

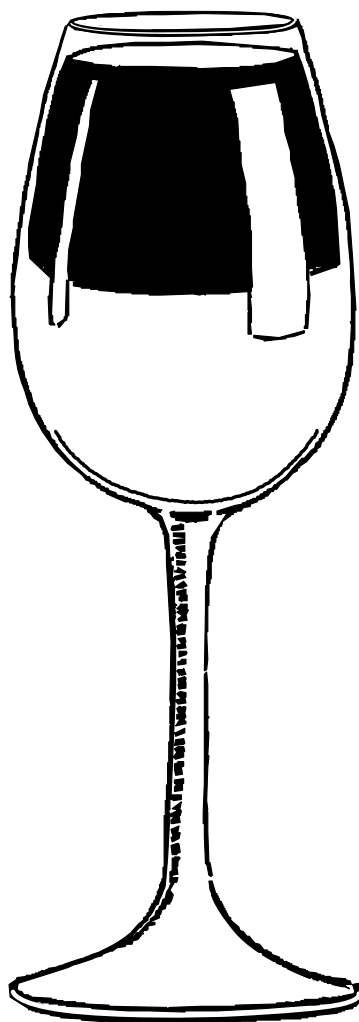
2023

GIACIMENTI

RICERCA, SELEZIONE E DISTRIBUZIONE VINO

CATALOGO/LISTINO

VEDI ↓ L BICCHIERE ↓



MEZZO PIENO ↓

LISTINO PREZZI INGROSSO

2022

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 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

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 2023 sostituisce i precedenti.
- » Di ogni vino è possibile acquistare anche una sola bottiglia, ma gli ordini devono essere multipli di 6.
- » Sconto 5% per pagamento anticipato o rimessa diretta alla consegna (richiesti al primo ordine).
- » Questi sconti non si applicano per ordini inferiori ai 350,00 €.
- » Porto franco per spedizione gratuita: € 350,00 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".
- » Tutti i prezzi sono iva esclusa.

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		
BEAUJOLAIS	5		
<i>Domain Bertrand</i>			
ALSAZIA	6		
<i>Kuentz Romain & Fils</i>			
CHAMPAGNE	8		
<i>Christian Busin</i>			
<i>Guy Lamoreux</i>			
<i>Petit Le Brun</i>			
BOURGOGNE	14		
<i>Philippe Girard</i>			
<i>Domaine Chevallier</i>			
ITALIA	19		
PIEMONTE	20		
<i>Garrone</i>			
<i>Rocco di Carpeneto</i>			
<i>Rocche Viberti</i>			
<i>Diego e Damiano Barale</i>			
<i>Cesare Bussolo</i>			
<i>Delpero</i>			
<i>Vigneti Giacomo Boveri</i>			
<i>Agricola Bes</i>			
LOMBARDIA	39		
<i>Coop. Agric. Triasso e Sassella</i>			
<i>Rradis</i>			
<i>Azienda Agricola Concarena</i>			
<i>Carona</i>			
<i>Azienda Agricola Saottini</i>			
<i>Le Chiusure</i>			
<i>Az. Vin. Emilio Franzoni</i>			
<i>Corte Fusia</i>			
<i>La Riccafana</i>			
<i>Fondo Bozzole</i>			
		<i>Valdamonte Alberto Fiori</i>	
		TRENTINO ALTO ADIGE	63
		<i>Corvèè</i>	
		<i>Villa Corniole</i>	
		<i>St. Quirinus</i>	
		VENETO	72
		<i>Fratelli Collavo</i>	
		<i>Le Bignele</i>	
		<i>Sacramundi</i>	
		FRIULI VENEZIA GIULIA	78
		<i>Ferlat Silvano</i>	
		<i>Komic</i>	
		EMILIA ROMAGNA	84
		<i>Tenuta la Viola</i>	
		TOSCANA	87
		<i>Tregole</i>	
		<i>Bolsignano</i>	
		<i>Podere Canapaccia</i>	
		<i>Paterna</i>	
		MARCHE	95
		<i>La Marca di San Michele</i>	
		<i>Collestefano</i>	
		CAMPANIA	99
		<i>Antico Castello</i>	
		ABRUZZO	102
		<i>Abbazia di Propezzano</i>	
		SARDEGNA	104
		<i>Pusole</i>	
		SICILIA	106
		<i>Feudo Cavaliere</i>	
		<i>Pietro Pipitone Spanò</i>	
		APPENDICE	110

FRANCIA

DOMAIN BERTRAND

Ce ne sono tanti di vini francesi incompresi in Italia o comunque noti solo a una piccola cerchia di degustatori appassionati e professionisti competenti: pensiamo solo ai vini ossidativi dello Jura o ai vari Chenin dolci della Loira. La storia del Beaujolais però è differente: negli anni Ottanta, grazie al Beaujolais Nouveau (la versione novello), il nome di questa storica regione vinicola raggiunse una notorietà nazionale-popolare. Questo successo non portò però a una conoscenza approfondita della denominazione, che negli anni Duemila scivolò decisamente lontano dai riflettori. Non sarà grazie a noi che partirà “la rivincita del Beaujolais”, ma quando abbiamo assaggiato questo Super Canon non abbiamo resistito e abbiamo voluto averlo! Il vino, è a base di gamay (un incrocio tra pinot noir e guais), uva che ha trovato il suo habitat ideale nel Beaujolais, i cui suoli granitico-scistosi limitano la naturale produttività del vitigno a tutto vantaggio della qualità dei vini. Il Domain Bertrand è un’azienda a conduzione biologica, che, partendo da una raccolta manuale vinifica a grappolo intero come da tradizione. Le uve del Beaujolais Super Canon provengono da vigneti di oltre 60 anni con basse rese e sono vinificate con lieviti autoctoni e senza aggiunta di solfiti. Sei mesi di vasca di cemento e infine bottiglia. Vi stupirà con la sua croccantezza, i suoi frutti rossi e i tannini ben integrati. Un rosso che stappate come aperitivo e che vi può accompagnare fino ai formaggi: l’essenza del gamay!



BEAUJOLAIS VILLAGES

Bott. 0,75

Annata: 2022





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 ed è in conversione biodinamica, 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.





FRANCIA

ALSAZIA
Pfaffenheim

KUMENTZ 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

2018

Pinot bianco 100%

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.



Bott. 0,75

PINOT NOIR RESERVE

2022

Pinot nero 100%

Il Pinot Noir Reserve di Kuentz è un esempio paradigmatico di vino rosso alsaziano: fresco, leggero e fruttato, conserva una bella tensione acida anche grazie a una filosofia di vinificazione non interventista. Il grado alcolico è basso, il colore nel bicchiere tenue: questi sono vini rossi che si fa sempre più fatica a produrre, naturale punto di arrivo dei palati curiosi e dei bevitori assetati.



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.



ITA

VIGNERON
INDÉPENDANT

FRANCIA

CHAMPAGNE
Montagne de Reims
Verzenay Grand Cru

CHAMPAGNE - CHRISTIAN BUSIN



Bott. 0,75

OFFERTA
60+6CHAMPAGNE
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

MILLÉSIME 2012 BRUT Grand Cru

Pinot nero 80%, chardonnay 20%

Champagne con predominanza di pinot nero. Prodotto con vino della sola annata 2012: un'annata eccezionale in Champagne. Nonostante le basse rese dovute a gelo, grandine e malattie all'inizio della stagione, agosto ha visto le condizioni migliorare drasticamente con conseguente maturità esemplare, acidità e salute dell'uva alla vendemmia. Fatto maturare sui lieviti in bottiglia per minimo 60 mesi, è un vino dall'ampia gamma aromatica, molto armonico e intenso, in cui la potenza del pinot nero della montagna di Reims e la freschezza dello chardonnay collaborano con la complicità di un grande millesimo di questo secolo.

60+6

CON L'ACQUISTO DI 60 BOTTIGLIE (ANCHE MISTE)
IN OMAGGIO 6 BOTTIGLIE DI CHAMPAGNE TRADITION BRUT



GUY LAMOUREUX

La Côte des Bar si trova nella parte meridionale della zona di produzione dello Champagne.

Attraversata da piccole valli lussureggianti che si collegano con quelle della Senna e dell'Aube, la Côte des Bars racchiude un mosaico di vigneti con esposizioni diverse e suoli differenti, nel quale zone altamente vocate si alternano ad altre più produttive. Questa duplicità ha relegato la Côte des Bar a un ruolo secondario, sebbene nei secoli sia sempre stata una grande fonte di uva, mosti e bottiglie sur lattes. È una storia dunque complicata, nella quale non figurano le griffe del lusso e i nomi altisonanti. Una storia che sta vivendo oggi un nuovo corso grazie a produttori visionari come Bertrand Gautherot (Vouette & Sorbée), i Fleury di Courteron (autentici pionieri del biologico), Cédric Bouchard, Marie Courtin, Charles Dufour, Aurélien Gerbais, Valérie Frison, Olivier Horiot e altri, oggi meno noti.

Questa rinascita più che promettente ci ha spinto a cercare in questa zona e, dopo le prime indagini, non abbiamo avuto dubbi: siamo andati dritti nel villaggio di Les Riceys, l'unica città vinicola ad avere 3 AOC: Champagne, Rosé des Riceys e Coteaux Champenois. Tre denominazioni che dimostrano la qualità del pinot nero locale, talmente buono da dar vita ad un rosato fermo: il rosé des Riceys.

La Maison Guy Lamoureux produce da quattro generazioni le sue cuvée coltivando direttamente 7 ettari e producendo 40-50.000 bottiglie all'anno.

Le vigne sono condotte in modo ragionato e l'azienda ha ricevuto nel 2021 la certificazione HVE (Alto Valore Ambientale) a consacrazione del lavoro svolto da anni a favore dell'ambiente e che porterà al biologico.

“Ariamo la terra nel rispetto dell'ecosistema, non utilizziamo insetticidi e limitiamo il più possibile l'uso della chimica”, riassume Stéphane Lamoureux, vignaiolo indipendente récoltant-manipulant ed enologo



ITA

VIGNERON
INDÉPENDANT

FRANCIA

CHAMPAGNE

Côte des Bar

Les Riceys

CHAMPAGNE - GUY LAMOUREUX

OFFERTA
60+6Bott. 0,75
Magnum 1,5LCHAMPAGNE
CUVÉE TRADITION BRUT
Pinot nero 100%

Questo blanc de noirs ha bel colore oro pallido e un naso gourmet e generoso con note di frutti gialli, frutti bianchi e prugna mirabella. La bocca è in perfetta armonia e ci ritroviamo tutta la golosità del naso.
Il vero Champagne Tradition per tutte le occasioni.



