali, ma da sempre apprezzato per la sua capacità di invecchiamento e di affinamento nel tempo. I vini di Claudio sono vini che riposano in cantina per lunghi periodi prima della messa in vendita, vini profondi e mai banali, che rispecchiano il patrimonio di cultura enoica e la vocazione dell'area.

Le riserve, Foja e Foja d'Or, sono vini premiatissimi che per la loro unicità e grande qualità hanno raggiunto un'indiscussa fama; i vini quotidiani invece sono vini di carattere dal grande rapporto qualità-prezzo. Sono tutti vini della tradizione, ottenuti dalle uve locali (barbera, marzemino, sangiovese e schiava gentile) sapientemente unite così da ottenere vini bilanciati, corretti e di bella struttura e vivacità.

RONCHI BRESCIANI
Botticino (BS)

AZ. VIN. EMILIO FRANZONI



Bott. 0,75

BOTTICINO 2016
RONCO DEL GALLO

Barbera 30%, marzemino 30%, sangiovese 30%, schiava gentile 10%

Ecco un Botticino quotidiano da vigneti pedecollinari molto scoscesi. È prodotto con uve coltivate in un particolare microclima che consente una perfetta maturazione dell'uva grazie a una costante esposizione solare. L'affinamento in vasche d'acciaio e un lieve passaggio in medie e grandi botti di rovere danno un vino fresco e dal medio tenore alcolico. Molto versatile negli abbinamenti, accompagna egregiamente ogni tipo di carne e regge salumi e formaggi di medio-lunga stagionatura.



Bott. 0,75

BOTTICINO 2016
TENUTA BETTINA

Barbera 35%, marzemino 35%, sangiovese 20%, schiava gentile 10%

Da terreni argilloso-calcarei, un Botticino fine ed elegante, di facile beva, piacevole in bocca e profumato al naso, invecchiato in acciaio e ammorbidito da un passaggio di circa un anno in botti di rovere. Botticino quotidiano da un singolo vigneto situato ai piedi della collina.



Bott. 0,75
Jeroboam 3,00
in cassa di legno

BOTTICINO 2015
FOJA

Barbera 40%, marzemino 30%, sangiovese 20%, schiava gentile 10%

Storica etichetta bresciana, è un vino di meritata fama prodotto con l'uvaaggio tipico: la barbera dà forza e freschezza, il marzemino colore acceso e corpo, il sangiovese eleganza e la schiava gentile aggiunge un ulteriore tocco di finezza. La vendemmia è tardiva e una parte delle uve subisce l'appassimento in fruttai. Un grande vino da abbinare ai migliori piatti della tradizione locale: obbligatorio con lo spiedo, è piacevolissimo con salumi e formaggi stagionati.



Bott. 0,75

BOTTICINO RISERVA 2012
LA FOJA D'OR

Barbera 45%, marzemino 30%, sangiovese 15%, schiava gentile 10%

Una riserva di nome e di fatto. Le uve provengono dai vigneti più vecchi e meglio esposti dell'azienda, posti in alta collina. Le rese per ettaro sono basse e la selezione delle uve maniacale. Un vino prodotto solo nelle grandi annate, tradizionalmente caratterizzato dall'appassimento delle uve e dalla pigiatura invernale. Un lungo invecchiamento - di almeno quattro anni in grandi botti di rovere - e un prolungato affinamento in bottiglia consentono a questo vino, prodotto in piccoli lotti, di raggiungere un grande equilibrio e una profondità e lunghezza uniche.

I prezzi sono IVA esclusa

BS-VI-MB



LOMBARDIA

FRANCIACORTA
Coccaglio (BS)

CORTE FUSIA

L'azienda nasce dalla lunga amicizia tra due ragazzi cresciuti a Coccaglio, ai piedi del Monte Orfano: Daniele Gentile e Gianluigi Nembrini.

Daniele, dopo il conseguimento della laurea in viticoltura ed enologia, ha maturato esperienze lavorative in Italia e all'estero. Gigi, già perito agrario iscritto alla Facoltà di Agraria, portava avanti l'azienda di famiglia.

I loro percorsi si incrociano nuovamente nel 2010, e nasce così Corte Fusia, azienda agricola impegnata nella produzione esclusiva di Franciacorta DOCG, la loro più grande passione.

Il progetto comincia con la ristrutturazione di un'antica corte del 1600 a Coccaglio, unendo la storia del territorio e i moderni processi enologici.

Le uve provengono da vigneti di chardonnay, pinot nero e pinot bianco coltivati ai piedi del Monte Orfano, seguendo una viticoltura sostenibile.

Il legame con questo territorio e la sua più antica collina morenica informano di sé lo spirito e l'immagine dell'azienda Corte Fusia.

BS-VI-MB



LOMBARDIA

FRANCIACORTA
Coccaglio (BS)

CORTE FUSIA



Bott. 0,75
Magnum 1,5

FRANCIACORTA BRUT

Chardonnay, pinot nero

Franciacorta proveniente da uve di una unica vendemmia che riposa almeno 18 mesi prima di essere sboccato e rasato con lo stesso vino. Niente liquore di tiraggio per un Brut che tecnicamente sarebbe un Dosaggio Zero. Alla degustazione è polposo, bevibile, semplice ma non banale.



Bott. 0,75

FRANCIACORTA SATÈN

Chardonnay, pinot bianco

Vino elegante, con bolla morbida e cremosa, fedele allo stile di Corte Fusia, che mette in risalto le caratteristiche dello chardonnay della Franciacorta.



Bott. 0,75

NON DISPONIBILE

FRANCIACORTA ROSÉ

Pinot nero 100%

Zero dosaggio e tutto pinot nero per un Franciacorta Rosé di grande freschezza.



Bott. 0,75

FRANCIACORTA MILLESIMATO DOSAGGIO ZERO

2014

Chardonnay 75%, pinot nero 25%

La 2014 è stata sul Monte Orfano annata fresca e piovosa, in cui l'estate ha faticato a manifestarsi, allungando sensibilmente il ciclo vegetativo della pianta. Frutto di un'annata difficile, è un Franciacorta che gioca su finezza ed eleganza, meno su corpo e struttura, esprimendo da subito un buon equilibrio tra freschezza e mineralità, e che ha tutte le carte in regola per trasformare la piacevolezza che esprime in gioventù nella sfaccettata complessità che caratterizza i grandi vini nel tempo.

I prezzi sono IVA esclusa

BS-VI-MB



LOMBARDIA

OLTREPÒ MANTOVANO
Poggio Rusco (MN)

FONDO BOZZOLE

Fondo Bozzole si trova nelle campagne di Poggio Rusco, un comune dell'Oltrepò Mantovano a sud del Po, confinante con la provincia di Modena e distante circa 50 km dalle città di Mantova, Verona, Ferrara e Bologna. L'azienda è gestita ora da Franco Accorsi e dal fratello Mario, ma ha radici lontane: venne infatti acquistata dal nonno fra le due guerre mondiali. Fino agli anni ottanta in azienda si coltiva e si alleva un po' di tutto. Nel 1985 la gestione dell'azienda passa al padre, che decide di abbandonare l'allevamento e sviluppare la frutticoltura grazie alle sue competenze agronomiche. In quegli anni si impiantano anche 7 ettari di vigneto, le cui uve vengono però conferite alla locale cantina sociale. La vera passione del dottor Accorsi infatti è la coltivazione delle pere, per la quale l'azienda diventa rinomata.

La svolta si ha a metà degli anni 2000, quando Franco e Mario, coinvolti a loro volta nell'azienda di famiglia, decidono di vinificare in proprio e iniziano un'opera di risistemazione dei vigneti per aumentare la qualità delle uve. Nel 2007 vengono alla luce le prime bottiglie di Lambrusco Giano; gradualmente l'azienda si distacca dalla cantina sociale, non condividendone la politica dei numeri a discapito della qualità. Nel 2010 si ha il passaggio al biologico e nel 2018 l'inizio della ristrutturazione della cantina.

Questo breve riepilogo della storia può lasciarvi solo immaginare l'eccezionale caparbietà che ha condotto Franco e Mario a superare prima la tradizione di famiglia e a fare poi scelte rigorose e coerenti per i loro Lambruschi. Non è stato facile portare avanti idee di qualità del tutto estranee alla mentalità di un territorio solo prossimo a quello dei Lambruschi più celebrati ed egemonizzato da grandi cantine interessate solo alla quantità. Fondo Bozzole, riportando artigianalità e qualità nell'Oltrepò Mantovano, ha dato il via a un processo di valorizzazione del territorio con un esempio che ci auguriamo verrà seguito da altre aziende. Intanto, i fratelli Accorsi proseguono il loro cammino e nel 2020 si sono iscritti alla FIVI.

BS-VI-MB



LOMBARDIA

OLTREPÒ MANTOVANO
Poggio Rusco (MN)

FONDO BOZZOLE



Bott. 0,75

LAMBRUSCO MANTOVANO INCANTABISS

Lambrusco Ruberti 100%

Il lambrusco Ruberti è il lambrusco autoctono dei territori mantovani ed è la base di questo vino dedicato al grande editore Arnoldo Mondadori, originario di Poggio Rusco e soprannominato *incantabiss* (incantatore di serpenti) per la sua voce suadente e le sue capacità persuasive.

