



GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966

CATALOGO VINI & DISTILLATI



SARZI AMADÈ NASCE NEL 1966 DALLA PASSIONE PER
I GRANDI VINI E DISTILLATI DI NICOLA SARZI AMADÈ,
COADIUVATO SIN DAI PRIMI ANNI DALLA MOGLIE GABRIELLA.
NEL CORSO DEGLI ANNI L'ATTIVITÀ HA AVUTO UNA LENTA,
MA CONTINUA EVOLUZIONE, OPERANDO INIZIALMENTE SU
SCALA REGIONALE E CON PRODUTTORI NAZIONALI.

Fu nel 1982 che Nicola Sarzi Amadè inizia a fare i primi passi, quasi per hobby, con i vini e acquaviti d'oltralpe, intrattenendo rapporti unicamente con i migliori produttori di ogni singola zona. In poco più di vent'anni, l'attività si è imposta come leader nazionale in tale segmento di mercato grazie alla meticolosa selezione delle più rappresentative cantine estere.

Il credo è la ricerca della qualità, del prestigio e dell'immagine dei suoi partners. Le zone viticole francesi a più alta vocazione sono presenti nel suo listino, e con abbondanti quantità in stock, sia nei vini che nelle acquaviti.

L'attività è ora gestita dall'intera famiglia poiché i figli, Claudia e Alessandro, contagiati dalla passione familiare, sono entrati a farne parte, assicurando continuità all'azienda.

La Sarzi Amadè è divenuta in breve l'interlocutore privilegiato delle più importanti case vinicole francesi e italiane e per conseguenza di una clientela selezionata e prestigiosa.





CATALOGO VINI & DISTILLATI

VINI ITALIANI	p. 5	PORTOGALLO	p. 361
CHAMPAGNE	p. 131	CALIFORNIA & OREGON	p. 371
BORDEAUX	p. 149	COGNAC	p. 377
BORGOGNA	p. 193	BAS-ARMAGNAC	p. 383
SUD DELLA FRANCIA	p. 289	CALVADOS	p. 395
LOIRA	p. 301	RUM	p. 401
ALSAZIA	p. 317	GIN	p. 413
VALLÉE DU RHONE	p. 327	DISTILLATI DI FRUTTA	p. 417
SLOVENIA	p. 341	VODKA	p. 425
GERMANIA	p. 347	WHISKY	p. 429
SPAGNA	p. 353		

MAISON VIGNERONNE FRERES GROJSEAN DI QUART (AO)



PROPRIETARI

Famiglia Grosjean



PRODUZIONE ANNUA

120.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biologica certificata



ENOLOGO

Hervè Grosjean



ETTARI VITATI

16 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1969

Azienda vitivinicola valdostana, situata tra i comuni di Quart e Saint Christophe, nasce grazie all'intraprendenza di Dauphin Grosjean.

Tutti i vitigni sono piantati su appezzamenti di proprietà e di particolare rilievo nel panorama viticolo valdostano. Ad esempio Vigna Tzeriat, che sorge in quota a 750/800 metri s.l.m. in un anfiteatro naturale in grado di proteggere le viti dai freddi venti valdostani. Non meno importante Vigna Rovettaz che con i suoi 5,5 ettari è la vigna più grande di proprietà di un singolo produttore in Valle d'Aosta.

L'azienda di famiglia Grosjean-Grands vins de montagne, che oggi conta anche sulla collaborazione della nuova generazione di nipoti, è stata una delle prime cantine valdostane ad ottenere la certificazione biologica.





“MONTMARY” ROSÉ
METODO CLASSICO EXTRA BRUT

Vitigno: Uve internazionali
Tipo di vino: metodo classico rosato
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - 15 mesi sui lieviti



VALLE D'AOSTA DOC
PETITE ARVINE “VIGNE ROVETTAZ”

Vitigno: Petite Arvine
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: pied de cuve indigeno - 6 mesi acciaio “sur lie” e 6 mesi barrique



VALLE D'AOSTA DOC
CHARDONNAY

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: pied de cuve indigeno - affinamento in acciaio con battonnage



VALLE D'AOSTA DOC
MUSCAT “PETIT GRAIN”

Vitigno: Muscat Petit Grain
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: pied de cuve indigeno - affinamento acciaio su feccia per 6 mesi



VALLE D'AOSTA DOC
TORRETTE

Vitigno: Petit Rouge - Vien De Nus - Fumin **Tipo di vino:** rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve diraspate - macerazione con le bucce - rimontaggi - affinamento acciaio



VALLE D'AOSTA DOC TORRETTE
SUPERIORE "VIGNE ROVETTAZ"

Vitigno: Petit rouge - Fumin - Cornalin - Premetta **Tipo di vino:** rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve diraspate - macerazione con le bucce - rimontaggi - affinamento cemento



VALLE D'AOSTA DOC
GAMAY

Vitigno: Gamay
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve diraspate - macerazione con le bucce - rimontaggi - affinamento acciaio



VALLE D'AOSTA DOC
PRÉMETTA

Vitigno: Prié rouge **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** 10 gg. di macerazione - 3 follature giornaliere con lievito indigeno - affinamento acciaio



VALLE D'AOSTA DOC
CORNALIN "VIGNE ROVETTAZ"

Vitigno: Cornalin

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve diraspate - macerazione sulle bucce - 3 rimontaggi al g. - affinamento in vasca troncoconica di legno



VALLE D'AOSTA DOC
PINOT NOIR "VIGNE TZERIAT"

Vitigno: Pinot nero

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve diraspate - macerazione sulle bucce - 3 rimontaggi al g. - affinamento in vasca troncoconica di legno



VALLE D'AOSTA DOC
FUMIN "VIGNE ROVETTAZ"

Vitigno: Fumin 90% - Syrah 10%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve diraspate - macerazione sulle bucce - 3 rimontaggi al g. - affinamento legno grande e acciaio

PODERI ALDO CONTERNO DI MONFORTE D'ALBA - LOC. BUSSIA (CN)



PROPRIETARI

Franco, Stefano e Giacomo Conterno



PRODUZIONE ANNUA

80.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biologica non certificata



ENOLOGO

Stefano Conterno



ETTARI VITATI

25 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1969

Fondata da Aldo Conterno, ed ora gestita dai suoi tre figli, l'azienda agricola "Podere Aldo Conterno" si trova a Monforte d'Alba, in località Bussia. È qui che si trovano i tre cru che danno il nome ai tre vini più emblematici dei Conterno: il Colonnello, il Cicala, il Romirasco ed ovviamente il mitico Gran Bussia, sapiente mix delle uve provenienti dai tre cru.

La gamma dei vini è completata dal nebbiolo Favot proveniente sempre dalle vigne della Bussia, la Barbera Conca Tre Pile e dallo straordinario Chardonnay Bussiador frutto della passione per i grandi bianchi borgognoni.





CHARDONNAY LANGHE DOC
"BUSSIADOR"

Vitigno: Chardonnay

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in barrique - affinamento in barrique usate per 24 mesi



BARBERA D'ALBA DOC
"CONCA TRE PILE"

Vitigno: Barbera

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione sulle bucce in acciaio per 8/10 giorni - affinamento in acciaio per 12 mesi e barrique per 12 mesi



LANGHE NEBBIOLO DOC
"IL FAVOT"

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione sulle bucce in acciaio per 6/8 giorni - affinamento in acciaio per 12 mesi e barrique per 12 mesi



BAROLO BUSSIA DOCG
"CICALA"

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione sulle bucce in acciaio per 30 giorni - affinamento legno grande



BAROLO BUSSIA DOCG
"ROMIRASCO"

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione sulle bucce in acciaio per 30 giorni - affinamento legno grande



BAROLO DOCG RISERVA
"GRANBUSSIA"

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione sulle bucce in acciaio per 30 giorni - affinamento legno grande



AZIENDA AGRICOLA ELVIO COGNO DI NOVELLO (CN)



PROPRIETARI

Nadia Cogno e Valter Fissore



PRODUZIONE ANNUA

120.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Sostenibile



ENOLOGO

Valter Fissore



ETTARI VITATI

17 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1990

Elvio Cogno da affermato produttore di grandi Barolo con l'azienda Marcarini, decide di mettersi in proprio a Novello, comprando Cascina Nuova, l'attuale azienda.

Oggi l'azienda è condotta dalla figlia Nadia e dal genero Valter Fissore ma la filosofia è rimasta quella del fondatore: attaccamento e rispetto del territorio d'origine, rigore in vigna ed in cantina (a breve arriverà la certificazione biologica), vini classici e di grande personalità. Cogno possiede ben 11,5 ettari in località Ravera del quale è il produttore più rappresentativo sia per dimensioni che per qualità.

Lo stile produttivo è fondato sulla vinificazione tradizionale con fermentazioni lunghe e spontanee, estrazioni lente con un utilizzo oculato del cappello sommerso ed ovviamente botti grandi per l'affinamento.

Da una ventina di anni Valter Fissore si sta dedicando al bianco aziendale, Nascetta, con risultati assolutamente sorprendenti.





