

# AZZARRI

*all'origine del gusto*



# IL BERE

FEBBRAIO 2025



Nella Firenze dei primi anni '80 inizia il percorso professionale di Adriano Azzarri. Dopo gli studi inizia a lavorare nella storica bottega di famiglia e approfondisce la conoscenza dei migliori prodotti alimentari e gastronomici italiani ed esteri. Nel 2003 decide di avviare un progetto lavorativo autonomo che include il settore vino. Ad oggi la Adriano Azzarri Rappresentanze riunisce un gruppo di professionisti che si dedica alla ricerca continua, alla selezione e alla promozione di materie prime che, oltre ad essere l'Eccellenza, rappresentano il veicolo di tipicità ed espressione del territorio. Una selezione "senza compromessi" dove niente può esimersi dal concetto fondamentale di passione, lavoro ed etica coniugato al valore dell'individuo e del suo operato. Da un ascolto attento delle esigenze dei consumatori nasce questo catalogo: esaltazione delle capacità e delle virtù dei produttori che pongono la loro dedizione e onestà al servizio della qualità ed insieme valido supporto nel lavoro quotidiano degli agenti. Ci sono voluti molti anni per arrivare a comporre questo progetto, molti chilometri e sacrifici da parte di tutti coloro che ne fanno parte. Un sincero ringraziamento a tutti con l'augurio e la speranza di un continuo entusiasmo e miglioramento.

Adriano Azzarri Rappresentanze Sas  
via Vittorio Emanuele 33/1  
50041, Calenzano (FI)  
Tel.: +39 055 098279

✉ [ufficio@azzarrifirenze.it](mailto:ufficio@azzarrifirenze.it)  
f [azzarrifirenze](https://www.facebook.com/azzarrifirenze)

[www.azzarrifirenze.it](http://www.azzarrifirenze.it)

# INDICE

## VINI

### PIEMONTE

- 2 COMM. G.B. BURLOTTO
- 6 BARALE FRATELLI
- 10 MARCARINI
- 14 RIZZI
- 18 499
- 20 SCARPA
- 24 BARBAGLIA
- 26 CONTRORDINE
- 28 LA COLOMBERA

### TRENTINO ALTO ADIGE

- 30 CANTINA MERANO
- 32 BARON WIDMANN
- 34 PETER DIPOLI
- 36 THOMAS DORFMANN
- 38 CARLOTTO
- 40 MAS DEI CHINI

### LOMBARDIA

- 42 CAVALLERI
- 44 CORTI CUGINI
- 46 IL PENDIO
- 48 RADICI ERRANTI
- 50 PASINI SAN GIOVANNI
- 54 LA COSTA
- 56 DIRUPI

### VENETO

- 58 ROCCOLO GRASSI
- 60 FILIPPI
- 62 CASA COSTE PIANE
- 64 SPUMANTI DAL DIN

### FRIULI VENEZIA GIULIA

- 68 I CLIVI
- 72 VINIVERSO
- 74 I KLIVI
- 76 ZIDARICH

### EMILIA ROMAGNA

- 78 PALTRINIERI
- 80 VILLA VENTI

### LIGURIA

- 82 BRUNA

### TOSCANA

- 84 TEREZUOLA
- 86 IL PALAZZINO
- 90 POGGERINO
- 92 POMONA
- 94 POGGIOTONDO
- 98 PAOLO MARCHIONNI
- 100 TENUTA CANTAGALLO E LE FARNETE
- 102 CUNA DI FEDERICO STADERINI
- 104 CANTINA CANAIO
- 106 CAPRILI
- 108 FONTERENZA
- 110 CANTINA CROCIANI
- 112 CASAGORI
- 114 TENUTA LENZINI
- 116 CESANI
- 120 LE VERZURE
- 122 CAIAROSSA
- 124 FATTORIA DI MAGLIANO

### UMBRIA

- 126 ROCCAFIORE

### MARCHE

- 130 LA MARCA DI SAN MICHELE

### ABRUZZO

- 132 VALLE REALE

### CAMPANIA

- 136 CANTINA BAMBINUTO
- 138 DI PRISCO

### PUGLIA

- 140 PAGLIONE

### SARDEGNA

- 142 CANTINA FRANCESCO CADINU

### SICILIA

- 144 GIROLAMO RUSSO
- 146 PIETRE DI LUNA

## DISTRIBUTORI

- 148 ADRIANO AZZARRI RAPPRESENTANZE
- 150 RINGO DISTRIBUZIONE
- 152 MAURIZIO CAVALLI
- 154 "LES BULLES" ROCCAFIORE

## BIRRE

- 158 BIRRIFICIO BRÜTON

## DISTILLATI

- 162 AQUE - SPIRITO ITALIANO
- 168 ANTICA DISTILLERIA DI ALTAVILLA

## LIQUORI

- 170 SARANDREA

## BIBITE

- 172 SIGMUND

## ACCESSORI

- 174 LOGOTEC



**Barolo**  
 Denominazione di origine controllata e garantita  
**MONVIGLIERO**  
**M.G.B. BURLOTTO**  
 Imbottigliato da Burlotto Marina  
**VERDUNO**  
**ITALIA**

**COMM. G.B. BURLOTTO**

Verduno (CN)

Storica azienda nata nel 1850 ad opera di G.B. Burlotto, considerato oggi come una delle figure più importanti della storia del Barolo.

Burlotto propone vini che rispecchiano ed esaltano la peculiarità del terroir di Verduno, che ha sempre espresso vini di grande equilibrio ed eleganza estremamente piacevoli da bere giovani, ma capaci, soprattutto nel caso dei Barolo, e del cru Monvigliero in particolare, di evolvere armoniosamente e di regalare raffinate sfumature.

**NUMERO BOTTIGLIE**

90.000

**METODO DI COLTIVAZIONE**

Convenzionale

**ETTARI VITATI**

17



**BAROLO  
DOCG**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione-macerazione di circa 20 giorni in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere di Slavonia ed Allier da 35-50 ettolitri per 2/3 anni. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

**Produzione**

5.000 / 10.000 bottiglie

**Formato Vendita**

375 ml / 750 ml

**Tappo**

Sughero



**BAROLO "ACCLIVI"  
DOCG**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione-macerazione di circa 20 giorni in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere di Slavonia e Allier da 35-50 ettolitri per 2/3 anni in relazione all'annata. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

**Produzione**

5.000 / 7000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



**BAROLO MONVIGLIERO  
DOCG**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento**

L'uva buttata intera nel tino di fermentazione viene pigiata con i piedi. La fermentazione-macerazione a cappello sommerso dura circa 2 mesi. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere di Slavonia e Allier da 35 ettolitri per 2/3 anni in relazione all'annata. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

**Produzione**

5.000 / 7000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 3 lt

**Tappo**

Sughero



**BAROLO CANNUBI  
DOCG**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione-macerazione di circa 20 giorni in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Fermentazione malolattica e maturazione per 2 anni e mezzo in botti di rovere di Allier da 35 ettolitri. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



**BAROLO CASTELLETTO  
DOCG**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione-macerazione di circa 20 giorni in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Fermentazione malolattica e maturazione per 2 anni e mezzo in botti di rovere di Allier.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**LANGHE NEBBIOLO  
DOC**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione-macerazione di circa 10 giorni in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Successivamente, il vino matura 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e Allier da 35 ettolitri. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in cantina per almeno 6 mesi.

**Produzione**

5.000 / 7000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



### VERDUNO PELAVERGA DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Pelaverga

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione-macerazione di circa 1 sett. in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Il vino matura per un breve tempo in botti di rovere di Slavonia e Allier da 35-50 ettolitri per poi terminare la maturazione in acciaio. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in bottiglia per altri 2 mesi.

**Produzione**

15.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



### DOLCETTO D'ALBA DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Dolcetto

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione-macerazione di circa 1 sett. in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Parte dell'uva non viene diraspata. Il vino matura per alcuni mesi in botti di rovere di Slavonia e Allier da 35-50 ettolitri. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in cantina per un breve periodo.

**Produzione**

6.000 / 7.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



### BARBERA D'ALBA DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Barbera

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione-macerazione di circa 10 giorni in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Il vino matura per 8/9 mesi in botti di rovere di Slavonia e Allier da 35-50 ettolitri. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in cantina per alcuni mesi.

**Produzione**

10.000 / 15.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



### "AVES" BARBERA D'ALBA DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Barbera

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione-macerazione di circa 2 sett. in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Il vino matura per circa un anno in fusti da 5 HL. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa in cantina per almeno 6 mesi prima di essere commercializzato.

**Produzione**

5.000 / 7.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



### FREISA LANGHE DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Freisa

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione-macerazione di 1 settimana in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Il vino matura 9 mesi in legno ed acciaio. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in cantina per almeno 6 mesi.

**Produzione**

3.000 / 4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



### "ELATIS" VINO ROSATO

**Tipologia**

Vino Rosato

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento**

Diraspa-pigiatura dell'uva, seguita da macerazione pellicolare per 24-36 ore e successiva fermentazione in bianco. Fermentazione, a temperatura controllata di 16-18°, ed affinamento in acciaio. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in bottiglia prima di essere commercializzato.

**Produzione**

5.000 / 7.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"VIRIDIS"  
LANGHE SAUVIGNON DOC

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Sauvignon

**Vinificazione e affinamento**

Diraspa-pigiatura dell'uva, seguita da una pressatura e fermentazione alcolica in acciaio ad una temperatura controllata di 16-18°. Il vino matura per 6 mesi in acciaio sulle proprie fecce di fermentazione. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in bottiglia per altri 2 mesi.

**Produzione**

4.000 / 6.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"DIVES"  
LANGHE SAUVIGNON DOC

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Sauvignon

**Vinificazione e affinamento**

Diraspa-pigiatura dell'uva, seguita da macerazione pellicolare a freddo, e fermentazione alcolica in botte e fusti di acacia. Il vino matura per 10 mesi in legno sulle proprie fecce di fermentazione. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in bottiglia per altri 6 mesi.

**Produzione**

2.000 / 3.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



## BARALE FRATELLI

Barolo (CN)

Il tannino è l'impronta digitale del Nebbiolo. Forte di questa convinzione Sergio, proprietario della storica azienda Barale F.lli in Barolo, ama produrre vini autentici che riflettono senza compromessi il carattere del vitigno d'origine.

Nel corso dei suoi 150 anni di storia la cantina ha maturato un profondo legame con il proprio territorio consentendole di acquisire tecnologie innovative e al tempo stesso rispettose delle sue antiche tradizioni.



NUMERO BOTTIGLIE

80.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

13





**BAROLO DI BAROLO DOCG**  
"VINI DELLA TRADIZIONE"

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento**

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica con lieviti indigeni selezionati dalle nostre uve. Macerazione per circa 30 giorni. Affinamento in botti di rovere francese per 3 anni con il minimo dei travasi. Nessuna chiarifica e stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

**Produzione**

10.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**BAROLO CASTELLERO DOCG**  
"VINI DELLA TRADIZIONE"

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo, cloni Michet, Rosè e Lampia

**Vinificazione e affinamento**

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in tini di rovere con lieviti indigeni selezionati dalle uve. Macerazione per circa 30 giorni. Affinamento in botti di rovere francese per 3 anni con il minimo dei travasi. Nessuna chiarifica e stabilizzazione prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

**Produzione**

10.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**BAROLO MONROBIOLO  
DI BUSSIA DOCG**  
"VINI DELLA TRADIZIONE"

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento**

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in tini di rovere con lieviti indigeni selezionati dalle uve. Macerazione per circa 30 giorni. Affinamento in botti di rovere francese per 3 anni con il minimo dei travasi. Nessuna chiarifica e stabilizzazione prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

**Produzione**

1.800 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**BAROLO BUSSIA DOCG**  
"SELEZIONE SERGIO BARALE"

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento**

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in rovere con lieviti indigeni selezionati dalle uve. Circa 30 giorni di macerazione. Affinamento in rovere francese per 3 anni con il minimo dei travasi. Elevazione in damigiane per la selezione Riserva. Nessuna chiarifica e stabilizzazione prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**BAROLO BUSSIA  
RISERVA DOCG**  
"SELEZIONE SERGIO BARALE"

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento**

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in rovere con lieviti indigeni selezionati dalle nostre uve. Circa 30 giorni di macerazione. Affinamento in rovere francese per 3 anni con il minimo dei travasi. Elevazione in damigiane per la selezione Riserva. Nessuna chiarifica e stabilizzazione prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**BARBARESCO  
SERRABOELLA DOCG**  
"VINI DELLA TRADIZIONE"

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento**

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in tini di rovere con lieviti indigeni selezionati dalle uve. Macerazione per circa 30 giorni. Affinamento in botti di rovere francese per 2 anni con il minimo dei travasi. Nessuna chiarifica e stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Elevazione in bottiglia per almeno 12 mesi.

**Produzione**

3.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**LANGHE  
NEBBIOLO DOC**  
"SELEZIONE ALBEISA"

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Nebbiolo  
**Vinificazione e affinamento**  
Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica con lieviti indigeni selezionati dai nostri vigneti e a temperatura controllata di 25 °C. Macerazione per circa 10 giorni. Affinamento: 12 mesi in tonneau da 500 l. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.  
**Produzione**  
5.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



**"LE ROSE"  
DOLCETTO D'ALBA DOC**  
"SELEZIONE ALBEISA"

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Dolcetto  
**Vinificazione e affinamento**  
Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in acciaio con lieviti indigeni selezionati dai nostri vigneti, a temperatura controllata di 25° C. Macerazione per 1 sett. circa. Breve affinamento in botti di rovere di media capacità per favorire la fermentazione malo-lattica.  
**Produzione**  
4.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



**"CASTLÈ" BARBERA  
D'ALBA SUPERIORE DOC**  
"SELEZIONE ALBEISA"

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Barbera  
**Vinificazione e affinamento**  
Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in acciaio con lieviti indigeni selezionati dai nostri vigneti, a temperatura controllata di 25 °C. Macerazione per circa 1 settimana. Affinamento: 12 mesi in tonneau da 500 l e in bottiglia per almeno 6 mesi.  
**Produzione**  
6.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



**"LA PREDÀ" BARBERA  
D'ALBA SUPERIORE DOC**  
"SELEZIONE SERGIO BARALE"

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Barbera  
**Vinificazione e affinamento**  
Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica con lieviti indigeni selezionati dai nostri vigneti e a temperatura controllata di 25 °C. Macerazione per circa 1 settimana. Affinamento: 12 mesi in tonneau da 500 l. Nessuna chiarifica e di stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.  
**Produzione**  
3.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



**LANGHE CHARDONNAY BUSSIA  
DOC**  
"SELEZIONE SERGIO BARALE"

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Chardonnay  
**Vinificazione e affinamento**  
Macerazione a freddo per 2-3 giorni. Pressatura e decantazione statica del mosto a freddo. La parte limpida si avvia alla fermentazione con lieviti indigeni, a temperatura controllata di 16°C, poi in tonneau da 500 l. Affinamento per 12 mesi in tonneau in presenza di lieviti in sospensione (tecnica del batonnages) fino alla sua maturità.  
**Produzione**  
1.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



**LANGHE ARNEIS DOC**  
"SELEZIONE ALBEISA"

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Arneis  
**Vinificazione e affinamento**  
Soffice pigiatura e diraspatura delle uve. Macerazione a freddo (1 - 3 °C) per circa 24 ore. Pressatura soffice e decantazione statica del mosto; la parte limpida si avvia alla fermentazione in vasca di acciaio a temperatura controllata di 16 °C. Imbottigliato dopo un breve affinamento in acciaio.  
**Produzione**  
3.500 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



**METODO CLASSICO  
MILLESIMATO**  
"SELEZIONE SERGIO BARALE"

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Pinot Nero e Chardonnay

**Vinificazione e affinamento**

Diraspatura e delicata pigiatura delle uve; macerazione a freddo per 2-3 giorni. Pressatura e decantazione statica del mosto a freddo. Stabilizzazione a freddo e affinamento in acciaio con frequenti batonnages. Imbottigliato nell'autunno successivo alla vendemmia arricchendo il vino base con mosto fresco della nuova annata. Permanenza sui lieviti per almeno 36 mesi prima della sboccatura. Remuage eseguito a mano sulle classiche pupitres.

**Produzione**

5.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



**BAROLO  
CHINATO**

**Tipologia**

Vino Aromatico

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento**

Prodotto con Barolo D.O.C.G. Castellero invecchiato di almeno 10 anni. Il vino è aromatizzato con un infuso naturale di corteccia di China Calissaja, di radice di Rabarbaro, di Genziana e di altre erbe aromatiche. Fortificato con alcool fino a raggiungere la gradazione alcolica di 17 °C, riposa per almeno un anno in fusti di rovere da 700 l prima di essere imbottigliato.

**Produzione**

1.000 bottiglie

**Formato Vendita**

500 ml / 750 ml

**Tappo**

Sughero



**GRAPPA DI BAROLO**  
AFFINATA IN ROVERE 45°

**Tipologia**

Distillato

**Uve col quale è fatto**

Vinaccia di uva Nebbiolo da Barolo proveniente dalla vigna Castellero.

**Vinificazione e affinamento**

Le vinacce sono passate nei tradizionali "alambicchi a vapore" e distillate con il sistema a vapore discontinuo. Affinamento 12 mesi in tonneau da 500 l.

**Produzione**

500 bottiglie

**Formato Vendita**

700 ml

**Tappo**

Sughero



# MARCARINI

La Morra (CN)

Per valutare l'importanza dell'Azienda Marcarini non basta coglierne gli aspetti più attuali, come la razionalizzazione degli impianti viticoli, le moderne tecnologie produttive o la diffusione internazionale dei suoi vini, ma occorre anche conoscere le sue tradizioni. A La Morra, nelle Langhe, dove la vite da tempo immemorabile domina incontrastata sulle altre colture, ogni giorno si rinnova il rito più antico dell'uomo viticoltore e cantiniere, forse con una pretesa in più: racchiudere nei vini la perfezione della qualità.

NUMERO BOTTIGLIE

120.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Classico

ETTARI VITATI

20



**BAROLO DEL COMUNE DI LA MORRA DOCG**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Nebbiolo da Brunate, Nebbiolo da La Serra  
**Vinificazione e affinamento**  
2 anni acciaio - 24 mesi botte grande rovere di Slavonia (30 HL) - 6 mesi bottiglia. Filtrazione meccanica.  
**Produzione**  
22.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
375 ml / 750 ml  
**Tappo**  
Sughero



**BAROLO BRUNATE DOCG**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Nebbiolo  
**Vinificazione e affinamento**  
2 anni acciaio - 24 mesi botte grande rovere di Slavonia (30 HL) - 12 mesi bottiglia. No filtrazione.  
**Produzione**  
9.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt / 3 lt  
**Tappo**  
Sughero



**BAROLO LA SERRA DOCG**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Nebbiolo  
**Vinificazione e affinamento**  
2 anni acciaio - 24 mesi botte grande rovere di Slavonia (30 HL) - 6 mesi bottiglia. No filtrazione.  
**Produzione**  
9.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



**"LASARIN" LANGHE NEBBIOLO DOC**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Nebbiolo  
**Vinificazione e affinamento**  
1 mese acciaio - 2 mesi bottiglia  
**Produzione**  
3.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
50 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



**"FONTANAZZA" DOLCETTO D'ALBA DOC**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Dolcetto  
**Vinificazione e affinamento**  
6 mesi acciaio - 2 mesi bottiglia  
**Produzione**  
8.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



**"BOSCHI DI BERRI" DOLCETTO D'ALBA DOC (PREFILLOSSERA)**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Dolcetto  
**Vinificazione e affinamento**  
10 mesi acciaio - 2 mesi bottiglia  
**Produzione**  
2.800 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



"CIABOT CAMERANO"  
BARBERA D'ALBA DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Barbera  
**Vinificazione e affinamento**  
9 mesi acciaio - 9 mesi botte grande rovere di Slavonia (30 HL) - 2 mesi bottiglia.  
**Produzione**  
17.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



ROERO ARNEIS DOCG

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Arneis  
**Vinificazione e affinamento**  
6 mesi acciaio - 2 mesi bottiglia.  
**Produzione**  
7.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



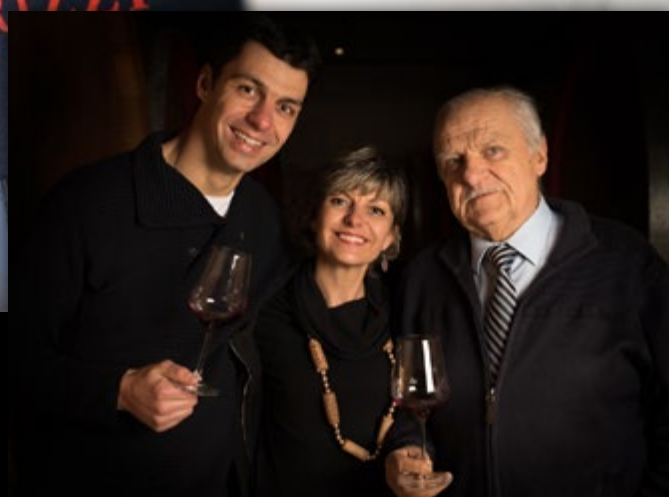
MOSCATO D'ASTI DOCG

**Tipologia**  
Vino Dolce  
**Uve col quale è fatto**  
Moscato Bianco  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio 3 mesi. Si fermentano più lotti durante l'anno in modo da garantire la freschezza del prodotto.  
Residuo zuccherino 128 g/l.  
**Produzione**  
24.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



BAROLO CHINATO

**Tipologia**  
Vino Aromatizzato  
**Uve col quale è fatto**  
Nebbiolo  
**Vinificazione e affinamento**  
Lavorazione classica di Barolo DOCG + infusione con erbe aromatiche, spezie, aggiunta di zucchero e alcol.  
Infusione 2 mesi circa.  
**Produzione**  
8.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
375 ml / 750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



## RIZZI

Treiso (CN)

La Rizzi Azienda Vitivinicola è nata nel 1974 nel cuore delle Langhe per opera di Ernesto Dellapiana, ed oggi i figli Enrico (enologo) e Jole portano avanti la gestione. Abbiamo 3cru di Barbaresco (Rizzi -all'interno del quale troviamo la Vigna Boito per la Riserva-Nervo e Pajorè). La nostra agricoltura è da sempre sostenibile, con l'uso di sovescio e confusione sessule. Affiniamo in botti da 50HL di rovere di slavia e vasche di cemento.

### NUMERO BOTTIGLIE

Circa 120.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Sostenibile

### ETTARI VITATI

44

Non in vendita a:  
AR / SI / GR



### BARBARESCO RIZZI DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox (3-4 sett.). Affinamento in legno 12 mesi poi cemento per 6-9 mesi prima della bottiglia.

**Produzione**

16.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



### BARBARESCO PAJORÈ DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox (3-4 sett.). Affinamento in legno 12 mesi poi cemento per 6-9 mesi prima della bottiglia.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



### BARBARESCO NERVO DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox (3-4 sett.). Affinamento in legno 12 mesi poi cemento per 6-9 mesi prima della bottiglia.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



### BARBARESCO RIZZI RISERVA "VIGNA BOITO" DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox (4 sett.). Affinamento in legno circa 24 mesi poi cemento per 8 mesi prima della bottiglia.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



### LANGHE NEBBIOLO DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio, per circa 3 settimane. Affinamento in botti grandi di Rovere (Slavonia) per un anno circa.

**Produzione**

40.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



### DOLCETTO D'ALBA DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Dolcetto

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio con cappello semi-sommerso, per una durata di circa 8 giorni. Affinamento sempre acciaio per circa 6 mesi.

**Produzione**

6.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero





### BARBERA D'ALBA DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Barbera

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio con cappello semi-sommerso per circa 10 giorni. Affinamento: parte delle masse affinano in botti grandi di legno, parte in acciaio o cemento.

**Produzione**

19.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



### ALTA LANGA DOCG

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay e Pinot Nero

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura soffice dopo la raccolta. Fermentazione alcolica a temperatura controllata. No malolattica. 1° affinamento in acciaio per circa 7/8 mesi con ripetuti batonnages, prima della messa in bottiglia per la presa di spuma secondo il metodo classico. 2° affinamento in bottiglia sui propri lieviti per almeno trenta mesi ed affina alcuni mesi dopo il degorgement prima dell'esordio sui mercati.

**Produzione**

13.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml /1,5 lt

**Tappo**

Sughero



### LANGHE CHARDONNAY DOC

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura soffice subito dopo la raccolta. Affinamento in vasca di acciaio per circa 6 mesi con ripetuti battonages.

**Produzione**

5.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



### "STERBU" LANGHE CHARDONNAY DOC

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura soffice subito dopo la raccolta. Affinamento in vasca di acciaio per circa 6 mesi con ripetuti battonages. Non subisce filtrazione prima di andare in bottiglia

**Produzione**

2.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



### MOSCATO D'ASTI DOCG

**Tipologia**

Vino Dolce

**Uve col quale è fatto**

Moscato

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione affinamento e presa di spuma in acciaio.

**Produzione**

11.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



### "FRIMAIO" VINO DI UVE STRAMATURE

**Tipologia**

Vino Dolce

**Uve col quale è fatto**

Moscato

**Vinificazione e affinamento**

La fermentazione viene condotta in vasca d'acciaio a una temperatura controllata che varia dai 18 ai 20°C. Affinamento in acciaio per un periodo variabile in funzione dell'evoluzione del vino.

**Produzione**

1.500 bottiglie

**Formato Vendita**

375 ml

**Tappo**

Sughero



### VERMOUTH DI TORINO

**Tipologia**

Vino aromatizzato

**Uve col quale è fatto**

Moscato con vino di uve stramature

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



### GRAPPA DI BARBARESCO

**Tipologia**

Distillato

**Uve col quale è fatto**

Vinacce di uve Barbaresco

**Vinificazione e affinamento**

Le vinacce sono passate in "alambicco a vapore" e distillate con il sistema a vapore discontinuo. Affinamento in tonneaux.

**Produzione**

600 bottiglie

**Formato Vendita**

700 ml

**Tappo**

Sughero



## 499

Camo (CN)

L'unione fa la forza: l'Azienda Agricola 499 nasce grazie ad una stretta amicizia tra Gabriele Saffirio e Mario Andrion, entrambi con pluriennali competenze nel settore enologico messe a disposizione di un progetto per la produzione di un nuovo concetto di Moscato e Freisa.

Una questione di altezza: 499 prende il nome dall'altimetria del comune di Camo che si erge su una delle più elevate colline delle Langhe. Gabriele e Mario credono fermamente che a seguito del surriscaldamento globale le maturazioni migliori delle uve si stiano spostando in altimetria o in latitudine. In queste condizioni si ottiene una perfetta maturazione aromatica e fenolica ottenendo vini più equilibrati con contenuto di zuccheri ed acidità ottimali.



### NUMERO BOTTIGLIE

20.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Sostenibile (certificato the green experience)

### ETTARI VITATI

11



**"VENTO DEL MARE"**  
MOSCATO D'ASTI DOCG

**Tipologia**

Vino Bianco, dolce, frizzante naturale

**Uve col quale è fatto**

Moscato Bianco di Canelli

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione parziale a basse temperature, inox.

**Produzione**

9.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



**"ENIGMA"**  
VINO BIANCO

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Moscato Bianco di Canelli

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in vasche di acciaio, affinamento sulle fecce per 8 mesi.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



**"SORI' DEL MATTINO"**  
LANGHE NEBBIOLO DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in vasche di acciaio, macerazione di 10 giorni, affinamento in botte ovale di rovere austriaco per 8 mesi.

**Produzione**

1.200 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



**"COSTE DEI FRE"**  
FREISA LANGHE DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Freisa

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in vasche di acciaio, macerazione di 15 giorni, affinamento in botte ovale di rovere austriaco per 28 mesi.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



**"ANFITEATRO"**  
FREISA LANGHE DOC

**Tipologia**

Vino Rosso, prodotto da vigneto esposto a sud, impiantato nel 1990, altezza 480 metri s.l.m.

**Uve col quale è fatto**

Freisa

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, follature manuali, macerazione di 17 giorni. Affinamento in botte di rovere francese per 20 mesi. Nessuna filtrazione.

**Produzione**

600 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (Diam)



**"SAN GIORGIO"**  
LANGHE PINOT NERO DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Pinot Nero

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione e macerazione con 50% di uva intera in vasca di acciaio per 10 giorni - affinamento in barriques usate per 8 mesi

**Produzione**

700 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



**METODO CLASSICO VSQ**  
BLANC DE BLANCS  
EXTRA BRUT

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura soffice, 70% fermentazione e affinamento in legno austriaco, 30% fermentazione e affinamento in acciaio. Affinamento in bottiglia sui lieviti 16 mesi.

**Produzione**

900 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



**ALTA LANGA DOCG**  
DOSAGGIO ZERO

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura soffice, 60% fermentazione e affinamento in legno austriaco, 40% fermentazione e affinamento in acciaio. Affinamento in bottiglia sui lieviti 16 mesi.

**Produzione**

1.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt.

**Tappo**

Sughero a fungo



## SCARPA

Nizza Monferrato (AT)

La Casa Vinicola Scarpa con sede a Nizza Monferrato sin dagli inizi del '900 è dedita alla coltivazione di uve autoctone Piemontesi con l'obiettivo di dare vita a vini rappresentativi del territorio e della cultura locale. Le uve di barbera, dolcetto, freisa, brachetto, nebbiolo qui coltivate e vinificate con uno stile tradizionale si trasformano in vini espressivi e dalla spiccata longevità.