Bott. 0,75

CHAMPAGNE
L'HERMITAGE EXTRA BRUT
Chardonnay 100%

2017

Questo Champagne è prodotto solo nelle annate qualitative e ne vengono elaborate solo 1.000 bottiglie (numerate). Quasi non dosato (in etichetta è un Extra Brut), è espressivo e delicato allo stesso tempo, con una bollicina molto fine. La morbidezza portata dalla bollicina si conclude su una bella mineralità dopo note golose.



Bott. 0,75

CHAMPAGNE
ROSÉ DE SAIGNÉE
Pinot nero 100%

Il termine saignée (letteralmente "sanguinamento") sta ad indicare un rosato prodotto per contatto pellicolare della buccia con il mosto e non per assemblaggio di vino bianco e vino rosso. Questa tecnica non è molto diffusa nello Champagne perché per effettuarla serve un'uva bella e matura, come quella di Les Riceys. I frutti rossi fanno da denominatore sia al naso sia al palato, con la polpa di lampone e la freschezza del ribes in evidenza. Bevibilità assoluta.



Bott. 0,75

VIN TRANQUILLE
ROSÉ DES RICEYS
Pinot nero 100%

2019

L'interesse per questo rosato fermo non è per la sua atipicità ma per la sua bontà assoluta che mi fa pensare ad un rosato di borgogna. L'attacco al palato è franco e dissetante. Ci sono frutti rossi freschi e il finale di liquirizia del pinot nero. Già piacevole adesso, evolve molto bene negli anni grazie alla sua struttura.

60+6

CON L'ACQUISTO DI 60 BOTTIGLIE (ANCHE MISTE)
IN OMAGGIO 6 BOTTIGLIE DI CHAMPAGNE CUVÉE TRADITION BRUT



PETIT LE BRUN

La côte des Blancs è una delle quattro zone della Champagne, che si estende da Epernay fino a Vertus, deve il suo nome ai vigneti d'uva bianca (quasi esclusivamente al vitigno Chardonnay) che la ricoprono. Tutto il sottosuolo della Champagne è calcareo, ma la caratteristica de La Côte des blancs è la presenza di strati di gesso affiorante. Questo gesso che fa da volano termico ha la capacità di trattenere l'acqua creando condizioni uniche e ideali per la coltivazione dello chardonnay. I vigneti Grand Cru della Côte des Blancs sono 6 su 17 totali della Champagne : Chouilly, Oiry, Cramant, Avize, Oger e Le Mesnil-sur-Oger.

Il marchio di famiglia di Richard Petit, creato nel 1964, è specializzato nella produzione di Blancs de Blancs. La famiglia è attiva da secoli e la loro sede ora si trova in una splendida cantina di gesso di 270 anni. Classificata nella categoria RM (recoltant manipulant), vengono utilizzate solo uve proprie e tutta l'elaborazione viene fatta in proprio. Richard lavora con cura, rigore e passione. E la sua unione con Véronique Bajan ha dato vita ad un progetto di champagne di "piccole produzioni",



ITA

VIGNERON
INDÉPENDANT

FRANCIA

CHAMPAGNE

Côte de blancs

Avize

CHAMPAGNE - PETIT LE BRUN



Bott. 0,75

CHAMPAGNE GRAND CRU

BLANC DE BLANCS BRUT

Champagne 100%

Brut Blanc de Blanc Grand Cru, proviene da vitigni di Chardonnay con un'età media di 40 anni e situati nei 5 terroir Grand Cru classificati della Côte des Blancs e cioè: Avize, Chouilly, Cramant, Oger, Oiry. È composto da annate diverse, quelle di riserva rappresentano 1/3 della cuvée e fanno affinamento in legno,

Cuvée ben equilibrata, vivace ed elastica, l'attacco al palato è franco, diretto.



Bott. 0,75

CHAMPAGNE GRAND CRU

BLANC DE BLANCS BRUT MILLESIMATO 2011

Chardonnay 100%

2011

Prodotto solo nelle annate qualitative, e messo in commercio dopo almeno 60 mesi di affinamento in bottiglia, vi metterà in sintonia con la famosa Côte des Blancs: bollicine finissime per una effervescenza in bocca importante ma di grande piacevolezza. Sono i suoli gessosi a determinare questa finezza austera che trova l'equilibrio dopo lunghi affinamenti.



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.



ITA

VIGNERON
INDÉPENDANT

FRANCIA

BOURGOGNE

Côte d'Or

Savigny-lès-Beaune

DOMAINE PHILIPPE GIRARD



Bott. 0,75

BOURGOGNE ALIGOTÉ

2022

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

2020 - 2021

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
LES PERRIÈRES

2022

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
VIEILLES VIGNES

2021

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.



DOMAINE PHILIPPE GIRARD



Bott. 0,75

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE Premier Cru LES PEUILLETS

2021

Pinot nero 100%

Les Peuillets è un climat di Savigny situato al confine con Beaune, con un'esposizione a est che riceve meno insolazione degli altri cru. Il terreno della vigna è costituito da calcare ghiaioso con un po' di argilla, ben drenato, aiuta a garantire che le viti non siano impregnate d'acqua e fa da volano termico per il freddo notturno. Declinato sui frutti rossi e sulle spezie sia al naso che in bocca, è caratterizzato da una buona acidità e tannini affinati.



Bott. 0,75

CORTON Grand Cru LES PERRIÈRES

2020

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.



Bott. 0,75

POMMARD VIEILLES VIGNES

2018 - 2019

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.



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!



DOMAINE CHEVALLIER



Bott. 0,75

CHABLIS

Chardonnay 100%

2021

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%

2021

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%

2021

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 Prüment, 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.



BG-BS-VI

PIEMONTE

VAL D'OSSOLA
Crevoladossola (VB)

CANTINE GARRONE



Bott. 0,75

MUNALOSS
VINO ROSSO

Nebbiolo 80%, croatina 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

2020

Nebbiolo 85%, croatina 15%

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

2020

Prüment 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.





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

DISPONIBILITÀ GIUGNO →→

CORTESE

2022

REIS
Cortese 100%

Lidia e Paolo sono produttori coraggiosi che fanno vini da sole uve autoctone: credono nel valore della vigna vecchia e delle basse rese, e non hanno paura di sperimentare. Dopo alcune prove in cantina, hanno capito che il Cortese risponde bene all'affinamento in botti di acacia, trae beneficio da una breve macerazione sulle bucce e non necessita di aggiunta di solforosa. Il risultato è un vino molto espressivo, che parla della terra da cui proviene e delle persone che lo hanno prodotto.



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

2021

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 riscossa del Dolcetto parte da qui ... or ora!



Bott. 0,75

BARBERA DEL MONFERRATO

2021

RATAURA
Barbera 100%

Rataura 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!



ROCCHIVIBERTI

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*.



BS - VI

PIEMONTE

LANGA BAROLO
Castiglione Falletto (CN)

ROCCHIVIBERTI



Bott. 0,75

DISPONIBILITÀ MAGGIO →→→

DOLCETTO D'ALBA
VIGNA MELERA

2022

Dolcetto 100%

Il Dolcetto è un vino semplice e immediato, fresco, dal tipico gusto vinoso con una leggera nota di mandorla sul finale. Il Vigna Melera è un Dolcetto dal colore violaceo, che presenta un naso per nulla banale di ciliegia e mora (la vigna è vecchia, in zona vocatissima) ed esprime un equilibrio gustativo che dona al vino una beva non comune. Proprio ciò che ci si aspetta da un grande Dolcetto!



Bott. 0,75

BARBERA D'ALBA SUPERIORE
VIGNA LUNGA

2021

Barbera 100%

Il vino fermenta in acciaio a temperatura controllata per una decina di giorni, per affinare poi in botti di rovere francese da 25 hl e tonneau da 5 hl per circa un anno. Riposa poi in bottiglia per 6 mesi prima di essere messo sul mercato. Il colore violaceo esprime tutta la tipicità della Barbera, nella quale la forza croccante del frutto ammorbidisce l'acidità tipica del vitigno. Una Barbera profonda, di grande equilibrio, da singola vigna nel comune di Castiglione Falletto.



Bott. 0,75

LANGHE NEBBIOLO

2021

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 DEL COMUNE
DI CASTIGLIONE FALLETTO - VECCHIE VITI

2019

Nebbiolo 100%

Il Barolo della tradizione declinato da Claudio Viberti. Le uve provengono esclusivamente, come da disciplinare, dal comune di Castiglione Falletto dove la famiglia Viberti possiede vigneti dal secondo dopo guerra nei Cru Bricco Boschis, Rocche di Castiglione e Mariondino. In questo Barolo Comunale domina sempre la forte identità di Castiglione Falletto: un vino di grande equilibrio, dai tannini levigati ed eleganti, pronto presto ma con buono slancio evolutivo.



LANGA BAROLO
Castiglione Falletto (CN)

ROCCHIVIBERTI



Bott. 0,75

BAROLO
ROCCHIE DI CASTIGLIONE
Nebbiolo 100%

2018

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
BRICCO BOSCHIS
Nebbiolo 100%

2018

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.



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 Castellerò. 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?



DIEGO E DAMIANO BARALE



Bott. 0,75

DOLCETTO D'ALBA

2022

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

2020

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

2020

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

2018

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.

DISPONIBILI ANNATE PRECEDENTI 



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.



CESARE BUSSOLO



Bott. 0,75

BARBERA D'ALBA SANTA LUCIA Barbera 100%

2020

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 Nebbiolo 100%

2019

Barolo da uno dei cru più rappresentativi di La Morra. 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. Le rese sono sempre minime alla ricerca di un frutto concentrato, di tanta polpa e sostanza, con l'intento di fare vini maschi e longevi. I tannini sono sempre morbidi e levigati da un uso del legno caratterizzante ma non prevaricante. Il vino ha struttura ed eleganza, profondità, grande persistenza.



Bott. 0,75

BAROLO DEL COMUNE DI LA MORRA Nebbiolo 100%

2018 - 2019

Il Barolo classico di Cesare Bussolo. Come spiega lui: "A La Morra abbiamo la fortuna di avere solo Grand Cru e Premier Cru. Vinifichiamo i Grand Cru in purezza e utilizziamo i Premier Cru per il nostro Barolo del comune". Un vino molto lamorrese: tutto equilibrio, finezza ed eleganza. Meno concentrato, meno potente, meno estremo del fratello maggiore Fossati, e prodotto in numeri più generosi (circa 4.500 bottiglie all'anno).



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

2022

Arneis100%

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

2022

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

2021

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

LANGHE NEBBIOLO

2021

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.



BG-BS-VI

PIEMONTE

LANGA ROERO
Santo Stefano (CN)

DELPERO



Bott. 0,75
Magnum 2015

ROERO
Nebbiolo 100%

2019

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.





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 caparbia 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.