È un rosso fresco, pieno ed elegante con sentori di frutti rossi. Morbido ed equilibrato, con buona persistenza.



Bott. 0,75

LAMBRUSCO MANTOVANO GIANO

Lambrusco Salamino 100%

Il Giano, da uve salamino in purezza, è stato il primo Lambrusco vinificato in proprio con fatica e soddisfazione dai fratelli Accorsi.

Rosso rubino, intenso e fine, fresco ma non privo di struttura, offre nitidi sentori di frutta rossa matura, in particolare amarena.



Bott. 0,75

TREBBIANO FRIZZANTE FOXI

Trebbiano 100%

Da uve trebbiano romagnolo in purezza. Secco, piacevolmente frizzante, fresco, e complesso, profumi di frutta a polpa bianca, pera, mela. Al gusto decisi sentori di frutta secca.

I prezzi sono IVA esclusa

BS-VI-MB



TRENTINO - ALTO ADIGE

VALLE DI CEMBRA
Giovo - Fraz. Verla (TN)

VILLA CORNIOLE

Basterebbe il *claim* aziendale - o *slogan*, come si diceva una volta - per descrivere perfettamente questo produttore: “L’eleganza dei vini di montagna”. E ci sembra proprio il caso di aggiungere “E che montagna!”, perché la Val di Cembra è un *unicum*: boschi, vigneti e paesini appesi sulle pareti rocciose scavate dal torrente Avisio, che arriva qui dopo aver percorso le Valli di Fassa e Fiemme. Siamo in una zona di viticoltura eroica, quasi interamente manuale: il complesso sistema di terrazzamenti in pietra a secco che si estende per oltre 700 chilometri segnando profondamente il paesaggio, testimonia la fatica secolare dei viticoltori locali.

La storia della cantina Villa Corniole parte da lontano, ma non è tanto il *pedigree* storico ad averci attratto, quanto i progetti che l’azienda sta sviluppando oggi, con uno studio attento della vocazione dei propri suoli e una costante attenzione alla massima qualità. Il principio cardine è che ogni varietà abbia il proprio suolo d’elezione e che ogni vigneto dia origine a un vino unico: ecco allora che lo chardonnay d’altitudine viene riservato a una base spumante, mentre sui suoli porfirici di montagna si coltiva müller thurgau per ottenerne un’interpretazione finemente aromatica e sapida.

Dunque, orgoglio per la propria storia e rispetto assoluto per il territorio uniti al desiderio di sperimentare per fare sempre meglio. E questa filosofia funziona talmente bene che il Trentodoc, ultimo nato in casa Villa Corniole, è già una stella tra gli spumanti trentini.

BS-VI-MB



TRENTINO - ALTO ADIGE

VALLE DI CEMBRA
Giuvo - Fraz. Verla (TN)

VILLA CORNIOLE



Bott. 0,75

TRENTO DOC SALISA BRUT

Chardonnay 100%

Questo Trento DOC nasce da vigneti posti a 500 metri di altitudine su terreni calcarei nei quali si riescono a ottenere uve ben mature ma ancora di elevata acidità. Verticale, fresco, fragrante, è l'espressione dell'eleganza della Valle di Cembra.



Bott. 0,75

GEWÜRZTRAMINER PIETRAMONTIS

Gewürztraminer 100%

2017

Il Gewürztraminer è un vitigno aromatico di origine alsaziana, coltivato da molti anni in tutto il Trentino Alto Adige, che ha trovato in Valle di Cembra una sua terra di elezione. Coltivata sui terrazzamenti meglio esposti al sole, l'uva ottiene la giusta maturità con una buona riserva di acidità. Questo connubio crea un vino profumato e fruttato, ma molto fresco: un vino da bere!



Bott. 0,75

MÜLLER THURGAU PIETRAMONTIS

Muller thurgau 100%

2018

La reputazione del Muller Thurgau è stata negli anni altalenante a causa della coltivazione spesso fatta in posti sbagliati. Villa Corniole ha scelto i vigneti della parte più in alta della Valle di Cembra, zona particolarmente vocata per la produzione di questo vitigno, tra i 600 e gli oltre 800 m s.l.m.

Fresco, sapido, con un *bouquet* di fiori, erba e frutta bianca ... una volta scoperto non lo lascerete più!



Bott. 0,75

CHARDONNAY PIETRAMONTIS

Chardonnay 100%

2018

Quello che contraddistingue uno chardonnay di montagna è l'equilibrio tra struttura, freschezza ed eleganza. Provare per credere.

I prezzi sono IVA esclusa

BS-VI-MB



TRENTINO - ALTO ADIGE

VALLE DI CEMBRA
Giovo - Fraz. Verla (TN)

VILLA CORNIOLE



Bott. 0,75

KROZ BIANCO

2015

Chardonnay 80%, Muller thurgau 20%

Il müller thurgau e metà dello chardonnay fermentano e affinano in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, mentre la restante parte dello Chardonnay in *barrique*.



Bott. 0,75

TEROLDEGO PIETRAMONTIS

2016

Teroldego 100%

Questo Teroldego nasce dai vigneti della Piana Rotaliana, terreni unici nei quali questa uva si esprime al meglio. Quelli che ne risultano sono infatti vini ricchi di fascino, distesi ed eleganti, perfetti compagni della tavola.



Bott. 0,75

LAGREIN PIETRAMONTIS

2016

Lagrein 100%

Se pensate, come noi, che il Lagrein sia un vino "frutto" ma non solo, dovete assaggiare questa bottiglia. Al palato è tannico, strutturato, sontuoso, fresco, con cenni sapidi, sospinto da tannini potenti. Pepe e liquirizia in bocca si sentono, ma sono sempre accompagnati da un frutto caldo che avvolge tutta la bocca.

I prezzi sono IVA esclusa



TRENTINO - ALTO ADIGE

CALDARO
Pianizza di Sopra (BZ)

ST. QUIRINUS

La vitalità della natura.

Questa filosofia caratterizza tutti gli aspetti della vita della famiglia Sinn che ha fondato nel 2011 la Tenuta St. Quirinus.

L'approccio ecologico e sostenibile si ritrova anche nella struttura architettonica della nuova tenuta, realizzata esclusivamente con materiali naturali locali e completamente autonoma dal punto di vista energetico.

Questa piccola azienda coltiva l'uva sulle colline di Pianizza di Sopra, piccolo paese affacciato su Caldaro, in un'area in cui, nei secoli passati, il vino era prodotto per la mensa dei Benedettini dell'abbazia di Tegernsee e per le famiglie nobili locali.

Nella Tenuta St. Quirinus scopriamo un connubio di contemporaneità e antichità tipico di questo territorio dalla grande storia vinicola e di un'azienda modernamente proiettata verso la produzione biologica e la coltivazione di vitigni PIWI*.

*

I vitigni PIWI sono vitigni resistenti ai funghi (crittogame) e per questo non hanno bisogno di trattamenti chimici. Sono stati selezionati per ibridazione (e non per genetica) a partire dai primi anni del Novecento. Per anni sono stati poco diffusi perché non ne era contemplata la coltivazione.

BS-VI-MB



TRENTINO ALTO ADIGE

CALDARO
Pianizza di Sopra (BZ)

ST. QUIRINUS



Bott. 0,75

PLANTIES WEISS

2018

Aromera 60%, johanniter 30%, bronner 10%

Questo vino è speciale non solo perché nasce dall'assemblaggio di vitigni PIWI, ma anche per il suo profumo: emana infatti un delicato aroma di mele mature, pesche, noce moscata e un pizzico di frutta esotica, in combinazione con note minerali. Al palato presenta un bell'incontro tra frutta cremosa e vivace acidità, mai invadente, un'eleganza fresca e una grande armonia. Nel lungo finale si sentono chiaramente note minerali salate che conferiscono al vino una grande e piacevolissima bevibilità.



Bott. 0,75

SAUVIGNON BLANC

2018

Sauvignon 100%

Le colline di Pianizza di Sopra danno vini eccellenti. In particolare, nella zona detta "buche di ghiaccio", su un terreno argilloso-sabbioso frammisto a ciottoli, le condizioni risultano ideali per il Sauvignon Blanc, donandogli un sapore inconfondibile e unico. Un vino che incanta per complessità olfattiva ed eleganza. Fresco, dinamico, minerale al palato con un lungo, piacevole finale.



Bott. 0,75

LAGO DI CALDARO/KALTERERSEE

2018

Schiava 100%

Si presenta con un rosso rubino intenso. Ha un bellissimo *bouquet*, con note delicate di frutti rossi, ciliegie, frutti di bosco e mandorle amare. Profondo e succoso al palato, con buon frutto ed eccellente lunghezza, sostenuto da una fresca vena acida.

Una schiava di rara armonia!



Bott. 0,75

PINOT NERO/BLAUBURGUNDER

2018

Pinot nero 100%

È qui a Caldaro, nella bassa atesina, che il pinot nero trova una buona espressione. Grazie all'attenta selezione e riduzione della resa per ettaro questo Pinot Nero risulta essere fruttato e fresco, con un intrigante gioco fra tannino, sapidità e struttura. Un gran frutto croccante, pulizia e linearità.