NASCETTA DEL COMUNE DI NOVELLO
LANGHE DOC "ANAS-CÛTTA"

Vitigno: Nascetta **Tipo di vino:** bianco
Vinificazione e affinamento:
fermentazione in acciaio - affinamento
6 mesi acciaio sui lieviti e 3 mesi in
legno da 15 hl



DOLCETTO D'ALBA DOC
"MANDORLO"

Vitigno: Dolcetto **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento:
fermentazione in acciaio - affinamento
8 mesi acciaio



BARBERA D'ALBA DOC
"BRICCO DEI MERLI"

Vitigno: Barbera **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento:
fermentazione in acciaio con
rimontaggio automatico - affinamento
12 mesi legno grande



NEBBIOLO LANGHE DOC
"MONTEGRILLI"

Vitigno: Nebbiolo **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento:
fermentazione in acciaio - affinamento
8 mesi acciaio



BARBERA D'ALBA DOC
"PRE-PHYLLOXERA"

Vitigno: Barbera Vitis Vinifera

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con rimontaggio automatico - affinamento 12 mesi legno grande



BARBARESCO DOCG
"BORDINI"

Vitigno: Nebbiolo (sottovarietà Lampia)

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio, macerazione 20 giorni cappello sommerso - affinamento 12 mesi legno grande



BAROLO DOCG
"CASCINA NUOVA"

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con rimontaggio automatico - affinamento 24 mesi legno grande



BAROLO DOCG
"RAVERA"

Vitigno: Nebbiolo (sottovarietà Lampia e Michet)

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio, macerazione 30 giorni cappello sommerso - affinamento 24 mesi legno da 30 hl



BAROLO DOCG
RAVERA "BRICCO PERNICE"

Vitigno: Nebbiolo (sottovarietà Lampia)

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio, macerazione 30 giorni cappello sommerso - affinamento 30 mesi legno da 30 hl



BAROLO DOCG
RAVERA RISERVA "VIGNA ELENA"

Vitigno: Nebbiolo (sottovarietà Rosé)

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio, macerazione 30 giorni cappello sommerso - affinamento 36 mesi legno da 50 hl

AZIENDA AGRICOLA PAITIN DI NEIVE (CN)



PROPRIETARI
Famiglia Pasquero Elia



PRODUZIONE ANNUA
90.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA
Biologica certificata



ENOLOGO
Silvano e Giovanni Pasquero Elia



ETTARI VITATI
18 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE
1893

La storia della cantina Paitin, situata nel comune di Neive, fonda le sue origini nel 1796. Sull'etichetta del Barbaresco è scritto "Sorì Paitin", nome della vigna posta sul bricco di Serraboella – a Neive - che da sempre rappresenta il vino di punta della cantina.

Circa la metà dei 18 ettari di proprietà sono a DOCG Barbaresco ed interamente a Serraboella, l'unico nervo di terra del comune a combinare terreni del Serravaliano e del Tortoniano. I vini sono vinificati con grande attenzione alla tradizione e con l'obiettivo di porre sempre il frutto al centro dell'assaggio, che si tratti del più semplice Dolcetto fino ad arrivare al Barbaresco Riserva "Sorì Paitin" Vecchie Vigne.





BARBERA D'ALBA DOC
"SERRA"

Vitigno: Barbera

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche verticali - affinamento 12 mesi legno grande



BARBERA D'ALBA DOC
"CAMPOLIVE"

Vitigno: Barbera

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche verticali - affinamento 18 mesi legno grande



NEBBIOLO LANGHE DOC
"STARDA"

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche verticali con cappello sommerso - affinamento 18 mesi legno grande



NEBBIOLO D'ALBA DOC
"CA VEJA"

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche verticali con cappello sommerso - affinamento 18 mesi legno grande



BARBARESCO DOCG
"SERRABOELLA"

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche verticali con cappello sommerso - affinamento 20 mesi legno grande



BARBARESCO DOCG
"SORI' PAITIN"

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche verticali con cappello sommerso - affinamento 24 mesi legno grande

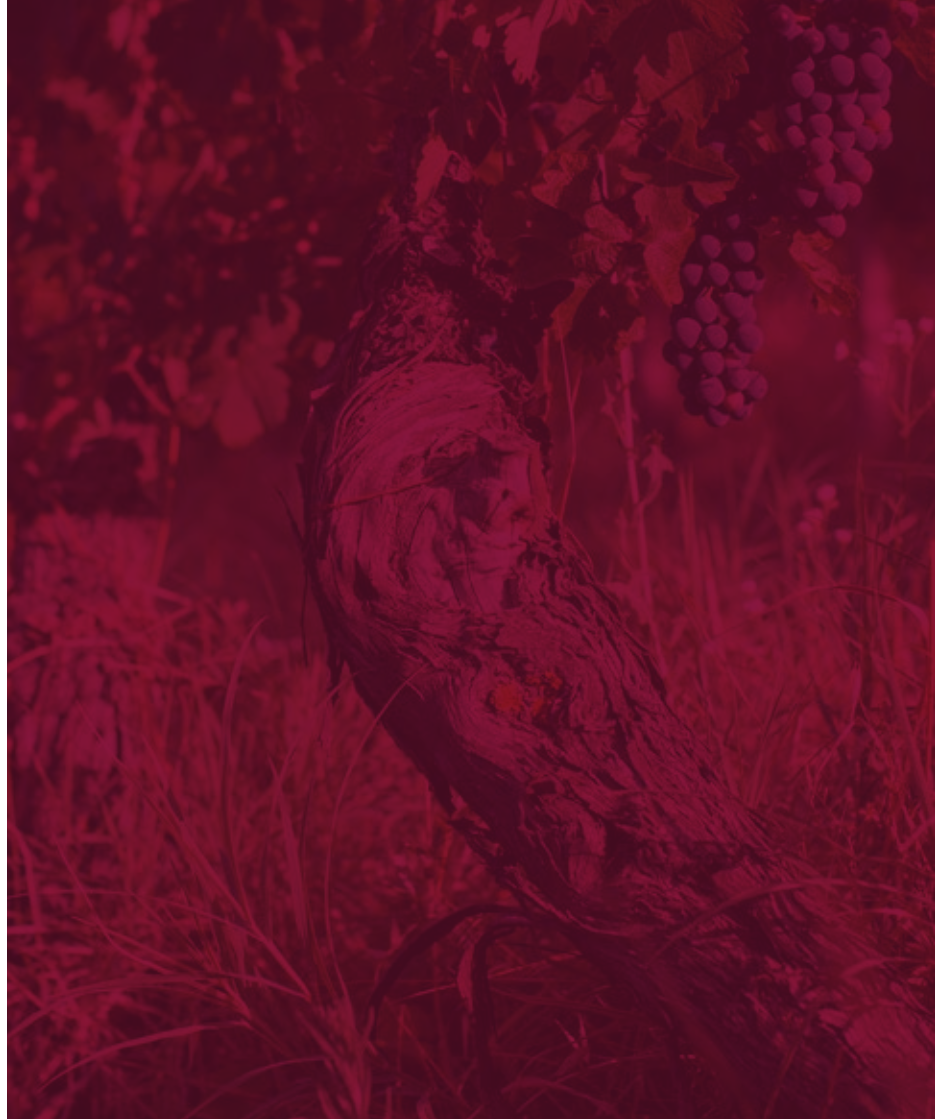


BARBARESCO RISERVA
VECCHIE VIGNE DOCG "SORI PAITIN"

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche verticali con cappello sommerso - affinamento 36 mesi legno grande



AZIENDA VITIVINICOLA FERRANDO DI IVREA (TO)



PROPRIETARI

Roberto Ferrando



PRODUZIONE ANNUA

45.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Mario Ronco



ETTARI VITATI

5 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1890

La famiglia Ferrando tramanda l'attività vinicola dal 1890, ben cinque generazioni. Fondata a Ivrea con l'intento di introdurre i vini piemontesi in Valle d'Aosta, oggi è produttrice di uno dei vini più rari ricavati dal vitigno Nebbiolo: il Carema. Vellutato e robusto, di struttura superba ed equilibrato nei caratteri, nel 1964 la famiglia realizza una cantina dedicata alla produzione e all'invecchiamento di questo nobile "Barolo di montagna" (DOC dal 1967).

Oltre al Carema, negli anni la produzione si è estesa all'intera gamma dei vini canavesani: Erbaluce di Caluso, Caluso Passito, Spumante metodo classico e "Solativo" Vendemmia tardiva.

Attualmente l'attività è seguita da Roberto Ferrando che ha contribuito ad elevare l'Erbaluce al rango dei migliori bianchi d'Italia.





ERBALUCE DI CALUSO DOCG
"LA TORRAZZA"

Vitigno: Erbaluce

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - vinificazione in acciaio



ERBALUCE DI CALUSO DOCG
"CARIOLA"

Vitigno: Erbaluce

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - vinificazione in acciaio



CAREMA DOC
"ETICHETTA BIANCA"

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione per 10 giorni e fermentazione in acciaio - affinamento 30 mesi legno grande



CAREMA DOC
"ETICHETTA NERA"

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione per 10 giorni e fermentazione in acciaio - affinamento 24 mesi barrique



SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT CUVÉE
"LUIGI FERRANDO" ERBALUCE DI CALUSO

Vitigno: Erbaluce

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - 36 mesi sui lieviti



CALUSO PASSITO DOC

Vitigno: Erbaluce

Tipo di vino: passito bianco

Vinificazione e affinamento: appassimento in cassette - fermentazione barrique - affinamento barrique 24 mesi

AZIENDA AGRICOLA ACCORNERO GIULIO & FIGLI DI VIGNALE M. (AL)



PROPRIETARI

Ermanno Accornero



PRODUZIONE ANNUA

110.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Mario Ronco



ETTARI VITATI

27 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1897

L'azienda agricola Accornero è attiva sul territorio del Monferrato da oltre cento anni. La Cascina Cà Cima è il cuore della produzione, con una superficie di 20 ettari coltivati a vigneto, dove spiccano Barbera e Grignolino, varietà autoctone per eccellenza. Il grande rispetto per il proprio patrimonio viticolo ha portato gli Accornero all'utilizzo della coltura biologica anche se non certificata in etichetta.

La grande sfida di Ermanno Accornero è quella di produrre un Grignolino da vigne vecchie in grado di restituire a questo vitigno la considerazione che aveva un tempo. L'acidità e la tannicità che gli sono propri, permettono di ottenere un vino longevo e complesso al punto da spingere importanti critici a considerarlo un degno rivale di buoni Bourgogne rouge.