BG-BS-VI



PIEMONTE

COLLI TORTONESI
Montale Celli - Costa Vescovato (AL)

VIGNETI GIACOMO BOVERI



Bott. 0,75

PICCOLO DERTTHONA

2022

Timorasso 100%

Questo vino giovane vuole introdurre il bevitore al complesso mondo del Timorasso. Viene vinificato come gli altri, ma dopo una prima sfecciatura 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

2019

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 sfecciatura, 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.

DISPONIBILITÀ RIDOTTA ◀▶▶



Bott. 0,75

TIMORASSO LACRIME DEL BRICCO

2020

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.



Bott. 0,75

DERTTHONA PIAZZERA

2018

Timorasso 100%

Ultimo Timorasso arrivato in casa Boveri, ne completa la gamma. Le uve sono coltivate sui terreni ricchi di sabbia di Poggio Piazzera. La struttura lascia il posto alla croccantezza, il vino è teso, verticale e di grande sapidità.



BG-BS-VI



PIEMONTE

COLLI TORTONESI
Montale Celli - Costa Vescovato (AL)

VIGNETI GIACOMO BOVERI



Bott. 0,75

**BARBERA
CARASSA**
Barbera 100%

2020

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
BRICCO DELLA GINESTRA**
Barbera 100%

2016

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
FIRANGIULÍ**
Croatina 100%

2018

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
LA CAPPELLETTA**
Freisa 100%

2019

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.



BG-BS-VI



PIEMONTE

MONFERRATO CASALESE
Treville (AL)

AGRICOLA BES

Il Piemonte non smette mai di stupirci: a ogni aggiornamento del nostro catalogo ci ritroviamo a inserire nuovi produttori, per noi irrinunciabili, che producono vini tipici e territoriali dai vitigni autoctoni di cui la regione è ricca.

E così vi presentiamo BES, attiva dal 2017: qualcosa in più di un'azienda agricola, con tutto ciò che noi cerchiamo in un produttore di vino.

Le aziende vere nascono sempre da un'idea chiara, e qui tutto inizia da un progetto che è un po' sogno e un po' esigenza di vita; dalla volontà di fare di un momento di difficoltà uno stimolo e un'occasione, dalla determinazione di trasformare un bisogno in un punto di forza, con la pazienza e la dedizione tipiche dei tempi dell'agricoltura.

Ci hanno convinto la scelta di puntare sui vitigni tipici del Monferrato Casalese, principalmente grignolino e barbera - con qualche novità in arrivo -, la ferma convinzione di lavorare in vigna in modo poco invasivo e in cantina con minimo interventismo, e il progetto di crescita graduale che porterà l'azienda a una sua forma di auto-sostentamento. L'azienda, una vera casa in collina di pavesiana memoria, è circondata da vigneti e campi coltivati su terreni originati da sedimenti marini. Un terreno calcareo, argilloso, alcalino e povero di nutrimenti, in grado di far esprimere al meglio la vite che già a poche centinaia di metri di distanza si esprime con un frutto differente e caratteristiche peculiari. I progetti interessanti nascono da persone lungimiranti che ragionano non sull'orizzonte di una vita ma di qualche generazione: ebbene, durante il nostro incontro, tutto ci ha parlato di futuro, di voglia di fare, di capacità di programmare.

Per noi, che siamo sempre umili ma crediamo in quello che selezioniamo, un Grignolino più buono di Bestia Grama di BES davvero non esiste!





PIEMONTE

MONFERRATO CASALESE
Treville (AL)

AGRICOLA BES



Bott. 0,75

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE

BESTIA GRAMA

2022

Grignolino 100%

Un vino contemporaneo. Nasce da un grande vitigno autoctono, è vinificato con maestria e tocco elegante dalla mano del produttore, coniuga la piacevolezza delle note fresche del Grignolino con una sfaccettata complessità da grande vino rosso. Da bere a temperatura di cantina, a grandi sorsi e in abbinamento a praticamente tutto! BES scommette sul Grignolino, e noi crediamo in BES.



Bott. 0,75

BARBERA DEL MONFERRATO DOC

DEDULA

2022

Barbera 100%

Una vera Barbera del Monferrato. Frutto croccante, immediata e diretta, lascia subito intendere le sue intenzioni: questo è un vino semplice ma non banale, pronto alla beva ma capace anche di invecchiare (ci scommettiamo!), affinato in solo acciaio ma di bella struttura, dotato di un'acidità che garantisce un'ottima beva e un sorso scattante. Il Monferrato si conferma terra di grandi Barbera.



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.

I pochi 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.



COOPERATIVA AGRICOLA TRIASSO E SASSELLA



Bott. 0,75

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA 2019-2020
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!



Bott. 0,75

VALTELLINA I CIAZ 2019-2020
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!

➡➡➡ **DISPONIBILI MAGNUM**
CHIEDERE PER DISPONIBILITÀ E PREZZI



RADIS

Dagli anni duemila in Valtellina una schiera di nuovi vignaioli ha recuperato vecchi vigneti e apportato nuove idee: nuove filosofie per valorizzare vecchie vigne. Tra i protagonisti di questo movimento annoveriamo anche Alessandro e Stefano di Radis, che, animati dalla passione per il loro territorio, lavorano con orgoglio in modo sostenibile per produrre un vino di alta qualità e per preservare la biodiversità anche attraverso la coltivazione di cereali autoctoni. I vigneti - tra i più alti e impervi terrazzamenti vitati di Baruffini, nel comune di Tirano - affondano le radici nella storia della Valtellina. Le alte vigne e i campi coltivati con rare sementi di grano saraceno autoctono Curunin permettono ai due giovani di vivere il mestiere di un tempo, con la soddisfazione di valorizzare le radici (radis) del loro lavoro.



RADIS



Bott. 0,75

ROSSO DI VALTELLINA
LI MURÀCHI

2020 - 2021

Nebbiolo 95%, Pignola 5%

Opera prima di Alessandro e Stefano, che coltivano il nebbiolo nel versante retico della Valtellina. Le chiavi di lettura di questo Rosso sono l'altitudine e la coltivazione dei terrazzamenti. I vigneti posti a 630-700 metri donano grande freschezza a un vino che ha un equilibrio unico. Il tutto è preservato da una vinificazione senza macerazioni estreme e un affinamento in vasche di acciaio inox.



BS-VI



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.





LOMBARDIA

VALCAMONICA
Concarena - Capodiponte (BS)

AZIENDA AGRICOLA CONCARENA



Bott. 0,75

DISPONIBILITÀ MAGGIO

**VALCAMONICA BIANCO RIESLING
VIDET** 2020
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 BIANCO
MAT** 2018 - 2019
Riesling 80%, Sauvignon 20%

Mat (matto) perché questo vino nasce da un'idea folle: nessuno, infatti, aveva mai provato a produrre un vino da muffa nobile in valle. I grappoli vengono lasciati in pianta finché non sono attaccati dalla muffa nobile e poi vendemmiati. Dice il produttore: "oltre l'uva matura, un attimo prima dell'uva marcia, c'è la muffa nobile. Accade in pochi luoghi, e secondo noi vale la pena osare per vendemmiarla."



Bott. 0,75

**VALCAMONICA ROSSO
BARABANT** 2017
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.



CARONA

Carona è un'azienda camuna che ha tutti i requisiti per far parte della nostra selezione: è un progetto in costante ed energica crescita, fa capo a un imprenditore che oltre a "saper fare" sa anche ascoltare e confrontarsi, produce con una filosofia precisa e poco interventista vini da vigne in zone particolarmente vocate. Vini che ogni anno si fanno sempre più buoni.

Il produttore ha deciso insieme a Roberto Spadaccini - giovane ma esperto collaboratore e grande conoscitore della valle - di puntare sull'incrocio Manzoni coltivato ad alte quote per i vini bianchi fermi; su merlot e ciliegio per produrre veri vini rossi di montagna e sul pinot nero - in graduale crescita - piantato su terreni acidi per il Metodo Classico.

Tante idee che nascono da poche certezze: la posizione e altitudine dei vigneti, le giuste varietà al posto giusto, una passione senza fine che si concretizza in numerosi progetti volti a valorizzare un territorio vocatissimo e ancora lontano dal dare il meglio di sé. Per decenni in Valcamonica si è coltivata la vite per produrre vini di qualità; lo spazio vitato, così come la manodopera, sono stati poi gradualmente assorbiti dall'industria. Negli ultimi anni la viticoltura sta tornando protagonista dello sviluppo di una valle che si deve contraddistinguere per la qualità della sua proposta: un connubio di alta ristorazione, turismo e ricettività in generale.

Abbiamo individuato nella Valcamonica la zona di produzione di maggiore interesse della provincia di Brescia da almeno un decennio; Giacimenti crede molto in questa zona le cui straordinarie caratteristiche stanno finalmente emergendo grazie ad alcuni coraggiosi e appassionati produttori, come quelli che trovate in questa selezione**.

** Un grazie di cuore alla stella che ha illuminato la nostra ricerca: grazie Massimiliano Andreoli per non averci mai permesso di smettere di credere nella tua valle!



CARONA



Bott. 0,75

METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO

Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco

Autentiche “bollicine di montagna! È la montagna con il suo clima - marcate escursioni termiche fra giorno e notte, e fra estate e inverno - la ricetta segreta di queste Metodo Classico di lungo affinamento.



Bott. 0,75

VALCAMONICA BIANCO ZEL

Manzoni bianco

2021

Annuncio per gli “odiatori” delle varietà aromatiche o semi-aromatiche: altitudine, suolo, clima e intuizione in cantina fanno davvero la differenza. Per gli amanti dei bianchi di montagna: questo Incrocio Manzoni combina una decisa struttura con acidità ficcante, bella freschezza e buona sapidità. Il naso è invitante, la bocca piuttosto sferzante, come è giusto aspettarsi da bianchi da uve coltivate in altitudine. Per tutti: la beva non manca!



Bott. 0,75

CAMUS

Merlot

Solo merlot per questo vino rosso di montagna tutto frutto, fresco, pulito e secco. La vigna a più di 600 m di altitudine, ottimamente esposta a sud, produce uve mature ma con bella acidità, che vengono lavorate in cantina in modo poco invasivo: vinificazione in acciaio con breve permanenza sulle bucce, maturazione per quasi un anno sempre in acciaio e affinamento in barrique esauste per un altro anno prima della messa in commercio. Un Merlot di montagna che gioca sul frutto e la spezia, sulla freschezza anziché sulla potenza. Un altro Merlot è possibile!



Bott. 0,75

EROICO

Merlot, Cilieggiolo, vitigni autoctoni

Merlot, cilieggiolo e altri vitigni autoctoni: ecco la Riserva di Carona. Il vino fa in cantina lo stesso percorso del Camus, ma le uve provengono dai vigneti più vecchi e meglio esposti, coltivati su terrazzamenti storici recuperati eroicamente dal produttore, posti su un piccolo anfiteatro naturale che guarda tutto a sud nel versante più ripido della montagna. Da un vigneto così, storicamente vocato, è giusto osare con un vino rosso ambizioso. Un grande, nel senso di rappresentativo, vino rosso camuno.