I prezzi sono IVA esclusa

BS



VENETO

VALDOBBIADENE
Valdobbiadene (TV)

FRATELLI COLLAVO

L'area del Prosecco è molto vasta e conta più di 10.000 produttori. Nonostante questo, non è stato facile trovarne uno che facesse un vino capace di emozionarci. Abbiamo girato e assaggiato spesso vini molli e senza carattere di produttori interessati più ai listini, ai disciplinari e ai quintali di produzione per ettaro che al territorio. Poi abbiamo incontrato Massimo Collavo che ci ha parlato della sua vigna, dell'armonia dell'ambiente e dell'identità del territorio. Ci è sembrato di ritornare alla normalità: parlare di vino partendo dalla vigna. L'azienda dei tre fratelli Collavo si estende su 5 ettari dove vengono coltivati, insieme alla glera, gli altri vitigni autoctoni: bianchetta trevigiana e perera.

I Fratelli Collavo dedicano molta attenzione alle lavorazioni nei propri vigneti a conduzione biologica, anche utilizzando pratiche biodinamiche o ancestrali.

Dalla buona uva nasce il buon vino! Una verità semplice ma non così scontata in questo comparto produttivo.

“Definire il nostro metodo di lavoro semplicemente come agricoltura biologica ci appare un po' riduttivo rispetto allo spirito con cui conduciamo la nostra attività. Il metodo biologico è per noi il punto di partenza dal quale sviluppare un approccio alla coltivazione più sostenibile possibile, in armonia con l'ambiente che circonda le nostre proprietà e con le specie vegetali che le occupano.” (Fratelli Collavo)

BS



VENETO

VALDOBBIADENE
Valdobbiadene (TV)

FRATELLI COLLAVO



Bott. 0,75

PROSECCO SUI LIEVITI COLLFONDO

Glera (prosecco) 90%, bianchetta trevigiana 5%, perera 5%

Vino frizzante non filtrato prodotto secondo una pratica tradizionale che prevede la rifermentazione naturale in bottiglia. Grazie al contatto prolungato con i lieviti presenti sul fondo della bottiglia, il vino è in continua evoluzione e acquisisce man mano un profumo e un gusto sempre più complesso e più asciutto. Con questo metodo il vino risulta senza residuo zuccherino, a grande beneficio della bevibilità.



Bott. 0,75

PROSECCO EXTRA DRY SETTOLO

Glera (prosecco) 90%, bianchetta trevigiana 5%, perera 5%

Prosecco tradizionale Extra Dry. Il Settole è un prosecco bio fresco e nitido, dai profumi intensi e veri e dalla stupenda bevibilità.



Bott. 0,75

PROSECCO BRUT RIVE DI REFRONTOLO

Glera (prosecco) 90%, bianchetta trevigiana 5%, perera 5%

Il Rive di Refrontolo rappresenta un vero e proprio *cru* del Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG. Il termine *Rive* sta ad indicare, nella parlata locale, i vigneti posti in forte pendenza, lavorabili solo manualmente, che hanno dimostrato nel tempo di possedere particolari valori vitivinicoli. Per esaltare questa naturale freschezza agrumata il vino viene spumantizzato Brut 6.0 (con la dosatura di 6 grammi di zucchero per litro). Una vera e propria chicca di Valdobbiadene.



Bott. 0,75

PINOT GRIGIO

2017

Pinot grigio 100%

Si fa presto a dire Pinot Grigio, ma non è facile trovare piccoli produttori che vinifichino in biologico solo le proprie uve!

Il colore giallo tenue di questo Pino Grigio ha riflessi ramati e questa tonalità nasce dal periodo di contatto delle bucce con l'uva durante la fase di vinificazione. Al naso presenta note floreali e di frutta. In bocca la frutta domina con le classiche note varietali di pera e acacia.

I prezzi sono in Euro IVA inclusa

LE BIGNELE

La famiglia Aldrighetti si occupa di vino dagli inizi dell'Ottocento, sin da quando acquista nel 1818 i primi terreni a Marano di Valpolicella, zona vocatissima a media collina nel cuore della Valpolicella classica. Il nome Le Bignele deriva proprio dalla toponomastica del luogo ed è stato scelto per sottolineare l'approccio tradizionale, classico dell'azienda alla produzione del vino di qualità e l'attaccamento a una terra così vocata. In quest'azienda a gestione familiare i ruoli sono chiaramente definiti e ogni membro della famiglia svolge le mansioni che più gli si addicono: Angelo lavora in vigna, Luigi e Nicola in cantina e Silvia si occupa della parte amministrativa e commerciale con grazia e tocco femminile. L'azienda Le Bignele produce unicamente vini rossi da uve corvina, corvinone, rondinella e molinara, nel segno di una continuità e tradizione che consentono agli Aldrighetti di essere una delle famiglie storiche della produzione di vini classici della Valpolicella.

BS-VI-MB

VENETO

VALPOLICELLA CLASSICA
Marano (VR)

LE BIGNELE



Bott. 0,75

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2017
Corvina, corvinone, rondinella, molinara.

L'equilibrio tra le componenti dona a questo vino rosso granato un'incredibile piacevolezza. Un Valpolicella Classico, vino della tradizione, di bellissima eleganza e finezza, mai banale né scontato, al quale il passaggio per 12 mesi in botti di rovere apporta buona struttura per un finale persistente e giustamente asciutto. Un vino il cui carattere ben si accompagna a primi leggeri e carni sugose.



Bott. 0,75

**VALPOLICELLA RIPASSO
CLASSICO SUPERIORE** 2017
Corvina, corvinone, rondinella, molinara.

Questo è un ormai raro Ripasso tradizionale, nel quale il Valpolicella viene appunto ripassato a fine fermentazione sulle vinacce del fratello maggiore Amarone, senza arricchimento di uve appassite o aggiunte di Recioto. I frutti rossi maturi dominano un *bouquet* ricco e profondo, mentre in bocca il vino è pieno e rotondo, ma ben secco. Come da tradizione, il vino affina da 12 a 24 mesi in botti di rovere a seconda dell'annata. L'abbinamento con carni arrosto e stufate - oppure con formaggi e salumi stagionati - è un vero piacere per il palato.



Bott. 0,75

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2014
Corvina, corvinone, rondinella, molinara.

Ecco un vero Amarone, di grande struttura e bel corpo, intenso e profondo, morbido e vellutato. Prodotto da uve appassite secondo il metodo tradizionale, è poi affinato per 26 mesi in botti di rovere. L'equilibrio tra frutto maturo, grado alcolico e acidità rende questo Amarone un vino per niente banale, che può bastare a se stesso ma che accompagna egregiamente carni dalla lunga cottura o un buon minestrone saporito. Un vino mai pesante!

OFFERTA

Con l'acquisto di 60 bottiglie (anche miste)
in omaggio 6 bottiglie di Valpolicella classico superiore

I prezzi sono IVA esclusa

BS-VI-MB



FRIULI VENEZIA GIULIA

ISONZO
Cormons (GO)

AZIENDA AGRICOLA FERLAT SILVANO

L'azienda nasce nel 1950 e attualmente porta il nome di Silvano Ferlat, padre del giovane Moreno che da qualche anno ha dato un nuovo slancio alla produzione.

Un felice connubio fra tradizione e innovazione, con particolare attenzione al lavoro in vigna e al rispetto della materia prima in cantina. I 5 ettari coltivati sono tutti nella zona della DOC Isonzo ma su due tipi diversi di terreno: a ridosso delle colline del Collio abbiamo terreni che condividono caratteristiche più simili a quelli di collina e per questo sono dedicati ai vitigni a bacca rossa, mentre nella parte più pianeggiante e ghiaiosa vengono coltivate le varietà a bacca bianca.

Moreno Ferlat è partito dall'azienda di famiglia e, attraverso un'opera di supporto e confronto con il padre, è arrivato alla coltivazione biologica, alle macerazioni tradizionali del pinot grigio e della malvasia istriana, ai lieviti indigeni, alle selezioni massali...

Così si fanno i vini di *terroir*!

BS-VI-MB



FRIULI VENEZIA GIULIA

ISONZO
Cormons (GO)

AZIENDA AGRICOLA FERLAT SILVANO

FRIULANO FRIULI ISONZO

2019

Tocai 100%



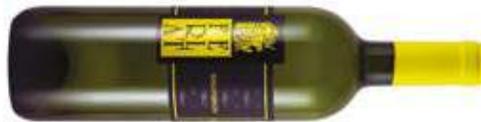
Bott. 0,75

Se la filosofia di base dell'azienda Ferlat è quella di ottenere vini per nulla pesanti alla beva e di buona armonia ed equilibrio, di certo il Friulano è, tra i loro bianchi, quello che meglio la traduce. Una breve macerazione sulle bucce lo rende un vino interessante al naso con aromi floreali e sentori mandorlati. In bocca spicca una vena minerale che è subito accompagnata da una rotondità molto piacevole bilanciata dalla freschezza. Un vino che ben si adatta agli abbinamenti gastronomici.