### NUMERO BOTTIGLIE

110.000 - 120.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Tradizionale

### ETTARI VITATI

25



"LA BOGLIONA"  
BARBERA D'ASTI  
SUPERIORE DOCG

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Barbera  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione in tino troncoconico ed affinamento in botte grande (36 mesi) + affinamento in bottiglia.  
**Produzione**  
13.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



"I BRICCHI"  
BARBERA D'ASTI  
SUPERIORE DOCG

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Barbera  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione in tino troncoconico ed affinamento in botte grande (24 mesi) + affinamento in bottiglia.  
**Produzione**  
15.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



"TETTINEIVE"  
BARBARESCO DOCG

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Nebbiolo  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione ed affinamento in botte grande per 24 mesi + affinamento in bottiglia.  
**Produzione**  
4.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



"TETTIMORRA"  
BAROLO DOCG

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Nebbiolo  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione ed affinamento in botte grande per 36 mesi + affinamento in bottiglia.  
**Produzione**  
4.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



BAROLO  
MONVIGLIERO DOCG

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Nebbiolo  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione ed affinamento in botte da 30 hl di rovere francese di Allier per 32 mesi + affinamento in bottiglia.  
**Produzione**  
4.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



"BRIC DU NOTA"  
LANGHE NEBBIOLO DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Nebbiolo  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione in acciaio ed affinamento in botte grande per 12 mesi.  
**Produzione**  
8.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



"CASASCARPA"  
BARBERA D'ASTI DOCG

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Barbera  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione ed affinamento in acciaio.  
**Produzione**  
40.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



DOLCETTO D'ACQUI  
DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Dolcetto  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione ed affinamento in acciaio.  
**Produzione**  
6.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



ROUCHET MONFERRATO  
ROSSO DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Ruchè  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione ed affinamento in acciaio + affinamento in bottiglia.  
**Produzione**  
4.500 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



**MONFERRATO  
FREISA SECCO DOC**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Freisa  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione ed affinamento in acciaio.  
**Produzione**  
6.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



**BRACHETTO D'ACQUI  
SECCO DOCG**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Brachetto  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione ed affinamento in acciaio.  
**Produzione**  
3.500 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



**VERDUNO  
PELAVERGA DOC**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Pelaverga  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione ed affinamento in acciaio  
**Produzione**  
4.000 Bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



**MONFERRATO  
BIANCO DOC**

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Timorasso  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione ed affinamento in acciaio  
**Produzione**  
3.500 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



**"TACCODODICI"  
MOSCATO D'ASTI DOCG**

**Tipologia**  
Vino dolce MPF  
**Uve col quale è fatto**  
Moscato  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione affinamento e presa di spuma in acciaio.  
**Produzione**  
8.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero birondellato



**VERMOUTH ROSSO  
DI TORINO**

**Tipologia**  
Vino Aromatizzato  
**Uve col quale è fatto**  
Blend di vini che comprende un 30% di vino atto divenire Moscato d'Asti DOCG.  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (coiniettato)



**VERMOUTH  
BIANCO**

**Tipologia**  
Vino Aromatizzato  
**Uve col quale è fatto**  
Blend di vini che comprende un 30% di vino atto divenire Moscato d'Asti DOCG.  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (coiniettato)



**VERMOUTH DI  
TORINO EXTRA DRY  
SUPERIORE  
NON FILTRATO**

**Tipologia**  
Vino Aromatizzato  
**Uve col quale è fatto**  
Cortese  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (coiniettato)



## **BARBAGLIA**

Cavallirio (NO)

L'Azienda Vitivinicola Barbaglia si trova in Alto Piemonte, vicino al Lago d'Orta e al Lago Maggiore, nella zona vulcanica prealpina (tra i 400-500 m slm) ai piedi del Monte Rosa, in una delle zone storiche di produzione del Nebbiolo (Spanna) del Nord Piemonte: il Boca DOC. L'azienda, che lavora 6 ettari di vigna di proprietà, è familiare ed è condotta da Silvia e Sergio Barbaglia. Sergio, enologo rigoroso e dall'altra Silvia, sua figlia, appassionata della parte viticola, all'enologia di precisione aggiunge una scintilla espressiva, ed il terroir su tutto.

**NUMERO BOTTIGLIE**

30.000

**METODO DI COLTIVAZIONE**

buon senso, lotta integrata

**ETTARI VITATI**

6





**BOCA DOC**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo (Spanna), Vespolina

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio a 27-28°, macerazione 20 giorni sulle bucce. Rimontaggi 2 volte al giorno. Affinamento 3 anni di cui 2 in botti di rovere.

**Produzione**

8.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"CASCINA DEL BUONUMORE" COLLINE NOVARESI DOC**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo Vespolina

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio a 27-28°, macerazione 15 giorni sulle bucce. Rimontaggi 2 volte al giorno.

**Produzione**

2.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"IL SILENTE" COLLINE NOVARESI DOC NEBBIOLO**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo o Spanna

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio a 27°-28°, macerazione 10 giorni sulle bucce. Rimontaggi 2 volte al giorno. Affinamento in acciaio e bottiglia.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"LEDI" COLLINE NOVARESI DOC VESPOLINA**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Vespolina

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio a 27°-28°, macerazione 10 giorni sulle bucce. Rimontaggi 2 volte al giorno. Affinamento in acciaio e bottiglia.

**Produzione**

3.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**COLLINE NOVARESI DOC CROATINA**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Barbera

**Vinificazione e affinamento**

Barrique di primo e secondo passaggio.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



**COLLINE NOVARESI DOC UVA RARA**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Croatina

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio a 27°-28°, macerazione 10 giorni sulle bucce. Rimontaggi 2 volte al giorno. Affinamento in acciaio e bottiglia.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"LUCINO" COLLINE NOVARESI DOC BIANCO**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Erbaluce o Greco Novarese

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura soffice a 0,5 atm, fermentazione in vasca di acciaio a temperatura controllata 18/19°C per circa 50 gg. Affinamento in acciaio e bottiglia.

**Produzione**

8.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



## CONTRORDINE

Grignasco (NO)

Il progetto CONTRORDINE nasce da un'idea di Ivan Giuliani, produttore di vino nella Doc dei Colli di Luni con il marchio TERENCEUOLA e l'amico di infanzia Davide Minoletti, ristoratore e proprietario de LA RAMPOLINA sul Lago Maggiore. I due, per i loro 50 anni, decidono di fare qualcosa che sappia di rincontro. Con una stretta di mano prende vita l'avventura: produrre Nebbiolo in ALTO PIEMONTE, la terra natale di entrambi! Dopo due anni di ricerche, in un'areale nato dall'esplosione di un supervulcano, trovano finalmente una porzione di vigneto su porfido viola, ideale per produrre vini Nebbiolo ed Erbaluce. "CONTRORDINE" è il nome del progetto ideato da Ivan, ispirato al suo ritorno alle origini e l'etichetta, di stampo surrealista, lo raffigura con la testa al lago e il corpo al mare.



NUMERO BOTTIGLIE

8.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Integrato

ETTARI VITATI

2



"CONTRORDINE"  
NEBBIOLO COLLINE  
NOVARESI DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale e' fatto**

Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione classica della durata di circa 20gg con chiusura a caldo ed a cappello sommerso o "Piemontesina", della durata da almeno 2 mesi. Svinatura effettuata nei giorni immediatamente antecedenti il Natale. Affinamento sui propri lieviti fino alla primavera successiva in contenitori inerti con imbottigliamento alla fine dell'estate. Segue affinamento di 6 mesi in bottiglia.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"CONTROMANO"  
NEBBIOLO COLLINE  
NOVARESI DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale e' fatto**

Nebbiolo e Croatina

**Vinificazione e affinamento**

"Fermentazione classica, e in parte a grappolo intero per il Nebbiolo della durata di 20gg circa. Fermentazione della solita durata ma in rosato, per la Croatina. Affinamento sui propri lieviti fino alla primavera successiva in contenitori inerti con imbottigliamento alla fine dell'estate. Segue affinamento di 6 mesi in bottiglia.

**Produzione**

5.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



## LA COLOMBERA

Vho di Tortona (AL)

La Colombera si trova sulla collina di Vho, nell'estremo sud-est del Piemonte. Le vigne sono condotte con criteri di eco-sostenibilità e rispetto del territorio, dando una particolare attenzione ai vitigni locali.

Le uve di ogni singola vigna vengono vinificate separatamente e le etichette de La Colombera rappresentano solo ed esclusivamente un vigneto particolarmente vocato e che ha un'età minima di venticinque anni.

**NUMERO BOTTIGLIE**

60.000

**METODO DI COLTIVAZIONE**

Convenzionale

**ETTARI VITATI**

16



"DERTHONA"  
COLLI TORTONESI  
BIANCO DOC

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Timorasso  
**Vinificazione e affinamento**  
9 mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata sur lié.  
**Produzione**  
20.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



"IL MONTINO"  
COLLI TORTONESI  
BIANCO DOC

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Timorasso  
**Vinificazione e affinamento**  
9 mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata sulle fecce nobili.  
**Produzione**  
4.500 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



"BRICCO BARTOLOMEO"  
PIEMONTE CORTESE  
DOC

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Cortese  
**Vinificazione e affinamento**  
9 mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata sur lié.  
**Produzione**  
10.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sintetico



"VEGIA RAMPANA"  
COLLI TORTONESI  
ROSSO DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Barbera  
**Vinificazione e affinamento**  
In vasche d'acciaio a temperatura controllata.  
**Produzione**  
10.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



"ELISA"  
COLLI TORTONESI  
ROSSO DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Barbera  
**Vinificazione e affinamento**  
Barrique di primo e secondo passaggio.  
**Produzione**  
4.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



"LA ROMBA"  
COLLI TORTONESI  
ROSSO DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Croatina  
**Vinificazione e affinamento**  
9 mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata sur lié.  
**Produzione**  
5.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sintetico



"ARCHÈ"  
COLLI TORTONESI  
ROSSO DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Croatina  
**Vinificazione e affinamento**  
9 mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata sur lié.  
**Produzione**  
6.000  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



"SUCIAJA"  
COLLI TORTONESI  
ROSSO DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Nibiò  
**Vinificazione e affinamento**  
9 mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata sur lié.  
**Produzione**  
3.500 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



PESCHE SCIROPATE  
DI VOLPEDO

**Descrizione**  
La pesca di Volpedo è conosciuta per il profumo persistente e la sua croccantezza. Non essendo cotta, la pesca mantiene profumo e croccantezza.  
**Formato Vendita**  
1062 ml



## CANTINA MERANO

Merano (BZ)

La Cantina Merano, con circa 370 associati, è la cantina più grande della parte occidentale dell'Alto Adige. Una zona produttiva che, grazie a cime innevate di tremila metri d'altitudine e alla vegetazione mediterranea, presenta terreni differenti tra loro e peculiarità microclimatiche come l'area cittadina di Merano, dei Comuni circostanti e della Val Venosta, consente oppure impone alla viticoltura un ampio assortimento di vitigni. Pertanto, la gamma della Cantina Merano, variegata quanto il paesaggio della conca di Merano e della Val Venosta, offre 14 varietà di vini.

### METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

### NUMERO BOTTIGLIE

1.400.000

### ETTARI VITATI

245

Non in vendita a:  
SI / ISOLA D'ELBA  
LU / MS / SP



## LINEA "FESTIVAL"

Pregiati vini di Merano e dintorni a denominazione Alto Adige DOC.

GEWÜRZTRAMINER  
MÜLLER THURGAU  
PINOT BIANCO  
SAUVIGNON BLANC  
PINOT GRIGIO  
CHARDONNAY  
MERANESE  
PINOT NERO  
MERLOT-CABERNET



## LINEA "VINSCHGAU"

Vini alpini di carattere della Val Venosta a denominazione Alto Adige Val Venosta DOC.

PINOT BIANCO  
KERNER  
SCHIAVA  
PINOT NERO



## LINEA "GRAF"

Eleganti vini nobili e pregiati a denominazione Alto Adige DOC.

GEWÜRZTRAMINER  
MOSCATO GIALLO  
KERNER  
PINOT BIANCO  
RIESLING  
SAUVIGNON BLANC  
CHARDONNAY  
"SCHICKENBURG" MERANESE  
"MARIE" MERANESE  
PINOT NERO  
MERLOT-LAGREIN  
CABERNET RISERVA  
LAGREIN



## LINEA "SELEZIONE"

Vini selezionati, provenienti dalle migliori aree vitivinicole a denominazione Alto Adige DOC.

"TYROL" PINOT BIANCO  
"MERVIN" SAUVIGNON BLANC  
"GOLDEGG" RISERVA CHARDONNAY  
"FÜRST" MERANESE  
"ZENO" RISERVA PINOT NERO  
"SEGEN" RISERVA LAGREIN  
"FREIHERR" RISERVA MERLOT



## LINEA "RARITÀ"

Vini nobili, affinati ed invecchiati, ottenuti solo da uve di annate di vendemmia eccezionali e da singoli vigneti di particolare pregio con una rigorosa riduzione della resa. Ogni vino è speciale e unico.

"V YEARS" PINOT BIANCO  
GRAN RISERVA ALTO ADIGE DOC  
"SAPERAI" VINO ROSSO  
"SISSI" PASSITO ALTO ADIGE DOC  
"AMADEO 01" VINO LIQUOROSO

"RISERVA 36"  
BRUT ALTO ADIGE DOC**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

**Vinificazione e affinamento**

Spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Successiva rifermentazione in bottiglia per almeno 36 mesi sui lieviti.

**Produzione**

15.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



## BARON WIDMANN

Cortaccia (BZ)

L'azienda agricola Baron Widmann vinifica dal 1824. Tutti i vigneti si trovano situati sulle colline del comune di Cortaccia (BZ) su una fascia altimetrica che va da 220 a 610 m. I terreni sono calcarei di origine dolomitica.

### METODO DI COLTIVAZIONE

Lotta Integrata

### NUMERO BOTTIGLIE

38.000

### ETTARI VITATI

15





"BARONESSE"  
VIGNETO DELLE  
DOLOMITI IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay, Pinot Bianco e Petit Manseng

**Vinificazione e affinamento**

La fermentazione alcolica e l'affinamento sulla feccia per 8 mesi è avvenuta in botti di rovere per il Chardonnay e in botti di acciaio per il Pinot Bianco e il Petit Manseng.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (nomacorc)



PINOT BIANCO  
ALTO ADIGE DOC

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Pinot Bianco

**Vinificazione e affinamento**

La fermentazione alcolica e l'affinamento sulla feccia per 8 mesi è avvenuta in botti di acciaio.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (nomacorc)



SAUVIGNON  
ALTO ADIGE DOC

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Sauvignon blanc

**Vinificazione e affinamento**

La fermentazione alcolica e l'affinamento sulla feccia per 8 mesi è avvenuta in recipienti inox e botti di acciaio.

**Produzione**

9.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (nomacorc)



GEWÜRZTRAMINER  
ALTO ADIGE DOC

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Gewürztraminer

**Vinificazione e affinamento**

La fermentazione alcolica e l'affinamento è avvenuta in botti di acciaio.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



PETIT MANSENG  
VIGNETO DELLE  
DOLOMITI IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Petit Manseng

**Vinificazione e affinamento**

La fermentazione alcolica e l'affinamento sulla feccia per 12 mesi è avvenuta in botti di legno.

**Produzione**

1.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



MANZONI BIANCO  
VIGNETO DELLE  
DOLOMITI IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Manzoni Bianco

**Vinificazione e affinamento**

La fermentazione alcolica e l'affinamento sulla feccia per 8 mesi è avvenuta in recipienti inox.

**Produzione**

1.800 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (nomacorc)



SCHIAVA  
ALTO ADIGE DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Schiava

**Vinificazione e affinamento**

La fermentazione alcolica è avvenuta in recipienti inox e la fermentazione malolattica nonché l'affinamento in botti di rovere.

**Produzione**

10.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (nomacorc)



"NOCKERISCH"  
SCHIAVA  
ALTO ADIGE DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Selezione di diversi vecchi cloni della varietà Schiava

**Vinificazione e affinamento**

La fermentazione alcolica è avvenuta in recipienti inox e la fermentazione malolattica nonché l'affinamento in botti di rovere.

**Produzione**

1.800 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"STAFFELFELD"  
CUVÉE CABERNET MERLOT  
ALTO ADIGE DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

**Vinificazione e affinamento**

La fermentazione alcolica è avvenuta in tini di legno e inox. La fermentazione malolattica nonché l'affinamento in barrique per 12 mesi.

**Produzione**

9.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1.5 lt

**Tappo**

Sughero



## PETER DIPOLI

Egna (BZ)

L'azienda Peter Dipoli nasce nel 1987 con l'acquisto da parte della famiglia di una piccola proprietà di 1,2 ha in località di Penon, nel comune di Cortaccia. Dopo la completa riconversione dei vigneti con la varietà Sauvignon Blanc si ha nel 1990 la prima produzione di 1.637 bottiglie di Voglar. Negli anni successivi l'azienda si allarga con l'acquisto e l'affitto di nuovi vigneti, tra i quali il vigneto lugum nel vicino comune Magrè.

### NUMERO BOTTIGLIE

40.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

### ETTARI VITATI

4,6



"VOGLAR"  
SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Sauvignon Blanc

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione alcolica per circa 10 giorni in grandi botti di acacia. Il vino rimane sulla feccia di fermentazione nei fusti fino al mese di maggio successivo alla vendemmia. Nei primi 3 mesi che seguono la fermentazione viene eseguito un battonage a cadenza di 10 giorni. Messo in bottiglia rimane in cantina fino a gennaio dell'anno successivo.

**Produzione**

30.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



"IUGUM" MERLOT-CABERNET  
SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Merlot, Cabernet Sauvignon

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in tini di legno aperti da 40 hl per circa 10 giorni. Fermentazione malolattica in barriques, dopodiché il Cabernet Sauvignon matura per 12 mesi in barriques nuove, mentre il Merlot in barriques di secondo e terzo passaggio. Assemblaggio dopo 12 mesi. Affinamento 8 mesi in cemento e 36 mesi in bottiglia.

**Produzione**

6.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"FIHL"  
MERLOT ALTO ADIGE DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Merlot

**Vinificazione e affinamento**

Vinificazione in Acciaio, affinamento in barrique usate e cemento.

**Produzione**

2.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



## THOMAS DORFMANN

Velturmo (BZ)

Nel 2018 Thomas Dorfmann, dopo tanti anni di lavoro ed esperienza come enotecnico e responsabile di cantina, ha iniziato a vinificare le uve delle sue vigne private. I vini che nascono dai vigneti ripidi con terreni leggeri e ghiaiosi ed esposti perfettamente a sud, esprimono in modo straordinario il territorio Valle Isarco: freschezza, eleganza e mineralità.

### NUMERO BOTTIGLIE

11.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

### ETTARI VITATI

2



### GRUNER VELTLINER ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Gruner Veltliner

**Vinificazione e affinamento**

Delicata lavorazione e pressatura, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sui lieviti in acciaio per 10 mesi.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



### SYLVANER ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Sylvaner

**Vinificazione e affinamento**

Delicata lavorazione e pressatura, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sui lieviti in acciaio per 10 mesi.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



### RIESLING ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Riesling

**Vinificazione e affinamento**

Delicata lavorazione e pressatura, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sui lieviti in acciaio per 10 mesi.

**Produzione**

1.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



### GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Gewürztraminer

**Vinificazione e affinamento**

Delicata lavorazione e pressatura, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sui lieviti in acciaio per 10 mesi.

**Produzione**

1.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



### PINOT NERO ALTO ADIGE DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Pinot Nero

**Vinificazione e affinamento**

Macerazione a freddo per 5 giorni, fermentazione sulle bucce a temperatura controllata, fermentazione malolattica e maturazione nella botte piccola di rovere per 12 mesi.

**Produzione**

1.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



## CARLOTTO

Ora (BZ)

È da ormai tre generazioni che la famiglia Carlotto si dedica con impegno e passione al settore viticolo. Nel 2000 Ferruccio Carlotto e sua figlia Michela iniziano a vinificare in proprio le uve prodotte, nel pieno rispetto delle buone pratiche di campagna e di cantina tramandate negli anni, al fine di mantenere nel vino le caratteristiche del luogo d'origine. La loro filosofia è coltivare il vitigno giusto nel posto giusto.

### NUMERO BOTTIGLIE

48.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Lotta Integrata

### ETTARI VITATI

6,5



### PINOT NERO "FILARI DI MAZZON" ALTO ADIGE DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Pinot Nero

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione e macerazione per 10 giorni, durante i quali si effettuano rimontaggi e follature giornaliere. Fermentazione malolattica in tini di rovere. Maturazione e affinamento per 12 mesi in botti grandi e barriques. Assemblaggio in acciaio per 2/3 mesi prima dell'imbottigliamento. Maturazione in bottiglia per 6 mesi.

**Produzione**

28.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



### LAGREIN RISERVA ALTO ADIGE DOC "DI ORA IN ORA"

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Lagrein

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione e macerazione per 10 giorni, durante i quali si effettuano rimontaggi e follature giornaliere. Fermentazione malolattica in acciaio. Maturazione e affinamento per 12 mesi in botti grandi e barriques. Assemblaggio in acciaio per 2/3 mesi prima dell'imbottigliamento. Maturazione in bottiglia per 6 mesi.

**Produzione**

18.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



### SCHIAVA VIGNETI DELLE DOLOMITI IGP

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Schiava

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione e macerazione per 10 giorni, durante i quali si effettuano rimontaggi e follature giornaliere. Fermentazione malolattica in acciaio. Maturazione per qualche mese in acciaio per poi essere imbottigliato la primavera successiva alla vendemmia. Maturazione in bottiglia per 6 mesi.

**Produzione**

2.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



## MAS DEI CHINI

Martignano (TN)

La storia di Mas dei Chini inizia nel 1906 a Segno, in Trentino. Contadini prima e agricoltori dopo, i Chini si sono sempre contraddistinti per avanguardismo e spirito di iniziativa. Oggi Mas dei Chini è una realtà agricola e vitivinicola che si estende per 20 ettari sulle colline ad est, a nord e ad ovest di Trento dove clima mite e fresco unito a terreni ricchi e ghiaiosi, regalano frutti e prodotti apprezzati in tutta Italia. Cuore pulsante dell'azienda è il Maso ottocentesco che si erge sulla prima collina di Trento; è qui che vengono lavorate la maggior parte delle nostre uve ma in particolare è qui che le preziose bottiglie di Trento DOC riposano affinando delicatamente sui lieviti.

### NUMERO BOTTIGLIE

48.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Lotta Integrata

### ETTARI VITATI

20

---

Non in vendita a:  
SI / LU / MS / SP





**"INKINO" BRUT TRENTO DOC**

**Tipologia**  
Spumante Metodo Classico  
**Uve col quale è fatto**  
Chardonnay  
**Vinificazione e affinamento**  
Vinificazione attraverso caricamento in pressa pneumatica di uva intera. Pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati. Presa di spuma in bottiglia con rigoroso rispetto delle regole tradizionali. Affina sui propri lieviti per almeno 25 mesi.  
**Produzione**  
15.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico a fungo (diam)



**"INKINO" NATURE TRENTO DOC**

**Tipologia**  
Spumante Metodo Classico  
**Uve col quale è fatto**  
Chardonnay  
**Vinificazione e affinamento**  
Vinificazione attraverso pressatura soffice delle uve intere e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Presa di spuma in bottiglia e permanenza sui lieviti per oltre 70 mesi.  
**Produzione**  
4.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Tecnico a fungo (diam)



**"INKINO" ROSÉ EXTRA BRUT TRENTO DOC**

**Tipologia**  
Spumante Metodo Classico  
**Uve col quale è fatto**  
Pinot Nero  
**Vinificazione e affinamento**  
Selezione del mosto fiore da una soffice pressatura delle uve Pinot Nero. Fermentazione a basse temperature e breve sosta in serbatoi di acciaio. Presa di spuma e maturazione sui lieviti per oltre 30 mesi al momento della sboccatura.  
**Produzione**  
2.200 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico a fungo (diam)



**"INKINO CARLO V" BRUT RISERVA TRENTO DOC**

**Tipologia**  
Spumante Metodo Classico  
**Uve col quale è fatto**  
Chardonnay, Pinot Nero  
**Vinificazione e affinamento**  
Pressatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento per 8/10 mesi in botti di rovere austriaco. Presa di spuma in bottiglia con regole tradizionali. Affinamento in cantina per oltre 100 mesi sui lieviti.  
**Produzione**  
2.500 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico a fungo (diam)



**GEWÜRZTRAMINER TRENTO DOC**

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Gewürztraminer  
**Vinificazione e affinamento**  
Macerazione a freddo (4°C) per 20 ore e successiva pressatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.  
**Produzione**  
8.500 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



**"THEODOR" VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT**

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Incrocio Manzoni  
**Vinificazione e affinamento**  
Vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Leggera permanenza sulle fecce nobili post-fermentazione. Il 10% affina in rovere.  
**Produzione**  
4.800 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



**LAGREIN TRENTO DOC**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Lagrein  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione in tonneau di rovere e successivo affinamento in barriques di II/III passaggio per 8 mesi.  
**Produzione**  
5.800 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



**"GLORIANO" VIGNETI DELLE DOLOMITI ROSSO IGT**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Teroldego  
**Vinificazione e affinamento**  
Dopo la fermentazione a temperatura controllata, viene svinato e travasato in serbatoi di acciaio. L' affinamento viene poi completato con un breve passaggio in botti grandi di rovere.  
**Produzione**  
10.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



# CAVALLERI

Erbusco (BS)

Da sempre sostenitori delle grandi potenzialità dello chardonnay, i Cavalleri producono i loro Blanc del Blancs con solo il mosto fiore dell’uva proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà sulle colline di Erbusco ostinandosi ad anteporre alla “corsa ai volumi” la ricerca della qualità dei propri vini.



## NUMERO BOTTIGLIE

200.000

## METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

## ETTARI VITATI

40

Non in vendita a:  
PT / AR / SI / GR  
LU / MS / SP



**METODO CLASSICO  
BLANC DE BLANCS  
NATURE VSQ**

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio (80%) e in botte grande di rovere (20%). Affinamento sui lieviti: minimo 24 mesi.

**Produzione**

157.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 6 lt

**Tappo**

Sughero a fungo



**"SERADINA"  
METODO CLASSICO  
VSQ**

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in acciaio (85%) e botte grande di rovere (15%). Affinamento sui lieviti: minimo 36 mesi.

**Produzione**

13.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



**METODO CLASSICO  
PAS DOSE'  
VSQ**

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione e affinamento in acciaio per il 75% e in barrique vecchie per il 25%. Affinamento sui lieviti: minimo 42 mesi.

**Produzione**

13.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



**METODO CLASSICO  
DOSAGGIO ZERO  
ROSE' VSQ**

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay, Pinot Nero

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione e affinamento in acciaio. Affinamento sui lieviti: minimo 42 mesi.

**Produzione**

7100 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



**FRANCIACORTA  
GIOVANNI CAVALLERI  
BRUT RISERVA DOCG**

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione e affinamento in acciaio per il 70%, botte grande di rovere da 35 hl per il 22% e in barrique vecchie per l'8%. Affinamento sui lieviti: 108 mesi.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



**"RAMPANETO"  
CURTEFRANCA  
BIANCO DOC**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione e affinamento parte in acciaio e parte in botte da 10 hl.

**Produzione**

6.700 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"TAJARDINO"  
CURTEFRANCA  
ROSSO DOC**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**Vinificazione e affinamento**

Macerazione e fermentazione in tini termo condizionati a cielo aperto con lieviti indigeni. Affinato in botte grandi.

**Produzione**

7.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



**"DI MANO IN MANO"  
SEBINO  
ROSSO IGT**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**Vinificazione e affinamento**

Vinificazione in acciaio, affinamento in botti grandi di rovere.

**Produzione**

9.300 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



## CORTI CUGINI

Gussago (BS)

Due amici: un vigneron innamorato della collina e un'enologa che ha girato il mondo. Il legame con la natura, tornare a vivere seguendone il ritmo, il vino. Così prende vita il piccolo sogno, iniziando a recuperare vigneti in abbandono sulle colline di Gussago. Oggi Stefano e Laura coltivano 4 ha nel comune di Gussago in Franciacorta, divisi in 7 parcelle con esposizioni e suoli differenti. Producono vini artigianali, lavorati integralmente da loro, dalla vigna fino alla bottiglia. Ascolto, osservazione e tempo. Molto lavoro manuale in vigna, parcellizzazione e cura in cantina.

NUMERO BOTTIGLIE

10.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

4



**FRANCIACORTA  
DOSAGGIO ZERO DOCG**

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay

**Vinificazione e affinamento**

Decantazione per gravità e prima fermentazione in vasche in acciaio, 5% in barrique esauste. Malolattica parzialmente svolta. Permanenza sui lieviti 20/24 mesi. Non dosato, come liquer d'expedition viene utilizzato lo stesso vino.

**Produzione**

1.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero a fungo



**"MOKAB"  
VINO FRIZZANTE ROSATO**

**Tipologia**

Frizzante rosato sui lieviti - metodo ancestrale

**Uve col quale è fatto**

Schiava, Incrocio Terzi e Barbera

**Vinificazione e affinamento**

Prima fermentazione cemento e inox. Rifermentato in bottiglia con i suoi zuccheri residui.