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.



AZIENDA AGRICOLA SAOTTINI



Bott. 0,75

LUGANA CANDRÌ

Turbiana 100%

2021

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.

Candri 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 pompanti.



Bott. 0,75

LUGANA RISERVA BERENICE

Turbiana 100%,

2019

Questa riserva, che fa un affinamento più lungo sulle fecce fini del fratello Candri, 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

CHIARETTO RIVIERA DEL GARDA

ROSA DEI VENTI

Groppello 85%, Marzemino 15%

2022

La vocazione del Garda per i vini rosa ha le sue radici in una tradizione storica che risale alla fine dell'Ottocento. Qui il chiaretto, a differenza di altre zone vinicole, è il protagonista e non una tipologia di vino accessoria. Daniele Saottini, in questa sua interpretazione, va alla ricerca della sensazioni sapide e quasi gessose più che delle solite note fruttate appena accennate.



BG-BS-VI

LOMBARDIA

LUGANA - VALTENESI
Lonato (BS)

AZIENDA AGRICOLA SAOTTINI



Bott. 0,75

GROPPELLO RIVIERA DEL GARDA

2021
Gropello, Marzemino

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.



Bott. 0,75

RIVIERA DEL GARDA

2020
ANDER
Gropello 85%, Marzemino 15%

Vino ottenuto da un'accurata selezione di uva groppello proveniente dai vigneti più vecchi. La lunga macerazione in vasca crea un vino polposo, con sentori di frutta matura e note speziate. L'affinamento tradizionale in vasca di cemento e l'assenza di legno preservano la morbidezza che, insieme alla bella e fresca acidità, compone l'anima di questo Gropello.

60+6

CON L'ACQUISTO DI 60 BOTTIGLIE (ANCHE MISTE)
IN OMAGGIO 6 BOTTIGLIE DI LUGANA CANDRÌ





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 goppello. Ecco allora Chiaretti tesi, freschi e minerali, lontani da certi eccessi aromatici modaiole, e rossi che mostrano al meglio quella sottile trama speziata che solo il goppello può dare.



BG-BS-VI



LOMBARDIA

VALTENESI

Portese - San Felice del Benaco (BS)

LE CHIUSURE



Bott. 0,75
BLANC DE NOIRS
ROSÉ

GROPPELLO METODO CLASSICO

DOSAGGIO ZERO

Gropello 100%

A furia di considerare il Gropello il pinot nero della Valtenesi, i produttori hanno iniziato a spumantizzarlo e dobbiamo dire che i risultati sono molto interessanti. L'uva porta in dote freschezza e note speziate e il Metodo Classico da gropello, se ben lavorato, risulta integro, elegante e vivido nella sua acidità vibrante.

Le Chiusure ce ne dà un ottimo esempio: da sole uve gropello, riposa 24 mesi sui lieviti, non è dosato ed è declinato come blanc de noir e rosé. Quest'ultimo spinge un po' di più sul frutto.



Bott. 0,75

VALTENESI CHIARETTO

2022

Gropello 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

2019

Gropello 70%, sangiovese 20%, barbera 10%

Valtinesi ottenuto in gran parte da uva gropello.

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

BENACO BRESCIANO

2017

MALBORGHETTO

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.



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 RONCO DEL GALLO

2018

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 TENUTA BETTINA

2019

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 FOJA

2018

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

Storica etichetta bresciana, è un vino di meritata fama prodotto con l'uvaggio 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 LA FOJA D'OR

2015 - 2017

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.





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



LOMBARDIA

FRANCIACORTA
Coccaglio (BS)

CORTE FUSIA



Bott. 0,75
Magnum 1,5

FRANCIACORTA BRUT

Chardonnay 70%, pinot nero 20%, pinot bianco 10%

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 90%, pinot bianco 10%

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

FRANCIACORTA ROSÉ

Pinot nero 100%

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



Bott. 0,75

FRANCIACORTA RISERVA SATÈN

Chardonnay 90%, pinot bianco 10%

2016

La 2016 si conferma una grande annata e Daniele e Gigi si confermano interpreti precisi dei Franciacorta del Monte Orfano. Questo Satèn Riserva ha trascorso 60 mesi sui lieviti raggiungendo una notevole complessità senza perdere in sapidità e freschezza. Un Franciacorta in cui ogni componente è perfettamente bilanciata. Davvero una bottiglia di riferimento del territorio!





LOMBARDIA

FRANCIACORTA
Coccaglio (BS)

CORTE FUSIA



Bott. 0,75

FRANCIACORTA MILLESIMATO DOSAGGIO ZERO

2017

Pinot nero 80%, chardonnay 20%

Quando abbiamo chiesto a Daniele di Corte Fusia di parlarci della vendemmia 2017 lui l'ha definita "l'annata più catastrofica della nostra storia". Gelo in primavera, siccità durante l'estate e per finire una spruzzata di grandine. Ma il gelo ha risparmiato i vigneti in altitudine e le piante vecchie non hanno sofferto la siccità. Un fazzoletto di vigna coltivata a pinot nero sulla cima del Monte Orfano ha regalato poche bottiglie di questo millesimato di carattere, fortuna e grande manico!





LOMBARDIA

FRANCIACORTA
Cologne (BS)

LA RICCAFANA

La Franciacorta, intesa come zona vinicola, ha una storia bellissima e tipicamente bresciana, fatta da uomini che le cose le sanno fare e che poi in quattro e quattr'otto le fanno. A partire da quella prima bottiglia di Pinot di Franciacorta uscita nel 1961 dalle cantine Berlucchi, complici le ampie riserve economiche dei protagonisti e una diffusa mentalità imprenditoriale, la Franciacorta è diventata in 60 anni "il" Franciacorta, con 20 milioni di bottiglie vendute nell'ultimo anno.

La storia della Riccafana è parte rilevante di questa storia di successo: alla fine degli anni Sessanta Giovanni Fratus, di ritorno nella natia Franciacorta dopo esperienze di lavoro in Svizzera e Germania, fonda l'azienda alle pendici del Monte Orfano. Nei primi anni Settanta la Riccafana è una delle pochissime cantine franciacortine a produrre spumante Metodo Classico, previsto dalla DOC del 1967.

È però il presente ad averci portato alla Riccafana e il presente è opera di Riccardo Fratus, che segue in prima persona l'azienda dal 2002. Il primo passo di Riccardo è stata la conversione al biologico (compiutasi nel 2006) per esaltare tutte le qualità delle sue uve. Portare nel bicchiere un'uva buona, un'uva che trasmetta al vino tutta la mineralità e sapidità del Monte Orfano, preservare il più possibile l'acidità naturale dell'uva per consentire agli spumanti di affrontare lunghi affinamenti sui lieviti, unendo complessità e freschezza. Questa è la filosofia di Riccardo, che a noi sembra davvero una bella interpretazione del terroir del Monte Orfano!

“Credo fortemente che la coltivazione biologica sia l'unico testimone di un'arte raffinata, in grado di associare i criteri di qualità e integrità dei vini ai principi etici propri dei rapporti umani”

Riccardo Fratus





LOMBARDIA

FRANCIACORTA
Cologne (BS)

RICCAFANA



Bott. 0,75

FRANCIACORTA BRUT

Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

Franciacorta prodotto senza vini di riserva, riposa lungamente in bottiglia prima e dopo la sboccatura. La base spumante è molto fresca e acquista sfumature su sfumature con il lungo affinamento. Niente malolattica, protezione di mosti e vini dall'ossigeno, basso dosaggio. Il connubio tra bevibilità e complessità!



Bott. 0,75

FRANCIACORTA SATÈN

Chardonnay 100%

Il Satèn è lo spumante che ha reso celebre la Franciacorta: una bollicina - appunto - "setosa", morbida e cremosa. Se spesso la morbidezza è ottenuta con generosi dosaggi, alla Riccafana è invece il tempo a rendere fini e cremose le bolle e a smussare le spigolosità. Un vino decisamente sorretto dalla sapidità.



Bott. 0,75

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO

Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%

Zero solfiti, zero zuccheri! In questo Franciacorta la liqueur d'expédition è assente. Senza possibilità di correzione in extremis, lo Zero Zero non mente: è sempre l'espressione sincera di quel territorio dal microclima unico che caratterizza le pendici del Monte Orfano!



BG-BS-VI



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.



BG-BS-VI



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%

Un Sur Lie da uve trebbiano romagnolo in purezza. Secco, naturalmente frizzante, fresco, e complesso, profumi di frutta a polpa bianca, pera, e mela. Un energy wine!



Bott. 0,75

LAMBRUSCO FERMO LE MANI

Lambrusco salamino 100%

Carnale e sensuale, ti attira con un bouquet inusuale. Al palato il tannino è fresco e l'acidità assai piacevole. Invita a sorsate continue: perfetto per golose merende, si sposa con salumi cotti e carni bianche oltre che pesci grassi. Un vino schietto, d'altri tempi.



BG-BS-VI



LOMBARDIA

OLTREPÒ PAVESE
Santa Maria della Versa (PV)

VALDAMONTE ALBERTO FIORI

“Non ho filosofie. Vado in campagna, colgo l’uva, la pigio”. Ci prende in giro Alberto Fiori, quando gli chiediamo le idee cardine del suo essere vignaiolo. La sua risposta ironica rivela in realtà l’approccio di Alberto, una semplicità scrupolosa e coscienziosa, lontanissima da storytelling e alchimie enoiche assortite. Ed è proprio questa schiettezza contadina autentica ad averci conquistato anno dopo anno. Da tempo, infatti, seguiamo Alberto e l’ingresso nel catalogo premia la sua volontà di far bene in quel territorio tanto storico quanto complesso che è l’Oltrepò Pavese.

Siamo infatti in Valle Versa, nella minuscola frazione Valdamonte, quasi al confine con i Colli Piacentini, in una proprietà di quindici ettari con un’appendice di un ettaro a Rovescala, terra d’elezione della croatina. Dopo la laurea in enologia a Piacenza, nel 2009 Alberto - con la collaborazione preziosa della moglie Carola - ha preso in mano l’azienda di famiglia, fondata dal bisnonno alla fine dell’Ottocento. Superato l’iniziale shock del passaggio da conferitori a produttori, la fisionomia aziendale (se vogliamo, la filosofia) si è pian piano precisata: ridotto numero di etichette, focus su pochi vitigni, abbandono di certe dolcezze a vantaggio di sapidità e mineralità e rifiuto convinto di quelle logiche e scorciatoie che sviliscono i territori.