BARBERA DEL MONFERRATO DOC
SUPERIORE RISERVA "CIMA"

Vitigno: Barbera

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tonneau con lieviti indigeni cappello sommerso - affinamento tonneau 36 mesi



BARBERA DEL MONFERRATO DOC
SUPERIORE "BRICCO BATTISTA"

Vitigno: Barbera

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tonneau con cappello sommerso - affinamento 24 mesi tonneau



BARBERA DEL MONFERRATO DOC
"GIULIN"

Vitigno: Barbera

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tonneau con cappello sommerso - affinamento 12 mesi tonneau e acciaio



BARBERA DEL MONFERRATO DOC
"LA MATTACCHIONA"

Vitigno: Barbera

Tipo di vino: rosso vivace

Vinificazione e affinamento: fermentazione e vinificazione in acciaio



GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC
"BRICCO DEL BOSCO"

Vitigno: Grignolino

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e vinificazione in acciaio



GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC
VIGNI VECCHIE "BRICCO DEL BOSCO"

Vitigno: Grignolino

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione di 40 giorni a contatto con le bucce - affinamento 30 mesi tonneau



MONFERRATO DOC FREISA
"LA BERNARDINA"

Vitigno: Freisa

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e vinificazione in acciaio



MALVASIA DOLCE CASORZO DOC
"BRIGANTINO"

Vitigno: Malvasia di Casorzo

Tipo di vino: rosso vivace dolce

Vinificazione e affinamento: breve fermentazione di 3/4 giorni - no malolattica

AZIENDA AGRICOLA ANTONIOLO DI GATTINARA (VC)



PROPRIETARI

Famiglia Antoniolò



PRODUZIONE ANNUA

55.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Alberto Zoppis Antoniolò



ETTARI VITATI

12 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1948

La filosofia produttiva dell'azienda – fondata a Gattinara nel 1948 – lavora da generazione seguendo metodi di coltivazione assolutamente non invasivi, lasciando largo spazio all'opera della natura. In cantina si seguono procedimenti tradizionali: macerazione con lieviti indigeni per 14-16 giorni, affinamento per un periodo che va dai 18 ai 30 mesi in botti di rovere e per finire 12 mesi in bottiglia.

Delle 55.000 bottiglie prodotte dai 14 ettari di proprietà, solo una decina di migliaia provengono dai tre famosi cru della famiglia Antoniolò: l'Osso San Grato, il San Francesco e per finire il Castello, più vibrante degli altri due cru.





GATTINARA DOCG

Vitigno: Nebbiolo **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in cemento con lieviti indigeni - macerazione sulle bucce 20 gg. - affinamento legno grande 36 mesi



GATTINARA DOCG
"VIGNETO OSSO SAN GRATO"

Vitigno: Nebbiolo **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in cemento con lieviti indigeni - macerazione sulle bucce 20 gg. - affinamento legno grande 36 mesi



GATTINARA DOCG
"VIGNETO LE CASTELLE"

Vitigno: Nebbiolo **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in cemento con lieviti indigeni - macerazione sulle bucce 20 gg. - affinamento tonneaux, barriques e legno grande 36 mesi



GATTINARA DOCG
"VIGNETO SAN FRANCESCO"

Vitigno: Nebbiolo **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in cemento con lieviti indigeni - macerazione sulle bucce 20 gg. - affinamento tonneaux e legno grande 36 mesi

ROVELLOTTI VITICOLTORI DI GHEMME (NO)



PROPRIETARI

Antonello e Paolo Rovellotti



PRODUZIONE ANNUA

80.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Mario Ronco



ETTARI VITATI

20 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1972

La cantina Rovellotti si trova all'interno del Ricetto di Ghemme - quartiere medievale celebre per essere stato fornitore di vino della Corte degli Sforza. Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara ed Erbaluce sono le varietà autoctone più coltivate dall'azienda, non mancano però esperimenti con alternative alloctone come il Cabernet, il Merlot e il Pinot nero.

Il vino più rappresentativo dell'azienda è il Ghemme, prodotto da uve Nebbiolo ed in piccola parte da Vespolina, vinificate in grandi botti di rovere di per 12 mesi e, per i successivi 18, in tonneaux di rovere Allier da 5 ettolitri.





COLLINE NOVARESII DOC
"MORENICO"

Vitigno: Nebbiolo 60% - Vespolina 20% -
Bonarda 20%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e
affinamento in acciaio



NEBBIOLO COLLINE NOVARESII DOC
"VALPLAZZA"

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e
affinamento in acciaio



VESPOLINA COLLINE NOVARESII DOC
"RONCO AL MASO"

Vitigno: Vespolina

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e
affinamento in acciaio



GHEMME DOGG
"CHIOSO DEI POMI"

Vitigno: Nebbiolo 85% - Vespolina 15%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 36 mesi legno grande



GHEMME RISERVA DOGG
"COSTA DEL SALMINO"

Vitigno: Nebbiolo 90% - Vespolina 10%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 42 mesi legno grande



SPUMANTE METODO CLASSICO

Vitigno: Erbaluce
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - 48 mesi sui lieviti



VINO PASSITO BIANCO
DA UVE STRAMATURE "VALDENRICO"

Vitigno: Erbaluce

Tipo di vino: passito bianco

Vinificazione e affinamento: appassimento in cassette - fermentazione barrique - affinamento barrique 12 mesi



ANTONIOTTI ODILIO DI SOSTEGNO (BI)



PROPRIETARI

Famiglia Antoniotti



PRODUZIONE ANNUA

12.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Lotta integrata



ENOLOGO

Mattia e Odilio Antoniotti



ETTARI VITATI

5 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1860

L'azienda familiare biellese si dedica con grande passione alla coltivazione di Nebbiolo, Croatina, Vespolina e Uva Rara nelle DOC Bramaterra e Coste della Sesia, fin dal 1861.

La presenza di porfido nell'area rende il terreno acido e povero di materia organica ma ricco di sali minerali, contribuendo a donare un carattere fine ed elegante ai vini, con un nerbo minerale, ma dal gusto ampio e profondo.

La produzione Antoniotti avviene in due antiche vasche in cemento, regolatore termico naturale, scavate direttamente nella roccia permettendo al mosto di rimanere alla temperatura ideale. I vini vengono poi lasciati fermentare su lieviti indigeni e fatti maturare in botti grandi per almeno 30 mesi nel caso del Bramaterra e 18 mesi per il Coste della Sesia.





VINO ROSSO
"PRAMARTEL"

Vitigno: Nebbiolo 70% - Croatina 20% - Vespolina 10% **Tipo di vino:** rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve diraspate - 12 giorni macerazione - affinamento acciaio e legno grande per 20 mesi



NEBBIOLO COSTA DELLA SESIA DOC

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve diraspate - 20 giorni macerazione - affinamento tonneau per 18 mesi



BRAMATERRA DOC

Vitigno: Nebbiolo 70% - Croatina 20% - Vespolina 10% **Tipo di vino:** rosso fermo
Vinificazione e affinamento: uve diraspate - fermentazione in tini vetrificati - affinamento 30 mesi legno grande

AZIENDA AGRICOLA BIAVA MANUELE DI SCANZOROSCIATE (BG)



PROPRIETARI

Manuele Biava



PRODUZIONE ANNUA

8.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Viticultura integrata



ENOLOGO

Roberto Ravelli



ETTARI VITATI

3 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1988

L'azienda Agricola Biava è una delle poche ancora specializzate nella produzione del Moscato di Scanzo, prezioso vino rosso passito, le cui origini risalgono al 1300. È infatti la particolare composizione calcareo marnosa di questo terreno, denominato "Sas de Luna", combinata con l'esposizione al sole, che contribuiscono a donare caratteristiche uniche a questa rara DOCG, la cui produzione risulta estremamente limitata. La resa finale dell'uva in vino è una delle più basse del panorama enologico italiano; questo fattore determina il prestigio delle uve moscato di Scanzo che, dopo una meticolosa selezione, vengono lasciate riposare su graticci per quaranta giorni in un ambiente areato, favorendo così la disidratazione naturale degli acini.





MOSCATO DI SCANZO DCGG

Vitigno: Moscato di Scanzo

Tipo di vino: passito rosso

Vinificazione e affinamento: appassimento su graticci 2 mesi - lieviti indigeni - affinamento acciaio



PASSITO DA UVE DI MOSCATO
"GIALLO"

Vitigno: Moscato giallo 70% - Fior d'Arancio 30%

Tipo di vino: passito bianco

Vinificazione e affinamento: appassimento su graticci 5 mesi - lieviti indigeni - affinamento acciaio



"EXENTHIA"

Vitigno: Moscato giallo 60% - Moscato Scanzo

20% - Fior d'Arancio 20% **Tipo di vino:**

passito bianco **Vinificazione e affinamento:** appassimento su graticci 6 mesi - lieviti indigeni - affinamento acciaio

CASA VINICOLA PLOZZA DI TIRANO (SO)



PROPRIETARI

Plozza Wine Group



PRODUZIONE ANNUA

350.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Standard eroica



ENOLOGO

Filippo Artini



ETTARI VITATI

22 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1919

L'azienda nasce nel 1919 grazie all'intraprendenza del giovane Pietro Plozza al quale si deve anche il merito di essere il primo, nell'anno 1946, a commercializzare il vino Sforzato.

Plozza, attualmente di proprietà della famiglia Zanolari, produce circa 350.000 bottiglie annue proponendo vini da tutte le sottozone della Valtellina, oltre agli immancabili Sforzato.

Predisposizione all'innovazione e amore per la tradizione costituiscono per Plozza un binomio imprescindibile: da oltre 100 anni, coniuga creatività e soluzioni innovative, ne sono testimonianza le due cantine di proprietà, quella storica nel centro di Tirano dove possiamo trovare botti di castagno ultracentenarie e la nuovissima cantina che ospita la moderna barriera.





CHARDONNAY ALPI RETICHE IGT

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione in barrique sulle fecce - affinamento 5 mesi barrique



ROSSO DI VALTELLINA DOC

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione di 5 giorni sulle bucce - affinamento 36 mesi legno grande



"029" ROSSO DI VALTELLINA DOC

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione di 5 giorni sulle bucce - affinamento 48 mesi legno grande



VALTELLINA SUPERIORE DOCG
GRUMELLO RISERVA

Vitigno: Nebbiolo **Tipo di vino:** rosso fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione di 5 giorni sulle bucce - affinamento 6 mesi barrique e 30 mesi legno grande



VALTELLINA SUPERIORE DOCG
SASSELLA RISERVA

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione di 5 giorni sulle bucce - affinamento 6 mesi barrique e 30 mesi legno grande



VALTELLINA SUPERIORE DOCG
INFERNO RISERVA

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione di 5 giorni sulle bucce - affinamento 8 mesi barrique e 30 mesi legno grande



SFORZATO VALTELLINA DOCG

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: appassimento per 3 mesi - macerazione di 10 gg sulle bucce - affinamento 8 mesi barrique e 24 mesi legno grande



SFORZATO VALTELLINA DOCG
"PASSIONE"

Vitigno: Nebbiolo **Tipo di vino:** rosso fermo
Vinificazione e affinamento: appassimento per 3 mesi - macerazione di 7 gg sulle bucce - affinamento 12 mesi barrique e 36 mesi legno grande



"CINQUANTA/50"
TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO IGT

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: appassimento per 3 mesi - macerazione di 10 giorni sulle bucce - affinamento 60 mesi legno grande



N°1 - NUMERO UNO ALPI RETICHE IGT

Vitigno: Nebbiolo
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: appassimento per 3 mesi - macerazione di 12 giorni sulle bucce - affinamento 24 mesi barrique

LOMBARDIA

PLOZZA OME - FRANCIACORTA



PROPRIETARI

Plozza Wine Group



PRODUZIONE ANNUA

50.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Filippo Artini



ETTARI VITATI

12 ha



ANNO DI FONDAZIONE

2010

Dal 2010 la famiglia Zanolari, da decenni radicata in Valtellina, ha acquisito una cantina in Franciacorta nel comune di Ome dedicandosi alla vinificazione di spumanti della "Champagne italiana".