**Produzione**

3.450 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (corona)



**"GRAVITAS"  
SEBINO BIANCO IGT**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay, Incrocio Manzoni

**Vinificazione e affinamento**

Raccolta manuale, pigiatura con torchio a mano con resa inferiore al 50%. Fermentazione in Barrique, a fine fermentazione alcuni acini lasciati a surmaturare messi in infusione per 1 mese. In barrique fino a imbottigliamento, colmata con lo chardonnay della base metodo classico. Malolattica svolta.

**Produzione**

300 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"MARBERA"  
SEBINO ROSSO IGT**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Barbera, Marzemino

**Vinificazione e affinamento**

Macerazione 2-3 giorni per il marzemino e lunga per la barbera. Affinamento 50% barrique 50% cemento.

**Produzione**

1.350 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



## IL PENDIO

Monticelli Brusati (BS)

Questa realtà fu fondata nel 1988 da Gigi Balestra e acquisita da Michele Loda nel 2004 che già lavorava per in azienda da qualche anno. I vigneti sono situati a 420 metri s.l.m. Vigneto e oliveto poggiano su terra scura, avara e orgogliosa, frammista ad un mare di roccia calcarea biancastra dall'ottimo drenaggio e volano termico naturale. Viticoltura manuale condotta senza l'uso della chimica su circa tre ettari di terreno terrazzato, Oliveto per un altro ettaro scarso e un ettaro di bosco.

NUMERO BOTTIGLIE

18.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Naturale, no diserbo, no prodotti sistemici

ETTARI VITATI

3

**vendita solo in  
rappresentanza**



"IL CONTESTATORE"  
METODO CLASSICO  
VSQ PAS DOSÉ

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura soffice delle uve, fermentazione e sosta in acciaio per circa 8 mesi e lungo affinamento sui lieviti: minimo 60 mesi.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



"MOMI" METODO  
CLASSICO VSQ  
PAS DOSÉ

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Pinot Bianco

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura soffice delle uve, fermentazione e sosta in acciaio per circa 8 mesi e lungo affinamento sui lieviti: minimo 60 mesi.

**Produzione**

2.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



"TRAIT D'UNION"  
METODO CLASSICO  
VSQ PAS DOSÉ

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura soffice delle uve, fermentazione e sosta in acciaio per circa 8 mesi e lungo affinamento sui lieviti: minimo 60 mesi.

**Produzione**

5.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



"BRUSATO ROSA"  
METODO CLASSICO VSQ  
PAS DOSÉ ROSÉ

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Pinot Nero

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura soffice delle uve, fermentazione e sosta in acciaio per circa 10 mesi e lungo affinamento sui lieviti: minimo 60 mesi.

**Produzione**

2.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



"LA SELOSSATA"  
METODO CLASSICO  
VSQ BRUT NATURE

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay

**Vinificazione e affinamento**

Prendete dello Chardonnay, mettetelo in 4 barriques e dimenticatele scolme sous-voile per 9 anni.....

**Produzione**

1.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



CHARDONNAY  
SEBINO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura soffice delle uve, fermentazione ed affinamento in vasca di acciaio per circa 12 mesi.

**Produzione**

2.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"LA VALLETTA"  
PINOT NERO  
SEBINO IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Pinot Nero

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura soffice delle uve, fermentazione in vasca di acciaio ed affinamento in barriques per circa 18 mesi

**Produzione**

2.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero

LOMBARDIA

Gavardo (BS)



## RADICI ERRANTI

Gavardo (BS)

Sulla sponda orientale del lago di Garda, in località Navelli di Salò. Tre ettari di vigna a circa 400 m slm, circondati dal bosco ed affacciati sul lago, da dove si può godere di una vista che domina tutto il Benaco meridionale. Radici Erranti è un'idea nata nell'estate del 2020 grazie alla passione e all'amicizia che lega cinque professionisti del mondo del vino. Giacomo, Stefano, Riccardo, Eleonora e Andrea, da diversi anni impegnati in vari ruoli di rilievo per cantine di prim'ordine, hanno come obiettivo realizzare un'azienda in cui indirizzare le proprie conoscenze e capacità per creare un progetto proprio



NUMERO BOTTIGLIE

2.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico in certificazione

ETTARI VITATI

3





"STRAVAGANTE" VINO FRIZZANTE  
ROSATO - METODO ANCESTRALE

**Tipologia**

frizzante rosato sui lieviti - metodo ancestrale

**Uve col quale è fatto**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura soffice delle uve in pressa, prima fermentazione in vasche di acciaio inox con lieviti indigeni a temperatura controllata. Malolattica svolta in vasca. Seconda fermentazione in bottiglia con aggiunta di zucchero di canna.

**Produzione**

2.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (corona)



# PASINI SAN GIOVANNI

Raffa di Puegnago (BS)

Fondata da Andrea Pasini nel 1958 e condotta tutt'oggi in famiglia, alla terza generazione di vignaioli, l'azienda agricola Pasini San Giovanni esprime in ogni sua bottiglia la tipicità gardesana, grazie ai 40 ettari vitati di proprietà, tra Valtènesi e Lugana, sulla riviera bresciana del Lago di Garda. La cantina più recente, costruita nel 2001 accanto alla cascina San Giovanni, è autosufficiente in termini energetici ed ha rappresentato il primo passo verso una viticoltura biologica e responsabile, oggi attuata in tutti i 40 ettari di proprietà, divisi tra Valtènesi e Lugana.

Il 70% della superficie vitata aziendale è dedicata ai due vitigni autoctoni, Groppello e Turbiana, protagonisti delle rispettive Valtènesi e Lugana.



**NUMERO BOTTIGLIE**

280.000

**METODO DI COLTIVAZIONE**

Biologico

**ETTARI VITATI**

40



**IL LUGANA  
DOC "BIO"**

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Turbiana  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio.  
**Produzione**  
120.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
375 ml / 750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Tecnico (microgranina di sughero)



**"BUSOCALDO"  
LUGANA RISERVA DOC**

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Turbiana  
**Vinificazione e affinamento**  
Contatto con le fecce fini - batonnage - acciaio.  
**Produzione**  
3.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



**IL CHIARETTO "VINO DI UNA NOTTE"  
VALTENESI RIVIERA DEL GARDA  
CLASSICO DOC**

**Tipologia**  
Vino Rosato  
**Uve col quale è fatto**  
Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio.  
**Produzione**  
40.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Tecnico (microgranina di sughero)



**"ROSAGREEN"  
VALTENESI RIVIERA DEL GARDA  
CLASSICO DOC**

**Tipologia**  
Vino Rosato  
**Uve col quale è fatto**  
Groppello  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio.  
**Produzione**  
8.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (microgranina di sughero)



**"LETTERA C"  
VALTENESI RIVIERA DEL GARDA  
CLASSICO DOC**

**Tipologia**  
Vino Rosato  
**Uve col quale è fatto**  
Groppello Gentile - vigne vecchie  
**Vinificazione e affinamento**  
Batonnage con le fecce fini - Acciaio - Clayver (ceramica)  
**Produzione**  
2.080 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero NDTech



"FRONTECASA"  
VALTENESI RIVIERA DEL GARDA  
CLASSICO DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Groppello  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio.  
**Produzione**  
40.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
375 ml / 750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (microgranina di sughero)



"CAP DEL PRIU"  
VALTENESI RIVIERA DEL GARDA  
CLASSICO DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio - Legno.  
**Produzione**  
5.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (microgranina di sughero)



"ARZANE"  
VALTENESI DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Groppello  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio - Barrique.  
**Produzione**  
9.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



"SAN GIOAN I CARATI"  
VALTENESI RISERVA RIVIERA  
DEL GARDA CLASSICO DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Groppello, Marzemino, Cabernet, Sauvignon (vigne  
ultraquarantenni)  
**Vinificazione e affinamento**  
Vinificazione separata dei vitigni in acciaio. Affinamen-  
to in legno piccolo usato e acciaio. Lungo affinamento  
in bottiglia.  
**Produzione**  
4.500 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



"SAN GIOAN BRINAT"  
BENACO BRESCIANO  
PASSITO IGT

**Tipologia**  
Vino Bianco dolce  
**Uve col quale è fatto**  
Riesling  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio - Barrique.  
**Produzione**  
3.500 bottiglie  
**Formato Vendita**  
500 ml  
**Tappo**  
Sughero

*Per indicarne la particolare ricchezza  
espressiva, San Gioan I Carati  
Riserva 2014 sarà vestito con sei  
etichette di sei colori diversi, ognuna  
ispirata ad una delle note sensoriali  
caratteristiche.*



### LUGANA BRUT METODO CLASSICO

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Turbiana

**Vinificazione e affinamento**

24 mesi sui lieviti.

**Produzione**

25.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Tecnico a fungo (diam)



### "CENTOPERCENTO" EXTRA BRUT METODO CLASSICO

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Groppello

**Vinificazione e affinamento**

48 mesi sui lieviti.

**Produzione**

5.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico a fungo (diam)



### "CEPPO 326 ROSÉ" DOSAGGIO ZERO METODO CLASSICO

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Groppello, Erbatmat

**Vinificazione e affinamento**

Oltre 36 mesi sui lieviti.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Tecnico a fungo (diam)



# LA COSTA

Perego (LC)

I vini La Costa nascono in vigne terrazzate, in un anfiteatro naturale. I vini sono elevati in legno di piccole e grandi dimensioni, assemblati con sensibilità in vasche di cemento e affinati in bottiglia per parecchi mesi. Un lavoro manuale, artigianale e di passione.



## NUMERO BOTTIGLIE

35.000

## METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

## ETTARI VITATI

12



"INCREDIBOLL"  
METODO CLASSICO  
EXTRA BRUT

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Riesling Italico e Renano

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio, presa di spuma con metodo classico, affinamento sui lieviti per 24 mesi.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



"BRIGANTE BIANCO"  
TERRE LARIANE IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay, Manzoni bianco, Veronese

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio, breve affinamento in vasca di cemento.

**Produzione**

8.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"SOLESTA"  
TERRE LARIANE IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Riesling Renano, Manzoni bianco

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio, 12 mesi in barriques e tonneaux, di primo e secondo passaggio, un anno circa di bottiglia.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"BRIGANTE ROSSO"  
TERRE LARIANE IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Merlot, Pinot Nero

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio, affinamento per 12 mesi, parte in vasca di cemento e parte in tina grande di rovere.

**Produzione**

7.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"SAN GIOBBE"  
TERRE LARIANE IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Pinot Nero

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio, affinamento in tine di rovere e in tonneaux per 12 mesi, un anno circa di bottiglia.

**Produzione**

7.200 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"SAN GIOBBE"  
TERRE LARIANE IGT  
SELEZIONE MUNEDA

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Pinot Nero

**Vinificazione e affinamento**

Vinificazione in acciaio, 16 giorni di macerazione sulle bucce e affinamento in tonneaux di primo passaggio.

**Produzione**

1.200 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"SERIZ"  
TERRE LARIANE IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Merlot, Syrah

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio, affinamento per 12 mesi in barriques e tonneaux, di primo e secondo passaggio.

**Produzione**

6.300 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"FORTEZZA"  
TERRE LARIANE IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Merlot

**Vinificazione e affinamento**

Vinificazione in acciaio e affinamento in barrique di primo passaggio per circa 15 mesi.

**Produzione**

750 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tappo tecnico Nomacorc Bio select



"CALIDO" VINO DOLCE  
ROSSO PASSITO  
100% MOSCATO ROSSO"

**Tipologia**

Vino Dolce

**Uve col quale è fatto**

Moscato Rosso

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura e fermentazione a temperature molto basse, per ottenere un residuo zuccherino di 100 g/l. Affinato 8 mesi in piccole barrique.

**Produzione**

1.000 bottiglie

**Formato Vendita**

375 ml

**Tappo**

Sughero



LOMBARDIA

DIRUPI

RISERVA

2013



# DIRUPI

Montagna in Valtellina (SO)

Dirupi ha una missione: condurre una viticoltura il più naturale possibile che possa integrarsi con l'ambiente circostante adottando pratiche colturali che riducono al minimo l'impatto sull'ambiente. In Valtellina.



NUMERO BOTTIGLIE

45.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

5,5





"OLÈ"  
ROSSO DI VALTELLINA  
DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo (Chiavennasca)

**Vinificazione e affinamento**

La vinificazione prevede una diraspatura e una pigiatura molto soffici delle uve, grappoli che giungono in cantina perfettamente integri; la fermentazione avviene in acciaio con macerazione di 14 giorni. L'affinamento avviene per 8 mesi in botti di acciaio inox.

**Produzione**

14.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Tecnico (normacorc)



"DIRUPI"  
VALTELLINA SUPERIORE  
DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo (Chiavennasca)

**Vinificazione e affinamento**

Vinificazione in acciaio, Affinamento per 18 mesi in botti di rovere francese di Allier da 20-30 ettolitri ed una piccola parte in barriques da 225 lt.

**Produzione**

14.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



"GESS"  
VALTELLINA SUPERIORE  
GRUMELLO DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo (Chiavennasca)

**Vinificazione e affinamento**

Macerazione 25-30 giorni, 24 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"GUAST"  
VALTELLINA SUPERIORE  
INFERNO DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo (Chiavennasca)

**Vinificazione e affinamento**

Macerazione 25-30 giorni, 24 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia.

**Produzione**

949 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"RISERVA" VALTELLINA SUPERIORE  
GRUMELLO RISERVA DOCG  
CRU DOSSI SALATI

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo (Chiavennasca)

**Vinificazione e affinamento**

Macerazione 25-30 giorni, 24 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia.

**Produzione**

949 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"VINO SBAGLIATO"  
SFORZATO DI VALTELLINA  
DOCG "BIO"

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo (Chiavennasca)

**Vinificazione e affinamento**

Appassimento delle uve in fruttaio per circa 60 giorni. Uva diraspata e pigiata in maniera molto soffice. Fermentazione in acciaio, macerazione è di 10 giorni. L'affinamento avviene per 12 mesi in barili da 225 litri di primo, secondo e terzo passaggio di rovere francese.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



"DIRUPI ROSATO"  
ALPI RETICHE IGT  
"BIO"

**Tipologia**

Vino Rosato

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo (Chiavennasca)

**Vinificazione e affinamento**

Macerazione di una notte sulle bucce, svinatura ed affinamento in acciaio per 3 mesi.

**Produzione**

1.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (normacorc)



"DIRUPI PAS DOSÉ" VSQ  
METODO CLASSICO  
DOSAGGIO ZERO

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Nebbiolo (Chiavennasca)

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura soffice, metodo classico con rifermentazione in bottiglia a 36 mesi. Non dosato.

**Produzione**

500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



## ROCCOLO GRASSI

Mezzane di Sotto (VR)

L'Azienda Rocolo Grassi nasce nel 1996. Fin dal primo anno provare a capire ed interpretare il territorio, l'ambiente e il vitigno, è stato (ed è ancora oggi) alla base dell'azienda, in quanto è il solo modo per cercare di produrre vini importanti, riconoscibili e con personalità.

NUMERO BOTTIGLIE

48.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico non Certificato

ETTARI VITATI

14

---

Non in vendita a:  
LU



AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
"ROCCOLO GRASSI" DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio e affinamento in barrique francesi 50% nuove e poi di secondo e terzo passaggio per 24 mesi, poi 2 anni in bottiglia.

**Produzione**

10.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



VALPOLICELLA SUPERIORE  
"ROCCOLO GRASSI" DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina e Oseleta

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio e affinamento in barrique francesi 50% (20% nuove) e botte da 15-25 hl in rovere di slavonia per 18 mesi, poi 18 mesi in bottiglia.

**Produzione**

28.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



VALPOLICELLA SUPERIORE  
"VALFRESCA" DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

**Vinificazione e affinamento**

"Fermentazione per 20 gg., con rimontaggi e follature quotidiane, malolattica svolta in legno in modo naturale e affinamento in botti di rovere di Slavonia da 20 hl per 20 mesi e 5 anni in bottiglia"

**Produzione**

4000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



SOAVE "LA BROIA"  
DOC

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Garganega

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in botti da 15-25 hl usate per il 50% di prodotto, poi in cemento per la parte rimanente. Permanenza sui lieviti per un anno e poi 6 mesi in bottiglia.

**Produzione**

12.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



RECIOTO DI SOAVE  
"LA BROIA" DOCG

**Tipologia**

Bianco Dolce

**Uve col quale è fatto**

Garganega

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in barrique di secondo e terzo passaggio. Affinamento in legno di 18 mesi, poi in bottiglia per 2 anni.

**Produzione**

1.800 bottiglie

**Formato Vendita**

375 ml

**Tappo**

Sughero



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA  
"ROCCOLO GRASSI" DOCG

**Tipologia**

Rosso Dolce

**Uve col quale è fatto**

Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio, macerazione molto lunga, circa 60 iorni. Affinamento per 18 mesi in barrique di secondo passaggio, poi 2 anni in bottiglia.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

375 ml

**Tappo**

Sughero



# FILIPPI

Castelcerino di Soave (VR)

A Castelcerino, nella zona più alta del comune di Soave, a 400 mt. di altezza e circondata da un bosco secolare, Filippi coltiva le vecchie vigne di Garganega e Trebbiano di Soave. Segue metodi biologici, rispetta i cicli naturali della pianta e dell'ambiente avendo eliminato i trattamenti chimici invasivi e le forzature tecniche.



NUMERO BOTTIGLIE

50.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

17

Non in vendita a:  
SP



"CASTELCERINO"  
SOAVE COLLI SCALIGERI DOC

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Garganega  
**Vinificazione e affinamento**  
Vinificato ed affinato in acciaio.  
**Produzione**  
40.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Tecnico (stelvin)



"VIGNE DELLA BRA"  
SOAVE COLLI SCALIGERI DOC  
(18 MESI SUI LIEVITI)

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Garganega  
**Vinificazione e affinamento**  
Vinificato in acciaio, rimane a contatto con i suoi lieviti per minimo 18 mesi.  
**Produzione**  
6.500 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



"MONTESERONI"  
SOAVE COLLI SCALIGERI DOC

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Garganega  
**Vinificazione e affinamento**  
Vinificato ed affinato in acciaio dove rimane a contatto con i lieviti per circa 10 mesi.  
**Produzione**  
2.500 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



"TURBIANA"  
BIANCO VERONESE IGT

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Trebiano di Soave (da selezione massale delle vecchie vigne presenti in azienda)  
**Vinificazione e affinamento**  
Vinificato ed affinato in acciaio dove rimane a contatto con i lieviti per circa 10 mesi.  
**Produzione**  
2.500 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



"VINDAGÒTI"  
BIANCO VERONESE IGT

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Garganega  
**Vinificazione e affinamento**  
Vinificato ed affinato in acciaio.  
**Produzione**  
5.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
1 lt  
**Tappo**  
Tecnico (stelvin)



"CASTELCERINO" 56 MESI  
SUI LIEVITI "FOGLIO 1" SOAVE  
COLLI SCALIGERI DOC

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Garganega  
**Vinificazione e affinamento**  
Selezione speciale di uve provenienti dal cru Castelcerino. Vinificato in acciaio dove è rimasto a contatto 56 mesi sui suoi lieviti. Proviene da vecchie vigne su suolo vulcanico, imbottigliato senza filtrazione. Colore giallo intenso, è corposo con note sulfuree e profumi speziati e terziari di idrocarburo.  
**Produzione**  
2.500 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



## CASA COSTE PIANE

Santo Stefano di Valdobbiadene (TV)

Casa Coste Piane produce da sempre il prosecco a rifermentazione naturale e spontanea in bottiglia di antica tradizione, chiamato metodo ancestrale. Oltreché viticoltori e produttori di vino, sono soprattutto custodi del territorio in cui lavorano e vivono per lasciare una terra sana alle generazioni future.



### NUMERO BOTTIGLIE

60.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Naturale, no diserbo, no prodotti sistemici

### ETTARI VITATI

6

---

Non in vendita a:  
AR / MS / SP



### VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG "FRIZZANTE...NATURALMENTE"

#### Tipologia

Vino frizzante secco, rifermentato in bottiglia, prodotto da un assemblaggio di tutti i vini ottenuti dalle vigne di proprietà.

#### Uve col quale è fatto

Glera più piccole percentuali di Verdiso, Bianchetta, Perera.

#### Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice di uve intere con pressa pneumatica. Filtrazione grossa (che non toglie lieviti né batteri) a dicembre. Null'altro prima dell'affinamento in botti di acciaio fino ad aprile dell'anno successivo la vendemmia. Poi imbottigliamento con successiva rifermentazione spontanea.

#### Produzione

50.000 bottiglie

#### Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 6 lt

#### Tappo

Sughero



### "BRICHET" GLERA IGT "FRIZZANTE...NATURALMENTE"

#### Tipologia

Vino frizzante secco, rifermentato in bottiglia, prodotto da un singolo vigneto storico con forte presenza di agglomerato sassoso, un cru.

#### Uve col quale è fatto

Glera, Verdiso

#### Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice di uve intere con pressa pneumatica. Filtrazione grossa (che non toglie lieviti né batteri) a dicembre. Null'altro prima dell'affinamento in botti di acciaio fino ad aprile dell'anno successivo la vendemmia. Poi imbottigliamento con successiva rifermentazione spontanea.

#### Produzione

5.000 bottiglie

#### Formato Vendita

750 ml

#### Tappo

Tecnico (corona)



### BIANCO "FRIZZANTE...NATURALMENTE"

#### Tipologia

Vino frizzante secco, rifermentato in bottiglia, prodotto da una selezione di vini ottenuti da due singole vigne ricche di argilla in località Coste Piane e Rolle.

#### Uve col quale è fatto

Glera Verdiso, Bianchetta

#### Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice di uve intere con pressa pneumatica. Filtrazione grossa a dicembre. Null'altro prima dell'affinamento in botti di acciaio fino ad aprile dell'anno successivo la vendemmia. Imbottigliamento con successiva rifermentazione spontanea.

#### Produzione

5.000 bottiglie

#### Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

#### Tappo

Tecnico (corona)

#### Curiosità

L'etichetta, disegnata da Maurizio Olivetto, illustratore per l'infanzia, proviene dalla collezione di etichette realizzate appositamente per Casa Coste Piane da illustratori della "Mostra Internazionale d'Illustrazione per l'Infanzia Štěpán Zavřel" di Sarmede.



### "GLERIS" COLLI TREVIGIANI IGT (TRANQUILLO)

#### Tipologia

Vino Bianco

#### Uve col quale è fatto

Glera, Riesling Renano

#### Vinificazione e affinamento

Le due uve vengono vinificate separatamente, dopo la prima fermentazione dei mosti, il vino ottenuto viene stabilizzato a freddo naturalmente durante tutto l'inverno. I due vini vengono assemblati in primavera poco prima dell'imbottigliamento.

#### Produzione

3.500 bottiglie

#### Formato Vendita

750 ml

#### Tappo

Sughero

### GRAPPA DI PROSECCO



#### Tipologia

Distillato di Vinaccia

#### Uve col quale è fatto

Glera

#### Vinificazione e affinamento

"Selezione dei grappoli più belli e più maturi per garantire un grado zuccherino maggiore per una maggior resa in alcool e una maggior esaltazione di profumi.

Dopo la pigiatura la vinaccia selezionata, è stata distillata a bagnomaria da Capovilla Az. Agricola di Rosà - Vicenza (Alcool: 48% vol.)"

#### Produzione

200 bottiglie

#### Formato Vendita

500 ml

#### Tappo

Sughero



# SPUMANTI DAL DIN

Vidor (TV)

Valdobbiadene e le sue colline, oggi Patrimonio mondiale dell’Umanità UNESCO, ostentano da secoli la propria nobiltà con la curata geometria delle vigne, che ne impreziosiscono dolcemente i pendii. Da qui provengono le pregiate uve con cui vengono prodotti gli spumanti della famiglia Dal Din, che da oltre 60 anni porta avanti quest’orgoglio familiare con la stessa operosità, professionalità e amore per la propria terra, che hanno contraddistinto l’animo dei fondatori, proponendo oggi una produzione di qualità e prestigio, nel rispetto della tradizione.

**NUMERO BOTTIGLIE**

350.000

**METODO DI COLTIVAZIONE**

Convenzionale

**ETTARI VITATI**

10

---

Non in vendita a:  
PI / LI / MS / SP





VALDOBBIADENE  
SUPERIORE DI CARTIZZE  
DOCG DRY

**Tipologia**

Vino Spumante

**Uve col quale è fatto**

Glera (Prosecco)

**Vinificazione e affinamento**

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 40-50 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

**Produzione**

15.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



"RY" VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE DOCG  
EXTRA BRUT DOSAGGIO ZERO

**Tipologia**

Vino Spumante

**Uve col quale è fatto**

Glera (Prosecco)

**Vinificazione e affinamento**

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 50-60 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

**Produzione**

16.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



"VIDORO" VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE DOCG  
DRY

**Tipologia**

Vino Spumante

**Uve col quale è fatto**

Glera (Prosecco)

**Vinificazione e affinamento**

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 40-50 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

**Produzione**

25.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



"TRE DAME" VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE DOCG  
BRUT

**Tipologia**

Vino Spumante

**Uve col quale è fatto**

Glera (Prosecco)

**Vinificazione e affinamento**

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 120 giorni. Affinamento da 1 a 6 mesi.

**Produzione**

24.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE  
DOCG BRUT

**Tipologia**

Vino Spumante

**Uve col quale è fatto**

Glera (Prosecco)

**Vinificazione e affinamento**

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 30-40 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

**Produzione**

55.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero a fungo



VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE DOCG  
EXTRA DRY

**Tipologia**

Vino Spumante

**Uve col quale è fatto**

Glera (Prosecco)

**Vinificazione e affinamento**

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 30-40 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

**Produzione**

70.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero a fungo



"MESAI"  
PROSECCO DOC "TREVISO"  
BRUT

**Tipologia**

Vino Spumante

**Uve col quale è fatto**

Glera (Prosecco)

**Vinificazione e affinamento**

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 30-35 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

**Produzione**

40.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero a fungo



"MESAI"  
PROSECCO DOC "TREVISO"  
EXTRA DRY

**Tipologia**

Vino Spumante

**Uve col quale è fatto**

Glera (Prosecco)

**Vinificazione e affinamento**

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 30-35 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

**Produzione**

90.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero a fungo



"BALKEN" VALDOBBIADENE  
PROSECCO DOCG VINO FRIZZANTE  
SPAGO

**Tipologia**

Vino frizzante

**Uve col quale è fatto**

Glera (Prosecco)

**Vinificazione e affinamento**

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 30 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

**Produzione**

15.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero legatura spago



"MESAI" PROSECCO DOC  
TREVISO FRIZZANTE SPAGO

**Tipologia**

Vino Frizzante

**Uve col quale è fatto**

Glera (Prosecco)

**Vinificazione e affinamento**

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 30 giorni. Affinamento da 1 a 3 mesi.

**Produzione**

16.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero legatura spago



"DONGJONE" CUVÉE BRUT  
VINO SPUMANTE

**Tipologia**

Vino Spumante

**Uve col quale è fatto**

Glera (Prosecco), Bianchetta, Perera

**Vinificazione e affinamento**

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 20-30 giorni. Affinamento da 1 a 2 mesi.

**Produzione**

30.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



"DONGJONE" CUVÉE EXTRA DRY  
VINO SPUMANTE

**Tipologia**

Vino Spumante

**Uve col quale è fatto**

Glera (Prosecco), Bianchetta, Perera

**Vinificazione e affinamento**

In bianco con pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 20-30 giorni. Affinamento da 1 a 2 mesi.

**Produzione**

40.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



"BEPI BUBOLA"  
VINO FRIZZANTE SUI LIEVITI

**Tipologia**

Vino frizzante secco, rifermentato in bottiglia

**Uve col quale è fatto**

Glera (Prosecco), Bianchetta, Perera

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura soffice di uve intere con pressa pneumatica. Filtrazione grossa (che non toglie lieviti né batteri) a dicembre. Null'altro prima dell'affinamento in botti di acciaio fino ad aprile dell'anno successivo la vendemmia. Poi imbottigliamento con successiva rifermentazione spontanea.

**Produzione**

8.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (corona)



"LENÀ" ROSÉ  
VINO SPUMANTE BRUT

**Tipologia**

Vino Spumante

**Uve col quale è fatto**

Pinot Nero

**Vinificazione e affinamento**

Breve macerazione sulle bucce dell'uva Raboso prima della pressatura soffice. Metodo di spumantizzazione Charmat. Presa di spuma 90 giorni. Affinamento da 3 a 6 mesi.

**Produzione**

20.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



## I CLIVI

Corno di Rosazzo (UD)

Ai Clivi si producono circa 50.000 di vino all'anno da 12 ettari di vigneti molto vecchi situati sia nel Collio che nei Colli Orientali del Friuli, piantati con varietà a grandissima maggioranza autoctone e con rese basse.

La ricetta per la qualità è molto semplice: (1) viti vecchie - almeno 60 anni di età - per una naturale concentrazione, complessità ed eleganza così come una spiccata personalità e un forte carattere; (2) coltivazione "organica" (biologica certificata) in vigneto e vinificazione "spontanea" in cantina; (3) maturazione sui fondi, ma non in barriques. Il risultato è un vino di marcata, anche se non scontrosa, personalità, chiara appartenenza al territorio e grande capacità di crescere nel tempo.



### NUMERO BOTTIGLIE

50.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

### ETTARI VITATI

10



**"NOMI" SPUMANTE  
SENZA RIFERMENTAZIONE BRUT NATURE**

**Tipologia**

Vino Spumante bianco

**Uve col quale è fatto**

Ribolla Gialla e Pinot Nero

**Vinificazione e affinamento**

Si parte dal mosto. Le bollicine sono quelle naturali delle fasi finali della prima fermentazione, fasi finali che si svolgono in ambiente chiuso per tenere la CO2 nel vino. Non c'è fermentazione secondaria, né aggiunta di zuccheri né lieviti.