SAUVIGNON VENEZIA GIULIA

2019

Sauvignon 100%



Bott. 0,75

Tipicità è la principale caratteristica del Sauvignon di Ferlat; lieviti indigeni, affinamento sulle fecce nobili e assenza di fermentazione malolattica sono tutte scelte del produttore mirate a mantenere la tipicità aromatica del vitigno e la sua naturale freschezza. Un elegante sentore di ananas e frutto della passione si intreccia con profumi di fiori bianchi e sambuco; un naso intenso, ma fine. In bocca sorprendono al primo impatto una mineralità e una freschezza che lo rendono estremamente bevibile e alla fine una lunga persistenza.

GRAME

2018

Malvasia istriana 100%



Bott. 0,75

Questa Malvasia viene vinificata con una macerazione sulle bucce più lunga rispetto agli altri bianchi (sei giorni) unitamente all'uso della *barrique* anche in fermentazione ed alla tecnica del *bâtonnage*.

In questo modo si ottiene un vino intenso ed espressivo con una notevole complessità olfattiva e gustativa giocata su sentori di frutta matura e speziatura. Una vera chicca della terra friulana.

~~PINOT GRIGIO~~ P.G. ROSA

2019

Pinot grigio 100%



Bott. 0,75

Si ritorna alla tradizione. La breve macerazione sulle bucce dona a questo vino un colore affascinante e inconfondibile: un ramato trasparente e cristallino con tenui sfumature rosee di buccia di cipolla e salmone.

Al naso è delicatamente floreale e fruttato, in bocca colpisce la sua giovane freschezza e un'appena percettibile trama tannica bilanciata da un grande frutto. Vino molto versatile, adatto sia in abbinamento gastronomico sia per essere sorseggiato da solo.

I prezzi sono IVA esclusa

BS-VI-MB



FRIULI VENEZIA GIULIA

ISONZO
Cormons (GO)

AZIENDA AGRICOLA FERLAT SILVANO

MERLOT NO LAND VINEYARD

Merlot 100%



Bott. 0,75

Siamo di fronte a un rosso di straordinaria ricchezza e complessità ma al tempo stesso molto elegante e con una grande bevibilità. C'è molta frutta rossa, molta polpa ma anche tanta finezza. Il merlot e il cabernet sono la base, spesso, di vini banali e dai toni internazionali; questo vino ha invece la freschezza del territorio e la grande persistenza, frutto di una sapiente vinificazione.

CABERNET FRANC FRIULI ISONZO

2016 - 2017

Cabernet franc 100%



Bott. 0,75

Si parla da un po' di una via friulana al Cabernet Franc in grado di dare una propria interpretazione distante dalle consuete note erbacee. Se siete degli amanti del Cabernet Franc, non fatevi sfuggire questa dimostrazione che la via esiste: frutta sostenuta da speziatura e note tostate su una base di tannini fitti e morbidi. Altro che peperone!

CABERNET FRANC FRIULI ISONZO

2015

SESSANTA

Cabernet franc 100%



Bott. 0,75
Magnum 1,5

Questo è il *cru* aziendale, un vigneto del 1960 con rese molto basse. Se il Cabernet base dimostra che esiste una via friulana al Cabernet, questo Sessanta fa capire come Moreno questa via la abbia già imboccata da tempo. Un vino complesso, molto ricco, con sentori di frutta e tostatura, spezie e caffè, ma sempre in equilibrio. È un vino lungo e fine che creerà in voi la dipendenza dal Cabernet Franc. Della "via friulana" però...

I prezzi sono IVA esclusa

FRIULI VENEZIA GIULIA

COLLIO
Gardisciuta (GO)

KOMIC

“La nostra azienda si trova a Gardisciuta, un piccolo borgo a pochi chilometri da Gorizia e San Floriano del Collio. Da almeno 5 generazioni la nostra famiglia è dedita all’agricoltura: oggi l’azienda è gestita da Claudio Komic e dalle sue figlie, Sara ed Elisa. Tutto il sapere trasmesso di generazione in generazione lo mettiamo in pratica sui nostri 15 ettari di terreno e in cantina, dove vinifichiamo e imbottigliamo i nostri vini”

Abbiamo assaggiato casualmente i vini di questa azienda quando ancora le bottiglie avevano un’etichetta bizzarra: i vini ci erano sembrati buoni, ma esitavamo, perché non riuscivamo a metterli pienamente a fuoco. Assaggio dopo assaggio abbiamo apprezzato sempre più il loro equilibrio sottile e abbiamo capito che questo carattere speciale origina dal suolo dei vigneti. A Gardiscuta, infatti, la vite affonda le proprie radici in un terreno di marna e arenaria ben stratificata di origine eocenica che qui chiamano *ponca*. Si tratta di un terreno ricco di sali minerali, elementi e microelementi che conferiscono ai vini connotazioni uniche. Questi vigneti di collina sono esposti al sole tutto il giorno e sono protetti da barriere geografiche che ostacolano le perturbazioni atlantiche e i forti venti. Il sole, la brezza fresca e le piogge mai eccessive garantiscono una sana maturazione delle uve.

Il poco interventismo in cantina preserva la qualità dell’uva e crea dei vini di grande armonia e tipicità. Il ricambio generazionale, con l’entrata in azienda di Sara ed Elisa ad affiancare papà Claudio, è il vero cuore di questa azienda che lavora duramente, migliorando la qualità vendemmia dopo vendemmia. Tutto molto classico. Ecco il punto: avevamo confuso la classicità con la banalità.

FRIULI VENEZIA GIULIA

COLLIO
Gardiscuta (GO)

KOMIC



Bott. 0,75

RIBOLLA GIALLA

Ribolla Gialla 100%

2019

Ha un colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. *Bouquet* tipico con note di agrumi, frutta fresca, fiori di acacia, pepe bianco. Vino dal corpo leggero, vivace e livemente tannico. Buona anche l'acidità.



Bott. 0,75

SAUVIGNON

Sauvignon 100%

2019

Questo vino nasce sulla *ponca*, la marna calcarea stratificata tipica dei terreni delle colline di Gardiscuta, che trasmette al vino una piacevole sapidità. La vinificazione tradizionale in acciaio non prevede macerazioni pre-fermentative (oggi molto utilizzate per "pompare" gli aromi): in degustazione il vino rispecchia quindi in pieno la tipicità aromatica del vitigno.

I prezzi sono IVA esclusa

BS-VI-MB



EMILIA ROMAGNA

COLLINE ROMAGNOLE
Bertinoro (FC)

TENUTA LA VIOLA

La produzione del vino romagnolo è sempre stata dominata dal Sangiovese, seguito a parecchia distanza dai vini bianchi da uve trebbiano e albana. Per molto tempo, tuttavia, i Sangiovese romagnoli non hanno goduto di grande notorietà, un po' perché oscurati dai celeberrimi vini a base sangiovese della vicina Toscana e un po' perché vittime del luogo comune che li voleva rossi anonimi da vigneti di alta resa.

Gli anni duemila sono stati, in Italia, un momento di grande cambiamento dovuto alla comparsa di nuovi produttori o ai cambi generazionali nelle aziende storiche: anche la Romagna è stata teatro di svariati casi di rinnovata virtù che hanno portato un netto innalzamento della qualità. D'altronde le premesse c'erano tutte: c'era la storia e c'era il territorio, con colline dalle condizioni pedoclimatiche uniche.

Recentemente, l'areale produttivo romagnolo è stato diviso in 12 sottozone: in molti sostengono che questa frammentazione sia solo fonte di confusione, ma noi riteniamo utili le zonizzazioni. Ci siamo concentrati sulla sottozona Bertinoro: Bertinoro è una dolce collina che emerge dalla pianura come un monolito di roccia dall'aspetto spugnoso - *uno spungone*, come lo chiamano qui -, costituita da un grossolano impasto di gusci e conchiglie marine tenuti insieme da un cemento calcareo. Qui abbiamo incontrato la Tenuta La Viola: l'azienda, condotta dalla famiglia Gabellino fin dal dopoguerra, ha focalizzato il suo impegno negli anni '90 sulla coltivazione dell'uva e sulla vinificazione in proprio. La certificazione bio risale al 1999, mentre da qualche anno vengono sperimentate le pratiche biodinamiche.

Molti affermano che in Romagna i vini sono caratterizzati più dalla mano del produttore che dalla sottozona: non è il caso della Tenuta La Viola; qui la terra dello *spungone* è ben presente nelle bottiglie con tutta la sua peculiare sapidità ed eleganza. Due qualità che amiamo.

BS-VI-MB



EMILIA ROMAGNA

COLLINE ROMAGNOLE
Bertinoro (FC)

TENUTA LA VIOLA



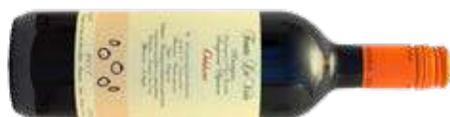
Bott. 0,75

ALBANA SECCO ROMAGNA FRANGIPANE

2018

Albana 100%

Frangipane è un vino dal gusto caratterizzato da freschezza e sapidità. Il colore è tenue, segno di una vinificazione di uve all'inizio della maturazione. In bocca l'equilibrio fra acidità e sapidità gli conferisce una piacevole bevibilità.