La produzione limitata a 50.000 bottiglie all'anno garantisce la massima cura nell'ottenimento dei quattro tipici vini della denominazione: Brut, Satèn, Rosé e Millesimato.

I vitigni coltivati nei 12 ettari di proprietà sono esclusivamente Pinot nero e Chardonnay con grande prevalenza del primo.

In cantina tecnologia e tradizione si fondono, legno e acciaio si alternano, i lunghi affinamenti sui lieviti avvengono nelle capaci gallerie sottostanti la cantina di vinificazione.



PLOZZA
VINIFICAZIONE



FRANCIACORTA DOCG
BRUT

Vitigno: Chardonnay 60% - Pinot nero 40% **Tipo di vino:** metodo classico bianco **Vinificazione e affinamento:** fermentazione e permanenza in acciaio per 9 mesi - presa di spuma e permanenza sui lieviti per 30 mesi



FRANCIACORTA DOCG
BRUT SATÈN

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** metodo classico bianco **Vinificazione e affinamento:** fermentazione e permanenza in acciaio per 9 mesi - presa di spuma e permanenza sui lieviti per 36 mesi



FRANCIACORTA DOCG
ROSÉ BRUT

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:** metodo classico rosato **Vinificazione e affinamento:** fermentazione e permanenza in acciaio per 9 mesi - presa di spuma e permanenza sui lieviti per 36 mesi



FRANCIACORTA DOCG MILLESIMATO
DOSAGGIO ZERO

Vitigno: Pinot noir 60% - Chardonnay 40% **Tipo di vino:** metodo classico bianco **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in acciaio per 9 mesi più 6 mesi barrique-presa di spuma e permanenza sui lieviti 60 mesi

AZIENDA AGRICOLA CA' LA BIONDA DI MARANO DI VALPOLICELLA (VR)



PROPRIETARI

Alessandro e Nicola Castellani



PRODUZIONE ANNUA

120.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biologica certificata



ENOLOGO

Alessandro Castellani



ETTARI VITATI

29 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1902

Splendida azienda di 29 ettari situata a Marano nel cuore della zona storica del Valpolicella classico, certificata biologica dal 2012.

Alessandro e Nicola Castellani prendono le redini dell'azienda negli anni 2000 dopo aver fatto esperienze in altre cantine per ampliare la propria visione del mondo del vino. Rientrano convinti che in Valpolicella si possano fare grandi vini senza dover necessariamente ricorrere all'appassimento. Il tempo sta dando loro ragione ed i loro vini sono già di culto fra gli appassionati.

Solo varietà locali, Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara, coltivate su terreni calcareo-argillosi con buona presenza di scheletro. Questa tipo di terreno conferisce ai vini grande freschezza ed eleganza, garantendo anche grande longevità.

In cantina si usano tecniche tradizionali con tecnologia moderna. Accurata selezione delle uve, lieviti indigeni, botti grandi e lunghi affinamenti.





BIANCO VERONESE IGT
"BIANCO DEL CASAL"

Vitigno: Garganega 50% - Trebbiano 50%
Tipo di vino: bianco **Vinificazione e affinamento:** diraspatura e macerazione di 6 ore - fermentazione e affinamento barrique di 2° e 3° passaggio per 6 mesi



VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Vitigno: Corvina 70% - Corvinone 20% - Rondinella e Molinara 10%
Tipo di vino: rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in acciaio - 10 giorni di macerazione - affinamento 3 mesi acciaio



VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE
"MALAVOGLIA"

Vitigno: Corvina 70% - Corvinone 20% - Rondinella e Molinara 10%
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio-rifermentazione su bucce di Amarone e Recioto-affinamento legno da 30 hl per 18 mesi



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC
"CASALVEGRI"

Vitigno: Corvina 70% - Corvinone 20% - Rondinella e Molinara 10%
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento legno da 30 hl per 18 mesi



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC
"CASALVEGRI - DECENNALE"

Vitigno: Corvina 70% - Corvinone 20% - Rondinella e Molinara 10%
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento legno da 30 hl per 10 anni



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Vitigno: Corvina 70% - Corvinone 20% - Rondinella e Molinara 10% **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento: appassimento in cassetta fino a gennaio-fermentazione in acciaio-affinamento legno da 30 hl per 36 mesi



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO
"RAVAZZÒL"

Vitigno: Corvina 70% - Corvinone 20% - Rondinella e Molinara 10% **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento: appassimento in cassetta fino a gennaio - fermentazione in acciaio-affinamento legno da 30 hl per 42 mesi



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA
"RAVAZZÒL"

Vitigno: Corvina 70% - Corvinone 20% - Rondinella e Molinara 10% **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento: appassimento in cassetta fino a gennaio - fermentazione in legno da 50 hl-affinamento legno nuovo da 30 hl per 8 anni

AZIENDA COLLE ARGENTO DI SASSETTI LORENZO DI VALDOBBIADENE (TV)



PROPRIETARI

Lorenzo e Sabina Sassetti



PRODUZIONE ANNUA

30.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

convenzionale



ENOLOGO

Lorenzo Sassetti



ETTARI VITATI

3,5 ha



ANNO DI FONDAZIONE

2012

Lorenzo Sassetti, nato e cresciuto fra le vigne di Sangiovese a Montalcino, dopo gli studi in enologia ha sentito la necessità di confrontarsi con una nuova sfida in un territorio lontano da casa producendo un vino completamente diverso da quelli con cui si confronta giornalmente in Toscana.

Con poco più di 3 ettari a Valdobbiadene vengono prodotte 30.000 bottiglie di Prosecco DOCG curate in ogni singolo aspetto. L'approccio naturale alla vigna, il limitatissimo utilizzo di solforosa in vinificazione e la mancanza di lieviti aggiunti in fermentazione sono gli aspetti più rappresentativi di questa micro produzione.





PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G.
BRUT

Vitigno: Glera

Tipo di vino: bianco spumante

Vinificazione e affinamento: criomacerazione
pellicolare - fermentazione con lieviti indigeni e
rifermentazione senza aggiunta di zuccheri



ANTICA DISTILLERIA CARLOTTO & C. DI VALDAGNO (VI)

Le origini della Liquoreria Carlotto si collocano all'interno della storia mitteleuropea, dato che le sue origini si devono alla famiglia Potepan, ungherese di origine, che approda ad inizio 1800 alla corte asburgica di Francesco I, grazie alla propria abilità pasticcera.

Proprio in quegli anni il giovane Anton Potepan matura la decisione di trapiantare in Italia la propria arte pasticcera e liquoristica, stabilendosi così in Veneto e più precisamente a Valdagno.

Nel 1883 Anton scrive le dosi del Rosolio in un ricettario, gelosamente conservato dalla famiglia, con gli ingredienti segreti ancora oggi utilizzati.

Teresa, la figlia di Anton, sposa Girolamo Carlotto, proprietario di una liquoreria, portando in dono come dote tutte le ricette di famiglia.

Nel 1974 subentra nella gestione dell'azienda Giuseppe Carlotto, esperto enologo che decide di non piegarsi al dilagante fenomeno della produzione di massa, continuando a produrre prodotti artigianali in quantità limitata.

Questa filosofia lo porta a conoscere Gualtiero Marchesi, indiscusso fondatore della nouvelle cuisine che fa realizzare a Carlotto, con il suo marchio, liquori come il Cordiale, la China di Carlotto, un amaro, e rilancia il Rosolio. La strada a questo punto è tracciata, la famiglia decide di puntare con decisione al prodotto di alta gamma, continuando ad utilizzare le migliori erbe, gli infusi più pregiati, le essenze e gli estratti più particolari. La Liquoreria Carlotto produce circa 25.000 bottiglie annue con lavorazioni in lotti non superiori ai 500 litri.





LIQUORE ALCHERMES



LIQUORE AMARO
"900"



LIQUORE AMARETTO



LIQUORE BITTER



LIQUORE AL CAFFÈ



LIQUORE CEDRO



LIQUORE CERTOSA



LIQUORE CHERRY



LIQUORE DOPPIO KÜMMEL



LIQUORE FERNET



LIQUORE IL CORDIALE



LIQUORE IL ROSOLIO



LIQUORE LA CHINA
DI CARLOTTO



LIQUORE MANDORLA AMARA



LIQUORE MARASCHINO



LIQUORE RABARBARO



LIQUORE SAMBUCA



LIQUORE ZABAIONE



LIQUORE FIOR D'AGNO



GRAPPA DI PURA VINOCCIA

CANTINA ROTALIANA DI MEZZOLOMBARDO (TN)



PROPRIETARI

Cantina Rotaliana di Mezzolombardo



PRODUZIONE ANNUA

850.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

convenzionale



ENOLOGO

Leonardo Pilati



ETTARI VITATI

410



ANNO DI FONDAZIONE

1931

Rotaliana è la Cantina Sociale di Mezzolombardo, collocata al centro della Piana Rotaliana, campo alluvionale di origine glaciale sul confine fra Trentino ed Alto Adige, zona ideale per la coltura del Teroldego Rotaliano. Le botti del '700 e dell'800 ancora presenti in Cantina testimoniano una lunga e considerevole storia nella custodia del proprio territorio agricolo e nella valorizzazione delle varietà autoctone. Per la sua storia, la sua serietà, la collocazione dei suoi vigneti nelle aree migliori e la sua importanza nella valorizzazione del Teroldego Rotaliano, Rotaliana è considerata una vera e propria istituzione. Oltre ai terreni in Piana Rotaliana, dove si coltivano Teroldego Rotaliano, Lagrein e Pinot Grigio, i conferitori della Cantina crescono anche storici vigneti sulle ripide colline dolomitiche, fino a 800 m. s.l.m. dove vengono coltivati Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Gewürztraminer e Müller Thurgau, oltre che per la produzione di spumanti Trentodoc di montagna.