Le cure di Alberto si stanno rivolgendo a due uve tradizionali della zona (croatina e barbera) e a quegli alloctoni che hanno ormai preso dimora in Oltrepò da molto tempo (pinot nero e riesling renano). Gli assaggi da vasca e da botte e l’ultima chiacchierata fatta in azienda ci fanno pensare che ne vedremo delle belle (e buone). Insomma, se possiamo prenderlo un po’ in giro anche noi: “se son Fiori, fioriranno”.



BG-BS-VI



LOMBARDIA

OLTREPÒ PAVESE
Santa Maria la Versa (PV)

VALDAMONTE ALBERTO FIORI



Bott. 0,75

PINOT NERO METODO CLASSICO LE STELLE EXTRA BRUT

Pinot nero 100%

L'ultimo nato di casa Fiori, giunto alla seconda uscita, si inserisce nella lunga tradizione spumantistica della Valle Versa, una delle aree italiane dove il pinot nero è maggiormente coltivato. *Blanc de noir* dal dosaggio giudizioso, con un naso delicato di fiori bianchi e ricordi di agrumi e una bocca equilibrata in cui torna la mineralità dei terreni calcarei di Valdamonte. Niente lieviti sparati o finali amari... avanti così!



Bott. 0,75

PROVINCIA DI PAVIA BIANCO

2021

347 M.S.L.M. RIESLING

Riesling renano 100%

Da una vigna impiantata nel 2004 a 347 metri di altitudine arrivano le uve di questo renano in purezza, oggi ben calibrato su note fresche ed eleganti di erbe aromatiche e agrumi, con un fondo minerale e quasi salino. Una bella interpretazione territoriale di questo grande vitigno.



Bott. 0,75

PROVINCIA DI PAVIA ROSSO

2021

347 M.S.L.M.

Barbera 80%, Croatina 20%

Forse l'attuale vino simbolo della produzione di Alberto. Vinificazione in cemento e acciaio per un rosso vinoso, goloso, giocato su un nitido frutto rosso con qualche ricordo speziato e terroso. Un calice dalla beva irresistibile, riuscitissimo esempio di vino quotidiano!



Bott. 0,75

BONARDA

2022

Croatina 100%

Vi piace bere rosso con le bollicine? Eccovi una Bonarda di media struttura, appena briosa, con le tipiche note di marasca e l'altrettanto tipico - ma contenuto! - residuo zuccherino. Chiama a gran voce salami e cotechini!





TRENTINO ALTO ADIGE

VAL DI CEMBRA
Cembra Lisignago (TN)

CORVÉE

Corvée nasce dalla volontà di cinque amici, poi soci, di raccontare la straordinaria vocazione vinicola della Val di Cembra mettendo assieme le loro vigne e tutta l'esperienza e la conoscenza di chi lavora quotidianamente con passione la vite da generazioni. Corvée nasce però con una visione globale e moderna: fin da subito, infatti, vengono coinvolti nel progetto professionisti del settore enologico, della comunicazione e del commercio.

Per produrre vini interessanti - ormai lo sappiamo - le teste servono anche più delle braccia e della pur imprescindibile vocazione del territorio: e la testa di Moreno Nardin, fondatore ed enologo di Corvée, ci è piaciuta molto. La visione è chiara: da una parte c'è il territorio unico della val di Cembra con i suoi secoli di viticoltura di montagna, dall'altra c'è l'enologia, intesa come arte necessaria per creare vini di montagna dinamici, espressivi, ricchi di vitali contrasti.

I 18 ettari di vigneto sono gestiti in biologico: secondo Moreno questa è la tecnica viticola più corretta per esprimere vini di territorio. L'agricoltura biologica basa tutto il suo successo sulla capacità di sviluppare un forte apparato radicale. Una vite ben ancorata al suo suolo vive meglio, è più in sintonia col suo habitat, è sana e ha un efficace sistema di traslocazione. Tutto questo in estrema sintesi significa grappoli con un pieno imprinting territoriale.

“L'obiettivo di Corvée è innanzitutto rivolto agli aspetti produttivi, attraverso la sostenibilità ambientale dell'intera filiera in maniera tale che la pianta possa esprimere tutto il suo potenziale e, di conseguenza, raggiungere nei vini un livello qualitativo d'eccellenza.”





TRENTINO ALTO ADIGE

VAL DI CEMBRA
Cembra Lisignago (TN)

CORVÉE



Bott. 0,75

TRENTO DOC BRUT

Chardonnay 100%

Questo Corvée Brut è prodotto con pregiate uve chardonnay coltivate sui ripidi pendii della Val di Cembra a quote superiori ai 550 metri. I terreni franco-sabbiosi, profondi, ricchi di pietre, e le forti escursioni termiche tipiche delle alte quote condizionano la maturazione delle uve, sempre lenta e graduale, e assicurano un corretto accumulo delle componenti minerali e aromatiche. Ricco, complesso e fresco: una cannonata!



Bott. 0,75

TRENTO DOC BRUT NATURE

NATURE

Chardonnay 100%

Il Nature differisce dal Brut non tanto per il dosaggio finale quanto per la concezione differente del vino. Nelle parole del produttore "L'allenamento di un atleta di salto in lungo (Nature) non può essere lo stesso di un giocatore di rugby (Brut)"



Bott. 0,75

MÜLLER THURGAU VLÀCH

2019

Müller Thurgau 100%

Viàch è un Müller Thurgau che matura col sole del pieno mezzogiorno. La vigna è un inno all'ingegno e alla tenacia contadina. Un ecosistema a sé stante, prossimo ai 700 metri sul livello del mare, con suoli poco profondi, sabbiosi, ben drenati, originatisi dal disfacimento delle rocce porfiriche, che danno al vino freschezza e persistenza. Un luogo ameno, come i profumi dei suoi vini, che ricordano i fiori bianchi come mughetto e gelsomino e la frutta fresca di montagna come la mela renetta e la pera kaiser.



Bott. 0,75

RIESLING RENANO FAMÈI

2018

Riesling renano 100%

Famèi è un Riesling Renano che cresce in montagna a oltre 700 metri di altitudine, su terreni sabbiosi, ben drenati, di origine porfirica, che donano al vino vigore e persistenza. Come i migliori Riesling, il Famei ha davanti a sé una vita lunga e promettente, con uno spettro aromatico che negli anni si fa via via più ampio, sempre all'insegna di una grande mineralità.



BS



TRENTINO ALTO ADIGE

VAL DI CEMBRA
Cembra Lisignago (TN)

CORVÉE



Bott. 0,75

GEWÜRZTRAMINER CLONGIAN

2019

Traminer aromatico 100%

La vigna Clongian (Faver, Altavalle, 630 metri di altitudine) è situata nella parte orientale di un anfiteatro a mezza montagna sul crinale meridionale del monte Avvoltoio e presenta un terreno profondo e ricco di sassi di porfido. Il Clongian, dal sapore nitido e concentrato, presenta aromi di agrumi (mandarino e scorza di limone), di frutta tropicale, (litchi e guava), di rosa e dragoncello che il tempo in bottiglia trasforma in profumi di spezie esotiche, sostenute da note di pesca bianca e albicocca.



Bott. 0,75

LAGREIN PASSOCROCE

2019

Lagrein 100%

La vigna Passocroce è incastonata sul versante orientale dello storico sito del Doss Caslir (Cembra, a 638 metri sul livello del mare) e gode di una felice esposizione sud-est. Il terreno, franco-sabbioso con buona dotazione di argilla, dà vita a un vino strutturato ed elegante dal colore rosso rubino, con profumi di frutti di sottobosco (ribes, mora e mirtillo) accompagnati da sentori di anice stellato, cacao e tabacco.





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



TRENTINO - ALTO ADIGE

VALLE DI CEMBRA
Giovo - Fraz. Verla (TN)

VILLA CORNIOLE



Bott. 0,75

TRENTO DOC
SALISA BRUT
Chardonnay 100%

2018

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%

2021

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
Müller thurgau 100%

2021

La reputazione del Müller 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%

2021

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





TRENTINO - ALTO ADIGE

VALLE DI CEMBRA
Giovo - Fraz. Verla (TN)

VILLA CORNIOLE



Bott. 0,75

TEROLDEGO PIETRAMONTIS

Teroldego 100%

2019

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

Lagrein 100%

2019

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.



Bott. 0,75

PINOT NERO SAGUM

Pinot nero 100%

Il nome deriva dal comune dove vengono coltivate le sue uve: Giovo, il cui antico nome latino fu Jugum e poi Sagum. I vigneti sono posti a un'altitudine di 650 metri su suoli ricchi di calcare: danno poca uva, ma di grande qualità. Ecco allora un Pinot Nero ricco e longevo, ma di una freschezza alpina. Forse anche trans-alpina.



BG-BS-VI



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.

In 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.



BG-BS-VI



TRENTINO ALTO ADIGE

CALDARO
Pianizza di Sopra (BZ)

ST. QUIRINUS



Bott. 0,75

PLANTIES WEISS

2021-2022

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

WEISSBURGUNDER/PINOT BIANCO

2021-2022

Pinot bianco 100%

La qualità di questo Pinot Bianco si deve a un vecchio vigneto a pergola con rese naturalmente basse che produce un'uva concentrata, raccolta in più momenti e vinificata in tre modi: un terzo fermenta in vasca d'acciaio, un terzo in botte di rovere e un terzo ancora in acciaio, ma a contatto con le vinacce per cinque giorni. Con questa lavorazione si garantiscono acidità, polposità del frutto e persistenza al gusto. Il tutto all'insegna della finezza tipica del Pinot Bianco.



Bott. 0,75

LAGO DI CALDARO/KALTERERSEE

2022

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

2021

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.





TRENTINO ALTO ADIGE

CALDARO
Pianizza di Sopra (BZ)

ST. QUIRINUS



Bott. 0,75

TERLANER

2021

Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco

Terlaner è una delle tipologie di vino previste dalla DOC Alto Adige, blend di uve a bacca bianca con un minimo del 50% di chardonnay e/o pinot bianco che prende il nome dalla località di Terlano in provincia di Bolzano. Il Terlaner più celebre è la Terlaner Cuvée della locale cantina cooperativa, un'etichetta che ha scritto pagine di rilievo nella storia dell'enologia italiana. Come quella storica cuvée, anche il Terlaner di St. Quirinus è composto da un assemblaggio di chardonnay, sauvignon e pinot bianco. Le uve sono coltivate a pergola e controspalliera in località Kreuth, su suoli caratterizzati dal porfido vulcanico. La vinificazione in legno e il lungo bâtonnage conferiscono a questo Terlaner un carattere vigoroso e sfaccettato e una promessa di grande longevità. Decisamente una bella sfida!