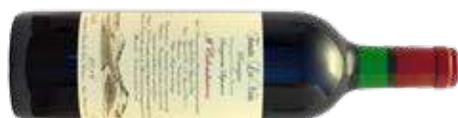
Bott. 0,75

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE ODDONE

2019

Sangiovese 100%

Questo vino nasce dalla convinzione che il miglior compagno dei momenti di spensieratezza o svago non sia un vino strutturato e complesso, ma una bottiglia di immediata piacevolezza. Il risultato è un Sangiovese croccante, fruttato ma non dolce, con i tannini tenui ed equilibrati. L'essenza del Sangiovese giovane.



Bott. 0,75

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE IL COLOMBARONE

2017

Sangiovese 100%

Colombarone è la prima etichetta di Sangiovese prodotta dall'azienda nel 1998 e nasce dalla raccolta delle uve in vigneti di almeno 20 anni. Frutto di lunghe fermentazioni con lieviti spontanei, con una parte affinata in legno e una in acciaio, è un vino che mostra tutta la stoffa dei migliori Sangiovese: polposo, con struttura e tannini in bella evidenza, ma al contempo fresco e dotato di impressionante sapidità!



Bott. 0,75

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE P. HONORII

2015

Sangiovese 100%

Petra Honorii era il nome di Bertinoro in epoca medievale ed era anche il nome di questo Sangiovese prima che la presenza sul mercato di una famosa cantina toscana consigliasse l'abbreviazione in P. Honorii. Questa riserva nasce in una vecchia vigna su ferrose argille rosse e piccoli sassi calcarei, un suolo che dona al vino eleganza, profondità e longevità.

I prezzi sono IVA esclusa



TOSCANA

MONTALCINO
Bolsignano - Montalcino (SI)

BOLSIGNANO

Siamo arrivati a Bolsignano in visita, in punta di piedi, alla fine di febbraio 2020.

Sempre alla ricerca di talenti meno conosciuti in zone frequentatissime, abbiamo da subito avuto la sensazione di essere arrivati, ancora una volta, puntuali. Il posto giusto, il momento opportuno.

Roberto Rubegni, che con la moglie bresciana-ilcinese Sara guida l'azienda di famiglia, ha un carattere spigoloso ma gli occhi dolci, le mani di chi lavora davvero la terra, la sicurezza di chi sa cosa fa e, soprattutto, come lo deve fare e perché. Da queste parti la terra che si eredita e che non si può più comperare porta gioia e dolori, e tanta responsabilità. E qui, sul versante sud-ovest del comune di Montalcino, si devono fare solo grandi vini. Da 3 ettari circa, coltivati a solo Sangiovese, l'azienda Bolsignano non produce mai più di 10.000 bottiglie tra Rosso e Brunello. L'approccio in vigna è dei più rispettosi (niente chimica né pratiche aggressive, che appartengono per Roberto a una vita precedente..), mentre in cantina le fermentazioni sono spontanee da lieviti non selezionati, non si fanno filtrazioni, non si controlla la temperatura e si limita l'uso della solforosa in tutte le fasi della produzione. Gli affinamenti sono un po' più lunghi di quanto previsto da disciplinare. Roberto fa uscire i suoi vini quando sono pronti per lui.

Il versante è quello dei vini più "caldi", da zona secca e siccitosa, con vecchie vigne su suoli ricchi di tufo e galestro, che producono uve ben mature dal tannino "dolce" e succoso.

Roberto Rubegni ha avuto la fortuna di avere un rapporto sincero e senza fronzoli con il maestro di tutti, quel Gianfranco Soldera che, pare, provava grande rispetto per l'uomo e considerava quel pezzo di terra, lì a Bolsignano, come uno dei più vocati alla produzione del suo amato Sangiovese, insieme proprio a Case Basse.

Un'approvazione non da poco, considerando il carattere del Soldera.

ITA



TOSCANA

MONTALCINO
Bolsignano - Montalcino (SI)



Bott. 0,75

ROSSO MONTALCINO

2017

Sangiovese 100%

Un vino che ha la personalità e le caratteristiche di un Rosso di Montalcino vero, e non del fratello minore del Brunello. Una facilità di beva straordinaria considerando la sostanza, il grado alcolico (annata calda) e la buona prospettiva di invecchiamento. L'attacco è curioso, invita alla beva. Con quell'intrigante imperfezione che solo i grandi vini possono permettersi: la zona si fa riconoscere, il Sangiovese pure, ciò che colpisce è soprattutto la mano del produttore, il suo prezioso contributo, la sua firma d'autore. Personalità debordante.



Bott. 0,75

BRUNELLO DI MONTALCINO

2014

Sangiovese 100%

Di questo Brunello si sono innamorati in molti. Un vino che sa di tradizione, e di quelle annate che in Toscana sono ormai rare a manifestarsi. Senza dubbio più finezza che potenza, ma quella finezza per nulla di scuola. L'eleganza sussurrata dall'annata minore, che certamente ha donato meno struttura a un vino che di per sé ne aveva già da far invidia. Un sorso piacevolissimo, facile ma intenso. Un finale non lunghissimo, e ci mancherebbe, ma che non lascia la bocca insoddisfatta. Un vino impossibile da dimenticare. Naturale, senza difetti.

I prezzi sono IVA esclusa

AZIENDA AGRICOLA PODERE CANAPACCIA PODERNUOVO

Podernuovo è una piccola azienda a gestione familiare nata nel 1959 a San Giovanni d'Asso come azienda agricola. Nel 1972 si piantano le prime vigne, le ultime nel 2002, per un totale di circa 5 ettari.

Federico, figlio di Ilvo Bartolomei e della signora Marina, dopo la scuola di enotecnica e varie esperienze in cantine locali, inizia a dedicarsi all'azienda di famiglia, raggiungendo ottimi risultati e riscontri positivi sui mercati. Il tutto avviene in concomitanza con la nascita della denominazione Orcia. Poi iniziano gli investimenti in una nuova cantina, insieme a un graduale aumento della produzione e alla diversificazione in altre denominazioni.

Oggi il Podernuovo è unito al Podere Canapaccia in un progetto che nasce dall'amicizia tra Federico e Natale, proprietario della tenuta di Montalcino. Un'unione che permette di approfondire le differenti espressioni vinicole della val d'Orcia: Brunello e Orcia DOC.

Le uve sangiovese per la produzione del Brunello provengono da una vigna di una zona storicamente vocata del comune di Montalcino, acquisita e condotta direttamente dalle due aziende.

VAL D'ORCIA/MONTALCINO
Montalcino (SI)

PODERE CANAPACCIA



Bott. 0,75

ROSSO DI MONTALCINO

2018 - 2019

Sangiovese 100%

Questo è un vero “fratello” del Brunello, non il solito “fratello minore”. Rispecchia la filosofia aziendale con uno stile in equilibrio tra modernità e tradizione. Al naso è ampio, in bocca caldo, i suoi tannini sono morbidi, pur conservando i caratteri acidi e ruspanti del sangiovese.



Bott. 0,75

BRUNELLO DI MONTALCINO

2014

Sangiovese 100%

Brunello di Montalcino che rappresenta pienamente la filosofia aziendale a metà tra modernità e tradizione. Vino equilibrato e di grande bevibilità, che esprime la tipicità del sangiovese con tannini morbidi e frutto giustamente maturo.



Bott. 0,75

ORCIA NECTAR

2017 - 2018

Sangiovese 100%

Bellissima espressione di un vero sangiovese in purezza. Rubino profondo con unghia violacea, al naso è ricco di frutta matura e di sensazioni speziate, tra il pepe rosa e le erbe aromatiche. I tannini caldi e avvolgenti derivano dall'uva di qualità e dall'uso sapiente dei legni.

I prezzi sono IVA esclusa

BS



TOSCANA

COLLI ARETINI
Terranuova Bracciolini (AR)

PATERNA

La cooperativa agricola Paterna nasce nel 1978 e svolge da allora attività di coltivazione, agriturismo e servizi per il territorio. Nell'azienda lavorano non più di 6 persone, impegnate nei vari lavori stagionali, nell'ospitalità, nell'organizzazione di eventi e progetti e nelle attività di agricoltura sociale. La fattoria si trova sulle colline della valle dell'Arno, lungo il tracciato etrusco e romano dell'antica strada dei Setteponti, tra Arezzo, Firenze e il Chianti, ai piedi del massiccio del Pratomagno (a 300 metri di altezza).

Tutt'intorno alla casa colonica sono coltivati più di 15 ettari di terreno, con vigneti, oliveti e ortaggi, a conduzione biologica fin dal 1985 (certificate ICEA). Nei 7 ettari di vigneti (di età variabile, dai 40 anni ai più recenti impianti) si trova soprattutto sangiovese, completato dagli altri vitigni autoctoni del territorio: canaiolo, colorino, ciliegiolo oltre alle uve bianche malvasia e trebbiano. Per il sangiovese sono utilizzate barbatelle selezionate dall'Università di Firenze nel quadro di una ricerca su tradizione e innovazione del territorio chiantigiano. La vite è protetta dai parassiti con zolfo e rame, e la vendemmia si svolge a mano.