TRENTO DOC R EXTRA BRUT

Vitigno: Chardonnay

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - almeno 20 mesi sui lieviti



TRENTO DOC R RISERVA

Vitigno: Chardonnay 75% - Pinot nero 25%

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio e barrique - 80 mesi sui lieviti



TEROLDEGO ROTALIANO DOC ETICHETTA ROSSA

Vitigno: Teroldego

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in acciaio



TEROLDEGO ROTALIANO DOC RISERVA

Vitigno: Teroldego

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento 24 mesi barrique



TEROLDEGO ROTALIANO DOC
"CLESURAE"

Vitigno: Teroldego

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione tini rovere - affinamento 24 mesi barrique nuove



TRENTINO DOC LAGREIN ROSSO

Vitigno: Lagrein

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in acciaio



TRENTINO DOC LAGREIN ROSSO
"COR-TVTA"

Vitigno: Lagrein

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento 24 mesi barrique



TRENTINO DOC PINOT NERO

Vitigno: Pinot nero

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione tini rovere - macerazione di 4 giorni - affinamento 8 mesi barrique usate



TRENTINO DOC MÜLLER THURGAU

Vitigno: Müller Thurgau

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio sui lieviti - affinamento acciaio



TRENTINO DOC PINOT BIANCO

Vitigno: Pinot bianco

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - permanenza sui lieviti per 4 mesi - affinamento acciaio



TRENTINO DOC MOSCATO GIALLO

Vitigno: Moscato giallo

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione a freddo sulle bucce - affinamento acciaio sui lieviti



TRENTINO DOC GEWÜRZTRAMINER

Vitigno: Gewürztraminer

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione a freddo sulle bucce - affinamento acciaio sui lieviti



TRENTINO DOC CHARDONNAY
"COR-TVTA"

Vitigno: Chardonnay

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione
acciaio - affinamento 24 mesi barrique



DISTILLERIA GIOVANNI POLI & FIGLI DI S. MASSENZA DI VEZZANO (TN)

Santa Massenza, in provincia di Trento, è il paese simbolo della grappa artigianale che, fino agli anni '80, accoglieva ben 13 distillerie storiche.

L'azienda Giovanni Poli è una delle poche superstiti a portare avanti la tradizione centenaria dell'arte distillatoria innalzando la grappa, che prima degli anni '70 era considerata un prodotto poco pregiato, ad eccellenza territoriale.

Grazie agli insegnamenti dell'antenato Antonio Poli e all'intuizione di un gruppo di colleghi distillatori pionieri dell'innovazione, negli anni vengono ottimizzate le tecniche di cottura delle vinacce – quelle usate per recuperare i vapori pregni di alcool – così da ottenere grappe sempre più sane e pure.

È in questo contesto che il ramiere trentino Tullio Zadra progetta l'alambicco discontinuo a bagnomaria, sistema che permette di salvaguardare le potenzialità intrinseche delle vinacce, mantenendo le essenze e fragranze naturali dei distillati.

La produzione della distilleria, che trova nella grappa la massima espressione, spazia dal vin santo – meritevole di menzione il Vino Santo Trentino Passito di Nosiola divenuto presidio Slow Food - all'acquavite. Tutti ottenuti da vigneti autoctoni di proprietà situati in Valle dei Laghi, coltivati con metodi naturali secondo criteri di una agricoltura sostenibile, vinificati con cura e affinati per esaltarne tutte le caratteristiche peculiari.





GRAPPA DI VIN SANTO



GRAPPA DI TRAMIN



GRAPPA DI NOSIOLA



GRAPPA DI MÜLLER THURGAU



GRAPPA DI MOSCATO



GRAPPA DI MARZEMINO



GRAPPA DI REBO



GRAPPA VECCHIA RISERVA



GRAPPA AMARA



GRAPPA ASPERULA



GRAPPA DI TEROLDEGO



GRAPPA SANTA MASSENZA



LIQUORE DI MIRTILLO



LIQUORE DI GEMME DI MUGO



LIQUORE DI NOCINO



ACQUAVITE D'UVA
MOSCATO GIALLO



ACQUAVITE D'UVA
DI MÜLLER THURGAU E NOSIOLA



ACQUAVITE DI MELE COTOOGNE



ACQUAVITE DI GENZIANA

TENUTA NICOLUSSI-LECK DI CALDARO SULLA STRADA DEL VINO (BZ)



PROPRIETARI

Jakob Nicolussi-Leck



PRODUZIONE ANNUA

35.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Conversione biologica



ENOLOGO

Jakob Nicolussi-Leck



ETTARI VITATI

5 ha



ANNO DI FONDAZIONE

2015

Nicolussi-Leck coltiva i propri 5 ettari di proprietà all'interno del maso Kreithof sui ripidi pendii argillo-sabbiosi con un sottosuolo di roccia porfidica che sovrastano il lago di Caldaro.

La cantina è di recentissima costruzione ed è stata ideata per essere perfettamente integrata nella montagna e completamente invisibile dall'esterno in modo da non alterare minimamente il panorama. Disposta su più piani, consente di lavorare per gravità ed ospitare tutte le moderne tecnologie per produrre vini di assoluta pulizia stilistica. Legno e acciaio si alternano in fase di vinificazione e affinamento.

L'altitudine, l'elevata pendenza, il sottosuolo di roccia porfidica e la costante presenza dell'Ora, il vento che soffia dal lago di Garda, contribuiscono a produrre vini di notevole tensione e senza sfrontate aromaticità per quel che riguarda i bianchi.





ALTO-ADIGE DOC PINOT BIANCO
"VERENA"

Vitigno: Pinot bianco

Tipo di vino: bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio 25% e legno grande 75% - affinamento in acciaio sui lieviti per 6 mesi



ALTO-ADIGE DOC SAUVIGNON
"KAROLINA"

Vitigno: Sauvignon

Tipo di vino: bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento per 6 mesi in acciaio 65%, legno grande 25%, tonneau 10%



ALTO-ADIGE DOC GEWÜRZTRAMINER
"STEPHANIE"

Vitigno: Gewürztraminer

Tipo di vino: bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in acciaio per 6 mesi



ALTO-ADIGE DOC LAGO CALDARO
"ALEXANDER"

Vitigno: Schiava **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento: diraspatura
 - fermentazione in acciaio e legno (50 e 50) -
 affinamento legno grande per 70% e acciaio
 30% per 6 mesi



ALTO-ADIGE DOC LAGREIN
"SEPP"

Vitigno: Lagrein
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento: diraspatura -
 fermentazione in acciaio - affinamento barrique
 50% nuove e 50% usate per 6 mesi

AZIENDA AGRICOLA GARLIDER DI VELTURNO (BZ)



PROPRIETARI

Christian Kerschbaumer



PRODUZIONE ANNUA

25.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biologica certificata



ENOLOGO

Christian Kerschbaumer



ETTARI VITATI

4,2 ha



ANNO DI FONDAZIONE

2003

Christian Kerschbaumer a Velturmo, in Valle Isarco, possiede poco più di 4 ettari con esposizione sud-est, pendenze fino al 55% ad altitudini fra i 550 e 800 metri. L'azienda è certificata biologica dal 1999.

La filosofia di Christian è quella di intervenire il meno possibile in cantina in modo da poter riconoscere immediatamente la varietà dell'uva e la terra da cui proviene. Per questo motivo è passato all'agricoltura biologica in campagna e all'utilizzo di lieviti indigeni in cantina. Tutto questo non ha frenato la voglia di sperimentare di Christian che lo ha portato a realizzare due vini di livello superiore con Sylvaner e Grüner Veltliner. Con le migliori uve di queste varietà produce due selezioni fermentate con il contatto delle bucce per un paio di settimane, vinificazione in botte di legno grande e affinamento in porcellana. Completano la gamma un Pinot grigio di grande complessità ed un Pinot nero borgognone.





MÜLLER THURGAU WEINBERG DOLOMITEN IGT

Vitigno: Müller Thurgau

Tipo di vino: bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio lieviti indigeni - affinamento in acciaio per 10 mesi



PINOT GRIGIO WEINBERG DOLOMITEN IGT

Vitigno: Pinot grigio

Tipo di vino: bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio lieviti indigeni - affinamento in acciaio 60% e legno garnde 40% per 10 mesi



SYLVANER WEINBERG DOLOMITEN IGT

Vitigno: Sylvaner

Tipo di vino: bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio lieviti indigeni - affinamento in acciaio 50% e legno garnde 50% per 10 mesi



GRÜNER VELTLINER MITTERBERG IGT

Vitigno: Grüner Veltliner

Tipo di vino: bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio lieviti indigeni - affinamento in acciaio 20% e legno garde 80% per 10 mesi



SYLVANER "HAUTNAH" WEINBERG DOLOMITEN IGT

Vitigno: Sylvaner

Tipo di vino: bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione con le bucce per 2 settimane in legno - affinamento 1 anno in legno grande e 1 anno in porcellana



GRÜNER VELTLINER "HAUTNAH" MITTERBERG IGT

Vitigno: Grüner Veltliner

Tipo di vino: bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione con le bucce per 2 settimane in legno - affinamento 1 anno in legno grande e 1 anno in porcellana



PINOT NERO WEINBERG DOLOMITEN IGT

Vitigno: Pinot nero

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio lieviti indigeni - affinamento barriques usate per 1 anno e in acciaio per 6 mesi



AZ. AGRICOLA LA TOSA DI STEFANO & FERRUCCIO PIZZAMIGLIO IN VIGOLZONE (PC)



PROPRIETARI

Ferruccio e Stefano Pizzamiglio



PRODUZIONE ANNUA

110.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biologica certificata



ENOLOGO

Stefano Pizzamiglio



ETTARI VITATI

19 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1980

Iniziata come hobby dai fratelli Pizzamiglio, la vitivinicoltura diventa una vera e propria professione nel 1984. Attraverso ricerche e studi specializzati raggiungono un ambizioso traguardo: produrre vini più profondi e concentrati quasi esclusivamente fermi, nel territorio piacentino da sempre votato alla produzione di vini leggeri e frizzanti.