BG-BS-VI



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)



BG-BS-VI



VENETO

VALDOBBIADENE
Valdobbiadene (TV)

FRATELLI COLLAVO

OFFERTA
60+6



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 SETTOLE

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

2021

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.

60+6

CON L'ACQUISTO DI 60 BOTTIGLIE (ANCHE MISTE)
IN OMAGGIO 6 BOTTIGLIE A SCELTA



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.



BG-BS-VI

VENETO

VALPOLICELLA CLASSICA
Marano (VR)

LE BIGNELE



Bott. 0,75

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2019
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 sucose.



Bott. 0,75

VALPOLICELLA RIPASSO 2019
CLASSICO SUPERIORE
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 Amaronone, 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 2017
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!

60+6

CON L'ACQUISTO DI 60 BOTTIGLIE (ANCHE MISTE)
IN OMAGGIO 6 BOTTIGLIE DI VALPOLICELLA CLASSICO



SACRAMUNDI

I Monti Lessini sono un vasto altipiano prativo situato tra le provincie di Verona, Vicenza e Trento, dal quale scendono a pettine profonde vallate dette localmente vaj. L'area collinare dei Lessini orientali, tra le provincie di Verona e Vicenza, è interessata dalla denominazione Monte Lessini DOC.

Il vitigno base di questa denominazione è la durella, un autoctono a bacca bianca, il cui nome deriva probabilmente dalla consistenza della buccia e della polpa. La varietà presenta tre tratti distintivi: una buccia spessa e ricca di tannini, un caratteristico sapore acidulo e una elevata acidità totale. Proprio i valori dell'acidità garantiscono una notevole longevità ai vini da durella e la rendono particolarmente adatta alla spumantizzazione.

Le aree nelle quali è stato storicamente coltivato il vitigno sono due: nel veronese, l'alta Val d'Illasi, la Valle del Tramigna e i comuni più a nord della Val d'Alpone, mentre nel vicentino sono le vallate del Chiampo, del Leogra e dell'Agno. Nonostante l'origine quasi del tutto vulcanica, i suoli e le esposizioni presentano una rilevante diversità: queste differenze hanno indotto il Consorzio a suddividere la DOC in 15 sottozone. Fra di esse, una ci ha subito attratti: Chiampo.

Nella valle del torrente Chiampo le componenti vulcaniche sono tra le più accentuate e la roccia basaltica è spesso presente già attorno ai 50 cm di profondità. Grazie a questi suoli poco fertili, le gradazioni zuccherine non arrivano mai a livelli elevati, mentre l'acidità resta sostenuta.

Sacramundi trae il proprio nome da una località del comune di Chiampo con una radicata tradizione vitivinicola. È una giovane azienda che ha prima recuperato vecchi vigneti e che ha realizzato poi nuovi impianti nei terreni della ex cava Lovara, ormai dismessa. In Sacramundi vi è piena consapevolezza dell'unicum rappresentato dalla durella nel panorama viticolo italiano: l'acidità naturale del vitigno fa sì che l'uva, anche se portata a maturazione, mantenga caratteristiche ottimali per la spumantizzazione. Serve però la massima qualità in vigna: basse rese, nessun diserbo e pratiche agronomiche come inerbimento e sovescio che mettono la pianta in equilibrio.

La strada è tracciata: nessun compromesso, solo Metodo Classico, qualità e sperimentazione!



BG-BS-VI

VENETO

MONTI LESSINI
Chiampo (VI)

SACRAMUNDI



Bott. 0,75

VENTUS
BRUT METODO CLASSICO
 Durella 100%

Questo vino nasce dall'idea di avere un Metodo Classico pronto e fragrante, un vino per tutte le occasioni! Contrariamente alle pratiche diffuse nel territorio, che controbilanciano l'acidità naturale della durella con il dosaggio, qui l'equilibrio è raggiunto con un sapiente uso dei vini di riserva. Dicasi Durello *cuvée*!



Bott. 0,75

LOVARA
BRUT METODO CLASSICO
 Durella 100%

Qui inizia l'espressione sfaccettata della durella. Dopo almeno 30 mesi di affinamento sui lieviti la complessità va in tandem con la freschezza! Al palato rivela una splendida vivacità, ma anche morbidezza e una sensazione piacevole di frutto che ritorna e vira verso un finale sapido. Dall'aperitivo al pasto!



Bott. 0,75

RISERVA
MONTI LESSINI DURELLA
 Durella 100%

Se serve la prova della vocazione del durello alla spumantizzazione, beh... eccola qui! Dopo 36 mesi di affinamento in bottiglia questa versione Extra Brut mette in risalto eleganza e profondità supportate da un perlage fine e cremoso. Una Riserva pronta a farsi spazio tra i grandi Metodo Classico italiani.





AZIENDA AGRICOLA FERLAT SILVANO

L'azienda nasce nel 1950 e porta attualmente il nome di Silvano Ferlat, padre del giovane Moreno che insieme a Federica Tabacchi ha dato un nuovo slancio alla produzione. Un felice connubio fra tradizione e modernità, con particolare attenzione al lavoro in vigna e al rispetto della materia prima in cantina. I 5 ettari coltivati in origine erano tutti nella zona della DOC Isonzo, ma su due tipi diversi di terreno: a ridosso delle alture del Collio abbiamo terreni dalle caratteristiche più simili a quelli di collina e per questo dedicati ai vitigni a bacca rossa, mentre nella parte più pianeggiante e ghiaiosa sono coltivate le varietà a bacca bianca. A questi terreni si è aggiunto un vigneto di pinot bianco nella zona del Collio, a dimostrazione della ricerca costante della sfida. Il pinot bianco è una varietà che richiede un'attenta gestione in vigna e la giusta interpretazione nel momento della vinificazione.

Moreno Ferlat e Federica Tabacchi sono partiti da un'azienda storica familiare e, attraverso un'opera di supporto e confronto con la tradizione contadina, sono arrivati 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*!





FRIULI VENEZIA GIULIA

ISONZO
Cormons (GO)

AZIENDA AGRICOLA FERLAT SILVANO



Bott. 0,75

RIBOLLA GIALLA

2022

Ribolla gialla 100%

Avevano promesso che non l'avrebbero mai fatta, un po' perchè è il bianco friulano più modaiolo un po' perchè l'immaginario collettivo è quello di un vino semplice un po' floreale e un tutto freschezza. Avere punti fermi è segno di carattere ma mettersi in discussione vuol dire essere intelligenti. Ed eccola qui la Ribolla Gialla di Ferlat un vino un po' polposo in pieno stile Ferlat e con una finezza e freschezza che non ti stancheranno mai.



Bott. 0,75

FRIULANO FRIULI ISONZO

2021

Tocai 100%

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.



Bott. 0,75

SAUVIGNON VENEZIA GIULIA

2021

Sauvignon 100%

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.



Bott. 0,75

~~PINOT GRIGIO~~ P.G. ROSA

2021

Pinot grigio 100%

Si ritorna alla tradizione. La macerazione sulle bucce dona a questo vino un colore affascinante e inconfondibile: un rosa vivo, trasparente e cristallino. 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.





FRIULI VENEZIA GIULIA

ISONZO
Cormons (GO)

AZIENDA AGRICOLA FERLAT SILVANO



Bott. 0,75

COLLIO BIANCO

Pinot bianco 85%, Friulano 15%

2021

Breve macerazione e fermentazione in acciaio, malolattica svolta e frequenti bâtonnage. Sentori di arancia, liquirizia, crema pasticcera, amaretto e quel finale tra il minerale e il medicamentoso che caratterizza i vini nati sulla ponca goriziana



Bott. 0,75

GRAME

Malvasia istriana 100%

2021

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.



Bott. 0,75

MERLOT NO LAND VINEYARD

Merlot 100%

2020

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.



Bott. 0,75

CABERNET FRANC FRIULI ISONZO

Cabernet franc 100%

2019

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 vi esiste: frutta sostenuta da speziatura e note tostate su una base di tannini fitti e morbidi. Altro che peperone!





FRIULI VENEZIA GIULIA

ISONZO
Cormons (GO)

AZIENDA AGRICOLA FERLAT SILVANO



Bott. 0,75
Magnum 1,5

CABERNET FRANC FRIULI ISONZO SESSANTA

2019

Cabernet franc 100%

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...

60+6

CON L'ACQUISTO DI 60 BOTTIGLIE (A SCELTA TRA FRIULANO, PG ROSA E MERLOT NO LAND)
IN OMAGGIO 6 BOTTIGLIE DEGLI STESSI VINI



KOMIC

“La nostra azienda si trova a Gardisciutta, un piccolo borgo a pochi chilometri da Gorizia e San Floriano del Collio. Da almeno 5 generazioni la nostra famiglia è dedicata 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 Gardisciutta, 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.



BG-BS-VI

FRIULI VENEZIA GIULIA

COLLIO
Gardiscuita (GO)

KOMIC



Bott. 0,75

COLLIO RIBOLLA GIALLA

2022

Ribolla Gialla 100%

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

FRIULANO

2022

Friulano 100%

Il tocai friulano è un vitigno autoctono di origini antichissime che dà vita a un vino ricco di struttura caratterizzato dal gradevole profumo e sapore di mandorla amara. Non spicca per acidità e non offre profumi ammiccanti. Quando però viene coltivato sulla *ponca*, come avviene da Komic, il suo spirito cambia e l'uva diventa più espressiva, sviluppando accenni di erbe mediterranee e pietra focaia. Vino della tradizione beverino e poliedrico, per l'aperitivo e per la tavola.



Bott. 0,75

COLLIO SAUVIGNON

2022

Sauvignon 100%

Questo vino nasce sulla *ponca*, la marna calcarea stratificata tipica dei terreni delle colline di Gardiscuita, 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.



Bott. 0,75

COLLIO PINOT GRIGIO

2022

Pinot grigio 100%

Il pinot grigio arrivò nel goriziano a metà dell'Ottocento, dimostrandosi subito molto adatto alle marne del Collio. Se è vero che oggi nel mondo Pinot Grigio è sinonimo di vino dalla beva facile e piacevole, è anche vero che ne esistono versioni di grande interesse, come questo, che ha struttura e sapidità. Grazie alla *ponca*.





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



EMILIA ROMAGNA

COLLINE ROMAGNOLE
Bertinoro (FC)

TENUTA LA VIOLA



Bott. 0,75

ALBANA SECCO ROMAGNA FRANGIPANE

2022

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

ALBANA SECCO ROMAGNA INTERRA

2021

Albana 100%

Albana anfora che è una esplosione di frutta tropicale. Avvolgente, succoso e con solida architettura minerale a garantire tensione.



Bott. 0,75

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE ODDONE

2022

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

2021

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!