**Produzione**

5.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



**"A TESSA" RIBOLLA GIALLA  
VENEZIA GIULIA IGP**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Ribolla Gialla

**Vinificazione e affinamento**

Grappoli raccolti a mano e pressati interi. Mosto pompato in vasche di acciaio inossidabile e separato poi dalla feccia grossa. Fermentazione naturale, senza aggiunta di lieviti. Maturazione su fecce di 6/8 mesi. Imbottigliamento con leggera filtrazione e solfitazione.

**Produzione**

15.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



**FRIULANO SAN PIETRO  
COLLI ORIENTALI DOP**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Friulano

**Vinificazione e affinamento**

Grappoli raccolti a mano e pressati interi. Mosto pompato in vasche di acciaio e separato dalla feccia grossa per la fermentazione naturale, senza aggiunta di lieviti. Maturazione su fecce in acciaio per 6/8 mesi. Imbottigliamento con leggera filtrazione e solfitazione.

**Produzione**

15.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (normacorc)



**FRIULANO SAN LORENZO  
COLLIO DOP**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Friulano

**Vinificazione e affinamento**

Grappoli raccolti a mano e pressati interi estraendo solo il mosto fiore, pompato in vasche di acciaio e separato dalla feccia grossa. Fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti. Maturazione in acciaio per 12 mesi sulla feccia fine. Imbottigliamento con leggera filtrazione e solfitazione.

**Produzione**

5.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (normacorc)



**MALVASIA ISTRIANA  
COLLIO DOP**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Malvasia Istriana

**Vinificazione e affinamento**

Grappoli raccolti a mano e pressati interi estraendo solo il mosto fiore, pompato in vasche di acciaio e separato dalla feccia grossa. Fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti. Maturazione in acciaio per 12 mesi sulla feccia fine. Imbottigliamento con leggera filtrazione e solfitazione.

**Produzione**

5.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"ARZILLARI" VERDUZZO  
COLLI ORIENTALI DOP**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Verduzzo

**Vinificazione e affinamento**

Grappoli raccolti a mano e pressati interi, estraendo solo il mosto fiore, pompato in vasche di acciaio. Il mosto si separa dalla feccia grossa per la fermentazione naturale. Matura per 6/8 mesi sui propri depositi. Imbottigliamento con leggera filtrazione e solfitazione.

**Produzione**

5.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"GALEA" FRIULANO  
COLLI ORIENTALI DOP

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Friulano e Verduzzo

**Vinificazione e affinamento**

Grappoli raccolti a mano e spremuti interi a bassa pressione. Si estrae il mosto fiore, passato in vasche di cemento e poi separato dalla feccia grossa di decantazione. All'avvio della fermentazione il mosto viene poi trasferito in botti di legno da 300 lt dove la termina. 12 mesi a contatto con le fecce fini. Imbottigliato con leggera filtrazione.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"BRAZAN" FRIULANO  
COLLIO DOP

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Friulano e Malvasia

**Vinificazione e affinamento**

Grappoli raccolti a mano e spremuti interi a bassa pressione. Si estrae il mosto fiore, passato in vasche di cemento e poi separato dalla feccia grossa di decantazione. All'avvio della fermentazione il mosto viene trasferito in botti di legno da 300 lt dove la termina. 12 mesi a contatto con le fecce fini. Imbottigliato con leggera filtrazione.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"SCHIOPPETTINO"  
VENEZIA GIULIA IGP

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Schioppettino

**Vinificazione e affinamento**

Acciaio

**Produzione**

6.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"IL SOCCOMBENTE"  
SCHIOPPETTINO FRIULI  
COLLI ORIENTALI DOP

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Schioppettino

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in cemento, affinamento 12 mesi in botti di rovere da 300 lt (50% nuove, 50% di secondo passaggio)

**Produzione**

1.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"MERLOT"  
FRIULI COLLI ORIENTALI DOP

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Merlot

**Vinificazione e affinamento**

In cemento, a cappello sommerso. Fermentazione su lieviti indigeni, maturazione e Affinamento in cemento sui propri fondi.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



CABERNET FRANC  
COLLI ORIENTALI DOP

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Cabernet Franc

**Vinificazione e affinamento**

Cemento

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



## VINIVERSO

Corno di Rosazzo (UD)

La linea VINIVERSO by I Clivi porta in tavola vini eleganti e profumati, perfetti interpreti di una viticoltura regionale di altissima qualità e frutto di un concentrato irripetibile di storia, natura e visione.

La pianura nobile - Tutto nasce dalle migliori aree vitate della pianura friulana, già mappate ai tempi della Regina Maria Teresa d'Austria attraverso la Classificazione dei Cru della Contea di Gorizia-Gradisca (1787). Aree in cui la particolare conformazione dei suoli e l'influsso del vicino Adriatico hanno da sempre garantito uve in grado di dare vini estremamente fini e intensi.



NUMERO BOTTIGLIE

140.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Lotta Integrata

ETTARI VITATI

5



"VERSO"  
SPUMANTE BRUT S.A.

**Tipologia**

Vino Spumante Bianco

**Uve col quale è fatto**

Glera

**Vinificazione e affinamento**

Metodo di spumantizzazione Charmat.  
Affinamento 6 mesi.

**Produzione**

20.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



"SCRIC"  
VERSO BIANCO  
TREVENEZIE IGP

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Friulano

**Vinificazione e affinamento**

Solo mosto fiore di uva vendemmiata a mano, spremitura di grappoli interi non diraspati. Fermentazione su lieviti indigeni senza controllo di temperatura, 6 mesi di contatto con le fecce fini in vasche di cemento crudo. Poi, bottiglia.

**Produzione**

20.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



"CIUS"  
VENEZIA GIULIA IGP

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Ribolla Gialla

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione ed affinamento in cemento, sulle fecce intere per 6 mesi.

**Produzione**

20.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



"RIZ"  
VERSO PINOT GRIGIO  
FRIULI DOP

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Pinot Grigio

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione ed affinamento in cemento, sulle fecce intere per 6 mesi.

**Produzione**

20.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



"BESTIEUTE"  
VERSO CHARDONNAY  
TREVENEZIE IGP

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione ed affinamento in cemento, sulle fecce intere per 6 mesi.

**Produzione**

20.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



"SVOL"  
VERSO SAUVIGNON  
TREVENEZIE IGP

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Sauvignon

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione ed affinamento in cemento, sulle fecce intere per 6 mesi.

**Produzione**

20.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



"SCLOPIT"  
VERSO ROSSO  
VENEZIA GIULIA IGP

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Schioppettino e Pinot Nero

**Vinificazione e affinamento**

Vinificazione in cemento a cappello sommerso. Fermentazione su lieviti indigeni, maturazione in cemento sui propri fondi. Poi bottiglia.

**Produzione**

20.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



"MASSE PASUT"  
VERSO CABERNET  
TREVENEZIE IGP

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Cabernet

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione ed affinamento in cemento, a cappello sommerso, sulle fecce intere per 6 mesi.

**Produzione**

20.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)





## I KLIVI

Neblo, Dobrovo v Brdih - Slovenia

L'unicità straordinaria dei vini dei Klivi deriva dall'identità caleidoscopica delle terre da cui hanno origine. Friuli Orientale Slovenia hanno maturato una particolarissima sensibilità sociale e culturale, che si rivela in modo originale nei vini di alta qualità tipici di quest'area. Brda e Vipava, due terroir d'eccezione. Due diversi bacini, due differenti vigneti e due microclimi distinti danno vita a differenti racconti in bottiglia di terroir straordinari.

### NUMERO BOTTIGLIE

25.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

### ETTARI VITATI

10



"BRDA" KAKOVOSTNO  
VINO BIANCO ZGP

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Sauvignon Blanc, Friulano

**Vinificazione e affinamento**

Uva intera, fermentazione spontanea in cemento, affinamento sulle fecce fini per 12 mesi

**Produzione**

10.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



"VIPASKA DOLINA" KAKOVOSTNO  
VINO BIANCO ZGP

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay, Sauvignon

**Vinificazione e affinamento**

Uva intera, fermentazione spontanea in cemento, affinamento sulle fecce fini per 12 mesi

**Produzione**

10.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



## ZIDARICH

Duino Aurisina (TS)

La filosofia di lavoro è di cercare la massima qualità che si possa ottenere dalla terra, cominciando in vigna e proseguendo in cantina.



NUMERO BOTTIGLIE

26.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Naturale

ETTARI VITATI

8



**VITOVSKA  
VENEZIA GIULIA IGT**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Vitovska

**Vinificazione e affinamento**

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni. Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 2 anni. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione. In commercio dopo 2 anni.

**Produzione**

13.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



**"COLEZIONE"  
VITOVSKA DOC CARSO**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Vitovska

**Vinificazione e affinamento**

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni. Affinamento in una botte grande da 10 ettolitri. Botte di rovere di Slavonia. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

**Produzione**

1.300 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"VITOVSKA KAMEN-PIETRA"  
VENEZIA GIULIA IGT**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Vitovska

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in vasca di pietra carsica con lieviti indigeni e macerazione prolungata di 18 giorni, senza filtrazioni. Affinamento per 22 mesi in botte grande di rovere.

**Produzione**

1.500

**Formato Vendita**

750 ml bottiglie

**Tappo**

Sughero



**MALVASIA  
VENEZIA GIULIA DOC**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Malvasia

**Vinificazione e affinamento**

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni. Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 2 anni. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"PRULKE"  
VENEZIA GIULIA IGT**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Sauvignon, Vitovska, Malvasia

**Vinificazione e affinamento**

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni. Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia e francese, tostatura naturale. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**TERRANO  
VENEZIA GIULIA IGT**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Terrano

**Vinificazione e affinamento**

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni. Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 2 anni. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"ROZ ZIDARICH"  
VINO ROSSO**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Merlot, Terrano, Refosco dal peduncolo Rosso

**Vinificazione e affinamento**

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni. Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 2 anni, 6 mesi di affinamento in bottiglia. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

**Produzione**

8.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"RUJE" VENEZIA  
GIULIA IGT**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Merlot, Terrano

**Vinificazione e affinamento**

Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti. Lieviti autoctoni. Fermentazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 3 anni, 1 anno di affinamento in bottiglia. Imbottigliamento senza filtrazione nè stabilizzazione.

**Produzione**

2.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"MARTINA" PASSITO  
ROSSO DA UVE TERRANO**

**Tipologia**

Vino Passito

**Uve col quale è fatto**

Terrano, Merlot

**Vinificazione e affinamento**

Vendemmia a mano, appassimento in cassette aperte sotto la tettoia per 3 mesi, diraspatura, fermentazione di 2 mesi a contatto con la buccia nei tini di legno, affinamento in botti piccole di rovere per 2 anni.

**Produzione**

800 bottiglie

**Formato Vendita**

375 ml

**Tappo**

Sughero



## PALTRINIERI

Sorbara (MO)

La Cantina Paltrinieri è un'azienda agricola a conduzione familiare dedita alla produzione di Lambrusco di Sorbara doc da tre generazioni. Achille, stimato ed intraprendente chimico farmaceutico del paese, costruì la prima parte della cantina, poi ampliata e sviluppata dal figlio Gianfranco ed oggi gestita in uno straordinario connubio di saggezza antica e di moderne tecnologie dal nipote Alberto.

### NUMERO BOTTIGLIE

120.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

G.D.C (Geneva Double Curtain), Sylvoz

### ETTARI VITATI

15

Non in vendita a:

AR / SI / PI / LI

LU / MS / SP



**"GROSSO" METODO CLASSICO LAMBRUSCO DI MODENA DOC**

DOSAGGIO ZERO (SORBARA IN PUREZZA 24 MESI SUI LIEVITI)

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Sorbara

**Vinificazione e affinamento**

Mosto fiore vinificato in bianco, fermentato in bottiglia con metodo classico. Sosta sui lieviti di 24 mesi con affinamento successivo in bottiglia per 6 mesi.

**Produzione**

3.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero a fungo



**"LARI SERVA SPUMANTE" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC BRUT**

**Tipologia**

Vino Spumante

**Uve col quale è fatto**

Sorbara

**Vinificazione e affinamento**

Mosto fiore vinificato in bianco, pigiatura soffice, fermentazione alcolica e rifermentazione a spumante con metodo Martinotti stando sui lieviti 12 mesi.

**Produzione**

6.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



**"LECLISSE" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC IN PUREZZA SECCO CRU**

**Tipologia**

Vino Frizzante Secco

**Uve col quale è fatto**

Sorbara

**Vinificazione e affinamento**

Mosto fiore vinificato in bianco, fermentazione alcolica e rifermentazione di almeno 3 mesi con metodo Martinotti.

**Produzione**

20.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero a fungo



**"RADICE" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC IN PUREZZA SECCO**

**Tipologia**

Vino Frizzante Secco, rifermentato in bottiglia

**Uve col quale è fatto**

Sorbara

**Vinificazione e affinamento**

Mosto fiore vinificato in bianco, pigiatura soffice, fermentazione alcolica, rifermentazione naturale in bottiglia su lieviti autoctoni. Affinamento in bottiglia. Unico imbottigliamento a inizio marzo.

**Produzione**

10.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (corona)



**"SANT'AGATA" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC IN PUREZZA SECCO**

**Tipologia**

Vino Frizzante Secco

**Uve col quale è fatto**

Sorbara

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura soffice, fermentazione alcolica, rifermentazione con metodo Martinotti.

**Produzione**

20.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



**"PIRIA" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC SECCO**

**Tipologia**

Vino Frizzante Secco

**Uve col quale è fatto**

Sorbara, Salamino

**Vinificazione e affinamento**

Senza macerazione, fermentazione alcolica e rifermentazione metodo Martinotti.

**Produzione**

25.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



**"SOLCO" LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT SEMISECCO**

**Tipologia**

Vino Frizzante Semisecco

**Uve col quale è fatto**

Salamino

**Vinificazione e affinamento**

Macerazione a contatto con le bucce per 2 giorni. Fermentazione alcolica e rifermentazione con metodo Martinotti.

**Produzione**

25.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



**"BIANCO" BIANCO DELL'EMILIA IGT SECCO**

**Tipologia**

Vino Frizzante Secco

**Uve col quale è fatto**

Trebbiano, Sorbara (vinificato in bianco)

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura soffice, senza macerazione, rifermentazione con metodo Martinotti a temperatura controllata.

**Produzione**

18.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



## VILLA VENTI

Villa Venti di Roncofreddo (FC)

Villa Venti attraverso i propri vini vuole essere espressione del suo territorio. Coltiva vitigni autoctoni come Sangiovese, Famoso e Centesimino e si adopera per conservare nei vini quella forza che dalle radici arriva in bocca e racconta nel calice di un luogo e di un modo di fare vino.



NUMERO BOTTIGLIE

32.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

7



"SERENARO"  
RUBICONE BIANCO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Famoso di Cesena

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione spontanea in acciaio, 4 mesi di macerazione con piccola percentuale di bucce.

**Produzione**

6.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



"TRE ALBE"  
RUBICONE BIANCO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Trebbiano, Albana

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura a grappolo intero, macerazione e fermentazione spontanea in acciaio. Affinamento in acciaio sulle fecce per 6 mesi.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



"SCIRONE"  
RUBICONE BIANCO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Famoso di Cesena

**Vinificazione e affinamento**

In parte vinificato in anfore georgiane con macerazione sul 100% di bucce per 6 mesi e in parte in acciaio con macerazione sul 100% di bucce per 20 giorni, fermentazioni spontanee, affinamento per 10 mesi.

**Produzione**

2.700 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



"PRIMOSEGNO"  
ROMAGNA SANGIOVESE  
SUPERIORE DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Vinificato in acciaio, affina un anno sulle fecce fini in vasca e poi un anno in bottiglia.

**Produzione**

20.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"LONGIANO PARTICELLA 10"  
ROMAGNA SANGIOVESE  
LONGIANO DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Fermentato in acciaio e affinato in tonneau.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"A" RUBICONE  
ROSSO IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Centesimino

**Vinificazione e affinamento**

Anfora georgiana.

**Produzione**

2.600 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"NANI" VINO ROSSO  
DA UVE STRAMATURE

**Tipologia**

Vino Dolce

**Uve col quale è fatto**

Centesimino

**Vinificazione e affinamento**

Barrique

**Produzione**

800 bottiglie

**Formato Vendita**

375 ml

**Tappo**

Sughero



"APEYRON" VINO  
BIANCO DA UVE  
STRAMATURE

**Tipologia**

Vino Dolce

**Uve col quale è fatto**

Famoso

**Vinificazione e affinamento**

Anfora piccoli contenitori in acciaio

**Produzione**

180 bottiglie

**Formato Vendita**

375 ml

**Tappo**

Sughero





## BRUNA

Ranzo (IM)

L'Azienda Agricola è situata in Valle Arroscia, a circa 15 km dal mare di Albenga, zona di elezione del Pigato, vitigno autoctono a bacca bianca. È stata fondata nel 1970 da papà Riccardo ed è oggi condotta dalle figlie Francesca e Annamaria, e dal genero Roberto.

La filosofia della famiglia è orientata a produrre con passione e orgoglio vini originali che siano l'espressione più pura dello splendido territorio.



NUMERO BOTTIGLIE

40.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

9

Non in vendita a:  
SP



"MAJÉ"  
RLP DOC PIGATO

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Pigato

**Vinificazione e affinamento**

Spremitura soffice, pulizia del mosto e fermentazione controllata a 16°. Affinamento in acciaio sulle fecce fini per 6 mesi. Stabilizzazione naturale a temperatura di cantina.

**Produzione**

19.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



"LE RUSSEGHINE"  
RLP DOC PIGATO

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Pigato

**Vinificazione e affinamento**

Spremitura soffice, pulizia del mosto e fermentazione controllata a 18°. Affinamento in acciaio e botte grossa sulle fecce fini per 8 mesi.

**Produzione**

13.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



"U BACCAN"  
RLP DOC PIGATO

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Pigato

**Vinificazione e affinamento**

Spremitura soffice, pulizia del mosto e avvio fermentazione in acciaio. Fermentazione e affinamento in botte sulle fecce senza travasi per dieci mesi. Riposo in bottiglia per 8 mesi.

**Produzione**

2.700 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



VERMENTINO  
RLP DOC

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Vermentino

**Vinificazione e affinamento**

Diraspatura delicata e macerazione prefermentativa dell'uva in pressa per 12 ore. Spremitura soffice, pulizia del mosto e fermentazione controllata. Affinamento in acciaio sulle fecce fini per 7 mesi.

**Produzione**

1.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



"ROSSESE"  
RLP DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Rosese

**Vinificazione e affinamento**

Macerazione sulle bucce per 4 giorni. Fermentazione e affinamento esclusivamente in acciaio dove svolge la fermentazione malolattica. Disponibile dalla primavera successiva alla vendemmia.

**Produzione**

3.600 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"BURDIGAI"  
COLLINE SAVONESI  
ROSATO IGT

**Tipologia**

Vino Rosato

**Uve col quale è fatto**

Ad oggi non siamo riusciti a stabilire una parentela con i vitigni di Francia e Italia. La sua assoluta originalità la rende preziosa e stimolante da studiare.

**Vinificazione e affinamento**

Macerazione in pressa di due ore con spremitura soffice, pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio sulle fecce fini per otto mesi. Stabilizzazione naturale a temperatura di cantina.

**Produzione**

800 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



"BANSIGU"  
COLLINE SAVONESI  
ROSSO IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Granaccia almeno, Rossese, Barbera, Cinsault e altre varietà in percentuale minore

**Vinificazione e affinamento**

Macerazione sulle bucce per 6 giorni. Fermentazione e affinamento esclusivamente in acciaio dove svolge la fermentazione malolattica. Disponibile dalla primavera successiva alla vendemmia.

**Produzione**

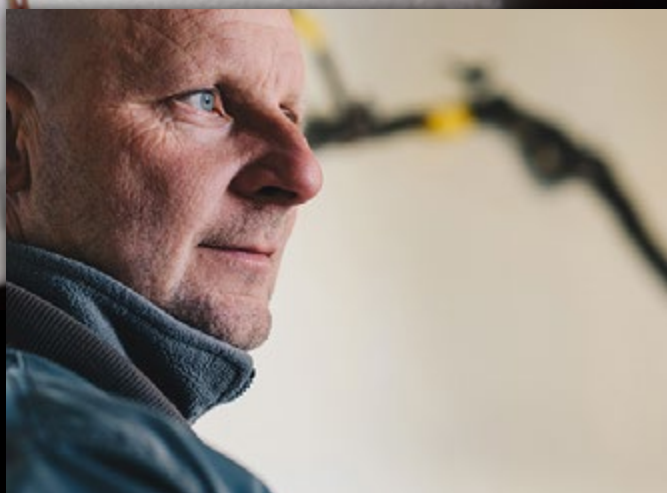
2.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



## TERENZUOLA

Fosdinovo (MS)

“Mi trovo quotidianamente in mezzo ai vigneti, ed entro in contatto con i produttori di questa bellissima zona di confine che, durante i fine settimana mi insegnano, oltre a tecniche di vinificazione e a un modo di coltivare rispettoso della natura, cosa significa la passione e l’attaccamento alla propria terra. Ritornato a casa, decido che quello del vignaiolo sarà il mio mestiere per la vita”.

### NUMERO BOTTIGLIE

150.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Lotta Integrata

### ETTARI VITATI

20

---

Non in vendita a:

AR / SI / GR

LU / MS / SP



"VIGNE BASSE"  
VERMENTINO DOC  
COLLI DI LUNI

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Vermentino, Albarola

**Vinificazione e affinamento**

Acciaio, affinamento 3-4 mesi su fecce fini.

**Produzione**

65.000 bottiglie

**Formato Vendita**

375 ml / 750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



"FOSSO DI CORSANO"  
VERMENTINO COLLI DI  
LUNI DOC

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Vermentino

**Vinificazione e affinamento**

Acciaio, affinamento 7-8 mesi su fecce fini.

**Produzione**

30.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Tecnico (diam)



"I PINI DI CORSANO"  
VERMENTINO COLLI  
DI LUNI DOC

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Vermentino

**Vinificazione e affinamento**

Nasce dalla parcella storica di vermentino del vigneto del Fosso di Corsano, da cui è nata l'azienda, ad un'altitudine di 370 m s.l.m., unicamente da piante derivate dal Vermentino così chiamato "a gambo rosso". Fermentazione in acciaio, affinamento 7-8 mesi su fecce fini.

**Produzione**

600 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvín)



"PERMANO"  
VERMENTINO  
COSTA TOSCANA IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Albarola

**Vinificazione e affinamento**

Cemento, affinamento 1 anno su fecce fini.

**Produzione**

2.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



"VIGNE BASSE"  
VERMENTINO NERO  
TOSCANA IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Vermentino Nero, Canaiolo, Pollera

**Vinificazione e affinamento**

Cemento.

**Produzione**

35.000 bottiglie

**Formato Vendita**

375 ml / 750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Tecnico (diam)



"LA MERLA"  
CANAILO NERO  
TOSCANA IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Canaiolo Nero, Massaretta

**Vinificazione e affinamento**

Vinificazione in cemento, 1 anno botte grande in rovere, 1 anno cemento.

**Produzione**

13.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt / 3 lt

**Tappo**

Sughero



"FORMA ALTA"  
VERMENTINO NERO  
TOSCANA IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Vermentino Nero, Massaretta

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione spontanea in vasche di cemento con macerazione per 40 giorni a cappello sommerso. Affinamento 24 mesi in vasche di cemento per il Vermentino Nero e 24 mesi in Tonneau per la Massaretta, poi completano entrambe l'affinamento in bottiglia.

**Produzione**

900 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



CINQUE TERRE  
DOC BIANCO

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Vermentino, Bosco, Albarola

**Vinificazione e affinamento**

Acciaio.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



CINQUE TERRE  
SCIACCHETRÀ DOC

**Tipologia**

Bianco Passito

**Uve col quale è fatto**

Principalmente Bosco, piccole aggiunte di Albarola e Vermentino

**Vinificazione e affinamento**

Appassimento su graticci, vinificazione in acciaio.

**Produzione**

800 bottiglie

**Formato Vendita**

375 ml

**Tappo**

Sughero



## IL PALAZZINO

Monti in Chianti (SI)

Crediamo nell'importanza di un lavoro in vigna quasi maniacale, finalizzato ad introdurre in cantina uve sane ed al massimo gradi di maturazione. Tutto questo è fondamentale per la creazione di vini che abbiano stile e carattere nel pieno rispetto del nostro terroir.



**NUMERO BOTTIGLIE**

80.000

**METODO DI COLTIVAZIONE**

Biologico

**ETTARI VITATI**

18



"ARGENINA"  
CHIANTI CLASSICO  
GRAN SELEZIONE DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in tini di acciaio a basse temperature per conservare l'intensità degli aromi primari dell'uva. Affinamento in piccole botti di rovere o in barriques usate per minimo 18 mesi.

**Produzione**

25.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



"GROSSO SANESE"  
CHIANTI CLASSICO  
GRAN SELEZIONE DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione con macerazione sulle bucce in acciaio per circa 30 giorni. Affinamento in barriques di rovere di Allier per 12 mesi e ulteriore affinamento in botte grande.

**Produzione**

10.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



"STAGI"  
TOSCANA IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Colorino

**Vinificazione e affinamento**

Affinamento in barriques di rovere di Allier per 14/18 mesi, dopodichè si procede al taglio finale e all'imbottigliamento. Ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

**Produzione**

2.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"BERTINGA"  
TOSCANA IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Petit Verdot

**Vinificazione e affinamento**

Affinamento in barriques di rovere di Allier per 18 mesi. Riposo di ulteriori 6 mesi in bottiglia.

**Produzione**

3.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"PARIGI"  
TOSCANA IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Merlot

**Vinificazione e affinamento**

Affinamento in barriques di rovere di Allier per 18 mesi. Riposo di ulteriori 6 mesi in bottiglia.

**Produzione**

1.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



VINSANTO DEL CHIANTI  
CLASSICO DOC

**Tipologia**

Vino Dolce

**Uve col quale è fatto**

Malvasia toscana e Trebbiano

**Vinificazione e affinamento**

Affinamento in caratelli di varia capacità, da 30 a 100 litri di castagno o rovere per minimo 8 anni.

**Produzione**

2.000 bottiglie

**Formato Vendita**

375 ml

**Tappo**

Sughero



"CASINA" TOSCANA IGT  
EDOARDO SDERCI

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera, Colorino

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione di 1 settimana e successivo affinamento in acciaio, cemento o botte grande per 12 mesi

**Produzione**

20.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



"AZZERO" TOSCANA IGT  
EDOARDO SDERCI

**Tipologia**

Vino Rosso naturale senza aggiunte di coadiuvanti della fermentazione e senza solfiti aggiunti

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione di 1 settimana e successivo affinamento in acciaio per 4 mesi

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



"MONTI" TOSCANA IGT  
EDOARDO SDERCI

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione spontanea in tini di acciaio a temperatura controllata, dopo la vinificazione la massa viene separata in anfore tavas per l'80% dove sosta per 3 anni e il 20% in bottigrandi di rovere per 3 anni, 1 anno di affinamento in bottiglia.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"ROSATO" TOSCANA IGT  
EDOARDO SDERCI

**Tipologia**

Vino Rosato

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese con aggiunte di Canaiolo e Merlot

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione a temperatura controllata 14/17°C. Affinamento in acciaio per 4 mesi.

**Produzione**

2.600 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
DI MONTI IN CHIANTI  
EDOARDO SDERCI

**Tipologia**

OLIO EVO

**Olive col quale è fatto**

Frantoio, Correggiolo, Moraiolo e Leccino

**Produzione**

500 bottiglie

**Formato Vendita**

500 ml

**Tappo**

Antirabbocco



## POGGERINO

Radda in Chianti (SI)

Crediamo nell'importanza di un lavoro in vigna quasi maniacale, finalizzato ad introdurre in cantina uve sane ed al massimo gradi di maturazione. Tutto questo è fondamentale per la creazione di vini che abbiano stile e carattere nel pieno rispetto del nostro terroir.



NUMERO BOTTIGLIE

60.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

11





CHIANTI CLASSICO  
DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Macerazione 35 giorni. Affinamento per 12 mesi in botti da 20/25 hl metà in botti da 4/5 hl.

**Produzione**

40.800 bottiglie da 750 ml

250 bottiglie da 1,5 lt

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



"(N)UOVO"  
CHIANTI CLASSICO DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Macerazione 35 giorni. Affinamento in uovo di cemento.

**Produzione**

800 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"BUGIALLA" CHIANTI  
CLASSICO RISERVA DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Macerazione 50 giorni. Affinamento per 18 mesi in botte da 20 hl e in bottiglia per minimo 12 mesi.

**Produzione**

8.300 bottiglie da 750 ml

380 bottiglie da 1,5 lt

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



"AURORA"  
ROSATO TOSCANA IGT

**Tipologia**

Vino Rosato

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione a 13-15°. Affinamento in acciaio con batonage.

**Produzione**

6.650 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (normacorc)



"POGGERINO" SPUMANTE  
METODO CLASSICO ROSATO  
PAS DOSÉ

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Affinamento in acciaio con batonage, permanenza sui lieviti per 5 anni.