I 19 ettari di vigneto danno origine ad otto vini con personalità e ricchezza aromatica distinte. La ricerca dell'equilibrio e il rispetto delle peculiarità di ogni vitigno, fanno di La Tosa una delle più solide realtà vinicole dell'Emilia Romagna.

Da non perdere, inoltre, il Museo del vino allestito all'interno della struttura che raccoglie tutti i tipi di attrezzi dall'800 al '900, allo scopo di onorare il passato e conservarne memoria.





COLLI PIACENTINI DOC
ORTRUGO VIVACE "TERRAFIABA"

Vitigno: Malvasia 40% - Ortrugo 40% -
Trebiano 20%

Tipo di vino: bianco frizzante

Vinificazione e affinamento: fermentazione a
18° - presa di spuma in autoclave



COLLI PIACENTINI DOC
SAUVIGNON

Vitigno: Sauvignon

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: pressatura a
grappoli interi - affinaneto acciaio sulle fecce
per 7 mesi con bâtonnages



COLLI PIACENTINI DOC
MALVASIA "SORRISO DI CIELO"

Vitigno: Malvasia di Candia

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: pressatura a
grappoli interi - affimaneto acciaio sulle fecce
per 5 mesi con bâtonnages



COLLI PIACENTINI DOC
GUTTURNO FRIZZANTE "TERRAFIABA"

Vitigno: Barbera 65% - Bonarda 35%

Tipo di vino: rosso frizzante

Vinificazione e affinamento: macerazione sulle bucce per 6 giorni - presa spuma in autoclave - 5 settimane sur lie



COLLI PIACENTINI DOC
GUTTURNO SUPERIORE "TERRE DELLA TOSA"

Vitigno: Barbera 65% - Bonarda 35%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione di 6 giorni sulle bucce - 6 mesi di affinamento sui lieviti - nessuna aggiunta di solfiti



COLLI PIACENTINI DOC
GUTTURNO SUPERIORE "VIGNAMORELLO"

Vitigno: Barbera 65% - Bonarda 35%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione sulle bucce 15 giorni - affinamento 6 mesi barrique



COLLI PIACENTINI DOC
CABERNET SAUVIGNON "LUNA SELVATICA"

Vitigno: Cabernet Sauvignon 90% - Merlot 10%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione 15 giorni sulle bucce - affinamento 2 anni barrique nuove



COLLI PIACENTINI DOC
MALVASIA PASSITO "L'ORA FELICE"

Vitigno: Malvasia di Candia

Tipo di vino: passito bianco

Vinificazione e affinamento: leggero appassimento - pressatura a grappoli interi - refrigerazione per interrompere la fermentazione

FATTORIA ZERBINA DI CRISTINA GEMINIANI A MARZENO (RA)



PROPRIETARI

Maria Cristina Geminiani



PRODUZIONE ANNUA

200.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Maria Cristina Geminiani



ETTARI VITATI

29 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1966

Dedizione, cura e competenza rappresentano i valori che ispirano Cristina Geminiani nella gestione della Fattoria Zerbina, da sempre in equilibrio tra il rispetto della tradizione e il coraggio di innovare.

Ereditata nel 1987 dal nonno, Cristina innalza la qualità del Sangiovese e dell'Albana grazie a due scelte innovative: la coltivazione ad alberello e l'idea di sfruttare la muffa nobile per l'Albana Passito, nelle aree più umide e pianeggianti. Le zone più alte, contraddistinte da un terreno piuttosto variabile, sono invece votate alla coltivazione del Sangiovese.

Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah, vitigni atipici per la zona, crescono su terreni meno estesi, connotati da una forte presenza di argilla grigia.





TREBBIANO DOC
ROMAGNA BIANCO "CEREGIO"

Vitigno: Trebbiano

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento acciaio e cemento



ALBANA SECCO DOCG
ROMAGNA "BIANCO DI CEPARANO"

Vitigno: Albana

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento cemento sulle fecce per 6 mesi



RAVENNA BIANCO IGT
"TERGENO"

Vitigno: Albana

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento acciaio e cemento



SANGIOVESE SUPERIORE DOC
ROMAGNA "CEREGIO"

Vitigno: Sangiovese

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento acciaio e cemento



SANGIOVESE SUPERIORE DOC
ROMAGNA RISERVA "TORRE DI CEPARANO"

Vitigno: Sangiovese 90% - Merlot 8% -

Ancellotta 2% **Tipo di vino:** rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento barrique usate e tonneaux



RAVENNA IGT
"MARZIENO"

Vitigno: Sangiovese 60% - Cabernet 20% -

Merlot e Syhar 20% **Tipo di vino:** rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vinificazione in tonneaux e acciaio - affinamento barrique nuove (20%) e usate



SANGIOVESE RISERVA DOCG
ROMAGNA - MARZENO "PIETRAMORA"

Vitigno: Sangiovese **Tipo di vino:** rosso fermo
Vinificazione e affinamento: vinificazione in tonneaux e acciaio - affinamento barrique nuove (20%) e usate



ALBANA DOCG
ROMAGNA "ROSA DI CEPARANO"

Vitigno: Sangiovese - Syrah
Tipo di vino: rosato fermo
Vinificazione e affinamento: vitigni vinificati separatamente in acciaio - affinamento acciaio



ALBANA DOCG
PASSITO ROMAGNA "ARROCCO"

Vitigno: Albana **Tipo di vino:** bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve appassite eda vendemmia tardiva - vinificazione acciaio e barrique - affinamento cemento



ALBANA DOCG
PASSITO ROMAGNA "SCACCOMATTO"

Vitigno: Albana

Tipo di vino: bianco passito

Vinificazione e affinamento: uve da vendemmia tardiva bottrizzate - vinificazione acciaio e barrique



ALBANA DOCG
PASSITO ROMAGNA "AR"

Vitigno: Albana **Tipo di vino:** bianco passito

Vinificazione e affinamento: uve da vendemmia tardiva bottrizzate - vinificazione e affinamento in vasche acciaio da 100 litri



GRAPPA DI ALBANA INVECCHIATA
"SCACCOMATTO"

AZIENDA AGRICOLA MARCHESI PANCRAZI DI MONTEMURLO (PO)



PROPRIETARI

Giuseppe Pancrazi



PRODUZIONE ANNUA

25.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Nicolò D'Afflitto



ETTARI VITATI

5 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1971

La Marchesi Pancrazi è situata a Montemurlo, tra Prato e Pistoia, alle pendici del Monte Ferrato, e conta 5 ettari di vigna interamente piantati a Pinot Nero.

Il caso ha giocato un ruolo fondamentale nella storia del Pinot Nero di Villa di Bagnolo, infatti negli anni '70 quando il Marchese Pancrazi volle reimpiantare i vigneti incorse in un errore da parte del vivaista che fornì, al posto del tradizionale Sangiovese coltivato in queste zone, del Pinot Nero. Solo dopo qualche anno, a fine anni '80, grazie all'intervento dell'attuale enologo Nicolò D'Afflitto, in azienda ci si accorse dell'errore e si comprese il potenziale dato dal territorio particolarmente adatto a questa varietà. Il microclima di Bagnolo presenta infatti forti escursioni termiche tra giorno e notte ed il terreno è ricco di minerali, in particolare serpentino, oltre ad avere una buona umidità superficiale.





PINOT NERO ROSSO TOSCANO IGT
"MONTEFERRATO"

Vitigno: Pinot nero

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: diraspatura e fermentazione in acciaio - affinamento barrique 3° e 4° passaggio per 12 mesi



PINOT NERO ROSSO TOSCANO IGT
"VILLA BAGNOLO"

Vitigno: Pinot nero

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: diraspatura e fermentazione in acciaio - affinamento barrique 1° e 2° passaggio per 18 mesi



PINOT NERO ROSSO TOSCANO IGT
"VIGNA BARAGAZZA"

Vitigno: Pinot nero

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: diraspatura e fermentazione in acciaio - affinamento barrique 1° e 2° passaggio per 18 mesi

MONTERAPONI DI RADDA IN CHIANTI (SI)



PROPRIETARI

Famiglia Braganti



PRODUZIONE ANNUA

50.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biologica certificata



ENOLOGO

Maurizio Castelli



ETTARI VITATI

12 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1974

Monteraponi è un antico borgo medievale i cui vigneti si estendono su 12 ettari circondati da boschi centenari che rendono l'azienda isolata e protetta, favorendo la coltivazione in regime biologico certificato da alcuni anni. Dopo la vendemmia manuale, le uve vengono lavate e portate in una diraspatrice ideata per varietà molto delicate come Sangiovese e Pinot nero. A seguire pressatura soffice che garantisce l'integrità delle bucce e fermentazione in vasche di cemento senza l'utilizzo di lieviti selezionati. Macerazione sulle bucce per 30 giorni con rimontaggi quotidiani. A questo punto ogni vino segue la propria strada nella cantina di affinamento. I vini prodotti sono il Chianti Classico, il Chianti Classico Riserva "Il Campitello", La vigna di "Baron' Ugo" e completa la gamma il Trebbiano.