BS



TOSCANA

COLLI ARETINI
Terranuova Bracciolini (AR)

PATERNA

CHIANTI COLLI ARETINI

2018

Sangiovese 90%, colorino, canaiolo, cilieggiolo etc 10%



Come è solito dire il produttore: un vino quotidiano, per tutti i giorni. Niente legno, profumi netti e puliti di ciliegia e lampone, sottofondo di note vegetali. Al palato è fresco, con tannini leggeri e una struttura agile che ne fa un vino di grande beva e facile accostamento.

Bott. 0,75

DISPONIBILITÀ
RIDOTTA

VIGNANOVA

2015 - 2016

Sangiovese 95%, colorino 5%



Resa per ettaro molto bassa (35-40 hl di vino), selezione attenta tra i vari *cru* aziendali e vinificazione con prolungata macerazione. Nasce così una grande espressione di Sangiovese toscano: colore rosso rubino profondo, profumo intenso e varietale, speziato, con sentori di frutti di bosco, sapore armonico e complesso, trama tannica lunga e delicata.

Bott. 0,75

VIN SANTO DEL CHIANTI

2016

Malvasia e trebbiano



Vino della tradizione toscana e dell'ospitalità. Proviene dall'appassimento di uve bianche (malvasia e trebbiano) lungamente invecchiate (3-4 anni) in piccoli caratelli. Colore ambrato, profumi di frutta secca, spezie e canditi; dolce in bocca, con forza alcolica e pastosità, finale amaricante. Può invecchiare a lungo. Vino da dessert ma soprattutto da degustazione.

Bott. 0,50

I prezzi sono IVA esclusa



MARCHE

CASTELLI DI JESI
Cupramontana (AN)

LA MARCA DI SAN MICHELE

Alessandro e Beatrice Bonci, insieme a Daniela Quaresima, appartengono alla quarta generazione di due famiglie di vignaioli che hanno interpretato questo mestiere nel suo spirito più originale e autentico.

Nel 2006, orientandosi verso l'agricoltura biologica, questi ragazzi decidono di creare una nuova cantina dedicata alla ricerca esclusiva dell'eccellenza, chiudendo così in modo ideale il cerchio del ritorno alle origini. Vengono coltivati personalmente dai titolari 6 ettari di vigneto, 5 di Verdicchio e 1 di Montepulciano, situati nella Contrada San Michele del comune di Cupramontana.

“Cerchiamo di rispettare la terra, seguiamo i suoi cicli naturali cercando di curare i suoi malumori, senza però propinarle intrugli chimici o pesticidi. Facciamo tanto a mano, anche se la zappa non è sempre poetica. Non maltrattiamo i nostri amici quando ci aiutano: in cantina abbiamo appena cominciato a vestire i panni di Panoramix giocando con i lieviti naturali e riducendo il contenuto di solforosa, ma senza voler sfidare ciecamente la sorte. Il nostro obiettivo è produrre un vino in cui queste terre si riconoscano e noi riconosciamo loro, che sia digeribile e facilmente abbinabile.”

Alessandro, Beatrice e Daniela

BS



MARCHE

CASTELLI DI JESI
Cupramontana (AN)

LA MARCA DI SAN MICHELE

SALTATEMPO

2019

Verdicchio 100%



Bott. 0,75

Questo Verdicchio nasce dall'idea di proporre un vino giovane senza lunghi periodi di affinamento. È frutto dell'assemblaggio di uve provenienti da tutti i vigneti: dopo la pressatura, fermentano spontaneamente con lieviti indigeni. Un vino asciutto e sapido che offre tanta piacevolezza, ottimo come aperitivo e con il pesce sia cotto sia crudo.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO

CAPOVOLTO

2019

Verdicchio 100%



Bott. 0,75
Magnum 1,50

Vino di *terroir*! Contrada San Michele è la microzona più calda del comune di Cupramontana, caratterizzata da terreni duri molto calcarei. La filosofia dell'azienda si basa su basse rese, rispetto del territorio e uso di lieviti naturali in cantina. Nasce così un Verdicchio intenso e persistente, ma fresco e dinamico al palato. La sapidità ne fa un vino di grande beva, con un finale equilibrato di mandorle e pepe.

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA

PASSOLENTO

2017

Verdicchio 100%



Bott. 0,75

Il nome Passolento si riferisce ai 20 mesi di cui ha bisogno questo Verdicchio prima di essere messo in commercio. Fermentazione in acciaio e maturazione in legno, (9 mesi sulle fecce fini) e lungo affinamento in bottiglia. Fine e pulito al naso, per nulla "spinto", al palato mostra corpo, struttura e concentrazione. Quasi tannico, oscilla tra sensazioni gustative agrumate e la dolcezza di legni nobili. Una vera riserva, non solo nel nome ma anche nel contenuto.

MARCHE ROSSO

2017

BASTIAN CONTRARIO

Montepulciano 100%



Bott. 0,75

Il nome del vino deriva dall'aver impiantato un vigneto di montepulciano in una zona a netta prevalenza di vigneti a bacca bianca e nasce da una scommessa che l'azienda ha fatto, credendo agli anziani del paese, secondo i quali San Michele risulterebbe una zona vocata per i rossi. E infatti così è...

I prezzi sono IVA esclusa



MARCHE

MATELICA
Castelraimondo (MC)

COLLESTEFANO

Nel 1998, dopo una laurea e varie esperienze in Italia e all'estero, Fabio Marchionni inizia a vinificare in proprio una parte delle uve dell'azienda di famiglia, solitamente cedute alla cooperativa locale. Da allora non ha mai smesso di credere in questo territorio e nel suo vitigno autoctono: il verdicchio di Matelica.

Oggi l'azienda produce 100.000 bottiglie di Verdicchio di Matelica coltivando direttamente 16 ettari a conduzione biologica.

I vitigni derivano da cloni autoctoni da selezione massale di vecchie vigne.

È un'azienda che si identifica fortemente con il suo territorio e il cui stile produttivo valorizza questo vitigno autoctono che offre forte acidità e mineralità bilanciate dalla fruttosità.

Niente legno, niente malolattica, niente zucchero residuo, insomma niente divagazioni modaiole e niente fronzoli. A noi piace così!



MARCHE

MATELICA
Castelraimondo (MC)

COLLESTEFANO

VERDICCHIO DI MATELICA

2019

Verdicchio di Matelica 100%



Bott. 0,75

Anno dopo anno, questo vino diventa un gioiello. Nasce dalla profonda conoscenza del vitigno e del territorio, e dalla corretta interpretazione dell'annata. Prodotto unicamente in acciaio con il controllo della temperatura, il vino deriva dall'assemblaggio dei vari vigneti aziendali. Un vino con tanta "polpa", sorretto da freschezza e mineralità. È concepito come vino d'annata, ma voi potrete tranquillamente dimenticarvi qualche bottiglia in cantina per un bel po' di anni.

VERDICCHIO DI MATELICA

2019

Verdicchio di Matelica 100%



Magnum 1,50

VERDICCHIO METODO CLASSICO

EXTRA BRUT

Verdicchio di Matelica 100%



Bott. 0,75

Interessante divagazione sul tema Verdicchio di Matelica, questo Metodo Classico Extra Brut nasce dalle uve provenienti dai vigneti più freddi che, in maturazione, mantengono il giusto grado di acidità. Il vino è verticale, fresco e croccante, in perfetto stile Collestefano.

I prezzi sono IVA esclusa

BS-VI-MB



CAMPANIA

IRPINIA
San Mango sul Calore (AV)

ANTICO CASTELLO

Il mondo del vino italiano fu segnato negli anni Ottanta dallo scandalo del metanolo. I consumi diminuirono drasticamente e i mercati esteri chiusero le porte: dal punto più basso della nostra storia vinicola partì però una corsa virtuosa nel segno della qualità che interessò tutto il territorio nazionale e che portò progressivamente al rilancio del settore. Mentre tutti ripartivano, l'Irpinia faceva ancora i conti con il terremoto del 1980 ed è per questo che solo poche e grandi aziende presero parte alla rinascita enologica italiana degli anni Novanta: i piccoli produttori, infatti, erano in piena ricostruzione e rimasero indietro. L'azienda Antico Castello è un tassello di questo movimento. Negli anni post sisma, in cui molti viticoltori abbandonarono i terreni, la famiglia Romano puntò invece sulla viticoltura, diventando l'unica cantina di San Mango sul Calore, paese inserito nell'areale DOCG Taurasi. Dal 2009 l'azienda è seguita, sotto lo sguardo dei genitori, dai fratelli Chiara e Francesco che hanno portato nuove energie volte a valorizzare sempre più l'espressione territoriale dei vini, dimostrando come questo sia un territorio vocato e unico.

BS-VI-MB



CAMPANIA

IRPINIA
San Mango sul Calore (AV)

ANTICO CASTELLO

FALANGHINA 2018 DEMETRA

Falanghina 100%



Bott. 0,75

L'ottima sapidità della falanghina della zona del Calore viene sublimata in questa versione che affina l'anno in bottiglia, regalando semplicità e immediatezza. Spiccano note fruttate e intriganti al naso e una buona struttura in bocca.