**Produzione**

1.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



## POMONA

Castellina in Chianti (SI)

Pomona è nata dalle visioni ottocentesche del mio bisnonno, traslatasi nei sogni di mia madre e mio padre che oggi ho fatto miei. Pomona ha 6 ha di vigneto in un unico corpo, dominati dal Sangiovese, piantato su suolo calcareo e ricco di alberese, nel comprensorio di Castellina in Chianti a 350 mt sul livello del mare. Coltiviamo le nostre vigne secondo le regole dell'agricoltura biologica, cercando di mantenere la biodiversità e seguendo i cicli biologici e l'andamento delle stagioni. Niente concimi alle piante, solo sovescio e istinto. In cantina la mano è leggera, mai troppo interventista, nell'obiettivo di mantenere una forte identità territoriale, perseguendo sempre e comunque l'idea che il vino debba essere un piacere, per il naso, per la bocca e per l'anima.



NUMERO BOTTIGLIE

25.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

6



"POMONA"  
CHIANTI CLASSICO DOCG

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Sangiovese  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione in acciaio, malolattica in acciaio 8 mesi in botti di rovere di Slavonia, 4-8 mesi in cemento.  
**Produzione**  
20.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



"POMONA" CHIANTI CLASSICO  
GRAN SELEZIONE DOCG

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Sangiovese  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione In Acciaio, Malolattica in acciaio 20 mesi in botti di rovere di Slavonia, 8 mesi in cemento.  
**Produzione**  
4.500 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



"PIERO ROSSO"  
TOSCANA IGT

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Sangiovese  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione, malolattica e affinamento in acciaio.  
**Produzione**  
2.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (normacorc)



"POMONA" CABERNET  
SAUVIGNON TOSCANA IGT

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Cabernet Sauvignon  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione in acciaio, malolattica in acciaio 12 mesi in rovere di Slavonia e 3 mesi in bottiglia.  
**Produzione**  
1.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



"POMONICA"  
TREBBIANO TOSCANA IGT

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Trebbiano  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione e macerazione sulle bucce per 24 h, pressatura soffice e fermentazione spontanea. Affinamento in acciaio per 5 mesi, seguito da 3 mesi in bottiglia.  
**Produzione**  
350 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (normacorc)



## POGGIOTONDO

Cerreto Guidi (FI)

La storia di Poggiotondo inizia nel 1968. Carlo Antonini, insegnante, appassionato di Agricoltura e Apicoltura, acquista la proprietà storicamente appartenuta ai Conti Guidi, famiglia di antica nobiltà che possedeva terreni in Toscana ed Emilia Romagna. La grande passione di Carlo Antonini per la terra e la viticoltura è stata trasmessa al figlio Alberto, che con la moglie Alessandra, oggi coltiva i propri vigneti nel rispetto della tradizione vitivinicola toscana e secondo i dettami dell'agricoltura biologica.



NUMERO BOTTIGLIE

250.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

50



ROSSO SANGIOVESE IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in vasche di cemento a temperatura controllata fino all'imbottigliamento.

**Produzione**

30.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



CHIANTI DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese, Canaiolo e Colorino

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata con i loro lieviti indigeni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento per il 50% in vasche di cemento ed il 50% in botti grandi da 54hl non tostate, prima di essere assemblato.

**Produzione**

60.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



CHIANTI SUPERIORE DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese, Canaiolo e Colorino

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata con i loro lieviti indigeni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti grandi da 54hl non tostate.

**Produzione**

20.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



CHIANTI RISERVA DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese, Canaiolo e Colorino

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione con i propri lieviti indigeni in "tulipee" di cemento a temperatura controllata con il 20% di grappoli interi. Macerazione per alcuni giorni sulle bucce. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti da 16,5hl non tostate.

**Produzione**

7.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"VIGNA DELLE CONCHIGLIE"  
CHIANTI RISERVA DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione con i propri lieviti indigeni in "tulipee" di cemento a temperatura controllata con il 20% di grappoli interi. Macerazione per alcuni giorni sulle bucce. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti da 16,5hl non tostate.

**Produzione**

1.300 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"VIGNA DEL 1928"  
CHIANTI RISERVA DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese, Canaiolo, Colorino e Trebbiano

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione con i propri lieviti indigeni in "tulipee" di cemento a temperatura controllata con il 50% di grappoli interi. Macerazione per alcuni giorni sulle bucce. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti da 10hl non tostate.

**Produzione**

600 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"TERRE DI CRESCI"  
CHIANTI CLASSICO DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese e Colorino

**Vinificazione e affinamento**

"Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata con i loro lieviti indigeni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti grandi non tostate."

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"TERRE DI CRESCI"  
CHIANTI CLASSICO RISERVA

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese, Canaiolo e Colorino

**Vinificazione e affinamento**

"Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata con i loro lieviti indigeni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti grandi non tostate."

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"ROSATO DELLE CONCHIGLIE"  
ROSATO IGT

**Tipologia**

Vino Rosato

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Il mosto rimane a contatto con le fecce fini per alcuni giorni. Viene poi separato dalle fecce grossolane e fatto fermentare in vasche di cemento. Non avviene la fermentazione malolattica. Affinamento sulle fecce fini per alcuni mesi in vasche di cemento.

**Produzione**

10.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



"VERMENTINO DELLE  
CONCHIGLIE" VERMENTINO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Vermentino

**Vinificazione e affinamento**

Il mosto rimane a contatto con le fecce fini per alcuni giorni. Viene poi separato dalle fecce grossolane e fatto fermentare col 20% di grappolo intero in vasche di cemento. Non avviene la fermentazione malolattica. Affinamento sulle fecce fini per alcuni mesi in vasche di cemento.

**Produzione**

13.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



TREBBIANO BIANCO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Trebbiano

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in Anfore di terracotta riempite con il 50% di grappoli interi e il 50% di uve diraspate. La fermentazione spontanea è seguita da una macerazione di circa 2 mesi sulle bucce e i raspi. Affinamento in tonneau da 5hl per circa 12 mesi. Il vino viene imbottigliato senza chiarifiche e filtrazioni.

**Produzione**

600 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



## PAOLO MARCHIONNI

Vigliano (FI)

Siamo sulle colline che circondano Firenze, a circa 15 chilometri dalla città in direzione sud-ovest, in un abitato di poche case che si chiama Vigliano.

Poco meno di 7 ettari di vigna, tra cui una bellissima vigna del 1967 di Sangiovese e Trebbiano. Tutte le coltivazioni sono condotte utilizzando solo prodotti di contatto insieme ad altri estratti vegetali. Osservare una pianta e il suo equilibrio, un terreno e la sua fertilità, a gestirla e rispettarla, per fare una buona agricoltura.

Nella vinificazione solo lieviti autoctoni, nessun altro additivo aggiunto e basse dosi di solforosa, nel ripetto rigoroso e maniacale della forza espressiva del vitigno e dell'annata.



### METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico Certificato

### NUMERO BOTTIGLIE

24.000

### ETTARI VITATI

7

Non in vendita a:

PI / LI / LU / MS / SP



**"BIANCO DI VIGLIANO"**  
TOSCANA IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Trebbiano, Chardonnay

**Vinificazione e affinamento**

Chardonnay in bianco a grappolo intero in pressa; Trebbiano 6 gg di contatto sulle bucce. Affinamento in cemento sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.

**Produzione**

3.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



**"L'ERTA TREBBIANO"**  
TOSCANA IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Trebbiano

**Vinificazione e affinamento**

Da uve Trebbiano provenienti da una vigna del 1967 esposta a Nord. Le uve, diraspate, rimangono a contatto con le bucce per circa 6 gg. Dopo la svinatura la fermentazione continua in vasche di cemento dove rimane fino all'imbottigliamento.

**Produzione**

1.450 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



**"ROSSOVIGLIANO"**  
TOSCANA IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Uve diraspate e parzialmente a chicco intero. Macerazione di circa 24 gg; dopo la svinatura rimane in affinamento in vasche di cemento e solo in piccola parte in acciaio.

**Produzione**

12.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"L'ERTA POGGIO DELLA BRUNA"**  
TOSCANA IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Selezione parcellare di circa 8 appezzamenti di Sangiovese; chicco intero parzialmente schiacciato, fermentazione e macerazione in contenitori aperti per circa 37 gg. Affinamento in tonneau e cemento.

**Produzione**

5.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



**"ROSATO DI VIGLIANO"**  
TOSCANA IGT

**Tipologia**

Vino Rosato

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Grappolo intero direttamente in pressa, affinato in cemento.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**OLIO EXTRA VERGINE**  
DI OLIVA DI VIGLIANO

**Tipologia**

Olio Evo

**Olive col quale è fatto**

Frantoio, Moraiolo e Leccino

**Produzione**

20 q.li di Olio

**Formato Vendita**

500 ml / 3 lt / 5 lt

**Tappo**

Antiriabocco





## TENUTA CANTAGALLO E LE FARNETE

Carmignano (PO)

La Tenuta Cantagallo è situata nella zona di produzione del Chianti Montalbano docg, tra Firenze e Vinci ad una altitudine dai 250 metri fino ai 400 metri. La Tenuta Le Farnete è situata invece nella zona di produzione del Carmignano docg a Comeana - Prato. Entrambe le due aziende sono della Famiglia Pierazzuoli che le segue direttamente dal 1970.



### METODO DI COLTIVAZIONE

Biologica

### NUMERO BOTTIGLIE

183.500

### ETTARI VITATI

33



**BARCO REALE DI CARMIGNANO DOC LE FARNETE**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon  
**Vinificazione e affinamento**  
Vinificato in acciaio a temperatura controllata.  
**Produzione**  
30.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 3 lt / 5 lt  
**Tappo**  
Tecnico (normacorc)



**CARMIGNANO DOCG LE FARNETE**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon  
**Vinificazione e affinamento**  
Vinificato in acciaio a temperatura controllata, viene affinato 8 mesi in tonneau.  
**Produzione**  
25.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 3 lt  
**Tappo**  
Sughero



**CARMIGNANO RISERVA DOCG LE FARNETE**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon  
**Vinificazione e affinamento**  
Vinificato in acciaio a temperatura controllata e successivamente fa un affinamento di 12 mesi in barrique.  
**Produzione**  
9.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



**CHIANTI MONTALBANO DOCG CANTAGALLO**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Sangiovese  
**Vinificazione e affinamento**  
Vinificato in acciaio a temperatura controllata.  
**Produzione**  
85.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (normacorc)



**CHIANTI MONTALBANO RISERVA DOCG CANTAGALLO**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Sangiovese  
**Vinificazione e affinamento**  
Vinificato in acciaio a temperatura controllata, viene affinato in tonneau e botte da 25 hl per 12 mesi.  
**Produzione**  
15.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



**"IL FONDATORE" CHIANTI MONTALBANO RISERVA DOCG - CANTAGALLO**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Sangiovese  
**Vinificazione e affinamento**  
Vinificato in acciaio a temperatura controllata, viene affinato in botte da 10 hl per 12 mesi.  
**Produzione**  
2.500 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



**"GIOVETO" TOSCANA IGT CANTAGALLO**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Sangiovese, Merlot, Syrah  
**Vinificazione e affinamento**  
Vinificato in acciaio separatamente per varietà, affinato 6 mesi in barrique separatamente per varietà, viene fatto poi il blend e resta ulteriori 6 mesi in barrique.  
**Produzione**  
15.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



**"LAUDEMIO" OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - CANTAGALLO**

**Tipologia**  
Olio Evo  
**Uve col quale è fatto**  
Frantoio, Moraiolo e Leccino  
**Produzione**  
40 q.li  
**Formato Vendita**  
100 ml / 250 ml / 500 ml  
**Tappo**  
Antirabbocco



**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - LE FARNETE**

**Tipologia**  
Olio Evo  
**Uve col quale è fatto**  
Frantoio e Moraiolo  
**Produzione**  
30 q.li  
**Formato Vendita**  
500 ml / 3 lt / 5 lt  
**Tappo**  
Antirabbocco



TOSCANA

CORALLET  
LETTER

NOVENIO

Pratovecchio Stia (AR)

CUNA

A727

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2012

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA  
FEDERICO STADERINI - VIALE DELL'INDUSTRIA 7604 - PRATOVECCHIO (AR) - ITALIA

CUNA

A727

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2015



## CUNA DI FEDERICO STADERINI

Pratovecchio Stia (AR)

Dalla vendemmia 2007 Federico Staderini (l'azienda nel frattempo si chiama CUNA come il vino) mette in valore la grande escursione termica del Casentino alpestre e un suolo argillo-calcareo, per produrre 2 vini fatti di fatica e ristretti nelle rese (4 viti per fare una bottiglia) ma ricchi di personalità e di sostanza: CUNA, il pinot noir che odora di fiori di montagna, e SEMPREMAI, da uva domesticata dagli etruschi che si chiama abrostine.



### METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

### ETTARI VITATI

4

### NUMERO BOTTIGLIE

11.600

Non in vendita a:

SI / LU

**vendita solo in rappresentanza**



"CUNA" PINOT NERO  
TOSCANA IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Pinot Nero

**Vinificazione e affinamento**

CUNA è pinot noir 100% interpretato con la libertà di produrre pochissimo per ogni vite e l'inventiva di rispettare nel tino di fermentazione bacche e grappoli interi. Elevato 20 mesi in barrique usate di Borgogna e imbottigliato a mano.

**Produzione**

10.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



"CUNA" CRU BRENDINO  
PINOT NERO TOSCANA IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Pinot Nero

**Vinificazione e affinamento**

Una vigna sollevata a 550 metri sopra la piana dell'Arno e sopra tutti gli altri vigneti. Imbottigliato a parte, si distanzia dall'assemblaggio classico delle 7 vigne del CUNA per profondità e maturità espressiva; è proposto sempre con 24 mesi di maturazione in bottiglia oltre ai 24 mesi di élevage in piece bourguignon.

**Produzione**

1.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"SEMPREMAI SORTE"  
TOSCANA IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Abrostine

**Vinificazione e affinamento**

La vendemmia mai prima del 17/20 ottobre, diraspata a mano e immediatamente pigiata con i piedi in tinelli da 500 o 700 litri. La maturazione in barrique dura 30 mesi e le bottiglie restano in cantina buia per altri 24 mesi. Vino per palati curiosi.

**Produzione**

600 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



## CANTINA CANAIO

Cortona (AR)

Viticoltori in Cortona da oltre 30 anni, produttori di vino dal 2014. Cantina Canaio produce vini Syrah 100% e Merlot 100%, varietà internazionali che trovano in Cortona un terroir ideale per esprimersi al meglio con un tocco di toscanità inconfondibile che si sente in ogni sorso. "Ogni nostro vino esprime la sua unicità attraverso la meraviglia di un carattere intimo e personale. Perché ogni vino ha una storia, ma ogni storia deve essere accompagnata dal giusto vino.



### NUMERO BOTTIGLIE

25.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale con l'obiettivo di passare al biologico in breve tempo

### ETTARI VITATI

6



"IL CALICE"  
SYRAH CORTONA DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Syrah

**Vinificazione e affinamento**

Vinificazione e invecchiamento in acciaio per 18 mesi c.a. e affinamento in bottiglia per 3 mesi c.a.

**Produzione**

9.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



"TERRA SOLLA"  
SYRAH CORTONA DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Syrah

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione e vinificazione in acciaio per l'80%, il restante 20% in legno senza controllo temperatura - Invecchiamento in tonneau di rovere francese per 18/24 mesi - Affinamento in bottiglia per 6 mesi c.a.

**Produzione**

2.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



"VILLA PASSERINI"  
SYRAH CORTONA DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Syrah

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione e vinificazione in acciaio (60%), legno ed anfora (40%). Affinamento anfora 12 mesi (80%), tonneau 500 lt per 24 mesi (20%). Segue affinamento in bottiglia.

**Produzione**

2.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750ml / 1,5 lt / 3lt

**Tappo**

Sughero



"CHIORRE"  
MERLOT TOSCANA IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Merlot

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione e vinificazione in acciaio - invecchiamento in barrique di rovere francese e americano per 24 mesi - affinamento in bottiglia per 6 mesi.

**Produzione**

1.300 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



"MEZZOROSSO"  
TOSCANA ROSSO IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Syrah, Merlot

**Vinificazione e affinamento**

Vinificazione e invecchiamento in acciaio per 6 mesi c.a. e affinamento in bottiglia per 2 mesi c.a.

**Produzione**

6.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



"TILDE 101"  
TOSCANA BIANCO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Vignier e Riesling Renano

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio, affinamento in acciaio a bassa temperatura

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



"LE PETIT"  
TOSCANA ROSATO IGT

**Tipologia**

Vino Rosato

**Uve col quale è fatto**

Syrah

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio, affinamento in acciaio a bassa temperatura

**Produzione**

4.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



## CAPRILI

Montalcino (SI)

Caprili nasce nel 1965 dopo l'acquisto da parte della famiglia Bartolommei. Ubicata nella zona sud-ovest di Montalcino a ridosso della piccola frazione di Tavernelle, Caprili inizia a produrre dal 1978 le sue bottiglie di Brunello di Montalcino. Oggi conta 21 ettari vitati tra il territorio di Montalcino (19) e Cinigiano (2) producendo in media 160.000 bottiglie annue.

### NUMERO BOTTIGLIE

160.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

### ETTARI VITATI

21



### ROSSO DI MONTALCINO DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese Grosso

**Vinificazione e affinamento**

Vinificazione in acciaio, affinamento in legno 12 mesi.

**Produzione**

35.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt / 3 lt

**Tappo**

Tecnico (nomacorc) su 750ml, Sughero su 1,5lt e 3lt



### BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese Grosso

**Vinificazione e affinamento**

Vinificazione in acciaio affinamento in legno per 30 mesi. Seguono 8 mesi in bottiglia.

**Produzione**

45.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 5 lt / 12 lt

**Tappo**

Sughero



### "ADALBERTO" BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese Grosso

**Vinificazione e affinamento**

Vinificazione in acciaio, affinamento in legno per 42 mesi. Seguono 12 mesi in bottiglia.

**Produzione**

4.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 5 lt / 12 lt

**Tappo**

Sughero



### "ILEX" TOSCANA SANGIOVESE IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese Grosso

**Vinificazione e affinamento**

Vinificazione in acciaio.

**Produzione**

65.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (agglomerato)



### "SETTIMIA MAREMMA" TOSCANA VERMENTINO DOC

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Vermentino

**Vinificazione e affinamento**

Vinificazione in acciaio (80%) e legno (20%), affinamento sui lieviti 3 mesi.

**Produzione**

5.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Tecnico (nomacorc)



### "TABERNAM" TOSCANA VERMENTINO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Vermentino

**Vinificazione e affinamento**

Vinificazione in legno e affinamento in legno per 12 mesi.

**Produzione**

1.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



### MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC

**Tipologia**

Vino Dolce

**Uve col quale è fatto**

Moscadello o Moscato Bianco

**Vinificazione e affinamento**

Vinificazione parziale per l'80% degli zuccheri contenuti.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (agglomerato)



### SANT'ANTIMO VINSANTO DOC

**Tipologia**

Vino dolce

**Uve col quale è fatto**

Trebbiano e malvasia

**Vinificazione e affinamento**

Appassimento in pianta e sui graticci, vinificazione e elevazione in caratelli di legno da 30 e 40 litri per 3 anni

**Produzione**

300 - 375 Bottiglie

**Formato vendita**

375 ml

**Tappo**

Sughero



### OLIO EVO

**Tipologia**

Olio Evo

**Olive col quale è fatto**

Frantoio Moraiole Leccino

**Produzione**

2.500 lt

**Formato Vendita**

Bottiglia da 500 ml

Lattine da 1 e 5 lt

**Tappo**

Antirabbocco





## FONTERENZA

Sant'Angelo in Colle - Montalcino (SI)

Fonterenza è Margherita e Francesca Padovani. È la casa delle loro vacanze da bambine. È il loro amore per questi luoghi e per questa terra. È il nostro rispetto per l'ambiente. È la nostra scelta di preservarlo, coltivandolo secondo metodi sostenibili che siano il più "naturali" possibile. Questa scelta di "Naturalità" si traduce più che in un gusto in un atteggiamento, volto a cogliere al meglio le potenzialità di un territorio unico, cercando di esaltare attraverso il vino le peculiarità dei nostri vigneti, piantati oggi interamente a Sangiovese.



### NUMERO BOTTIGLIE

30.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico-Biodinamico

### ETTARI VITATI

5,2



### BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

#### Tipologia

Vino Rosso

#### Uve col quale è fatto

Sangiovese

#### Vinificazione e affinamento

L'uva, proveniente dalla vigna del Bosco, viene diraspata e fermenta in tini troncoconici di rovere per 30 giorni. Affinamento in botti di rovere da 20 e 25 hl per 72 mesi.

#### Produzione

6.000 bottiglie

#### Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

#### Tappo

Sughero



### ROSSO DI MONTALCINO DOC

#### Tipologia

Vino Rosso

#### Uve col quale è fatto

Sangiovese

#### Vinificazione e affinamento

L'uva, proveniente da tre diverse parcelle, viene diraspata a mano in mastelle di plastica alimentare da 1.000 kg, tino di rovere e vasche di acciaio inox con macerazione che dura circa 20 gg. Affinamento in botti grandi di rovere per 12 mesi e cemento per almeno 1 anno.

#### Produzione

9.000 bottiglie

#### Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

#### Tappo

Sughero



### "ALBERELLO" TOSCANA SANGIOVESE IGT

#### Tipologia

Vino Rosso

#### Uve col quale è fatto

Sangiovese

#### Vinificazione e affinamento

L'uva viene diraspata a mano in mastelle di plastica alimentare da 1.000 kg dove fermenta per 2 settimane sulle bucce. Affinamento per 24 mesi in botte di rovere da 35 hl.

#### Produzione

4.400 bottiglie

#### Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

#### Tappo

Sughero



### "PETTIROSSO" VINO ROSSO

#### Tipologia

Vino Rosso

#### Uve col quale è fatto

Sangiovese, Cilieggiolo

#### Vinificazione e affinamento

Vinificato in cemento e acciaio con una macerazione di 8 gg. Affinamento in cemento e botte grande 12 mesi.

#### Produzione

8.000 bottiglie

#### Formato Vendita

750 ml

#### Tappo

Tecnico (normacorc)



### "ROSA DI FONTERENZA" TOSCANA ROSATO IGT

#### Tipologia

Vino Rosato

#### Uve col quale è fatto

Sangiovese

#### Vinificazione e affinamento

Una parte di uva viene diraspata, pigiata delicatamente e macera 24 ore sulle sue bucce e il mosto viene ottenuto da salasso. L'altra viene pigiata a grappolo intero in pressa. Il mosto di entrambe le vinificazioni fermenta in acciaio per circa 20 gg. Affinamento in acciaio per 6 mesi.

#### Produzione

3.600 bottiglie

#### Formato Vendita

750 ml

#### Tappo

Tecnico (normacorc)



### "BIANCO" TOSCANA BIANCO IGT

#### Tipologia

Vino Bianco

#### Uve col quale è fatto

Malvasia, Ansonica, Trebbiano, Vermentino

#### Vinificazione e affinamento

Le uve diraspate fermentano con le bucce per 13 gg in vasca di acciaio. Sosta in cemento per 3 mesi e affinamento per 8 mesi in botte grande di rovere.

#### Produzione

3.800 bottiglie

#### Formato Vendita

750 ml

#### Tappo

Tecnico (normacorc)



### "BIANCO DELLE RAGAZZE" TOSCANA BIANCO IGT

#### Tipologia

Vino Bianco

#### Uve col quale è fatto

Vermentino, Malvasia Toscana

#### Vinificazione e affinamento

L'uva viene diraspata e fermenta con le sue bucce per 10 gg. Affinamento per 12 mesi in vari serbatoi (terracotta, tonneaux di rovere, barriques di acacia e acciaio). Il vino viene imbottigliato senza filtrazioni.

#### Produzione

2.000 bottiglie

#### Formato vendita

750 ml

#### Tappo

Tecnico (normacorc)



### "UVA MATTA" VINO ROSSO

#### Tipologia

Vino Rosso

#### Uve col quale è fatto

Trebbiano, Procanico, Malvasia Toscana, Moscato Bianco, Sangiovese, Cilieggiolo, Colorino, Canaiolo

#### Vinificazione e affinamento

Blend di uve bianche e rosse da vigna del 1923 sul Monte Amiata diraspate a mano in vasca aperta 14 giorni macerazione 9 mesi di affinamento in tonneau da 5 hl mittelberger di rovere.

#### Produzione

600 bottiglie

#### Formato Vendita

750 ml

#### Tappo

Tecnico (normacorc)



### "PET NAT" VINO FRIZZANTE ROSATO

#### Tipologia

Vino frizzante secco, rifermentato in bottiglia

#### Uve col quale è fatto

Sangiovese

#### Vinificazione e affinamento

Il rosato ottenuto da pressatura soffice del nostro sangiovese viene vinificato in damigiana ed imbottigliato con residuo zuccherino. Sosta in bottiglia 1 anno dove finisce la fermentazione. Sboccato a mano, viene ricolmato con lo stesso vino.

#### Produzione

200 bottiglie

#### Formato vendita

750 ml

#### Tappo

Tecnico (corona)



Montepulciano (SI)

## CANTINA CROCIANI

Montepulciano (SI)

L'Azienda è proprietaria di una delle più suggestive vigne sita in località le Caggiole, nel cuore della produzione del Vino Nobile. La Vigna ha un'estensione di circa 10 ettari; sono terreni di medio impasto sui quali la vite "cresce" bene e dà ottimi risultati. La vinificazione avviene in una cantina vicino ai vigneti, mentre l'invecchiamento avviene nelle trecentesche cantine nella parte alta del Centro Storico di Montepulciano e nella cantina nella zona di San Biagio.



NUMERO BOTTIGLIE

60.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

ETTARI VITATI

10



### ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

#### Tipologia

Vino Rosso

#### Uve col quale è fatto

Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo Nero, Mammolo

#### Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di cemento per circa 20gg. con 2 rimontaggi giornalieri. Il vino è imbottigliato dopo 7 mesi di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia da 20 hl.

#### Produzione

13.000 bottiglie

#### Formato Vendita

750 ml

#### Tappo

Sughero



### VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

#### Tipologia

Vino Rosso

#### Uve col quale è fatto

Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo Nero, Mammolo

#### Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di cemento per circa 20gg. con 2 rimontaggi giornalieri. Il vino è imbottigliato dopo 12 mesi di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia da 15 e 20 hl.

#### Produzione

15.000 bottiglie

#### Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

#### Tappo

Sughero



### VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA DOCG

#### Tipologia

Vino Rosso

#### Uve col quale è fatto

Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo Nero, Mammolo

#### Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di cemento per circa 20gg. con 2 rimontaggi giornalieri. Il vino è imbottigliato dopo 30 mesi di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia da 15 e 20 hl.

#### Produzione

10.000 bottiglie

#### Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

#### Tappo

Sughero



### "IL SEGRETO DI GIORGIO" TOSCANA ROSSO IGT

#### Tipologia

Vino Rosso

Questo vino è un segreto. Susanna Crociani non vi racconterà mai né quali sono le uve che lo compongono né il procedimento della sua nascita. È vino che, come suo fratello Giorgio, esprime semplicità, spontaneità, bontà e purezza.

#### Produzione

3.000 bottiglie

#### Formato Vendita

750 ml

#### Tappo

Sughero



### "ROSSO D'ARNALDO" TOSCANA ROSSO IGT

#### Tipologia

Vino Rosso

#### Uve col quale è fatto

Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo Nero, Mammolo, Colorino, Pulcinculo

#### Vinificazione e affinamento

Lunga macerazione (18-22 giorni), con due rimontaggi giornalieri nella prima settimana e poi uno. Un anno di invecchiamento in rovere di Slavonia e per 6 mesi in piccoli carati di legno.

#### Produzione

5.000 bottiglie

#### Formato Vendita

750 ml

#### Tappo

Sughero



### VIN SANTO MONTEPULCIANO DOC

#### Tipologia

Vino Dolce

#### Uve col quale è fatto

Malvasia, Grechetto, Trebbiano

#### Vinificazione e affinamento

Uve appassite per qualche mese, invecchiato per 5 anni minimo in caratelli di castagno.

#### Produzione

800 bottiglie

#### Formato Vendita

500 ml

#### Tappo

Sughero



## CASAGORI

Pienza (SI)

La mia ambizione si limita davvero a qualche zolla di terra, al grano che germoglia, ad un uliveto. A CasaGori ci prendiamo cura di tutto, ma non facciamo niente.

Lasciamo che siano la terra, l'acqua e il sole a compiere tutto il lavoro. Abbiamo dato loro 30 ettari nel cuore della Toscana, a due passi da Pienza, perché a loro volta dessero il meglio di se stessi.

È stata una scelta vincente. Non produciamo uva, luppolo ed olive: semplicemente li raccogliamo quando arriva il momento e ne ricaviamo vino, birra e olio.

Era il sogno di mio padre, è la mia vita.



NUMERO BOTTIGLIE

24.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Conduzione Biologica con sperimentazione Biodinamica

ETTARI VITATI

6



"LIBERO"  
TOSCANA ROSSO IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese, Colorino, Canaiolo

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione con lieviti indigeni senza controllo della temperatura con un 5% di raspi interi. Dopo una lunga macerazione pellicolare, il vino affina per 12 mesi in tonneau da 500 lt di rovere francese, esausti.

**Produzione**

12.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"SUISOGNI"  
TOSCANA ROSSO IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

I migliori grappoli di Sangiovese fermentano in acciaio grazie a lieviti indigeni senza controllo della temperatura. Lunga macerazione pellicolare, affinamento di 12 mesi in botti e in tonneau di rovere francese.