CHIANTI CLASSICO DOCG

Vitigno: Sangiovese 95% - Cannaiolo 5%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione sulle bucce 25 giorni - fermentazione cemento - affinamento legno grande 16 mesi



CHIANTI CLASSICO DOCG
RISERVA "IL CAMPITELLO"

Vitigno: Sangiovese 90% - Cannaiolo 7%,

Colorino 3% **Tipo di vino:** rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione sulle bucce 35 giorni - fermentazione cemento - affinamento legno grande 26 mesi



"BARON' UGO"
ROSSO TOSCANA IGT

Vitigno: Sangiovese 90% - Cannaiolo 7% -

Colorino 3% **Tipo di vino:** rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione sulle bucce 35 giorni - fermentazione cemento - affinamento legno grande 36 mesi

AZIENDA LA QUERCIOLINA DI SASSETTI LORENZO DI CINIGIANO (GR)



PROPRIETARI

Lorenzo Sasseti



PRODUZIONE ANNUA

50.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Lorenzo Sasseti



ETTARI VITATI

12 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1999

Nel 1999 la famiglia Sasseti acquista un'azienda in Maremma all'interno della DOC Montecucco creando La Querciolina. La grande esperienza e passione dei Sasseti riescono a trasformare i vigneti in stato di abbandono in vigne in grado di produrre Sangiovese e Cilieggiolo di altissima qualità in grado di produrre vini che sono un'ottima alternativa ai loro grandi Brunello.

Attualmente l'azienda è costituita da 12 ettari vitati dai quali si producono 50.000 bottiglie.



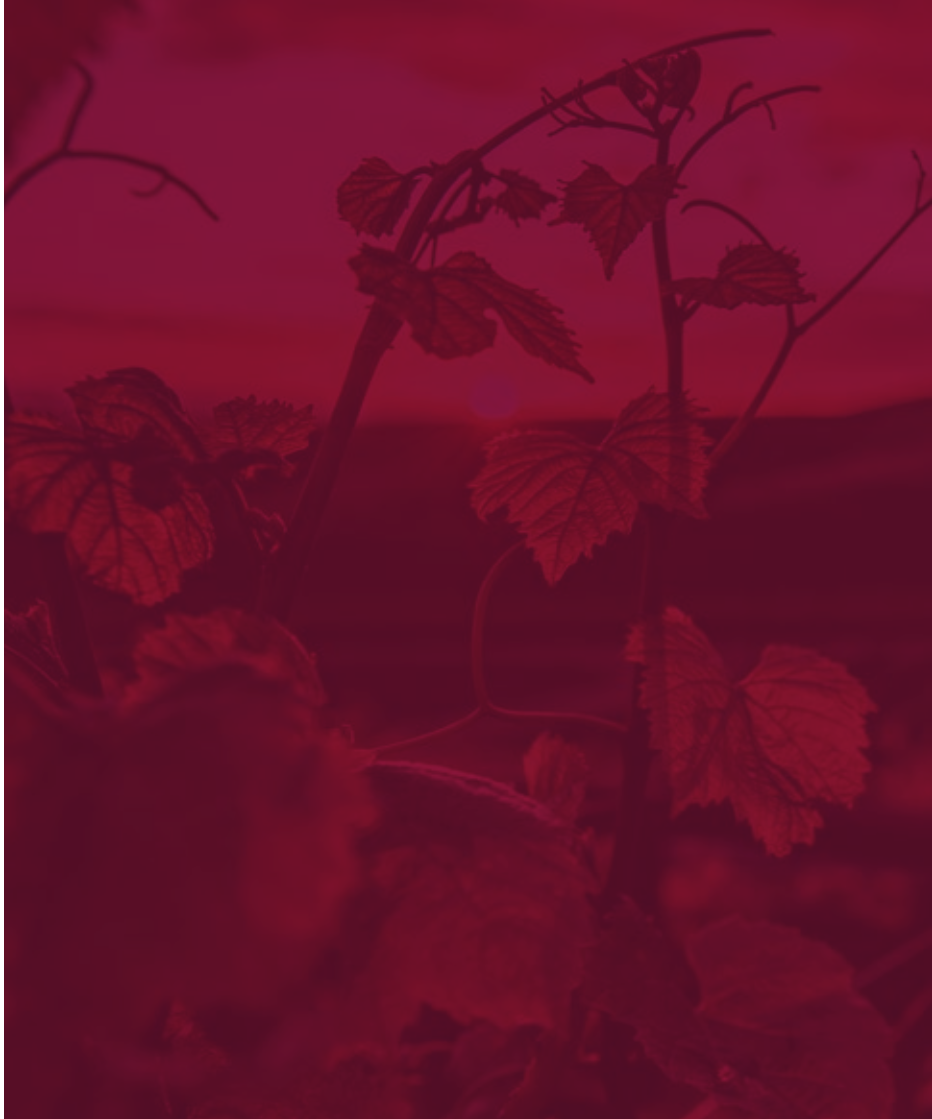


MONTECUCCO ROSSO DOC

Vitigno: Sangiovese grosso della Maremma

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione
acciaio - macerazione 15 giorni - affinamento
legno grande 6 mesi



AZIENDA AGRICOLA PERTIMALI SASSETTI LIVIO



PROPRIETARI

Lorenzo Sasseti



PRODUZIONE ANNUA

75.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Lorenzo Sasseti



ETTARI VITATI

12 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1915

Per oltre un secolo la famiglia Sasseti ha coltivato alcuni tra i migliori vigneti di Montalcino per esposizione e caratteristiche pedologiche. La proprietà Pertimali, con i suoi 12 ettari di vigna, si trova in uno dei cru più importanti della zona, la collina di Montosoli, nel versante nord di Montalcino, area particolarmente vocata per la coltivazione del Sangiovese. Oggi è Lorenzo Sasseti, figlio di Livio ed affermato enologo, ad occuparsi della conduzione dell'azienda insieme alla moglie Sabina.

Nel corso degli anni Lorenzo si è adoperato nel rinnovare ed ampliare i vigneti, conservando il patrimonio genetico dei vecchi vitigni esistenti e preservandone le peculiarità primigenie. Seguendo la filosofia di famiglia, Lorenzo conduce l'azienda in modo sostenibile, prediligendo tutte quelle pratiche che riducono al minimo l'intervento sul vigneto.





BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Vitigno: Sangiovese grosso **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione acciaio - macerazione 15 giorni - affinamento 36 mesi legno grande



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
RISERVA

Vitigno: Sangiovese grosso **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione acciaio - macerazione 15 giorni - affinamento 36 mesi legno grande e 6 mesi bottiglia



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
"DIECI"

Vitigno: Sangiovese grosso **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione acciaio - macerazione 15 giorni - affinamento 36 mesi legno grande e 6 anni bottiglia



ROSSO DI MONTALCINO DOC

Vitigno: Sangiovese grosso **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione acciaio - macerazione 15 giorni - affinamento acciaio 6 mesi

CASTELLO DI BOLGHERI DI CASTAGNETO CARDUCCI (LI)



PROPRIETARI

Federico Zileri dal Verme



PRODUZIONE ANNUA

120.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Alessandro Dondi



ETTARI VITATI

60 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1796

Il Castello di Bolgheri, nato nel 1500 e appartenuto ai Conti della Gherardesca, si erge nel comune di Castagneto Carducci in cui si estendono i 130 ettari di proprietà, 50 interessati a vigneto.

Il vino principale dell'azienda, Castello di Bolgheri – Bolgheri Superiore, è frutto della selezione delle migliori vigne situate intorno al castello e vinificate parte in acciaio e parte in barrique.

Varvèra è quello che per gli Châteaux di Bordeaux è il secondo vino dell'azienda, ovvero un prodotto di pari spessore, ma con il frutto in primo piano. Un vino più giovane con struttura ed eleganza, ma al contempo di alta bevibilità.





BOLGHERI ROSSO DOC
"VARVÁRA"

Vitigno: Cabernet Sauvignon 60% - Cabernet Franc 5% - Merlot 15% - Petit Verdot 5% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione acciaio - macerazione di 20 giorni - affinamento 12 mesi tonneaux e barrique



BOLGHERI SUPERIORE DOC
"CASTELLO DI BOLGHERI"

Vitigno: Cabernet Sauvignon 70% - Cabernet Franc 15% - Merlot 15% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione acciaio e legno - macerazione di 30 giorni - affinamento 18 mesi tonneaux



TOSCANA IGT
"FLOCCO"

Vitigno: Sangiovese - Cabernet - Merlot **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in acciaio - affinamento legno grande e acciaio

TENUTA DI GHIZZANO DI PECCIOLI (PI)



PROPRIETARI

Famiglia Venerosi Pesciolini



PRODUZIONE ANNUA

70.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biodinamica e Biologica certificata



ENOLOGO

Carlo Ferrini



ETTARI VITATI

18 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1370

La Tenuta di Ghizzano, di proprietà della famiglia Venerosi Pesciolini dal 1500, è specializzata nella coltivazione di viti e ulivi.

I possedimenti comprendono ad oggi 350 ettari di terreno di cui: 20 a oliveto, 150 dedicati alle colture cerealicole, 160 divisi tra boschi e pioppeti e 20 a vigneto. Da questi ultimi, interamente coltivati con agricoltura biodinamica dal 2006, vengono prodotte ogni anno circa 70.000 bottiglie principalmente dai vitigni Sangiovese, Cabernet sauvignon e Merlot.

Il primo vino prodotto dall'azienda è il Veneroso con l'annata 1985 che - insieme all'altro grande vino della cantina, il Nambrot - mantiene da anni i massimi punteggi sulle guide italiane e sulla stampa internazionale. Completano la gamma il Ghizzano rosso e il Ghizzano bianco da Vermentino.





“IL GHIZZANO” ROSSO

Vitigno: Sangiovese 95% - Merlot 5%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni in acciaio - affinamento acciaio e cemento



“VENEROSO”
TERRE DI PISA DOC

Vitigno: Sangiovese 70% - Cabernet Sauvignon 30%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni in tini di legno - affinamento tonneaux di 2°, 3° e 4° passaggio



“NAMBROT”
COSTA TOSCANA IGT

Vitigno: Merlot 60% - Cabernet Franc 20% - Petit Verdot 20%
Tipo di vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni in tini di legno - affinamento 18 mesi barrique di 2°, 3° e 4° passaggio



“IL GHIZZANO” BIANCO

Vitigno: Vermentino 50% - Trebbiano 30% - Malvasia 20%
Tipo di vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni in acciaio - affinamento acciaio

FATTORIA LA MONACESCA DI MATELICA (MC)



PROPRIETARI

Aldo Cifola



PRODUZIONE ANNUA

180.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Roberto Potentini



ETTARI VITATI

28 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1966

Nel 1966 Casimiro Cifola acquista La Monacesca ma è del 1973 la prima produzione di Verdicchio di Matelica, punto di partenza di una straordinaria avventura in cui dal 1982 Casimiro viene affiancato dal figlio Aldo.