GRECO 2018 ERMES

Greco 100%



Bott. 0,75

“Un rosso travestito da bianco”. La ricca struttura che giustifica la tradizionale nomea del vino Greco è qui bilanciata, secondo una precisa filosofia aziendale, da una bella freschezza e un'altrettanto bella mineralità. Il corredo aromatico è sapientemente conservato durante la vinificazione e in bocca, oltre alla struttura e alla lunghezza, scopriamo una sapidità che consente magnifici abbinamenti con la cucina di mare e i grandi piatti della tradizione campana.

AGLIANICO 2015 MAGIS

Aglianico 100%



Bott. 0,75

Questo Aglianico, re del Sud, proviene da una delle zone in assoluto più vocate della Campania. Vino d'entrata dell'azienda, ha un'espressione più semplice e conviviale rispetto ai Taurasi, pur mantenendo struttura ed eleganza.

TAURASI 2014 Aglianico 100%



Bott. 0,75

Un grande vino italiano, qui nel territorio d'elezione per eccellenza: l'Irpinia. Un vino molto longevo che, a distanza di qualche anno dalla vendemmia, comincia a mostrare le sue caratteristiche migliori.

I prezzi sono IVA esclusa

ABBAZIA DI PROPEZZANO

Siamo nelle colline teramane, tra il Gran Sasso e il mare Adriatico: all'Abbazia di Propezzano si è sempre prodotto vino di qualità in un territorio vocato che si è imposto un disciplinare rigoroso a tutela di vini quasi sempre monovarietali ottenuti principalmente da uve locali.

Su queste solide basi Paolo Destrasser imposta dal 2011 un progetto coerente, prima recuperando la struttura e poi occupandosi del lavoro nei campi e in cantina. Fin dal principio decide di produrre vini tradizionali da uve autoctone e così nel 2012 escono le prime due etichette di Passerina e Pecorino a sua firma. La magia del luogo fa da cornice a un'azienda serissima che produce vini freschi e territoriali, che privilegia l'affinamento in acciaio e che sta investendo con costanza per ottenere vini che consentano a un territorio spesso bistrattato di essere riscoperto e conosciuto per il suo reale valore.

ABBAZIA DI PROPEZZANO



Bott. 0,75

PECORINO

2019

PEC

Pecorino 100%

Il pecorino è un vitigno caratterizzato da basse rese e per questo mai molto amato dai produttori, tanto che alla fine degli anni Ottanta poteva considerarsi quasi estinto.

Questo PEC è un bianco fragrante giocato sulle note balsamiche e sulla freschezza.



Bott. 0,75

PASSERINA

2019

PAS

Passerina 100%

La passerina è un'uva autoctona del centro Italia, che con il tempo ha ceduto il passo ad altre più resistenti e redditizie. L'influsso del Mare Adriatico, da un lato, e del Gran Sasso, dall'altro, determina un vino estremamente fresco e saporito.



Bott. 0,75

CERASUOLO D'ABRUZZO

2019

CAB

Montepulciano 100%

Uve montepulciano vinificate in purezza per questo Cerasuolo d'Abruzzo tutto centrato sul frutto: la *cerasa* del nome si ritrova puntuale in bocca. Alle tipiche note fruttate si uniscono tocchi sapidi e speziati che ne fanno un vino spensierato, beverino, qualcuno dice "scorrevole". Magari nel senso che scorre a fiumi dall'aperitivo in poi...

NON DISPONIBILE



Bott. 0,75

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

2018

MAB

Montepulciano 100%

Tanto frutto ed equilibrio: un Montepulciano in purezza tradizionale, immediato, senza fronzoli né sbavature, ma ricco di sfumature e buona profondità, con qualche nota di spezia a rendere la bevuta più intrigante e mai noiosa. Polposo, ma scattante: ecco un rosso del Sud che ci piace aprire per vedere il vino svanire alla svelta nel bicchiere!

I prezzi sono IVA esclusa

BS-VI-MB



SICILIA

ETNA - VERSANTE SUD
Santa Maria di Licodia (CT)

FEUDO CAVALIERE

La ricerca di un produttore della zona dell'Etna ci ha portato più volte, in questi ultimi anni, alle pendici del vulcano.

Abbiamo visitato molte cantine e degustato altrettanti vini in un periodo nel quale l'Etna è senz'altro il fenomeno enoico di maggior successo, e abbiamo cercato di comprendere i motivi e le radici di questo *boom*. Lo scenario è risultato ampio: dal *vigneron* poco interventista a chi sogna una piccola Borgogna, passando per investitori e cantine di altre zone che fanno campagne d'acquisto.

Alla fine, però, tornavamo sempre a Millemetri, nel versante Sud, da dove casualmente eravamo partiti. È stato infatti là, che abbiamo conosciuto Margherita Platania, quando l'azienda Feudo Cavaliere era ancora un cantiere di restauro, e siamo rimasti colpiti dal territorio unico, dalla sensibilità di Margherita e dall'integrità dei vini. Sembra banale ,ma questi tre fattori sono un unicum che genera vini di personalità, territoriali, integri, con la mineralità del vulcano e la freschezza dell'altitudine. Provare per credere...

BS-VI-MB



SICILIA

ETNA - VERSANTE SUD
Santa Maria di Licodia (CT)

FEUDO CAVALIERE



Bott. 0,75

ETNA BIANCO

2016

Carricante 100%

L'essenza del vitigno carricante si ritrova in questo Etna Bianco. Le grandi escursioni di una viticoltura a 1000 metri amplificano i profumi che non vengono alterati da criomacerazioni o dall'uso successivo di legno. Con questo bianco scoprirete che cosa sia quella tanto discussa "mineralità" che noi intendiamo come sapidità.



Bott. 0,75

ETNA BIANCO

2015

MILLEMETRI

Carricante 100%

Siamo di fronte al vero gioiello di cantina. Solo carricante per un vino puro e fresco che in bocca rivela tutta la sua personalità. I vini vulcanici sono vini sottili che ti conquistano sorso dopo sorso con la loro persistenza eccezionale.



Bott. 0,75

ETNA ROSATO

2016

MILLEMETRI

Nerello Mascalese 100%

Un vino verticale dall'inizio alla fine che non rinuncia però al suo patrimonio di aromi, il finale secco e preciso chiama il sorso successivo.



Bott. 0,75

ETNA ROSSO

2013

MILLEMETRI

Nerello Mascalese 100%

Margherita Platania sa attendere: e così i suoi vini escono solo quando sono pronti. Questo vale ancora di più per questo Etna: prodotto con nerello mascalese in purezza da viti allevate ad alberello e cordone speronato ad alta densità d'impianto su *ripiddu* di sabbie vulcaniche, ricchi di minerali tendenzialmente acidi, ben esposti e ventilati. Un rosso sapido ed elegante!

I prezzi sono IVA esclusa

APPENDICE

In appendice trovate i vini e i prodotti appena selezionati oppure quelli che, per disponibilità o stagionalità, non sono inseriti nel catalogo.

APPENDICE



Bott. 0,75

BIANCOLAGO

LAGO DI GARDA
Turbiana e chardonnay

Biancolago è un vino “come piace a Giacimenti”. Buono, pulito e territoriale. Interamente prodotto per Giacimenti da Daniele Saottini da uve turbiana vinificate nella ricerca di un *bouquet* delicato e di una facile beva.

OFFERTA

Con l'acquisto di 60 bottiglie altre 6 in omaggio



Satèn (Bott. 0,75)

Extra Brut (Bott. 0,75)

AZ. AGR. MASSUSSI FRANCIACORTA - MI & MI

Iseo (BS)

L'azienda nasce con il nome Ruggeri, dal cognome della fondatrice Giuseppina Ruggeri, madre di Luigi Massussi. I vigneti si affacciano sul lago d'Iseo a 400 metri di altezza in una posizione collinare fra le più alte della Franciacorta e sono a conduzione biologica.

Una piccola realtà artigianale da scoprire.



MONGARDA VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT

Col San Martino - Farra di Soligo (TV)

Glera 100%



Bott. 0,75

Bisogna assaggiare un Prosecco di collina come questo per capire a cosa sia dovuta storicamente la fama del Prosecco. L'azienda Mongarda produce vini di grande finezza nei quali l'aromaticità tipica della glera è sostenuta da una vellutata sapidità.

AZ. AGR. ARMEA

San Martino della Battaglia - Desenzano (BS)

LUGANA
Turbiana 100%

2019



Bott. 0,75

Negli ultimi 10 anni, lo straordinario *exploit* del Lugana ha visto raddoppiare la superficie vitata della denominazione. All'interno di un mondo produttivo dominato da logiche prevalentemente commerciali - legittime, ma lontane dalla nostra filosofia - facciamo sempre fatica a trovare produttori con i quali entrare in piena sintonia. Tuttavia, cercando e ricercando, ne abbiamo trovato un altro. Nel Lugana di Armea, infatti, c'è tutta l'essenza del turbiana: profumi fruttati seguiti da note fresche che ritroviamo intatte al palato, e soprattutto un'acidità che favorisce la beva e riequilibra la polposità del frutto.