**Produzione**

6.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"MARINO"  
TOSCANA ROSSO IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Ciliegiolo

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura. Dopo una lunga macerazione pellicolare, il vino affina per 12 mesi in ceramica ovale per mantenerne frutto e schiettezza.

**Produzione**

1.200 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"O'VOI"  
TOSCANA ROSSO IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Cabernet Franc

**Vinificazione e affinamento**

E' il vino dedicato a Luciano Gori, mio padre, primo amante di questo vitigno. Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni senza controllo della temperatura. Dopo una lunga macerazione pellicolare, il vino affina per 12 mesi in botti di ceramica da 250 lt e tonneau di rovere francese.

**Produzione**

2.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"OCCHI A MANDORLA"  
TOSCANA ROSSO IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Cabernet Sauvignon

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni senza controllo della temperatura. Dopo una lunga macerazione pellicolare, il vino affina per 12 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio.

**Produzione**

600 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"TRE"  
TOSCANA BIANCO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Trebbiano, Malvasia

**Vinificazione e affinamento**

I grappoli provenienti dalla vigna mista, selezionati e diraspati, fermentano in acciaio grazie ai lieviti indigeni in contatto con le bucce senza nessun controllo di temperatura. Il vino matura in tonneau francesi, esausti.

**Produzione**

1.400 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"MARLA"  
TOSCANA BIANCO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Malvasia

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio grazie ai lieviti indigeni a contatto con le proprie, bucce fino al termine degli zuccheri, senza nessun controllo della temperatura. Il vino matura in tonneau francesi, esausti.

**Produzione**

1.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



OLIO EXTRAVERGINE  
DI OLIVA

**Tipologia**

Olio EVO

**Olive col quale è fatto**

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Rossellino, Leccio del Cornio

**Produzione**

1,5 q.li

**Formato Vendita**

250 ml

**Tappo**

Antirabbocco



## TENUTA LENZINI

Gragnano (LU)

Gragnano. Colline lucchesi. Un anfiteatro naturale, un luogo senza tempo, una terra sabbiosa che parla francese; è qui che Michele e Benedetta producono i loro vini. La biodinamica è la loro filosofia, il loro diario di bordo. Detta le loro azioni, il loro agire durante le stagioni. Fiori, frutti, luce, radici: elementi primari in tutti i loro vini.



NUMERO BOTTIGLIE

60.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biodinamico

ETTARI VITATI

14

Non in vendita a:

PO / PT / AR

LU / MS / SP



**"VERMIGNON"**  
TOSCANA BIANCO IGT

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Vermentino, Sauvignon Blanc  
**Vinificazione e affinamento**  
Macerazione in pressa per 24 ore. Vinificazione acciaio. Affinamento in acciaio. Batonnage fino a marzo.  
**Produzione**  
3.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



**"CASA E CHIESA"** MERLOT  
COLLINE LUCCHESI DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Merlot  
**Vinificazione e affinamento**  
Vinificazione acciaio. Affinamento in acciaio e cemento per due anni senza controllo di temperatura.  
**Produzione**  
40.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



**"LA SIRAH"**  
SYRAH TOSCANA IGT

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Syrah  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione alcolica in mastelle, malolattica in botte. Affinamento in tonneau per 24 mesi.  
**Produzione**  
3.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



**"POGGIO DÈ PAOLI"**  
TOSCANA ROSSO IGT

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Cabernet Sauvignon  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione alcolica in acciaio, malolattica in botte grande. Affinamento legni e cemento.  
**Produzione**  
4.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



**"LENZINI FRANCO"**  
CABERNET FRANC  
TOSCANA IGT

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Cabernet Franc  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione alcolica in mastelle, malolattica in acciaio. Affinamento in acciaio e gres.  
**Produzione**  
3.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



**"BUSCÈ"**  
ALICANTE TOSCANA IGT

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Alicante Bouschet  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione alcolica in mastelle, malolattica in acciaio. Affinamento in acciaio.  
**Produzione**  
1.500 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



**"B-SIDE"** TOSCANA  
ROSATO IGT

**Tipologia**  
Vino Rosato  
**Uve col quale è fatto**  
Merlot  
**Vinificazione e affinamento**  
Macerazione in pressa per 40 minuti. Vinificazione acciaio. Affinamento in acciaio. Batonnage fino a marzo.  
**Produzione**  
2.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



**"DOLCEMENTE LENZINI"**  
TOSCANA IGT

**Tipologia**  
Vino Dolce Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Merlot  
**Vinificazione e affinamento**  
Surmaturazione su pianta. Vinificazione in rosso, blocco fermentativo per gli zuccheri eccessivi. In tonneau per 10 anni senza colmature e con flor.  
**Produzione**  
1.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
500 ml  
**Tappo**  
Sughero



**"VERMOON"**

**Descrizione**  
Vermoon: il vermouth della luna piena. Casa e Chiesa 2017, ultimo raccolto, un alcol svolto dopo la fermentazione di 16,4 e 2 anni in botte grande. E di fare un grande vermouth. Importante vinosità e balsamicità, 16 spezie in infusione (molte di queste raccolte a luna piena): da qui il nome vermoon.





## CESANI

San Gimignano (SI)

Acquistata con i propri risparmi nel 1949 da Guido e Annunziata Cesani che si trasferirono dalle Marche in questo pittoresco angolo di Toscana, oggi l'Azienda è diretta dalla figlia Letizia che con passione, competenza ed energia femminile ha contribuito a renderla fra le più dinamiche e conosciute del territorio. Si estende per circa 30 ettari coltivati a vigneto ed oliveto, dove sapienza e tradizione familiare, unite alle nuove tecnologie, consentono di ottenere prodotti di alta qualità.

"Conciliare la sostenibilità economica con il minimo impatto ambientale è il nostro obiettivo in funzione della qualità e della salvaguardia dei tradizionali ed antichi vitigni toscani quali Vernaccia di San Gimignano e Sangiovese in particolare, ma anche Cilieggiolo e Colorino".



### NUMERO BOTTIGLIE

120.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

### ETTARI VITATI

30

Non in vendita a:  
EMPOLI / SI



### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Vernaccia di San Gimignano

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in contenitori di acciaio inox con temperatura controllata.

**Produzione**

40.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



### "CLAMYS" VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Vernaccia di San Gimignano

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Fermentazione malolattica non svolta. Maturazione in acciaio con le sue fecce fini per 12 mesi. Affinamento in bottiglia 6 mesi.

**Produzione**

8.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



### "SANICE" VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA DOCG

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Vernaccia di San Gimignano

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in contenitori di acciaio inox con temperatura controllata, permanenza 12 mesi sulle fecce fini con batonages settimanali. Maturazione in bottiglia 24 mesi.

**Produzione**

10.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



### CHIANTI DEI COLLI SENESI DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese, Malvasia del Chianti, Canaiolo

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione alcolica in contenitori di cemento. Maturazione in barriques di rovere francese di secondo passaggio.

**Produzione**

27.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



### "LUENZO" ROSSO TOSCANO IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese, Colorino

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in contenitori di cemento. Maturazione in barriques di rovere francese per 16 mesi.

**Produzione**

10.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



### "CELLORI" SAN GIMIGNANO MERLOT DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Merlot

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione alcolica in contenitori di cemento. Maturazione in cemento.

**Produzione**

35.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



### "SERISÉ" ROSSO TOSCANO IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Ciliegiolo

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione alcolica in cemento. Maturazione in barriques di rovere francese per 12 mesi.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



### ROSATO TOSCANO IGT

**Tipologia**

Vino Rosato

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione alcolica in acciaio inox a bassa temperatura. Vinificazione in bianco con macerazione sulle bucce per 3 ore.

**Produzione**

6.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



### GRAPPA DI VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

**Tipologia**

Distillato di Vinaccia

**Uve col quale è fatto**

Vinacce di Vernaccia di San Gimignano.

**Produzione**

1.500 bottiglie

**Formato Vendita**

500 ml

**Tappo**

Sughero



### GRAPPA DI CHIANTI DEI COLLI SENESI

**Tipologia**

Distillato di Vinaccia

**Uve col quale è fatto**

Vinacce di Chianti Colli Senesi.

**Produzione**

1.500 bottiglie

**Formato Vendita**

500 ml

**Tappo**

Sughero



### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**Tipologia**

Olio Evo

**Olive col quale è fatto**

Moraiolo, Correggiolo, Leccino

**Produzione**

40 q.li

**Formato Vendita**

250 ml / 500 ml / 750 ml

**Tappo**

Antirabbocco



### ZAFFERANO PURISSIMO DI SAN GIMIGNANO IN STIMMI

Raccolto a mano, ancora chiuso, giornalmente, al fine di evitare insetti e condizioni atmosferiche avverse. Il fiore viene poi privato dei 3 stimmi interni dai quali si ottiene lo zafferano. Viene commercializzato in stimmi interi, non polverizzato.



## LE VERZURE

Murlo (SI)

Murlo, Siena. Tra la Val d'Orcia e la Val di Merse, luogo incontaminato immerso nella macchia mediterranea e lontano da coltivazioni e campi lavorati. Antonella e Luigi lasciano che la natura dia il suo meglio, senza combatterla, permettendole così di esprimere tutta la sua generosità. La loro filosofia è la biodinamica che permette una viticoltura sana, un frutto e poi un vino che rispecchia l'autenticità del luogo ove cresce. Nessun intervento correttivo in cantina, nulla viene aggiunto, in modo che il vino trasmetta la personalità del territorio.



NUMERO BOTTIGLIE

22.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biodinamico

ETTARI VITATI

5,5



"BIANCOAUGUSTO"  
TOSCANA BIANCO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Trebbiano, Malvasia

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in orci di terracotta in presenza di bucce per tutto l'inverno (fino a primavera). Maturazione in orci di terracotta fino a settembre, affinamento in bottiglia per 6 mesi.

**Produzione**

2.200 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"ROSSOBRUNO "  
TOSCANA ROSSO IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese grosso

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in presenza di bucce per 25 giorni circa in troncoconico di rovere di Slavonia da 50 q, maturazione negli stessi troncoconici per 12 mesi, affinamento in bottiglia per 6 mesi.

**Produzione**

14.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"SILEO "  
TOSCANA ROSSO IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese grosso

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in grandi orci di terracotta in presenza di bucce per circa 7 mesi (fino a primavera), maturazione in orci di terracotta da 800 litri fino ad ottobre, affinamento in bottiglia per 6 mesi.

**Produzione**

1.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"ILBRUNO"  
TOSCANA ROSSO IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese grosso

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in presenza di bucce per circa 25 giorni in troncoconici di rovere di Slavonia da 50 q, maturazione per 12 mesi negli stessi troncoconici, e 24 mesi in botti di rovere da 25 q. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

**Produzione**

6.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



NATURALMENTE BIANCO  
TREBBIANO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Trebbiano

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione del mosto per circa 25 giorni in serbatoi di acciaio, maturazione per 4 mesi negli stessi serbatoi, malolattica svolta. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

**Produzione**

2.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



NATURALMENTE ROSSO  
SANGIOVESE IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese grosso

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione del mosto per circa 25 giorni in serbatoi di acciaio, maturazione per 4 mesi negli stessi serbatoi, malolattica svolta. Affinamento in bottiglia per 4 mesi.

**Produzione**

2.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



VERMOUTH DRY  
DA VINO BIANCO IN ANFORA

**Descrizione**

Vermouth all'antica, preparato aggiungendo a Biancoaugusto un griest di spezie, fiori e frutti in infusione alcolica capaci di esaltarne ancor di più le peculiarità. Profumi di spezie cannella, chiodi di garofano, vaniglia, zafferano e toffee. In bocca si ritrovano in piccola parte questi sentori, accompagnati da una nota morbida suadente che lascia spazio ad un finale moderatamente sapido.

**Grado Alcolico**

17% Vol.

**Formato Vendita**

700 ml



## CAIAROSSA

Riparbella (PI)

A pochi passi da Riparbella, sul versante ovest di una collina rivolta verso il mare, si trova Caiarossa, circondata dalla macchia mediterranea che l'abbraccia proteggendola in modo naturale. Ed è proprio dal desiderio di creare un luogo in cui la produzione di vini di alta qualità si sposa con il rispetto della tradizione agricola di questi luoghi, dell'ambiente e della bellezza che si coglie nella semplicità, che Caiarossa nasce e cresce seguendo i principi dell'agricoltura biodinamica, certificata da Demeter dal 2005. Dal 2004 la proprietà è della famiglia Albada Jelgersma, che dedica larga parte della loro attività al vino e possiede anche Château Giscours e Château du Tertre in Francia, due Grand Crus Classé in Margaux, Bordeaux.



### NUMERO BOTTIGLIE

130.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Biodinamico

### ETTARI VITATI

32

Non in vendita a:  
SI / PI / LI / LU  
GR / MS / SP



**"PERGOLAIA"  
TOSCANA IGT**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Principalmente Sangiovese, Cabernet Franc o Cabernet Sauvignon e Merlot

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione alcolica in tini di cemento o legno. Affinamento in botti da 15/20 hl per 12/14 mesi e poi 10 mesi in vasche di cemento o botti.

**Produzione**

40.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 6 lt / 9 lt

**Tappo**

Sughero



**"ARIA DI CAIAROSSA"  
TOSCANA IGT**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon, Syrah, Alicante, Merlot

**Vinificazione e affinamento**

Macerazione sulle bucce 15-25 giorni, fermentazione alcolica in tini. Invecchiamento in barriques e tonneau francesi per una media di 14 mesi usando circa il 15% di legno nuovo e altri 6 mesi in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento.

**Produzione**

40.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



**"CAIAROSSA"  
TOSCANA IGT**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese, Petit Verdot, Alicante

**Vinificazione e affinamento**

Macerazione prefermentativa di 2/4 gg. e sulle bucce totali 20/30 gg. Fermentazione alcolica separata in vasche di cemento o legno. Invecchiamento in barriques e tonneau francesi nuove, per una media di 18 mesi. 6 mesi in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento.

**Produzione**

35.000 bottiglie

**Formato Vendita**

375 ml / 750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 6 lt

**Tappo**

Sughero



**"CAIAROSSA BIANCO"  
TOSCANA IGT**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Viognier, Chardonnay

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura diretta con i grappoli interi. Fermentazione alcolica in vasche di cemento o legno per circa 6 mesi. Batonnage dei lieviti da 1 a 3 volte a settimana. 3 mesi in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento.

**Produzione**

5.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"ORO DI CAIAROSSA"  
TOSCANA IGT**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Petit Manseng in purezza

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura diretta con i grappoli interi. Fermentazione alcolica in barrique nuove per circa 8/10 mesi. Invecchiamento in barriques nuove (66%) per 14 mesi.

**Produzione**

1.400 bottiglie

**Formato Vendita**

500 ml

**Tappo**

Sughero



**GRAPPA DI CAIAROSSA  
RISERVA**

**Tipologia**

Distillato di Vinaccia

**Uve col quale è fatto**

Vinacce di "Caiarossa"

**Produzione**

1.000 bottiglie

**Formato Vendita**

500 ml

**Tappo**

Sughero

*Una terra, tre cantine: Caiarossa, Duemani e Tenuta Prima Pietra si sono unite per esprimere in un vino l'essenza di Riparbella, un piccolo borgo medievale che si affaccia sulla Costa Toscana, in collina a pochi chilometri dal mar Tirreno.*



**"TRESORO"  
TOSCANA IGT**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Cabernet Sauvignon (Caiarossa) Cabernet Franc (Duemani) Merlot (Tenuta Prima Pietra)

**Vinificazione e affinamento**

20 gg anfora di cocciopesto. 14 mesi in barrique di rovere francese di 1° e 2° passaggio. 2 mesi in anfora di cocciopesto prima dell'imbottigliamento.

**Produzione**

2.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"ESSENZIA DI CAIAROSSA"  
TOSCANA IGT**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Selezionate di volta in volta

**Vinificazione e affinamento**

I metodi di vinificazione e affinamento vengono decisi a seconda della varietà selezionata per ottenerne la migliore espressione possibile. Animate prodotte 2009, 2011, 2012, 2013.

**Produzione**

500 bottiglie

**Formato Vendita**

1,5 lt

**Tappo**

Sughero



## FATTORIA DI MAGLIANO

Magliano in Toscana (GR)

La "FATTORIA DI MAGLIANO" è situata nel cuore della DOCG del Morellino di Scansano.

Si tratta di una cantina biologica dinamica, dalle dimensioni contenute che produce 8 vini. Il proprietario è Agostino Lenci, importante imprenditore lucchese nell'industria delle calzature. La posizione dei vigneti di fronte al golfo di Orbetello e all'isola del Giglio, con il vento del mare che soffia costantemente tra i filari, un terreno molto sciolto e ricco di scheletro e, infine, il sole della Meramma sono gli ingredienti dei vini. Le uve principali coltivate sono: il sangiovese, il vermentino, l'ansonica, il syrah, il cabernet franc e sauvignon ed il merlot.



### NUMERO BOTTIGLIE

250.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

### ETTARI VITATI

50

---

Non in vendita a:  
GR / LU





"PAGLIATURA"  
MAREMMA TOSCANA  
VERMENTINO DOC

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Vermentino  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio e Bottiglia.  
**Produzione**  
22/24.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
375 ml / 750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



"BRISSAIA"  
MAREMMA TOSCANA  
ANSONICA DOC

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Ansonica  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio e Bottiglia.  
**Produzione**  
8/9.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



"BRISSI"  
MAREMMA TOSCANA  
ANSONICA DOC

*Noi lo chiamiamo il nostro primo vino "naturale"*

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Ansonica  
**Vinificazione e affinamento**  
Macerazione a freddo per oltre 100 ore in cemento. Il mosto fermenta con processo spontaneo e lieviti naturali. Il vino ottenuto matura prima sui lieviti, poi sulle fecce per circa 5 mesi, prima dell'imbottigliamento.  
**Produzione**  
1.500 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



"ILLARIO"  
MAREMMA TOSCANA  
ROSATO DOC

**Tipologia**  
Vino Rosato  
**Uve col quale è fatto**  
Sangiovese  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio e Bottiglia.  
**Produzione**  
5/7.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



"HEBA"  
MORELLINO DI SCANSANO  
DOCG

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Sangiovese, Syrah  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio, Cemento e Bottiglia.  
**Produzione**  
128.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
375 ml / 750 ml / 1,5 lt / 3 lt  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



"POGGIO BESTIALE"  
MAREMMA TOSCANA  
ROSSO DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdoit  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio, Barrique e Bottiglia.  
**Produzione**  
35.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
375 ml / 750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 5 lt 9 lt / 12 lt  
**Tappo**  
Sughero



"SINARRA"  
MAREMMA TOSCANA  
SANGIOVESE DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Sangiovese  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio, Cemento e Bottiglia.  
**Produzione**  
15/18.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



"PERENZO"  
MAREMMA TOSCANA  
SYRAH DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Syrah  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio, Barrique e Bottiglia.  
**Produzione**  
10.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt / 3 lt  
**Tappo**  
Sughero



"ALTIZI"  
MAREMMA TOSCANA  
ROSSO DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Cabernet Franc  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio, Barrique e Bottiglia.  
**Produzione**  
6.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)

fiorfiore

fiordaliso  
2019

ROCCAFIGLIORE

melograno  
2018

ROCCAFIGLIORE



## ROCCAFIGLIORE

Todi (PG)

Roccafigliore sorge nel territorio di Todi, una realtà che unisce una cantina che produce solo vini naturali, un resort, un ristorante e un centro benessere. I vini di Roccafigliore nascono in 15 ettari, situati in collina, a 380 metri sul livello del mare. La tutela degli equilibri ecologici e quelli fisiologici delle piante, la scelta dei vitigni autoctoni, la cura del suolo, la riscoperta di pratiche tradizionali sono parte della continua ricerca dell'eccellenza qualitativa. Un obiettivo che si persegue anche attraverso scelte enologiche e tecnologie avanzate. La sostenibilità è la regola numero uno per la cantina Roccafigliore: il progetto nasce con l'obiettivo di produrre solo vini naturali ed ecosostenibili, ottenuti rigorosamente da vitigni autoctoni: Grechetto di Todi, Trebbiano Spoletino, Sangiovese, Sagrantino e Montepulciano.

### METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico non Certificato

### NUMERO BOTTIGLIE

120.000

### ETTARI VITATI

15



"ROSATO ROCCAFIORE"  
UMBRIA ROSATO IGT

**Tipologia**

Vino Rosato

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura meccanica, a seguito di una breve macerazione sulle bucce per circa 4 ore, decantazione naturale dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. 6 mesi in vasche di acciaio.

**Produzione**

6.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



"BIANCO FIORDALISO"  
UMBRIA GRECHETTO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Grechetto di Todi

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura meccanica, decantazione naturale dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. 6 mesi in acciaio.

**Produzione**

45.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam e stelvin)



"ROSSO MELOGRANO"  
UMBRIA ROSSO IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura meccanica, breve macerazione dei mosti con follature giornaliere, fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox, svinatura e soffice pressatura delle vinacce. 12 mesi in vasche di acciaio.

**Produzione**

30.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam e stelvin)



"FIORFIORE"  
UMBRIA GRECHETTO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Grechetto di Todi

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura meccanica, decantazione naturale dei mosti, fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali in vasche di acciaio. 12 mesi in botti grandi da 50 hl rovere di Slavonia.

**Produzione**

17.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Tecnico (diam)



"L'ALTROBIANCO"  
UMBRIA TREBBIANO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Trebbiano Spoletino

**Vinificazione e affinamento**

"Uve delicatamente pigiate e i mosti a decantare in modo naturale. Fermentazione spontanea e affinamento 12 mesi in anfore di terracotta da 320 litri. Non svolge la fermentazione malo-lattica. Riposo 6 mesi in bottiglia."

**Produzione**

1.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



"IL ROCCAFIGLIORE"  
UMBRIA SANGIOVESE IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Pigiatura meccanica, macerazione sulle bucce con folature giornaliere per circa 18/20 giorni, fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali in vasche di acciaio, svinatura e soffice pressatura delle vinacce. 24 mesi in botti grandi da 50 hl rovere di Slavonia.

**Produzione**

10.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Tecnico (diam)



"PROVA D'AUTORE"  
UMBRIA ROSSO IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sagrantino, Montepulciano, Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Pigiatura meccanica, macerazione sulle bucce per circa 22/24 giorni, fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali in vasche di acciaio, svinatura e soffice pressatura delle vinacce. 24 mesi in barriques francesi nuove e di secondo passaggio.

**Produzione**

9.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



MONTEFALCO SAGRANTINO  
DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sagrantino di Montefalco

**Vinificazione e affinamento**

Pigiatura meccanica, macerazione sulle bucce per circa 10 giorni, fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali in vasche di acciaio, svinatura e soffice pressatura delle vinacce. 36 mesi in grandi botti in rovere di Slavonia da 50 hl.

**Produzione**

2.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



MONTEFALCO ROSSO  
DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese, Sagrantino, Cabernet Sauvignon, Merlot

**Vinificazione e affinamento**

Pigiatura meccanica, macerazione sulle bucce per circa 10/12 giorni, fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali in vasche di acciaio, svinatura e soffice pressatura delle vinacce. 18 mesi in barriques francesi e grandi botti in rovere di Slavonia da 50 hl.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



"COLLINA D'ORO"  
UMBRIA PASSITO IGT

**Tipologia**

Vino Dolce

**Uve col quale è fatto**

Moscato Giallo

**Vinificazione e affinamento**

Appassimento naturale in cassetta, pressatura meccanica delle uve e decantazione naturale dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio. 6 mesi in vasche di acciaio.

**Produzione**

1.500 bottiglie

**Formato Vendita**

375 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



OLIO  
ROCCAFIGLIORE

**Tipologia**

Olio E.V.O.

**olive col quale è fatto**

Moraiole, Frantoio, Leccino

**Affinamento**

Molitura a freddo in un frantoio a ciclo continuo nelle 12 ore dopo la raccolta.

**Produzione**

800 bottiglie

**Formato Vendita**

500 ml

**Tappo**

Antirabbocco



## LA MARCA DI SAN MICHELE

Cupramontana (AN)

La centralità del suolo, il rispetto dei suoi ritmi e il succedersi delle stagioni e dei cicli lunari. Il punto di partenza per Alessandro e Daniela & Co. è il terreno con la sua vitalità e ricchezza. Colline dolci tra il mare e la montagna, terreni con memoria di mediterraneo, calcare e argilla.

"Ci emoziona pensare ai nostri vini con la spinta di radici profonde e lo sguardo sconfinato e ricco delle sfumature del terreno". Salinità, mineralità, acidità le tre parole chiave.



NUMERO BOTTIGLIE

30.000 circa

METODO DI COLTIVAZIONE

Biodinamico

ETTARI VITATI

6



"NUMERO CINQUE"  
VINO SPUMANTE METODO CLASSICO  
DOSAGGIO ZERO - COL FONDO

**Tipologia**  
Vino Spumante Metodo Classico  
**Uve col quale è fatto**  
Verdicchio  
**Vinificazione e affinamento**  
Metodo Classico senza sboccatura, 24/30 mesi di affinamento sur lie.  
**Produzione**  
2.500 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



"SALTATEMPO"  
VINO BIANCO

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Verdicchio  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio. Maturazione sur lie per 4/5 mesi in acciaio.  
**Produzione**  
7000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



"CAPOVOLTO"  
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI  
DOC CLASSICO SUPERIORE

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Verdicchio  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio. Maturazione sur lie per 6/9 mesi in acciaio.  
**Produzione**  
15.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



"PASSOLENTO"  
CASTELLI DI JESI VERDICCHIO  
RISERVA DOCG CLASSICO

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Verdicchio  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione con lieviti indigeni in botti grandi di legno da 10 hl. Maturazione sur lie, per 9 mesi in botte e per 6 mesi in vasca di acciaio. Affinamento di 9 mesi in bottiglia.  
**Produzione**  
7000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



"LA CAPOVOLTA"  
VINO BIANCO

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Verdicchio  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio. Maturazione sur lie in tonneaux per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 40 mesi.  
**Produzione**  
1.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



"BASTIAN CONTRARIO"  
MARCHE ROSSO IGP

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Montepulciano  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasca di acciaio. Brevissime macerazioni e maturazione per 12 mesi in acciaio.  
**Produzione**  
7000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



## VALLE REALE

Popoli (PE)

Situata nel cuore dell'Abruzzo, Valle Reale segna il confine geografico tra il Gran Sasso ed il Parco Nazionale della Maiella e dei Monti della Laga. È un paradiso verde con sorgenti di acqua cristallina e che consente la sopravvivenza ad animali a rischio di estinzione. Ancora oggi il guardiano di questi territori è il Lupo, simbolo di questi luoghi. Valle Reale ha l'intento di salvaguardare questa area, ancora largamente incontaminata, attraverso un'agricoltura rispettosa dell'ambiente.



NUMERO BOTTIGLIE

240.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico / Biodinamico

ETTARI VITATI

45



TREBBIANO  
D'ABRUZZO DOC

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Trebbiano d'Abruzzo  
**Vinificazione e affinamento**  
7 mesi acciaio - 1 mese affinamento in bottiglia.  
**Produzione**  
13.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Montepulciano d'Abruzzo  
**Vinificazione e affinamento**  
3 mesi acciaio - 3 mesi affinamento in bottiglia.  
**Produzione**  
60.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



CERASUOLO  
D'ABRUZZO DOC

**Tipologia**  
Vino Rosato  
**Uve col quale è fatto**  
Montepulciano d'Abruzzo  
**Vinificazione e affinamento**  
7 mesi acciaio - 1 mese affinamento in bottiglia.  
**Produzione**  
12.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (normacor)

PARCELLE NEL COMUNE DI POPOLI (PE)



TREBBIANO D'ABRUZZO  
CRU VIGNETO DI  
POPOLI DOC

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Trebbiano d'Abruzzo  
**Vinificazione e affinamento**  
12 mesi in acciaio - 8 mesi in bottiglia.  
**Produzione**  
6.300 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO CRU  
VIGNETO DI POPOLI DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Montepulciano d'Abruzzo  
**Vinificazione e affinamento**  
12 mesi tonneau - 12 mesi in bottiglia.  
**Produzione**  
38.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO CRU  
SAN CALISTO DOC

**Tipologia**  
Vino Rosato  
**Uve col quale è fatto**  
Montepulciano d'Abruzzo  
**Vinificazione e affinamento**  
12 mesi in tonneau - 12 mesi in bottiglia.  
**Produzione**  
6.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO CRU VIGNETO  
SANT'EUSANIO DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Montepulciano d'Abruzzo  
**Vinificazione e affinamento**  
6 mesi acciaio - 6 mesi in bottiglia.  
**Produzione**  
13.750 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



CERASUOLO D'ABRUZZO  
CRU VIGNETO SANT'EUSANIO  
DOC - GIORNO

**Tipologia**  
Vino Rosato  
**Uve col quale è fatto**  
Montepulciano d'Abruzzo, raccogliendo le uve nella tarda mattinata.  
**Vinificazione e affinamento**  
7 mesi acciaio - 1 mese affinamento in bottiglia.  
**Produzione**  
1.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



CERASUOLO D'ABRUZZO  
CRU VIGNETO SANT'EUSANIO  
DOC - NOTTE

**Tipologia**  
Vino Rosato  
**Uve col quale è fatto**  
Montepulciano d'Abruzzo, raccogliendo le uve alle prime luci dell'alba.  
**Vinificazione e affinamento**  
7 mesi acciaio - 1 mese affinamento in bottiglia.  
**Produzione**  
1.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



## PARCELLE NEL COMUNE DI CAPESTRANO (AQ)


**TREBBIANO D'ABRUZZO CRU VIGNA  
DEL CONVENTO DI CAPESTRANO  
DOC**
**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Trebbiano d'Abruzzo

**Vinificazione e affinamento**

18 mesi in acciaio +2 bottiglia.