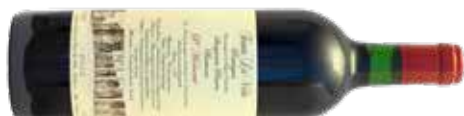
BS-VI



EMILIA ROMAGNA

COLLINE ROMAGNOLE
Bertinoro (FC)

TENUTA LA VIOLA



Bott. 0,75

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE 2019
P. HONORII
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.



TREGOLE

L'azienda Tregole prende il nome dall'omonima località, una frazione del comune di Castellina in Chianti posta in cima a una collina contornata da tre piccole gole. Le vigne si trovano a oltre 500 m di altitudine con un terreno di medio impasto ricco di scheletro: alberese, galestro e macigno del Chianti.

Con ogni probabilità, qui si faceva vino già nel 1716, quando il Granduca di Toscana fissò i confini e le prime regole per la produzione del Chianti (oggi Chianti Classico). Ma oltre ai suoli, alle condizioni climatiche e alla storia, a noi interessano le persone, perché sono loro che fanno i vini ed è dalla loro testa, prima che dalle loro mani, che nascono le filosofie produttive. Tutto questo per parlare di Sophie Conte, vignaiola che dal 2015 è alle redini dell'azienda creata dai genitori nel 1988. Il papà ischitano e la mamma altoatesina acquistarono il podere per farne la loro residenza, ma si presero a cuore anche le pertinenze agricole che vennero man mano ripristinate. Il tesoro ereditato e ben custodito da Sophie si compone oggi di circa 4 ettari divisi in parcelle. Negli ultimi anni, l'area del Chianti Classico ha assistito allo sviluppo di un movimento di rinnovamento animato dalle nuove generazioni: una schiera di piccoli produttori la cui parola d'ordine è "territorialità. Il termine è oggi sicuramente inflazionato, ma le parole di Sophie ci sono parse autentiche e non retoriche. "Il territorio di Tregole, con i suoi suoli e le sue esposizioni, dà vini con tanti tannini e buona acidità. Io cerco di dare luminosità a questi tannini". Partire da quello che ti dà il territorio per renderlo migliore senza mai perdere la matrice originale: sembra un'idea banale, ma noi abbiamo visto fin troppi vignaioli produrre vini dimenticando il proprio territorio, talvolta anche senza rendersene conto.

Qui a Tregole, invece, Sophie prosegue il suo paziente lavoro di cesello vendemmia dopo vendemmia...



TREGOLE



Bott. 0,75

CHIANTI CLASSICO

2020 - 2021

Sangiovese 100%

È il vino che più rappresenta l'azienda, vinificato e affinato in cemento. La scelta del cemento aiuta ad avere un vino aperto e pronto prima, senza pregiudicare la longevità con le ossidazioni. Tanti tannini maturi e una vena acida che invita alla beva. Tregole in un sorso.



Bott. 0,75

CHIANTI CLASSICO RISERVA

2019

Sangiovese 100%

Sangiovese da vigne degli anni '80 : una parte matura in parte in botte grande e in parte in botte piccola per poi affinarsi in bottiglia. Verticale, affilato e succoso, è un vino che vince il legno e ne esce speziato e vigoroso!



Bott. 0,75

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

2019

Sangiovese 100%

Questo Gran Selezione proviene da una singola vigna impiantata nel 1952, la Vigna degli Asini.

Vecchie viti a resa bassa, ma con un apparato radicale profondo che tiene la pianta sempre in equilibrio anche nelle annate calde. È un Chianti nel quale la concentrazione è sempre bilanciata dalla balsamicità e sapidità tipiche del sangiovese, per un calice elegante e persistente.





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-ilocinese 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)

BOLSIGNANO



Bott. 0,75

ROSSO MONTALCINO

2020

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

2017

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.



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.



PODERE CANAPACCIA



Bott. 0,75

ROSSO DI MONTALCINO

2021

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

2017

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

2019

NECTAR

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.



BG-BS-VI



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, ciliegiole 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.





TOSCANA

COLLI ARETINI
Terranuova Bracciolini (AR)

PATERNA



Bott. 0,75

CHIANTI COLLI ARETINI

2021

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

VIGNANOVA

2018

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.

DISPONIBILITÀ RIDOTTA ⇐⇒



Bott. 0,50

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.



BG-BS-VI



MARCHE

CASTELLI DI JESI
Cupramontana (AN)

LA MARCA DI SAN MICHELE

Alessandro Bonci e 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 e Daniela





MARCHE

CASTELLI DI JESI
Cupramontana (AN)

LA MARCA DI SAN MICHELE



Bott. 0,75

SALTATEMPO

2022

Verdicchio 100%

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.



Bott. 0,75
Magnum 1,50

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO

CAPOVOLTO

2021 - 2022

Verdicchio 100%

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.



Bott. 0,75

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA

PASSOLENTO

2019 - 2020

Verdicchio 100%

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.



Bott. 0,75

MARCHE ROSSO

BASTIAN CONTRARIO

2019

Montepulciano 100%

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...





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



Bott. 0,75
Magnum

VERDICCHIO DI MATELICA

2022

Verdicchio di Matelica 100%

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.



Bott. 0,75

VERDICCHIO METODO CLASSICO

EXTRA BRUT

Verdicchio di Matelica 100%

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.



Bott. 1L

LITROZZO

Verdicchio di Matelica 100%

Questo fratellino del Verdicchio di Matelica è un vino quotidiano per il quale vengono utilizzate le uve più giovani e i mosti più semplici. In bocca è fresco e sapido, con un bel sapore fruttato. Grande beva, 100% Collestefano!





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



CAMPANIA

IRPINIA
San Mango sul Calore (AV)

ANTICO CASTELLO



Bott. 0,75

FALANGHINA

2021

DEMETRA

Falanghina 100%

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.



Bott. 0,75

GRECO

2021

ERMES

Greco 100%

“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.



Bott. 0,75

FIANO

2021

ORFEO

Fiano 100%

Uno dei grandi vitigni a bacca bianca irpini, il fiano. Qui in una versione che unisce i suoi tratti tipici, coniugando potenza ad eleganza. Affinato in acciaio sulle fecce fini per almeno 6 mesi, si presenta teso e strutturato, con chiusura ammandorlata e sapida. Pronto alla beva alla messa in commercio, è però in grado di sfidare il tempo.





CAMPANIA

IRPINIA
San Mango sul Calore (AV)

ANTICO CASTELLO



Bott. 0,75

AGLIANICO MAGIS

Aglianico 100%

2016

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.



Bott. 0,75

TAURASI

Aglianico 100%

2016

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.



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.



BS-VI

ABRUZZO

COLLINE TERAMANE
Morro d'Oro (TE)

ABBAZIA DI PROPEZZANO



Bott. 0,75

PECORINO

2021

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

2021

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

2021

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...



Bott. 0,75

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

2020

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!





PUSOLE

Quando lo abbiamo contattato per la prima volta, Roberto ci ha conquistato con questo semplice concetto: la nostra Sardegna è mare e montagna insieme, e la trovate tutta nei nostri vini. Nei vini di Pusole abbiamo trovato questo: la complessità di gusti e profumi dei grandi vini del Sud, chiamiamoli pure mediterranei, e lo scatto in bocca dei vini da climi freschi e ventilati. Vini asciutti, poco alcolici, puliti e fini. Più eleganti che potenti, complessi e di grande piacevolezza.

Siamo in Ogliastra, sulla costa est dell'isola, in un territorio di una bellezza unica e selvaggia, dove la natura si compone di una tale varietà di elementi che vale la pena fare di tutto, in vigna e in cantina, per cercare di portarla in bottiglia nel modo più semplice e naturale possibile. Con una scelta consapevole fondata su una forte tradizione agricola familiare, Roberto e Lorenzo Pusole producono vini "che sono sempre stati fatti così": fermentazioni spontanee con lieviti indigeni a temperatura non controllata, uve che provengono da agricoltura tradizionale (no diserbanti, senza irrigazione, senza antimuffa, senza sostanze chimiche o ormoni...), imbottigliamento senza filtrazioni preventive. Sono vini naturali, ma preferiamo non dirvelo!

*un grazie al nostro amico e grande ricercatore di talenti Marco Gazich!



OGLIASTRA
Lotzorai (NU)

PUSOLE



Bott. 0,75

PUSOLE ROSSO 2022

CANNONAU DI SARDEGNA DOC
Cannonau 100%

Il Cannonau secondo Roberto Pusole. Un'interpretazione in acciaio che dona slancio ed eleganza a un vino troppo spesso caricato da eccessiva concentrazione e volume. Una rivisitazione in chiave moderna e felice, per una bottiglia che fila via piacevolmente e con estrema facilità. Vigneto di una decina di anni, con un fondo alluvionale ricco di argilla e sabbia. Un Cannonau che "borgogeggia"...



Bott. 0,75

PUSOLE BIANCO 2022

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC
Vermentino 100%

Un Vermentino da vigne giovani su terreno di disfacimento granitico. Il suolo, composto in buona parte da argilla, è facilitato nella conduzione dell'acqua alle piante anche in periodi siccitosi estivi. L'esposizione nord-sud permette di proteggere i grappoli durante le ore più calde. La concentrazione degli aromi è il risultato di una costante lavorazione del suolo, spingendo le radici della pianta in profondità.



Bott. 0,75

KARAMARE 2022

OGLIASTRA IGT BIANCO
Cannonau bianco 100%

Sguardo verso il mare! Un vino ottenuto da cannonau bianco, antica varietà ottenuta dall'incrocio di cannonau con uva galoppo. Vigneto di 15 anni. Macerazione sulle bucce di una decina di giorni al massimo, doppio passaggio in legno (grande e piccolo). Ricorda il mare e il sole: materico, sapido, minerale e salmastro.



Bott. 0,75

SACCARÈ 2018

OGLIASTRA IGT
Cannonau, monica, muristellu e altri vitigni autoctoni

Il Saccarè nasce dal vigneto omonimo, nel quale si coltivano uve autoctone su impianti ad alberello di più di 70 anni. È un rosso affinato in legno per quasi 12 mesi, con macerazione sulle bucce di 2 settimane al massimo. Un vino intenso, ricco, materico e lungo, con grande potenzialità di invecchiamento. Una vera riserva di Cannonau, da lasciare affinare nel tempo.

*descrizione dei vini a cura dell'azienda stessa





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...



BG-BS-VI



SICILIA

ETNA - VERSANTE SUD
Santa Maria di Licodia (CT)

FEUDO CAVALIERE



Bott. 0,75

ETNA BIANCO

2018

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

2016

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!