I prezzi sono IVA esclusa

APPENDICE



Bott. 0,75

AZ. AGR. L'ACINO
CALABRIA BIANCO - CHORA
 Mantonico, guarnaccia bianca, greco bianco, pecorello

San Marco Argentano (CS)
 2016

Vino bianco da uve autoctone coltivate a 350 metri di altitudine su terreni sabbiosi. È un vino contadino, vinificato con lieviti indigeni. La convivenza di quattro uve differenti crea una grande ricchezza aromatica. In bocca il frutto, l'acidità e la mineralità ne fanno un vino di carattere.



Bott. 0,75

SASSOTONDO
TUFOBIANCO
 Trebbiano toscano, greco, sauvignon

Sorano (GR)
 2019

Eccolo, il vino base dell'azienda con tutta la sua eleganza e sapidità! Se volete sapere cosa succede al trebbiano quando viene coltivato su terreni vulcanici, non vi resta che assaggiare questo piccolo capolavoro.



Bott. 0,75

SASSOTONDO
TUFOROSSO
 Sangiovese, merlot, teroldego, cilieggiolo

Sorano (GR)
 2019

Questo è un vino base, ma con una marcia in più dovuta soprattutto alla coltivazione su caratteristici terreni vulcanici. Il frutto semplice del sangiovese si fa via via più scarno, durante la degustazione, e più sapido: questa è la chiave di comprensione di questo piccolo gioiello.



Bott. 0,75

ANTONUTTI
PINOT NERO
 Pinot Nero 100%

Pasian di Prato (UD)
 2019

Il Pinot Nero e l'Italia. Chi si ispira alla Borgogna rischia di fare vini ai quali "manca sempre qualcosa". Chi cerca una propria via, può ottenere invece vini come questo onesto e tipico Pinot Nero di pianura. I terreni ciottolosi ben drenanti consentono di produrre un vino maturo, dai profumi intensi e dal tenore alcolico mai invadente. Macerazione e fermentazione in acciaio, breve affinamento in *tonneau*. Tipico e con beva.

I prezzi sono IVA esclusa

APPENDICE



Bott. 0,75



FATT. BIODINAMICA CALCABRINA
SAGRANTINO - FOGLIO 11
Sagrantino 100%

Montefalco (PG)
2014

Piccolissima cantina di Montefalco a regime biodinamico, produttrice di un Sagrantino d'autore. Fermentazione spontanea, pochissima solforosa, per un vino austero ma di grande beva grazie a una bella succosità e a tannini morbidi.



Bott. 0,75



AZ. AGR. L'ACINO
CALABRIA ROSSO - CHORA
Magliocco, guarnaccia nera, greco nero

San Marco Argentano (CS)
2017

Vino quotidiano dell'azienda, nasce dall'unione di sole uve rosse autoctone. È un vino del Sud che beneficia dell'altitudine del Parco del Pollino, che dona freschezza e grande beva. I tannini sono vivi, ben inseriti nella struttura. Il finale lascia in bocca una gradevole sensazione sapida e sentori di confettura di frutti rossi.



Bott. 0,75



AZ. AGR. DUCA CARLO GUARINI
NEGROAMARO - BURDI
Negroamaro 100%

Scorrano (LE)
2019

Questo vino nasce dal vitigno più rappresentativo del Salento: il negroamaro. Morbido e ricco, con un finale caratterizzato dalla dolcezza dei tannini. Grande beva e piacevolezza.



Bott. 0,75



AZ. AGR. DUCA CARLO GUARINI
PRIMITIVO - BURDI
Primitivo di Manduria 100%

Scorrano (LE)
2018

Un vero Primitivo quotidiano, ottenuto da uve biologiche certificate, coltivate direttamente dal produttore. Fresco, piacevole e al tempo stesso pieno, morbido e di buona lunghezza. Un Primitivo che non stancherà il vostro palato con una dolcezza monotona: ecco perché quotidiano!

I prezzi sono IVA esclusa

APPENDICE



Bott. 0,75
Bott. 0,375

AZ. AGR. RUNCHÉT
MOSCATO D'ASTI
Moscato 100%

Cappelletto -Treiso (CN)
2019

Fresco e poco alcolico, è il vino leggermente frizzante da abbinare ai dolci. Provate anche a osarlo in accompagnamento a formaggi erborinati o piatti speziati, come quelli della cucina asiatica.



Bott. 0,50



TIBERI DAVID
VINO COTTO - OCCHIO DI GALLO

Loro Piceno (AP)
2009

La produzione del Vino Cotto si basa sulla concentrazione del mosto tramite la "bollitura" che avviene a bassa temperatura. Questa storica pratica non prevede l'aggiunta di solfiti nelle successive fasi produttive. Molto interessante alla degustazione per il bilanciamento dolce/acido. Dal gusto caramelloso e di prugna, morbido e avvolgente: da cantuccini o formaggi, ma soprattutto è un alleato con il cioccolato!



Bott. 0,750



CHATEAU PASCAUD VILLEFRANCHE
SAUTERNES
Semillon 100%

Barsac (Francia)
2015

Sauternes di Barsac, zona di terreni argilloso-calcarei che avvantaggiano la finezza rispetto alla dolcezza. Pascaud Villefranche non utilizza fertilizzanti o pesticidi ed è attualmente in fase di certificazione per l'agricoltura biologica.



Bott. 0,50



LE GAINE
PASSITO BIANCO - SANT'ERMOLAO
Sauvignon 100%

Bedizzole (BS)

Passito del Benaco bresciano di gradazione 13,5% vol, moderatamente dolce ma dal gusto persistente. Ottimo come fine pasto, in abbinamento ai dolci o ai formaggi.



Bott. 0,75

ANTONUTTI
TRAMINER AROMATICO
Traminer 100%

Pasian di Prato (UD)
2019

Vino dal sapore pulito e allo stesso tempo persistente ed aromatico: spiccano la rosa gialla appassita, i fiori di tiglio e un sentore di vaniglia.

I prezzi sono IVA esclusa

APPENDICE



Bott. 0,50

PIANORA

Coccaglio (BS)

WERMUT ERBORISTA

Prodotto in poche bottiglie, è un raro vermouth da vino rosso che nasce dalle uve del piccolo vigneto di proprietà, coltivate e vinificate in regime biologico. Il cabernet franc e il merlot del Monte Orfano gli conferiscono un carattere peculiare, che lo distingue dai tanti vermouth prodotti con indistinte basi bianche. La ricetta prevede la sola infusione di erbe locali e esotiche nel vino, senza utilizzo di essenze e caramello, e senza aggiunta di alcol etilico, che è prodotto naturalmente attraverso la fermentazione.

Oltre a insostituibile ingrediente di *drink* classici, è ottimo come digestivo di grande finezza grazie alla preponderanza della china e al basso grado alcolico.



Bott. 0,500

ANTICO CASTELLO

San Mango sul Calore (AV)

AMARENICO

L'Amarenico nasce dal connubio tra l'aglianico e le foglie dell'amareno. In questo liquore ritroviamo la freschezza tipica del vitigno combinata a un sorprendente aroma di cannella. Perfetto se mescolato con i distillati, è gradevole anche da solo, servito fresco.



Bott. 0,70
Bott. 1 lt

AMARO GUELFO

Brescia

Questo liquore nasce dalla vulcanica passione per l'enogastronomia dei fratelli Ronconi come tributo al nonno Guelfo.

Creato grazie all'estrazione alcolica di arancia dolce e amara, menta piperita, liquirizia e genziana, assenzio romano, zenzero, rabarbaro, olio essenziale di angelica, cardamomo, ginepro, alloro, carciofo, mirra, anetolo e chinotto, viene miscelato con brandy invecchiato. Il risultato è un amaro potente, profumato e persistente.



Bott. 0,50

FRATELLI TUTONE

Palermo

ANICE UNICO 60°

Da una centenaria ricetta segreta i fratelli Tutone producono questo inimitabile anice tradizionale ad alto grado. Un prodotto di culto per gli amanti dell'anice. Si consuma puro, con acqua e ghiaccio e come correzione.



Bott. 1 lt

DISTILLERIA FRASSINE

Gussago (BS)

GRAPPA DI VINACCIA 40°

Approfittate dell'occasione di avere tra le mani una bottiglia di questa grappa distillata qualche anno fa da Pier Giulio Frassine, un vero mastro distillatore da oltre 50 anni. È prodotta con un alambicco discontinuo a vapore che permette il controllo della qualità di ogni "cotta". Il vecchio impianto a più colonne di distillazione raggiunge gradazioni più basse a vantaggio dello spettro aromatico del distillato. Una grappa giovane e senza aggiunta di zucchero edulcorante, nella quale la morbidezza è data dalla qualità del distillato e dal lungo affinamento. Unica.

I prezzi sono IVA esclusa



Vini di piccoli produttori, vini puliti, senza interventi.



GIACIMENTI.WINE

Riproduzione vietata salvo autorizzazione.
Testi e foto sono proprietà di Giacimenti sas.
Revisione testi: Roger Marchi