**Produzione**

400 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero


**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  
CRU VIGNA DEL CONVENTO  
DI CAPESTRANO DOC**
**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Montepulciano d'Abruzzo

**Vinificazione e affinamento**

12 mesi in tonneaux - 12 mesi in bottiglia.

**Produzione**

2.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



## CANTINA BAMBINUTO

Santa Paolina (AV)

L'unicità è da ricercare nelle piccole accortezze dell'agire. La qualità delle nostre lavorazioni, la cura per le nostre uve e la purezza dei nostri vini è quel che ci distingue". Tra buoni profumi e mille progetti, con un'esperienza di oltre trent'anni, Raffaele Aufiero con la moglie Carmela fonda l'azienda su rigogliose radici: passione, tradizione e pieno amore per le proprie terre. Ancora oggi, è quella stessa passione a spingere i figli Antonio, Michela e Marilena a realizzare il sogno del padre. Oggi insieme conducono l'azienda con dedizione ed energia. Nuovo vigore e nuovo slancio sono stati investiti per raggiungere ulteriori traguardi, con la consapevolezza di avere in eredità un patrimonio del gusto.



### NUMERO BOTTIGLIE

15.200

### METODO DI COLTIVAZIONE

Lotta integrata, in conversione Bio

### ETTARI VITATI

7



**GRECO DI TUFO  
DOCG**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Greco di Tufo

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento per dieci mesi in acciaio.

**Produzione**

9.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



**"PICOLI" GRECO DI TUFO  
RISERVA DOCG**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Greco di Tufo

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento per dieci mesi in acciaio.

**Produzione**

3.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



**"RAFILU" GRECO DI TUFO  
RISERVA DOCG**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Greco di tufo

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento 3 anni sulle fecce in vasca d'acciaio - 10 mesi di bottiglia.

**Produzione**

3.800 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"INSANIA" FALANGHINA  
IRPINIA DOC**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Falanghina

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura, fermentazione controllata affinamento sulle fecce per circa sei mesi.

**Produzione**

1.800 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"TOPPOLE" AGLIANICO  
CAMPANIA IGT**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Aglianico

**Vinificazione e affinamento**

1) Sgranellatura manuale 2) Pigioderaspato 3) Vendemmia tardiva 4) Macerazione lunga.

**Produzione**

900 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



## DI PRISCO

Fontanarosa (AV)

L'azienda Di Prisco nasce nel 1995 per la caparbia volontà di Pasqualino Di Prisco, che ha ereditato l'azienda agricola dal padre e dal nonno, imprenditori agricoli a Fontanarossa, in provincia di Avellino. Tutte le vigne dell'Azienda sono situate attorno ai 600 metri s.l.m. per sfruttare al meglio il clima fresco dell'Irpinia. Pasqualino produce vini ricchi di mineralità, aromatici e fini, estremamente rappresentativi del territorio in cui si trovano.

NUMERO BOTTIGLIE

60.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biodinamico non Certificato

ETTARI VITATI

10

Non in vendita a:

AR



**GRECO DI TUFO  
DOCG**

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Greco di Tufo  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio.  
**Produzione**  
20.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



**FIANO DI AVELLINO  
DOCG**

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Fiano di Avellino  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio.  
**Produzione**  
5.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



**FALANGHINA  
BENEVENTANO IGP**

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Falanghina Beneventano  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio.  
**Produzione**  
5.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



**"PIETRA ROSA"  
GRECO DI TUFO DOCG**

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Greco di Tufo  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio.  
**Produzione**  
7.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



**"ROTOLE"  
FIANO IRPINIA DOC**

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Fiano di Avellino  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio.  
**Produzione**  
10.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



**CODA DI VOLPE  
IRPINIA DOC**

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Coda di Volpe  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio.  
**Produzione**  
5.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



**TAURASI DOCG**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Aglianico  
**Vinificazione e affinamento**  
Botti di legno.  
**Produzione**  
6.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



**IRPINIA CAMPI  
TAURASINI DOC**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Aglianico  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio.  
**Produzione**  
10.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero

Paglione  
Perazzelle  
Cacc'e Mmitte di Lucera

Denominazione di  
Origine Protetta

2015



## PAGLIONE

Lucera (FG)

Nel 1994 le famiglie Faccilongo e Albano, da sempre agricoltori, iniziano con Beniamino e Maria Costanza la conversione dell'azienda in biologico per poi dotarsi di un proprio laboratorio di trasformazione nel rispetto della filosofia della "filiera corta". Paglione, guidata oggi dal figlio Nicola Faccilongo, pone al centro del proprio lavoro il rispetto per la terra, la storia e la cultura enogastronomica del proprio territorio, la Daunia, la regione più settentrionale della Puglia, valorizzandone le varietà autoctone.

Ogni prodotto è un racconto. In esso sono riassunte le radici contadine della famiglia e l'esperienza che da generazioni si tramandano dai genitori ai figli.



### NUMERO BOTTIGLIE

12.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

### ETTARI VITATI

4,76



**DILUCERE  
DAUNIA BIANCO IGT**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Bombino bianco 50%, Malvasia bianca 50%

**Vinificazione e affinamento**

"Fermentazione alcolica spontanea in acciaio temperatura controllata, malo-lattica svolta in acciaio. Affinamento 6 mesi in acciaio. Non filtrato, non stabilizzato"

**Produzione**

3.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"L'ECLITTICO"  
VINO BIANCO**

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Carricante, Minnella, Inzolia, Grecanico

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione spontanea in acciaio inox con macerazione sulle bucce per circa 8 giorni ad una temperatura di 18 -20°C. Affinamento per 8 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia. Non filtrato, non stabilizzato.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



**"MANIA"  
VINO ROSATO**

**Tipologia**

Vino Rosato

**Uve col quale è fatto**

Nero di Troia, Sangiovese, Montepulciano, Bombino Bianco

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione spontanea, in acciaio con macerazione breve sulle bucce. Affinamento per 8 mesi in acciaio. Non filtrato, non stabilizzato.

**Produzione**

1.300 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"CAPORALE" CACC'E MMITTE  
DI LUCERA DOC**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nero di Troia, Montepulciano, Bombino Bianco

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 12/15 giorni a 24/26 °C. Affinamento per 6 mesi in acciaio, 4 mesi in bottiglia. Non filtrato, non stabilizzato.

**Produzione**

13.300 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"PERAZZELLE" CACC'E  
MMITTE DI LUCERA DOC**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nero di Troia, Sangiovese, Montepulciano

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione alcolica in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 20 giorni a 24-26° C. Malo-lattica totalmente svolta in barrique di rovere francese di secondo passaggio per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi. Non filtrato, non stabilizzato.

**Produzione**

1.700 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**"COMPONENTO N.4"  
PUGLIA IGP**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nero di Troia, Sangiovese, Bombino Bianco

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 20 giorni a 24-26°. Affinamento in Barrique di rovere francese di secondo passaggio per 5-6 mesi, 4 mesi in bottiglia. Non filtrato, non stabilizzato.

**Produzione**

3.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



**SANTAJUSTA  
NERO DI TROIA IGP**

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nero di Troia

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione alcolica in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 20 giorni, malo-lattica svolta in tonneau di rovere francese di secondo passaggio. Affinamento totalmente in tonneau di rovere francese di secondo passaggio per 24 mesi, in bottiglia 12 mesi. Non filtrato, non stabilizzato.

**Produzione**

1.200 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



## CANTINA FRANCESCO CADINU

Mamoiada (NU)

"La nostra cantina è una piccola azienda a conduzione familiare. Nasce nel 2015 ma la dedizione alla viticoltura e all'arte del vino è sempre stata parte della nostra famiglia, attualmente il territorio aziendale si estende per 8 ettari vitati costituiti da vigneti presenti in diverse zone (Fittiloghe, Elisi, Perdas Longas) nell'agro di Mamoiada ad un'altitudine dai 650 m slm agli 800 m slm. Le coltivazioni dei vigneti più vecchi sono ad alberello. Seguiamo una filosofia produttiva sostenibile e rispettosa dell'ambiente, del territorio e delle persone. L'unicità delle caratteristiche dei nostri vini è data dalle uve selezionate provenienti dai nostri vigneti più antichi con fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti.



NUMERO BOTTIGLIE

8.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

8





"MATTIO" BARBAGIA  
BIANCO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Granatza

**Vinificazione e affinamento**

In acciaio con macerazione sulle bucce per 40 giorni  
Fermentazione spontanea. Affinamento In anfora in  
cocciopesto per 4 mesi

**Produzione**

600 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"TZIU SIMONE"  
BARBAGIA ROSATO IGT

**Tipologia**

Vino Rosato

**Uve col quale è fatto**

Cannonau

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione spontanea, senza aggiunta di lieviti.  
Vinificazione un ora sulle bucce. Maturazione in acciaio  
per 8 mesi.

**Produzione**

600 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"PERDAS LONGAS"  
CANNONAU DI SARDEGNA  
DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Cannonau

**Vinificazione e affinamento**

In piccoli tini senza controllo della temperatura  
Fermentazione spontanea per 15/20 giorni fino ad  
esaurimento degli zuccheri. Affinamento In botte dai  
12 ai 15 mesi

**Produzione**

4.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"GHIRADA ELISI"  
CANNONAU DI SARDEGNA  
DOC

**Tipologia**

Vino Rosato

**Uve col quale è fatto**

Cannonau

**Vinificazione e affinamento**

In piccoli tini senza controllo della temperatura  
Fermentazione spontanea per 15/20 giorni fino ad  
esaurimento degli zuccheri. Pressatura soffice e  
fermentazione malolattica spontanea. Affinamento In  
botte per 12 mesi

**Produzione**

1.300 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"GHIRADA FITTILOGHE"  
CANNONAU DI SARDEGNA  
DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Cannonau da vigna di 120 anni

**Vinificazione e affinamento**

In piccoli tini senza controllo della temperatura  
Fermentazione spontanea per 15/20 giorni fino ad  
esaurimento degli zuccheri. Pressatura soffice e  
fermentazione malolattica spontanea. Affinamento In  
botte per 12 mesi

**Produzione**

600 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"GHIRADA LORETO"  
CANNONAU DI SARDEGNA  
DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Cannonau da vigna di 100 anni

**Vinificazione e affinamento**

In piccoli tini senza controllo della temperatura.  
Fermentazione spontanea per 15/20 giorni fino ad  
esaurimento degli zuccheri. Pressatura soffice e  
fermentazione malolattica spontanea. Affinamento In  
botte per 12 mesi.

**Produzione**

650 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



## GIROLAMO RUSSO

Passopisciaro (CT)

Distesa sul versante nord dell'Etna, tra i 650 e i 780 metri, l'Azienda ha in proprietà 15 ettari di vigneti, incorniciati da nocioleti e uliveti. Giuseppe Russo coltiva le vigne in regime biologico, secondo la tradizione contadina: quella che ha permesso a vigneti vecchi anche di un secolo di giungere fino ad oggi.

E così gli antichi impianti ad alberello, insieme ai nuovi filari, vengono lavorati principalmente a mano: potature corte, aratura, zappatura, legatura, zolfo e rame. Durante la vendemmia, si selezionano con accuratezza le uve e si vinificano separatamente le diverse contrade, ognuna straordinariamente ricca di profumi, colori e vibrazioni, per imprigionare nei singoli vini l'anima di ciascuna di esse.



NUMERO BOTTIGLIE

70.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

18



"NERINA"  
ETNA BIANCO DOC

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Carricante, Minnella, Inzolia, Grecanico

**Vinificazione e affinamento**

Parte in acciaio parte in legno.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



"SAN LORENZO"  
ETNA BIANCO DOC

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Carricante

**Vinificazione e affinamento**

Pigiatura, chiarifica e fermentazione a temperatura controllata in inox, fine fermentazione in legno. Affinamento 80% tonneau e 20% inox per 10 mesi circa.

**Produzione**

1.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1500 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



"A RINA"  
ETNA ROSSO DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

**Vinificazione e affinamento**

Diraspamento 20 giorni di macerazione 14 mesi affinamento in barrique botte grande e cemento.

**Produzione**

40.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



"SAN LORENZO"  
ETNA ROSSO DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nerello Mascalese

**Vinificazione e affinamento**

Diraspamento 25 giorni macerazione 18 mesi affinamento barrique usate e botte grande.

**Produzione**

6.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



"SAN LORENZO  
PIANO DELLE COLOMBE"  
ETNA ROSSO DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nerello mascalese

**Vinificazione e affinamento**

Diraspamento di solo l'80% delle uve, 25 giorni macerazione con parte delle uve a grappo intera, 18 mesi affinamento in botte grande.

**Produzione**

1.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



"CALDERARA SOTTANA"  
ETNA ROSSO DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nerello mascalese

**Vinificazione e affinamento**

Diraspamento 25 giorni macerazione 18 mesi affinamento barrique usate e botte grande.

**Produzione**

2.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



"FEUDO"  
ETNA ROSSO DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nerello Mascalese

**Vinificazione e affinamento**

Diraspamento 25 giorni macerazione 18 mesi affinamento barrique usate e botte grande.

**Produzione**

5.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



"FEUDO DI MEZZO"  
ETNA ROSSO DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Nerello Mascalese

**Vinificazione e affinamento**

Diraspamento 25 giorni macerazione 18 mesi affinamento barrique usate e botte grande.

**Produzione**

2.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



ETNA ROSATO DOC

**Tipologia**

Vino Rosato

**Uve col quale è fatto**

Nerello Mascalese

**Vinificazione e affinamento**

Vinificazione in bianco, affinamento acciaio 6 mesi.

**Produzione**

8.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Tecnico (diam)



## PIETRE DI LUNA

Calatafimi (TP)

Pietre di Luna nasce dall'idea che in Sicilia ci sono vitigni autoctoni che se posti in determinati areali, con specifiche condizioni pedo-climatiche e se coltivati in un certo modo, riescono a dare grandissimi vini, vini con caratteristiche distintive e riconoscibili. In poche parole grandi vini di terroir. Siamo voluti partire con il vitigno che forse più di tutti risponde a questa descrizione: il Catarratto.



NUMERO BOTTIGLIE

3.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologica

ETTARI VITATI

0,5



## CATARRATTO SICILIA DOC

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Catarratto

**Vinificazione e affinamento**

Vinificazione in bianco, malolattica non svolta. Affinamento in acciaio e bottiglia

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



## ADRIANO AZZARRI RAPPRESENTANZE

Calenzano (FI)

L'esperienza ed i continui viaggi nel mondo del vino ci hanno portati anche fuori dal territorio italiano. Abbiamo intrapreso un percorso fatto di continue degustazioni ed approfondimenti.

In linea con la nostra filosofia abbiamo cercato quei vini e quelle aziende che riescono ad esprimere le caratteristiche di territori specifici, orgoglio di produttori sapienti ed appassionati del buon bere.

BORDEAUX



Clos Du Clocher  
(Pomerol)

BORGOGNA



Domaine Lejeune  
(Pommard)

Pommard  
"Village Les Trois Follots"  
Pommard Premier Cru  
"Argillieres"  
Pommard Premier Cru  
"Epenots"  
Pommard Premier Cru  
"Poutures"  
Pommard Premier Cru  
"Rugiens"



Guy Robin et fils  
(Chablis)

Chablis Vieilles Vignes  
Chablis Cuvée Marie Ange  
Chablis Premier Cru Vaillons  
Chablis Premier Cru Montee  
De Tonnerre  
Chablis Premier Cru  
Montmains  
Chablis Grand Cru Les Clos  
Chablis Grand Cru Blanchot  
Chablis Grand Cru Valmur

BEAUJOLAIS



Domaine Antoine  
& Maxime Graillet  
Domaine De Fa

Beaujolais  
Saint Amour  
Fleurie



## RINGO DISTRIBUZIONE

Travagliato (BS)

Siamo lieti di presentarvi questa nostra selezione di vini di Borgogna che sono il frutto di tanto lavoro, molta ricerca e soprattutto di autentica passione. Cerchiamo di selezionare con cura e attenzione sempre il meglio per i nostri clienti, offrendo una proposta variegata ed in continuo aggiornamento.

---

**vendita solo in  
rappresentanza**



## BORGOGNA

GERARD DUPLESSIS (Chablis)  
ADRIEN BESSON (Chablis)  
DE LA COTE DE FASSE (Chablis)  
DE VERNUS (Beaujolais)  
JULES DESJOURNEYS (Macon)  
HENRI LATOUR ET FILS (St Romain)  
PIERRE BRISSET (Chateau de Bligny Les Beaune)  
CHATEAU DE CHARODON (Montagny les Beaune)  
SYLVAIN DEBORD (Beaune)  
DOMAINE FLEUROT LAROZE (Santenay)  
BERTHELEMONT (Meursault)  
ALBERT GRIVAU (Meursault)  
ARNAUD ENTE (Meursault)  
ROBERT AMPEAU (Meursault)  
ALEX MOREAU (Chassagne Montrachet)  
BENOIT MOREAU (Chassagne Montrachet)  
MARC COLIN ET FILS (Chassagne Montrachet)  
DOMAINE PAUL PILLOT E THIERRY PILLOT (Chassagne Montrachet)  
P.Y. COLIN-MOREY (Chassagne Montrachet)  
BENOIT ENTE (Puligny Montrachet)  
CHANGARNIER (Monthelie)  
PAUL ET MARIE JACQUESON (Rully)  
GRANDMOUGIN (Rully)  
JEAN MARC BOILLOT (Pommard)  
HENRY GOUGES (Nuits St.Georges)  
LES PETITS LIEUX (Vosne Romanee)  
FOREY (Vosne Romanee)  
FREDERIC MAGNIEN (Morey St Denis)  
G. et C. FELETTIG (Chambolle Musigny)  
LUCIEN BOILLOT (Gevrey Chambertin)  
MARCHAND GRILLOT (Gevrey Chambertin)  
JOSEPH ROTY (Gevrey Chambertin)  
EMMANUEL ROUGET E FIGLI (Flagey Echezeaux)

## RODANO

JAMET (Ampuis)  
JEAN-CLAUDE MARSANNE (Mauves)

## LOIRA

PASCAL COTAT (Chavignol)  
DU BOUCHOT (Saint- Andelain)

## ITALIA

CASTEL JUVAL (Juval-BZ)  
VALENTINI (Loreto Aprutino-PE)



## MAURIZIO CAVALLI

Parma (PR)

Maurizio Cavalli nel 1986, a Parma, rileva una storica drogheria. Da quegli anni il suo lavoro pone grande attenzione al mondo del vino, specializzandosi, nel tempo, alla ricerca di territorio. Da una costola dell'Enoteca Cavalli, siamo nel 2005, nasce la Maurizio Cavalli Distribuzione: società di importazione di Champagne, bollicine e vini francesi, oggi distribuiti in tutta Italia. Non Maisons, quindi, ma vignérons appassionati che con il loro lavoro sappiano raccontare terre, luoghi, vitigni, con passione e dedizione.

---

Non in vendita a:  
PT / SI / PI / LI  
LU / MS / SP

---

**vendita solo in  
rappresentanza**

## CHAMPAGNE

Alexandre Grimée  
Alain Mercier  
J. Charpentier  
Cazé-Thibaut  
Legrand-Latour  
Le Guédard  
Aurélien Lurquin  
Gatinois  
Wirth-Michel  
Laherte Frères  
J-M Sélèque  
Alexandre Chaillon  
Guillaume Sergent  
Maxime Ponson  
Frédéric Savart  
Emmanuel Brochet  
Émilien Feneuil  
Bérèche et Fils  
Domaine Les Mont Fournois NOVITÀ  
Darsonville R.1996 NOVITÀ  
Mouzon-Leroux  
Sadi Malot  
Marie-Noëlle Ledru  
Jean Vesselle  
Lamiable  
Etienne Calsac  
Vazart-Coquart  
Lancelot-Pienne  
Bonnet-Gilmert  
Waris-Larmandier  
J.L. Vergnon  
Stéphane Regnault  
Marie Copinet  
Pierre Brigandat  
Emile Grados  
Thibaut et Alizée Tassin  
Vincent Couche  
Jérôme Coessens  
Petit Camusat  
Nathalie Falmet

## ITALIA

Fidora Tenuta Civranetta  
Tenuta La Piccola

## CRÉMANT

Crémants & Altre Bolle

## TERROIRS D'ALSACE

Domaine Allimant-Laugner  
Domaine Bott-Geyl  
Domaine Meyer-Fonné  
Domaine Barmès-Buecher

## TERROIS DE LORRAINE

Maison Lelièvre NOVITÀ  
Benjamin Kuentz NOVITÀ

TERROIRS DU JURA,  
BUGEY ET SAVOIE

Domaine Pignier  
Renardat-Fache  
Domaine André et Michel Quénard  
Domaine Saint-Germain NOVITÀ

TERROIRS DU CHABLIS  
ET AUXERROIS

Domaine d'Elise  
Domaine Dupré  
Domaine Yvon & Laurent Vocoret  
Guilhem et Jean-Hugues Goisot

## TERROIRS DE BOURGOGNE

Mark Haisma  
Domaine Pillot-Henry  
Domaine Albert Morot  
Domaine Camp-Atthalin NOVITÀ  
Clos du Moulin aux Moines  
Domaine Jean-Michel Gaunoux  
Domaine Piguët-Girardin  
Domaine Theulot-Juillot  
Domaine des Gandines NOVITÀ

## TERROIRS DU BEAUJOLAIS

Paul Janin et Fils  
Domaine Luis-Claude Desvignes  
Pierre-Marie Chermette

## TERROIRS DE LOIRE

Les Vins de la Madone  
Vincent Giraudon & Romain Paire  
Domaine des Béroles NOVITÀ  
Domaines Tatin  
Domaine Florian Roblin  
Domaine Pellé  
Vincent Pinard  
Domaine Bouchié-Chatellier  
Clos Saint-Fiacre  
Julien Thurel NOVITÀ  
Domaine des Huards  
Domaine des Corbillières  
Bois Vaudons  
Patrice Colin  
Domaine de Bellivière  
François Chidaïne  
Domaine Carême  
Domaine de la Chevalerie  
Bernard Baudry  
Domaine de la Cotelleraie  
Château Yvonne  
Domaine des Sablonnières  
Château de Bois-Brinçon  
Domaine Drost NOVITÀ  
Domaine de La Bergerie NOVITÀ  
Château de Bellevue NOVITÀ  
Domaine de Closel NOVITÀ  
Vignobles Günther-Chereau  
L'Orée du Sabia

TERROIS DE CORSE ET  
PROVENCE

Domaine Comte Abbatucci  
Domaine de Trévallon  
Château Révelette  
Château Henri Bonnaud  
Château Barbanau  
Domaine de La Begode

## TERROIRS DU RHÔNE

Pierre-Jean Villa  
Hugo et Pauline Villa  
Benjamin et David Duclaux  
Monge Granon  
Les Sept Pierres  
Chaume-Arnaud  
Château d'Aqueria  
Domaine l'Oratoire Saint-Martin  
Domaine du Cayron  
Domaine la Réméjeanne NOVITÀ  
Camille Cayran NOVITÀ  
Clos du Mont-Olivet

TERROIRS DE LANGUEDOC  
ET ROUSSILLON

Domaine du Petit Chaumont  
Clos Marie  
Mas des Brousses  
Mas Jullien  
Domaine Alain Chabanon  
Domaine des Homs  
Domaine des Deux Clés  
Domaine J. Laurens  
Domaine Gardiés  
Domaine Laguerre

## TERROIS DU SUD-OUEST

Domaine Plageoles  
Château Plaisance  
Domaine Cosse & Maisonneuve  
Domaine Labranche-Laffont  
Camin Larredya  
Domaine Bordaxuria  
Domaine Matha  
Dominique Andiran  
Château Moulin Caresse  
Domaine Mouthes Le Bihan  
Domaine l'Ancienne Cure  
Albert de Conti

## TERROIRS DE BORDEAUX

Château Clarisse  
Vignobles Leydet  
Château Gombaude-Guillet NOVITÀ  
Château de Piote NOVITÀ  
Château Rioublanc  
Château Picoron NOVITÀ  
Château Moutte Blanc  
Château Tire Pé  
Clos 19bis  
Maison Advinam  
Fanny Fougerat NOVITÀ



## "LES BULLES" ROCCAFORE

Todi (PG)

Dalla passione e dalla curiosità di Luca Baccarelli nasce questa distribuzione di piccoli vigneron francesi, selezionati durante alcuni viaggi alla scoperta delle regioni vinicole d'oltralpe. Senso di appartenenza al terroir d'origine, desiderio di esaltare varietà, annata e parcella, rispetto per un territorio fin troppo sfruttato negli anni passati, minimo intervento in vigna ed in cantina: sono questi i criteri alla base della ricerca e scelta dei produttori. Una filosofia che è integralmente in linea con quella di Roccafore.

---

Non in vendita a:  
FI / PO

---



Dremont Marroy  
*Vallée de la Marne (Charly-sur-Marne)*

Champagne  
"Le Triau" Extra Brut  
"La Lierie" Extra Brut  
"Noir de Méandre" Extra Brut  
"Blanc de Méandre" Extra Brut  
"Éclosion Pur Meunier" Brut Nature



Jérôme Blin  
*Vallée de la Marne (Vincelles)*

Champagne  
"La Varoce" Extra Brut  
"La Pouillote" Extra Brut  
"Cuvée Apogée" Extra Brut



Durdon Bouval  
*Vallée de la Marne (Verneuil)*

Champagne  
Reserve Extra Brut  
Blanc de Noir Extra Brut  
"Candide"  
Blanc de Blanc Extra Brut  
"Les Sablons"  
Blanc de Noir Brut Nature



Remy Bertin  
*Vallée de la Marne (Verneuil)*

Champagne  
Tradition Brut  
Reserve Brut  
Dosage Zero Brut Nature  
Blanc de Noir Extra Brut



Vadin-Plateau  
*Vallée de la Marne (Cumières)*

Champagne  
"Renaissance" Cuvée Extra Brut 1er Cru  
"Intuition" Cuvée Extra Brut 1er Cru  
"Bois de Jots" Brut Nature 1er Cru  
"Chene la Butte" Brut Nature 1er Cru  
"Ovalie Zero" Brut Nature 1er Cru  
"Terre Des Moines" Brut Nature 1er Cru  
"Symbiose" Cuvée Extra Brut 1er Cru



Gamet  
*Vallée de la Marne (Mardeuil)*

Champagne  
"Rive Droite" Brut  
"Rive Gauche" Brut  
"Caractères" Extra Brut  
Blanc de Blanc Brut Nature  
"Carrés du Midi" Brut Nature  
"Heurte-Loup" Brut Nature



Laurent Benard  
*Vallée de la Marne (Mareuil-sur-Aÿ)*

Champagne  
"La Clé des Sept Arpents"  
1er Cru Extra Brut  
"Vendange"  
1er Cru Extra Brut  
"Vibratis"  
1er Cru Extra Brut



Philippe Glavier  
*Côte des Blancs (Cramant)*

Champagne  
"La Grace d'Alphael"  
Blanc de Blanc Extra Brut G.C.  
"La Grace d'Alphael"  
Blanc de Blanc Brut Nature G.C.  
"La Grace d'Hakamian"  
Blanc de Blanc Extra Brut G.C.  
Mesnil Emotion Millésimé  
Blanc de Blancs Extra Brut 1er Cru  
"Génésis"  
Blanc de Blanc Extra Brut G.C.



Odyssee 319  
*Côte des Blancs (Avize)*

Champagne  
Blanc de Blanc G.C. Brut  
Rosé G.C. Brut  
Jour 1: Le Levant  
Blanc de Blanc G.C. Brut  
Jour 2: Le Couchant  
Blanc de Blanc G.C. Brut  
Jour 3: Meunier à Belval  
Blanc de Blanc Extra Brut



**Herbelet**  
*Côte des Blancs (Oger)*

Champagne  
Blanc de Blancs Brut G.C.  
"Espirit Chardonnay" Brut Nature G.C.  
Prestige Millésimée Extra Brut G.C.



**Sophie Launois**  
*Côte des Blancs (Le Mesnil sur Oger)*

Champagne  
"Le Moulin"  
Blanc de Blancs Extra Brut G.C.



**Brice**  
*Montagne de Reims (Bouzy)*

Champagne  
"Héritage" Brut  
"Héritage E.P." Brut Nature  
"Héritage" Rosé Brut  
Bouzy Blanc de Noirs Extra Brut G.C.  
Bouzy Millésimée Extra Brut G.C.  
"Le Puteau" Brut Nature G.C.