PIETRO PIPITONE SPANÒ

La nascita del Marsala è databile al 1773. Fu proprio in quell'anno, infatti che John Woodhouse - commerciante di Liverpool - fu indotto da una tempesta di scirocco a cercar rifugio nel porto di Marsala, mentre veleggiava al largo della costa occidentale siciliana in cerca di ceneri di soda. Lui e il suo equipaggio ebbero così modo di degustare il vino locale, forte e robusto, maturo e solare: il perpetuum. Era un vino abitualmente invecchiato in grandi botti di buon legno: quando si prelevava una quantità di vino per il consumo, la botte veniva rabboccata con una quantità uguale di vino giovane.

Ben presto la fama del vino siciliano si diffuse, specialmente fra i conazionali del suo scopritore, e il Marsala raggiunse la fama di altri vini fortificati già conosciuti in Europa come il Porto, lo Sherry, il Madeira e il Banyuls. Da quei fasti è passato molto tempo e il declino del Marsala, iniziato nel dopoguerra, non ha avuto sosta; l'exploit di Marco De Bartoli, avvenuto dopo gli anni Ottanta, è rimasto un episodio isolato. Noi però crediamo che il declino non sia dovuto alla qualità del vino, ma solo alla sua banalizzazione per ragioni commerciali: e aver incontrato un produttore come Pietro Pipitone Spanò conferma la nostra idea.

L'azienda ha ancora oggi sede nello stesso stabilimento dove don Luigi Pipitone e donna Grazia Spanò iniziarono nel 1880 la loro attività imprenditoriale. 140 anni dopo sono Sergio e Ignazio Florio Pipitone a portare avanti una tradizione onusta di premi.

La produzione dei vari tipi di Marsala avviene in modo tradizionale: ciò che differenzia da altri questa azienda è la coltivazione diretta di catarratto e grillo, oltre al patrimonio storico di vini vecchi in cantina. Una cantina e un vino da riscoprire.



PIETRO PIPITONE SPANÒ



Bott. 0,75

MARSALA VERGINE RISERVA

Grillo, Catarratto e Inzolia

La dicitura Vergine si riferisce a un vino ossidato al quale non viene aggiunto mosto o mistella, mentre la dicitura Riserva indica un Marsala invecchiato per disciplinare almeno 5 anni. Questo Marsala Riserva invecchia in botta oltre 10 anni. Vino molto versatile, da abbinarsi a formaggi o pasticceria secca, vi sorprenderà come aperitivo. E sarà la sua freschezza a sorprendervi!



Bott. 0,75

MARSALA DOLCE GARIBALDI

Grillo, Catarratto e Inzolia

Si racconta che Giuseppe Garibaldi, l'eroe dei due mondi, assaggiò a Marsala il celebre vino liquoroso, già allora commercializzato in tutto il mondo grazie all'inglese Benjamin Ingham, apprezzandone particolarmente la versione Superiore Dolce, che da quel giorno in poi, in suo onore, sarà chiamato Garibaldi Dolce. Da allora è il Marsala più diffuso e per tutti i palati. Ne volete assaggiare uno buono e invecchiato? Provate questo!



Bott. 0,75

MARSALA SEMISECCO L.P.

Grillo, Catarratto e Inzolia

L.P. sta per London Particular ed è la vecchia denominazione, ancora consentita dal disciplinare accanto alla classificazione Semisecco. È un Marsala Ambra, solo da uve vecchie, invecchiato molto più dei 2 anni previsti dal disciplinare, ma soprattutto con un'aggiunta di Marsala molto vecchi chiamati Lieviti. La piacevolezza del dolce giustamente dosato, la freschezza tipica di tutti vini della cantina Pietro Pipitone Spanò e la profondità delle vecchie annate. Un mirabile equilibrio.



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
60+6

CON L'ACQUISTO DI 60 BOTTIGLIE
ALTRE 6 **IN OMAGGIO**

NIVELLI - Capo di Ponte (BS)



Bott. 0,75

VALCAMONICA BIANCO RIESLING

2018

Riesling 100%

Da una conduzione poco interventista, nasce un riesling dalla connaturata propensione alla spontaneità. Nel ricamo aromatico, appena sfiorato da tentazioni resinose, si levano all'aria note di selva, mentuccia e pepe bianco; e la bocca, trascinata da un'acidità tutta camuna, trova la sua epitome nel finale: rinfrescante, sapido e pulito. Insomma, va giù che è una delizia.

AZ. AGR. ARMEA - San Martino della Battaglia - Desenzano (BS)



Bott. 0,75

LUGANA

2021

Turbiana 100%

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.



APPENDICE

IL FILÒ DELLE VIGNE - Baone (PD))



Bott. 0,75

VOLO

Merlot e cabernet

2021

Il Filò delle Vigne è un'azienda dei Colli Euganei che vanta suoli calcarei pur essendo in un territorio vulcanico. Sono suoli ideali per i vitigni a bacca rossa. Da uve merlot e cabernet franc, nasce questo vino croccante, i cui seducenti profumi, che ricordano il mirtillo e la fragola, trovano piena corrispondenza al palato.



Bott. 0,75

CECILIA DI BAONE

Cabernet franc, cabernet sauvignon, carmenere

2019

Il vino è ottenuto da uve cabernet franc e cabernet sauvignon in parti uguali con un saldo di Carmenere, tutte vinificate e affinate interamente in vasche di cemento. Questo Cabernet esprime in pieno la vocazione dei terreni aziendali, dovuta soprattutto alla loro collocazione nel punto più meridionale dei Colli Euganei. Una peculiarità che contribuisce in modo significativo alla produzione di vini rossi di elevata caratterizzazione qualitativa in termini di colore, profumi, sapori, struttura, armonia e piacevolezza.



Bott. 0,75

IO DI BAONE

Vitigni storici autoctoni

2020

Frutto di uve autoctone coltivate in vigneti storici recuperati dall'azienda, matura in piccole vasche di cemento. È la memoria storica di un patrimonio ampelografico sopravvissuto alla fillossera e di un'antica e preziosa civiltà contadina.

ANTONUTTI - Pasian di Prato (UD)



Bott. 0,75

€ 7,50

TRAMINER AROMATICO

Traminer 100%

2021

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.



Bott. 0,75

PINOT NERO

Pinot Nero 100%

2021

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.



APPENDICE

FATT. BIODINAMICA CALCABRINA - Montefalco (PG)



Bott. 0,75

SAGRANTINO - FOGLIO 11

Sagrantino 100%

2016

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.

AZ. AGR. DUCA CARLO GUARINI - Scorrano (LE)



Bott. 0,75

NEGROAMARO - BURDI

Negroamaro 100%

2020

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

PRIMITIVO - BURDI

Primitivo di Manduria 100%

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!

AZ. AGR. RUNCHÉT - Cappelletto -Treiso (CN)



Bott. 0,75

MOSCATO D'ASTI

Moscato 100%

2022

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.

TIBERI DAVID - Loro Piceno (AP)



Bott. 0,50

VINO COTTO - OCCHIO DI GALLO

2011

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!



APPENDICE

CHÂTEAU VILLEFRANCHE - Barsac (Francia)



Bott. 0,750
Bott. 0,375

SAUTERNES

2018

Semillon 90%, sauvignon 5%, muscadelle 5%

I vigneti di Château Villefranche si trovano sull'altipiano di Barsac, su terreni argilloso-calcarei che avvantaggiano la finezza rispetto alla dolcezza. Queste caratteristiche del suolo informano di sé vini delicati (vaniglia, noce moscata), che combinano eleganza e spigolosità in un sottile equilibrio.

LE GAINE - Bedizzole (BS)



Bott. 0,50

PASSITO BIANCO - SANT'ERMOLAO

Sauvignon 100%

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.

PIANORA - Coccaglio (BS)



Bott. 0,50

VERMUT 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.



APPENDICE

ANTICO CASTELLO - San Mango sul Calore (AV)



Bott. 0,50

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.

AMARO GUELFO - Brescia



Bott. 0,70
Bott. 1 L

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.

FRATELLI TUTONE - Palermo



Bott. 0,50

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.

DISTILLERIA PAGURA - Castions di Zoppola (PN)



Bott. 0,50
Bott. 1 L

GRAPPA DI VINACCIA 45°

Guardate l'etichetta. È stata realizzata nel 1923 da Lindo Pagura. In questa etichetta c'è la storia di una famiglia di distillatori, ma anche un po' di storia d'Italia, perché la bottiglia evoca tempi in cui la grappa si beveva come alimento per il corpo e per lo spirito. E a proposito di storia: mentre molte altre distillerie hanno trasformato i propri alambicchi, qui si continua orgogliosamente a distillare con uno degli impianti più vecchi d'Italia. Grappa friulana tradizionale senza compromessi, prodotta con vinacce di uve bianche e rosse che conferiscono una molteplicità di accenti a un gusto pieno e persistente.



APPENDICE

LaCeka

UN COPRIBOTTIGLIA ECOLOGICO E BELLO



Il copribottiglie LaCeka nasce dalla fervida mente di Massimiliano Andreoli, anima del wine bar Il Piccolo Lord di Piamborno, in Valcamonica, e dall'impresinditorialità di Luca Guarnieri Motta.

Coprire le bottiglie nascondendo forma, etichetta e capsula è un gioco molto divertente e spesso un' esigenza professionale. La bottiglia coperta impedisce di conoscere il vino in degustazione, conducendo a una valutazione libera da condizionamenti.

Fino a oggi, due sono stati i modi per degustare un vino alla cieca: fasciare la bottiglia con un foglio di alluminio da cucina oppure utilizzare apposite fodere nere in tessuto sintetico facilmente reperibili in commercio. Entrambi i metodi assolvono bene il loro compito, ma con alcuni limiti.

L'alluminio è un involucro usa e getta, e ha l'ulteriore difetto di mettere in risalto la forma della bottiglia, che potrebbe essere un indizio decisivo per il degustatore. La "calza" nera, invece, oltre che essere un manufatto antiestetico, è in genere di pessima qualità con cuciture non rifinite e materiale sintetico non completamente opaco.

Il copribottiglie LaCeka supera il limite delle soluzioni tradizionali: è un articolo estremamente bello e curato, molto funzionale perché si infila con praticità su tutte le bottiglie, grazie agli elastici, senza lasciare intravedere le forme.

È realizzato in **maglia di cotone di seconda vita**, cioè da scampoli di scarto di lavorazione.

La sua bellezza è figlia del Made in Italy: pezzi unici, tutti diversi tra loro, con finiture curate, che avrete voglia di esporre e toccare.

L'esclusività è anche nella fornitura. Così come in una degustazione alla cieca che si rispetti, anche la scelta della cachottier diventa un'esperienza al buio, una sorpresa sulla trama che verrà consegnata, per rispettare le disponibilità delle stoffe riutilizzate.

COPRIBOTTIGLIE IN MAGLIA DI COTONE DI RICICLO





Vini di piccoli produttori, vini puliti, senza interventi.

GIACIMENTI
RICERCA DISTRIBUZIONE VINO

GIACIMENTI.WINE

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