**Doré**  
*Montagne de Reims (Ludes)*

Champagne  
Cuvée Origine Brut 1er Cru  
Cuvée Blanc de Blancs  
Millésimée Brut 1er Cru  
Cuvée Rosé 1er Cru



**Jacquinet Dumez**  
*Montagne De Reims (Les Mesneux)*

Champagne  
"Dialogue" 1er Cru Extra Brut  
"Luministe" 1er Cru Extra Brut  
"Vocabolis #5" 1er Cru Extra Brut  
"Sublimum" 1er Cru Extra Brut Rosè



**Oudiette x filles**  
*Vallée du Petit Morin (Beaunay)*

Champagne  
"Uniterre"  
Millésimé Extra Brut  
"Composition"  
Millésimé Extra Brut  
"Les Sablonnières"  
Millésimé Blanc de Noir Extra Brut



**André Fays**  
*Côte des Bar (Celles Sur Ource)*

Champagne  
Tradition  
Extra Brut Reserve Brut  
"Enticelles"  
Millésimée Extra Brut  
Rosé de Macération  
Extra Brut



**Terres Secretes**  
*Macon, Bourgogne*

Crémant de Bourgogne Brut  
Crémant de Bourgogne  
Blanc de Blanc  
Crémant de Bourgogne  
Brut Rosé



**Jean Claude Mas**  
*Languedoc Roussillon (Limoux)*

"Le Berceau"  
Blanquette de Limoux  
"Le Berceau"  
Crémant de Limoux Rosé  
Côte Mas Frisante Brut



La Cave du Vieil Armand  
*Soultz-Haut-Rhin,*

"Bienvenue" Crémant d'Alsace Brut AOC

Crémant d'Alsace Extra Brut AOC "BIO"

Crémant d'Alsace BdN Brut AOC

Crémant d'Alsace Rosè Brut AOC



## BIRRIFICIO BRÜTON

San Cassiano di Moriano (LU)

In riferimento alla bevanda della civiltà minoica riecheggia a Lucca, nel cuore della Toscana, il nome BRÜTON. Estrema cura ed un profondo studio delle tecniche di birrificazione, regalano sensazioni uniche con profonde evocazioni ataviche. Il motto di Brùton è: "Produciamo e vendiamo felicità in bottiglia. In vari gusti, formati diversi. Può causare ilarità". A Lucca, dal 2006.

Nr. Ettoltri prodotti: 1.800HL

---

Non in vendita a:  
PT / AR / GR / PI / LI  
LU / MS / SP

---





### BIANCA BLANCHE

#### Descrizione

Birra chiara, pallida e opalescente, prodotta con farro crudo e frumento. Ha una fresca acidità sottolineata da una delicata speziatura.

#### Gradazione

5,3% alc. - IBU 10 - EBC 6

#### Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



### BRÜTON DI BRÜTON GOLDEN ALE

#### Descrizione

Birra chiara e limpida, di basso tenore alcolico. Il corpo leggero e l'aroma erbaceo e delicato, caratterizzato dall'uso di luppoli nobili tedeschi e varietà americane, la rendono una birra piacevolmente beverina.

#### Gradazione

5,5% alc. - IBU 25 - EBC 6

#### Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 1,5 lt / 24 lt



### LILITH AMERICAN PALE ALE

#### Descrizione

Birra di grande carattere, dal colore ambrato e dalla schiuma persistente. Profumi agrumati e resinosi e un finale netto e amarognolo.

#### Gradazione

5,5% alc. - IBU 27 - EBC 21

#### Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



### STONER STRONG GOLDEN ALE

#### Descrizione

Birra chiara, dal colore dorato carico. Al naso è potente ma fresca, con note di albicocca e frutta candita. In bocca è equilibrata, con sentori di miele.

#### Gradazione

8% alc. - IBU 27 - EBC 10

#### Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



### MOMUS STRONG SCOTCH ALE

#### Descrizione

Ambrata ispirata alle tradizionali birre scozzesi, prodotta con l'aggiunta di malti speciali. Forte e corposa, con sensazioni persistenti di caramello e miele di castagno che sostengono un'elegante nota torbata. Bevibilità inaspettata per la sua gradazione alcolica.

#### Gradazione

7,5% alc. - IBU 18 - EBC 52

#### Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



### 10 BARLEY WINE

#### Descrizione

Birra scura ispirata ai Barley Wine inglesi. Colore ambrato e carico tendente al marrone, grande struttura e complessità, profumi di malto, liquirizia e torrefazione.

#### Gradazione

10% alc. - IBU 31 - EBC 70

#### Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 16 lt



### ABIURA SAISON

#### Descrizione

Saison in stile belga, senza speziature o aromatizzazioni. È estremamente secca, profumata di pane e frutta a pasta gialla e con una tenue vena agrumata e floreale.

#### Gradazione

6,5% alc. - IBU 18 - EBC 10

#### Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



### BRÜTON DI BRÜTON GOLDEN ALE SENZA GLUTINE

#### Descrizione

Birra chiara dal basso tenore alcolico. Siamo arrivati ad abbattere il contenuto di glutine sotto le 20 parti per milione.

#### Gradazione

5,5% alc. - IBU 25 - EBC 6

#### Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 24 lt



### LIMES ROSA SAISON - ITALIAN GRAPE ALE (BIRRA STAGIONALE)

#### Descrizione

Birra speciale prodotta con l'aggiunta in fermentazione di mosto di Sangiovese Rosé della Fattoria di Magliano. Perlage fine, una vena acida e minerale, quasi salina, grazie alle uve della Maremma, con spiccata secchezza finale.

#### Gradazione

8,5% alc. - IBU 6 - EBC 8

#### Formato Vendita

330 ml



### LIMES SAISON (BIRRA STAGIONALE)

#### Descrizione

Birra speciale prodotta con l'aggiunta in fermentazione di mosto di Vermentino della Fattoria di Magliano. Perlage fine, una vena acida e minerale, quasi salina, con spiccata secchezza finale.

#### Gradazione

6,5% alc. - IBU 6 - EBC 8

#### Formato Vendita

330 ml



### ST. RENNA BIERE DE NOEL (BIRRA STAGIONALE)

#### Descrizione

Birra speciale ambrata, ispirata alle birre di Natale della tradizione belga. Prodotta con aggiunta di spezie, è una birra alcolica ma dalla facile beva.

#### Gradazione

9% alc. - IBU 20 - EBC 40

#### Formato Vendita

330 ml / 750 ml / 1,5 lt / 16 lt



### DEAD ELVIS EXTRA STOUT (BIRRA STAGIONALE)

#### Descrizione

Iconica birra del panorama anglosassone, Dead Elvis è una stout dalla rispettabile gradazione alcolica, ma dalla bevuta agile. Il corpo medio, e la carbonazione medio-bassa, esaltano la morbidezza delle sensazioni palatali, caratterizzate da evidenti richiami di cioccolato, malto e toffee, con una leggerissima acidità da torrefazione e chicco di caffè a facilitare il sorso.

#### Gradazione

6,5% alc. - 20 IBU - 85 EBC

#### Formato Vendita

330 ml / 24 lt



### EVA PILS

#### Descrizione

Chiara a bassa fermentazione, caratterizzata da un corpo leggero, è una birra secca e beverina, sostenuta da una carbonazione fine e persistente. al naso e in bocca è un trionfo di luppoli continentali, che le conferiscono note erbacee e floreali, un amaro netto e un finale pulito.

#### Gradazione

5% alc. - IBU 25 - EBC 5

#### Formato Vendita

Lattina 330 ml / 24 lt



### LA TAPPA SESSION IPA

#### Descrizione

L'ultima nata in casa Brùton, è una session IPA con luppoli resinosi ed agrumati, netta e tagliente ma di facile beva. Molto diversa dalla Soramara, non ne è la sorella minore ma una birra più snella e asciutta.

#### Gradazione

4,6% alc. - 50 IBU -

#### Formato Vendita

Lattina 330 ml / 24 lt



### SORAMARA AMERICAN IPA

#### Descrizione

Una birra che nasce dall'incontro di una base di malti chiari con luppoli americani (citra, simcoe e centennial) da cui ne deriva una birra molto bevibile, intensa, agrumata e resinosa allo stesso tempo, con note tropicali in primo piano.

#### Gradazione

6,5% alc. - 50 IBU - 12 EBC

#### Formato Vendita

Lattina 330 ml / 24 lt



### RÄTEREPULIK KELLER BIER

#### Descrizione

Classico stile tedesco del sud della Baviera, una bassa fermentazione caratterizzata da un corpo medio-basso, colore ambra e sensazioni di cracker, con una leggera nota di panificazione. Il luppolo rimane in secondo piano, regalando una sorsata fresca, leggermente maltata, dal finale secco e pulito.

#### Gradazione

5% alc. - 10 IBU - 50 EBC

#### Formato Vendita

Lattina 330 ml / 24 lt



### CNOSSO DOUBLE IPA

#### Descrizione

Abbiamo realizzato questa birra per la prima volta in occasione dei 15 anni del Birrifico Brùton. Double IPA, luppolata a freddo, cambia tutte le volte! Ecco a voi il nostro progetto di IPA stagionale.

#### Gradazione

8% alc. - 50 IBU - 15 EBC

#### Formato Vendita

Lattina 330 ml / 24 lt



### ABIGEATO BOCK

#### Descrizione

Classico stile tedesco, una bassa fermentazione caratterizzata da un corpo medio, colore carico e sensazioni di caramello e cracker, con una leggera nota di panificazione. Il luppolo è relativamente intenso, con note erbacee e lievemente speziate.

#### Gradazione

6% alc. - 10 IBU - 50 EBC

#### Formato Vendita

Lattina 330 ml / 24 lt



## AQUE SPIRITO ITALIANO

Colle Val d'Elsa (SI)

La più antica testimonianza di una distillazione alcolica è italiana. Si trova nel libro "Consilia" scritto nella metà del XIII secolo da Taddeo Alderotti, famoso medico e scienziato: "Per fare l'acqua della vita, qui detta anche ardente, sono necessari due vasi di rame." Poi passa alla materia prima: "Prendete quindi un vino eccellente, il più pregiato che potete avere". E dopo aver descritto il processo di distillazione, finisce con il controllo della qualità: "Mettete l'acqua della vita accanto ad una candela", scrive, e vedrete che "prima distillatio ardet imperfecte, secunda perfecte, tertia perfetissime". La conclusione "Virtutes huius aque multe sunt" (Molte sono le virtù di queste acque) diventa il motto dell'Azienda, che ama il bere bene e sa che le Aque possono fare più bella la vita. Ma solo se fatte bene, con competenza, rispetto e passione. Da questo nasce il Progetto Aque. Un progetto che vuol dire cercare, selezionare e imbottigliare solo prodotti selezionati con passione.

---

Non in vendita a:  
SI / AR / GR / PI / LI  
LU / MS / SP

---



LA CASA DEL RUM SEL. N. 2  
BARBADOS RUM  
OVERPROOF

**Descrizione**

Blend di Rum ottenuti dalla fermentazione di melassa di canna da zucchero e distillati sia con tecnica "pot still" che con tecnica "patent still", invecchiati fino ad 8 anni in clima tropicale in botti di rovere americano. Imbottigliato senza filtrazione e senza alcuna addizione a 65% vol per mantenerne intatte tutte le sfumature aromatiche.

**Grado Alcolico**

65% Vol.

**Formato Vendita**

700 ml



LA CASA DEL RUM SEL. N. 3  
GUATEMALA, NICARAGUA  
& REP. DOMINICANA

**Descrizione**

Classica espressione dello stile spagnolo, morbido ma autentico, non dolce. Appena versato sprigiona subito note di caffè, cioccolato e liquirizia. Il tutto accompagnato da una fresca nota agrumata d'arancia che rende il blend bilanciato. Pur trattandosi di un prodotto giovane, ha un'interessante evoluzione durante la degustazione.

**Grado Alcolico**

50% Vol.

**Formato Vendita**

700 ml



LA CASA DEL RUM SEL. N. 4  
JAMAICA, BARBADOS,  
REP. DOMINICANA

**Descrizione**

Blend creato per esaltare l'unicità dello stile Jamaica. Miscela di ben 3 Rum diversi provenienti dalle migliori distillerie dell'isola. Stile Inglese, spigoloso, balsamico ed erbaceo con quei sentori tipici della Jamaica. Appena versato nel bicchiere è sorprendente il mix di profumi esotici. In degustazione è armonico, fresco e beverino, ben equilibrato.

**Grado Alcolico**

40% Vol.

**Formato Vendita**

700 ml



LA CASA DEL RUM SEL. N. 5  
REP. DOMINICANA, PANAMA,  
BARBADOS

**Descrizione**

Rum morbido, dal gusto intenso e persistente ma senza zuccheri aggiunti. Stile classico Dominicano ma con il corpo e la struttura dei Rum di Barbados. Profumo avvolgente. Le note di legno sono ben bilanciate, accompagnate da sensazioni di frutta rossa matura, cioccolato e vaniglia. Leggera nota vegetale ed erbacea che rende il tutto ancora più interessante.

**Grado Alcolico**

45% Vol.

**Formato Vendita**

700 ml



"DON DIEGO"  
RON SPICY

**Descrizione**

Blend di Rum ottenuti dalla fermentazione di melassa di canna da zucchero e distillati sia con tecnica "pot still" che con tecnica "patent still", invecchiati fino ad 8 anni in clima tropicale in botti di rovere americano. Imbottigliato senza filtrazione e senza alcuna addizione a 65% vol per mantenerne intatte tutte le sfumature aromatiche.

**Grado Alcolico**

65% Vol.

**Formato Vendita**

700 ml



CANE JUICE/MOLASSES  
POT AND COLUMN STILL

**Descrizione**

Blend di Rum ottenuti dalla fermentazione e successiva distillazione sia di melassa che di puro succo di canna da zucchero. Distillati sia in alambicco che con piccole colonne continue.

**Grado Alcolico**

40% Vol.

**Formato Vendita**

700 ml



MOLASSES  
100% POT STILL

**Descrizione**

Blend di Rum ottenuti esclusivamente dalla fermentazione di melassa di canna da zucchero. Distillati mediante antichi alambicchi presso storiche distillerie del luogo d'origine.

**Grado Alcolico**

40% Vol.

**Formato Vendita**

700 ml



EX-N1 SELECTION CASK  
2020

**Descrizione**

Cosa succede quando una vecchia botte, quasi dimenticata, con passione riprende vita ed ospita un nuovo blend? Il risultato è un viaggio alla scoperta di profumi e sapori completamente nuovi. La base di partenza è il Blended White Rum Cane Juice/Molasses Pot and Column Still.

**Grado Alcolico**

48% Vol.

**Formato Vendita**

500 ml



VINSANTO CASK  
2020

**Descrizione**

Il primo Rum al mondo invecchiato in piccoli caratelli di Vinsanto Toscano. Questo Rum esce completamente da tutti gli schemi abituali del Rum. La base di partenza è il Blended White Rum Molasses 100% Pot Still, il resto è la firma del Vinsanto Toscano. Un tocco inusuale di autentica toscaneità per un'esperienza unica.

**Grado Alcolico**

40% Vol.

**Formato Vendita**

500 ml



GRAPPA FINISH CASK  
2020

**Descrizione**

Blend complesso e rigorosamente segreto di vari Rum tropicali con parziale invecchiamento all'origine. Affinamento in botte precedentemente utilizzata per invecchiare la Grappa Toscana.

**Grado Alcolico**

42% Vol.

**Formato Vendita**

700 ml

## ALBONI



### GRAPPA BIANCA LUNATICA

**Descrizione**

Prodotta tra Ottobre e Febbraio solamente con le migliori vinacce di Sangiovese toscano che arrivano fresche in distilleria. Il prodotto che in assoluto rappresenta meglio di tutti la filosofia di produzione.

**Grado Alcolico**

42% Vol.

**Formato Vendita**

700 ml



### GRAPPA INVECCHIATA SELVATICA

**Descrizione**

Selezione delle migliori grappe realizzate da vinacce a bacca rossa, tra cui Sangiovese, Merlot e Cabernet. Prodotta in quantità limitata e affinata dai 18 ai 30 mesi in barriques di rovere francese utilizzate precedentemente per affinare vini toscani.

**Grado Alcolico**

42% Vol.

**Formato Vendita**

700 ml



### GRAPPA AROMATICA POETICA

**Descrizione**

Grappa realizzata solamente utilizzando vinacce da uve Moscato interamente coltivate in Toscana. Prima distillazione in caldaie e successivamente ripasso delle flemme in alambicco Muller a bagnomaria.

**Grado Alcolico**

42% Vol.

**Formato Vendita**

700 ml



### ACQUAVITE DI VINO

**Descrizione**

Prodotta solitamente dopo la vendemmia con vini bianchi e rossi toscani freschi al fine di conferire tutti i profumi e gli aromi al nostro distillato. Prima distillazione in caldaie e successivamente ripasso delle flemme in alambicco Muller a bagnomaria.

**Grado Alcolico**

40% Vol.

**Formato Vendita**

700 ml



### ACQUAVITE DI BIRRA

**Descrizione**

Prodotta dalla nostra passione per la distillazione nasce questo prodotto, ottenuto dalla distillazione di una birra artigianale toscana prodotta appositamente, una Pilsner poco luppolata, non filtrata e non pastorizzata. Uno spirito atipico che rimanda ai ricordi aromatici di una Pils ma con un corpo più strutturato e complesso.

**Grado Alcolico**

40% Vol.

**Formato Vendita**

700 ml



### ACQUAVITE DI BIRRA INVECCHIATA

**Descrizione**

Prodotta un'originale alternativa, tutta toscana, ai famosi distillati di cereali invecchiati. Affinata almeno 12 mesi in barrique di rovere francese precedentemente utilizzate per altri distillati.

**Grado Alcolico**

40% Vol.

**Formato Vendita**

700 ml



**ACQUAVITE  
DI SUSINA**

**Descrizione**

Prodotta tra Giugno e Luglio con susine provenienti dalla Maremma toscana. Interamente lavorata a mano. Fermentazione spontanea di almeno 10 - 15 giorni. Doppia distillazione in alambicco Muller a bagnomaria.

Per ogni 120 kg di susine produciamo 6 litri anidri di acquavite.

**Grado Alcolico**

42% Vol.

**Formato Vendita**

500 ml



**ACQUAVITE  
DI UVA**

**Descrizione**

Prodotta ad inizio Settembre con mosti d'uva Cabernet e Malvasia appena raccolti. Tutta l'uva proviene dalle migliori aziende vitivinicole toscane vicine alla nostra distilleria. Doppia distillazione in alambicco a bagnomaria.

**Grado Alcolico**

40% Vol.

**Formato Vendita**

500 ml



**ACQUAVITE  
DI PESCA**

**Descrizione**

Prodotta tra Giugno e Luglio con pesche provenienti dalla Maremma toscana. Interamente lavorata a mano. Fermentazione spontanea di almeno 10-15 giorni. Doppia distillazione in alambicco Muller a bagnomaria. Per ogni 120 kg di pesche produciamo 6 litri anidri di acquavite.

**Grado Alcolico**

42% Vol.

**Formato Vendita**

500 ml



**GIN**

**Descrizione**

Prodotto seguendo il classico stile del "London dry" ma con una chiara impronta toscana. Perfetto in miscelazione per i grandi classici.

**Grado Alcolico**

40% Vol.

**Formato Vendita**

700 ml



**BRANDY**

**Descrizione**

Da un'accurata selezione delle migliori acquaviti di vino nasce il nostro brandy. Affinato per almeno 24 mesi in barrique di rovere francese.

**Grado Alcolico**

40% Vol.

**Formato Vendita**

700 ml



**PEPTICUS AMARO**

**Descrizione**

Basato su un'antica ricetta di inizi '900, dove tutte le erbe utilizzate dovevano essere "peptiche" da cui prende il nome. Rielaborato in chiave moderna, sorprende la sua piacevole nota balsamica rinfrescante. Equilibrato, ma soprattutto, cosa molto importante... non dolce!!

**Grado Alcolico**

30% Vol.

**Formato Vendita**

700 ml



### VODKA

**Descrizione**

Vodka preziosa di matrice vitivinicola. Distillata a bagnomaria seguendo quattro cicli di distillazione intervallati da due filtrazioni con farina fossile. Refrigerazione a -10° il risultato è un distillato estremamente neutro e cristallino.

**Grado Alcolico**

40% Vol.

**Formato Vendita**

700 ml



### VERMOUTH BIANCO

**Descrizione**

Prodotto utilizzando vini bianchi toscani ed una miscela di erbe e spezie. Ottimo liscio, con ghiaccio, come aperitivo oppure nei grandi classici della miscelazione.

**Grado Alcolico**

17% Vol.

**Formato Vendita**

750 ml



### VERMOUTH ROSSO

**Descrizione**

Prodotto utilizzando vini bianchi e rossi toscani ed una miscela di erbe e spezie. A differenza del bianco, la parte erbacea ed amaricante prevale sul vino al fine di rendere il più versatile possibile l'utilizzo in miscelazione.

**Grado Alcolico**

17% Vol.

**Formato Vendita**

750 ml



### BITTER ROSSO

**Descrizione**

Prodotto utilizzando una miscela di erbe e spezie amaricanti appositamente studiata per esaltarsi nella miscelazione in abbinamento al nostro vermouth rosso.

**Grado Alcolico**

25% Vol.

**Formato Vendita**

700 ml



### BITTER ORANGE

**Descrizione**

Dalla nostra esperienza decennale nel mondo della mixology, nasce l'ingrediente perfetto per il connubio tra liquore aperitivo e bollicina. La sua ricetta è studiata appositamente per esaltarsi nel più classico degli aperitivi.

**Grado Alcolico**

15% Vol.

**Formato Vendita**

700 ml





## ANTICA DISTILLERIA DI ALTAVILLA

Altavilla Monferrato (AL)

Iniziata nel 1846 da Filippo Mazzetti, l'attività distillatoria di famiglia si è tramandata di padre in figlio sino ad oggi attraverso ben sei generazioni. Ogni anno infatti nell'Antica Distilleria di Altavilla confluiscono le migliori vinacce del Monferrato che danno origine ad altrettante grappe monovitigno. Ottenute da vinacce freschissime e distillate con alambicchi a vapore, dopo un attento e scrupoloso scarto di teste e code, le grappe vengono custodite per diversi anni in pregiate botti di rovere e in barriques di ciliegio, castagno, mandorlo e rovere francese, sino a raggiungere una completa armonia di gusto e aroma, mantenendo intatte le note floreali e fruttate.

---

Non in vendita a:  
PI / LI / LU / MS / SP

---



LE RISERVE  
MILLESIMATE  
700 ml

Nebbiolo da Barolo / Moscato  
Barbera / Chardonnay / Ruchè / Malvasia



LE RISERVE  
NON FILTRATE  
700 ml

Barbera / Malvasia



LE CONFEZIONI  
REGALO



LE RISERVE  
500 ml

Altogrado /Septima Gens



LE BORDOLESI  
700 ml e 2 lt

Moscato / Malvasia  
Nebbiolo da Barolo / Barbera  
Chardonnay / Grignolino  
Brachetto / Ruchè  
Stravecchia



GLI ASTUCCI  
IN LEGNO

LE RISERVE  
700 ml

Seculum Tertium / I Tre Lustri  
I Quattro Lustri / Luigi II  
Filippo III / Torre dei Segnali  
Sinfonia d'Autunno / 10 Anni  
Albarossa / Timorasso



GLI ASTUCCI  
IN CARTONE



ANTICA FARMACIA  
3000 ml

Stravecchia



ESPOSITORE IN LEGNO  
PER "LE RISERVE"



# SARANDREA

Colleparado (FR)

La SARANDREA nasce per onorare un'importante e meravigliosa eredità Liqueuristica. Tutti i prodotti hanno il compito di mantenere in vita il tradizionale principio della qualità, mediante l'uso di erbe aromatiche più uniche che rare dei Monti Ernici, di droghe purissime e di frutta selezionata, nonché di alcool raffinatissimo.

La lavorazione di questi liquori viene compiuta con criteri selettivi, in modo che il dosaggio viene attentamente studiato in ogni sua parte e quindi la preparazione diviene automaticamente frutto di meditata e riflessa proporzione e dose.

I liquori Sarandrea sono d'incomparabile primato nell'arte liqueuristica Italiana e s'impongono per il loro contenuto e per il gusto gradevole che li distingue.

---

Non in vendita a:  
SP

---



### AMARI E LIQUORI TRADIZIONALI

700 ml  
Amaro San Marco  
Vecchio Amaro Ciociaria  
Amaro Skanderberg  
Amaretto di Colleparado

500 ml  
Amaro Tonic  
Nocino



### LE SAMBUCHES

700 ml  
Sambuca Vecchia  
Sambuca alla Menta  
Sambuca al Caffè  
Sambuca al Rhum



### ELIXIR

500 ml  
Finocchio  
Genepi  
Genziana  
Carciofo



### LIQUORI DI ERBE E FRUTTI

700 ml  
Limoncello  
Arancino

500 ml  
Fragolino  
Mentuccia dell'Appennino  
Liquore Ratafia  
Mela Cerba



### LIQUORI PER I PIÙ GOLOSI

500 ml  
Liquore Niente  
Liquirizia  
Crema al Cioccolato

200 ml  
Rosolio di Rose  
Rosolio di Cannella



### LINEA ABSINTHIUM

Liquore Absinthium



### HYPOCLAS

Liquore Hypoclas



### IL GIN

700 ml  
Old Gin



### I DISTILLATI

500 ml  
"Aqua Alchemica"  
Acquavite di Vinaccia alle Erbe  
"Alambicco"  
Acquavite di Vinaccia Bianca  
Alambicco  
"Aqua Ambrata"  
Acquavite di Vinaccia  
affinata in botti di rovere  
Liquore Acquavite  
di Vinaccia e Miele



### GOCCE ESSENZIALI MIXOLOGY

100 ml  
Assenzio, Achillea, China,  
Ginepro, Genziana, Cola,  
Macis, Noce Moscata,  
Rabarbaro



### LINEA PASTICCERIA

2 lt  
Bagna al Rhum  
Bagna all'Alchermes  
Bagna al Maraschino  
Bagna Goccia d'oro  
Bagna al Rhum babà

700ML  
"Aqua Perfectissima"  
Acquavite di Vinaccia bianca

200ML  
"Aqua Herbae Cristalline"  
Acquavite di Vinaccia ed Erbe



## SIGMUND

Velturmo (BZ)

A Velturmo, in uno dei posti più belli e suggestivi della Valle Isarco, a 600 metri s.l.m. la famiglia Sigmund coltiva le mele più belle di varietà selezionate e le trasforma in prelibati succhi. Nel torbido succo naturale si nascondono tanti componenti sani e preziosi, antiossidanti, fruttosio naturale, vitamine e minerali. Non contiene né conservanti né additivi e viene prodotto artigianalmente. Ogni bottiglia contiene vero succo naturale di circa 8-10 di queste mele.



### SUCCO DI MELA JONAGOLD

#### Descrizione

Varietà di mele tradizionale altoatesina, particolarmente indicata per la produzione di succo di mela. Questo succo si caratterizza per il suo colore giallo chiaro, il profumo di pera e un gusto gradevole e delicato. Puro naturale, non contiene né conservanti né additivi.

#### Formato Vendita

200 ml / 750 ml



### SUCCO DI MELA PINOVA

#### Descrizione

Varietà di mele tradizionale altoatesina, che cresce particolarmente bene in alta quota. Questo succo si caratterizza per il suo colore giallo dorato intenso, il profumo fruttato intenso e il gusto equilibrato agrodolce. Puro naturale, non contiene né conservanti né additivi.

#### Formato Vendita

200 ml / 750 ml



### SUCCO DI MELA TORBIDO NATURALE

#### Descrizione

Il succo di mela Torbido Naturale viene estratto principalmente dalle varietà Golden Delicious e Jonagold ed è naturalmente torbido. Puro naturale, non contiene né conservanti né additivi.

#### Formato Vendita

1000 ml



## **LOGOTEC**

Piacenza (PC)

Logotec, distributore del marchio Rastal nel settore Horeca a livello nazionale è leader da dieci anni nella vendita e nella personalizzazione di calici e bicchieri. Eleganza, design ricercato e resistenza sono i tratti principali dei prodotti a catalogo.

---

Non in vendita a:  
SI / GR / PI / LI  
PT / LU / MS / SP

---

### MIXOLOGY

Mani esperte e professionisti che sanno come miscelare e calibrare nuovi sapori si impegnano ogni giorno a stupire i propri clienti, qui una gamma di prodotti efficiente, di materiale innovativo dedicata a loro.

### TUMBLERS VINTAGE

I miscelati di livello vengono spesso identificati prima che dal gusto dalla presentazione: il vintage è un trend che accomuna barman e clienti.

### TUMBLERS IMPILABILI

La mancanza di spazio e la velocità nel lavoro sono ormai all'ordine del giorno: una gamma di prodotti certificati impilabili.

### TUMBLERS

Cilindrici, conici, ad ogni uno il suo, bellissimi se personalizzati con la propria immagine.

### DISTILLATI

Dalla grappa, al vermut, passando per whisky e rum, il metodo giusto dove presentarli.

### AMARI E SHOT

Una selezione dei prodotti per un fine pasto.

### CALICI PER EVENTI

Logotec da anni lavora professionalmente per consigliare il prodotto giusto per ogni evento, valorizzando l'immagine del cliente personalizzando i prodotti.

### CARAFFE, DECANTER E BOTTIGLIE

Decanter per la ristorazione, caraffe per alberghi e catering, bottiglie per chi utilizza i purificatori dell'acqua: Logotec vi offre una gamma di prodotti mirata per le vostre esigenze.

Linea Winebar  
Linea Harmony  
Linea Vinum  
Linea Luxor  
Linea Flute  
Linea Franciacorta  
Linea Carrè  
Linea Distillati  
Linea Birra  
Linea Decanter e Caraffe  
Linea Caffè



Adriano Azzarri Rappresentanze Sas  
via Vittorio Emanuele 33/1  
50041, Calenzano (FI)  
Tel.: +39 055 098279  
Fax: +39 055 19931030

✉ [ufficio@azzarrifirenze.it](mailto:ufficio@azzarrifirenze.it)  
f azzarrifirenze

**[WWW.AZZARRIFIRENZE.IT](http://WWW.AZZARRIFIRENZE.IT)**