Le vigne aziendali sono posizionate in uno splendido "catino" chiuso al mare, in cui si sviluppano condizioni di clima continentale, con grandi escursioni termiche giornaliere e stagionali, che permettono di avere vini complessi, austeri e votati ad una straordinaria longevità.

Se poi a tutto ciò uniamo le peculiarità pedologiche di terreni di natura fossile e ricchissimi di elementi minerali, legati alla presenza nel periodo Paleolitico di acqua salata, che vanno a conferire al prodotto finale delle caratteristiche di acidità, freschezza e sapidità totalmente irripetibili altrove, ecco che ci troviamo di fronte ad un quadro finale di unicità ed eccellenza che solo madre natura sa dipingere.





VERDICCHIO DI MATELICA DOC

Vitigno: Verdicchio

Tipo di vino: bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in acciaio sui lieviti per 6 mesi



VERDICCHIO DI MATELICA DOC
"TERRA DI MEZZO"

Vitigno: Verdicchio

Tipo di vino: bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in acciaio sui lieviti per 3 anni



VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA DOCG
"MIRUM"

Vitigno: Verdicchio

Tipo di vino: bianco

Vinificazione e affinamento: leggera surmaturazione in pianta - fermentazione e affinamento in acciaio per 18 mesi di cui 6 sui lieviti



MIRUM 30 ANNI

Vitigno: Verdicchio

Tipo di vino: bianco

Vinificazione e affinamento: blend di 5 annate di Mirum



CHARDONNAY MARCHE IGT
"ECCLESIA"

Vitigno: Chardonnay

Tipo di vino: bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in acciaio sui lieviti per 4 mesi



MARCHE ROSSO IGT
"CAMERTE"

Vitigno: Sangiovese grosso 70% - Merlot 30%

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con rimontaggi - macerazione di 20 giorni-affinamento barrique 1°,2°,3° passaggio



MARCHE ROSSO IGT
"SYRAH"

Vitigno: Syrah

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con rimontaggi - macerazione di 20 giorni - affinamento barrique 1°,2°,3° passaggio



AZIENDA AGRICOLA TIBERIO DI CUGNOLI (PE)



PROPRIETARI

Cristiana e Antonio Tiberio



PRODUZIONE ANNUA

90.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Sostenibile



ENOLOGO

Cristiana Tiberio



ETTARI VITATI

30 ha



ANNO DI FONDAZIONE

2000

Situata ad una ventina di km dalla costa ed incastonata fra i monti della Maiella e del Gran Sasso, l'azienda Tiberio conta ben 30 ettari di vigna coltivati unicamente con le varietà autoctone Trebbiano abruzzese, Pecorino e Montepulciano d'Abruzzo. Nel 2000 è proprio la vigna storica della cantina, Trebbiano abruzzese di oltre 60 anni, a convincere Riccardo Tiberio a dare vita al sogno di una vita, fondare l'azienda oggi seguita dai figli Antonio, agronomo, e Cristiana, chimica con la passione per la vinificazione, affinata in Champagne, Mosella, Chablis e Australia. Trebbiano e Pecorino sono coltivati su terreni calcarei che combinati con le brezze montane e marittime, riescono ad esaltare il carattere minerale e strutturato che ritroviamo nei vini.

Il Montepulciano d'Abruzzo esprime grande freschezza e frutto netto, nonostante la pienezza e complessità caratteristica del vitigno.





TREBBIANO D'ABRUZZO DOP

Vitigno: Trebbiano abruzzese **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** macerazione a freddo - fermentazione e affinamento in acciaio - lieviti indigeni - no malolattica



PECORINO COLLINE PESCARESI IGP

Vitigno: Pecorino **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** macerazione a freddo - fermentazione e affinamento in acciaio - lieviti indigeni - no malolattica



CERASUOLO D'ABRUZZO DOP

Vitigno: Montepulciano **Tipo di vino:** rosato fermo **Vinificazione e affinamento:** macerazione a freddo - nessuna pressatura, mosto ottenuto per caduta - fermentazione e affinamento in acciaio - lieviti indigeni - no malolattica



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

Vitigno: Montepulciano **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione e affinamento in acciaio - lieviti indigeni - malolattica svolta

AZIENDA AGRICOLA FLORAMI DI TRECASE (NA)



PROPRIETARI

Mario Terzo



PRODUZIONE ANNUA

4.500 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biologica



ENOLOGO

Vincenzo Mercurio



ETTARI VITATI

1,5 ha



ANNO DI FONDAZIONE

2013

FloraMi nasce dall'amore per la terra e dalla passione per il vino di Mario Terzo, ingegnere e professore all'università Federico II di Napoli.

Animato da questo spirito, Mario decide di piantare poco più di un ettaro di Falanghina alle falde del Vesuvio, nel comune di Trecase. Da subito si avvale della collaborazione del giovane enologo Vincenzo Mercurio, molto rinomato in Campania per il suo approccio fondato sul rispetto delle identità varietali.

La Falanghina, innestata su piede franco, grazie al terreno vulcanico che la ospita, dà vini di una personalità straordinaria, unica nel panorama vesuviano e campano. Mineralità, sapidità, acidità spiccata ma soprattutto grande bevibilità sono le caratteristiche fondamentali di "indole" e "conlebuccè". La macerazione sulle bucce non altera minimamente il carattere del vitigno ed esalta ulteriormente le note affumicate tipiche del suolo di provenienza.





FALANGHINA CAMPANIA IGP
"INDOLE"

Vitigno: Falanghina a piede franco

Tipo di vino: bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio con lieviti indigeni - macerazione 15 giorni - affinamento 8 mesi sui lieviti in acciaio



FALANGHINA CAMPANIA IGP
"CONLEBUSCE"

Vitigno: falanghina a piede franco

Tipo di vino: bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio con lieviti indigeni - macerazione 35 giorni - affinamento 8 mesi sui lieviti in acciaio

AZIENDA AGRICOLA PALARI DI SANTO STEFANO BRIGA (ME)



PROPRIETARI

Salvatore Geraci



PRODUZIONE ANNUA

30.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Sostenibile



ENOLOGO

Donato Lanati



ETTARI VITATI

7 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1990

Sulle colline dello stretto di Messina Salvatore Geraci ha fatto rivivere un grande ed antico vino, il Faro. Nella contrada Palari di Santo Stefano Briga di Messina, si estendono le storiche vigne ad alberello con uve autoctone dai nomi affascinanti: Nerello mascalese, Cappuccio, Nocera, Core' e palumba, Acitana, Galatena e Jacché. I vigneti, piantati su terrazzamenti in pietra che ne consentono il giusto drenaggio, sono esposti a sud e a sud/est con un impianto ad alberello. Il microclima è veramente unico, l'altitudine e la distanza dal mare di circa 1,5 km, garantiscono la giusta escursione termica che conferisce finezza ed eleganza al vino. Grazie a questo clima, all'età delle vigne e alla rigida selezione delle uve, la resa per pianta è naturalmente molto bassa.

L'ultima sfida di Geraci è molto più recente ma non meno affascinante, due appezzamenti sull'Etna dove produce un bianco ed un rosso encomiabili.





SICILIA IGT
"ROSSO DEL SOPRANO"

Vitigno: Nerello Mascalese 50% - Nerello Cappuccio 30% - Nocera 10% - Galatena 10%
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio con lieviti autoctoni - affinamento barrique 2° passaggio per 18 mesi



FARO DOC
"PALARI"

Vitigno: Nerello Mascalese 50% - Nerello Cappuccio 30% - Nocera 10% - altri vitigni 10%
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio con lieviti autoctoni - affinamento barrique nuova per 24 mesi



SICILIA IGT
"SANTA.NÈ"

Vitigno: A Francisa
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio con lieviti autoctoni - affinamento barrique nuova per 24 mesi



ETNA ROSSO DOC
"ROCCA COELI"

Vitigno: Nerello mascalese

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio con lieviti autoctoni - affinamento botte da 15 hl per 24 mesi



ETNA BIANCO DOC
"ROCCA COELI"

Vitigno: Carricante e Minnella

Tipo di vino: bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti autoctoni e affinamento in tonneau per 12 mesi

AZIENDA VINICOLA BENANTI DI VIAGRANDE (CT)



PROPRIETARI

Famiglia Benanti



PRODUZIONE ANNUA

160.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Enzo Cali



ETTARI VITATI

28 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1988

Giuseppe Benanti decide di riprendere l'antica passione di famiglia - mai messa in rilievo fino a quel momento - nel 1988, dando vita all'azienda Vinicola Benanti di Viagrande. Attualmente è gestita dai due figli che sono riusciti a ricollocarla nell'élite del panorama vinicolo italiano.

I vini provengono totalmente dal territorio etneo ed ognuno di essi esprime una peculiarità della zona.

I più rappresentativi sono i tre cru. Il PietraMarina, totalmente prodotto nell'unica zona in cui Etna bianco può fregiarsi della denominazione Superiore, con vigne allevate ad alberello.

Il Rovitello, rosso che proviene da vigne di oltre 80 anni anch'esse coltivate ad alberello e il rosso Serra della Contessa delle vigne su piede franco con più di cento anni di età.





ETNA BIANCO DOC
"BENANTI"

Vitigno: Carricante

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - affinamento acciaio



ETNA BIANCO DOC
"CONTRADA CAVALIERE"

Vitigno: Carricante

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - affinamento acciaio 12 mesi con bâtonnages



ETNA BIANCO SUPERIORE DOC
"CONTRADA RINAZZO"

Vitigno: Carricante

Tipo di vino: bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - affinamento acciaio 12 mesi con bâtonnages



ETNA BIANCO SUPERIORE DOC
"PIETRA MARINA"

Vitigno: Carricante

Tipo di vino: bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - affinamento acciaio 24 mesi con bâtonnages



ETNA ROSSO DOC
"BENANTI"

Vitigno: Nerello mascalese 80% - Nerello cappuccio 20% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - lunga macerazione - affinamento acciaio 80% e barrique usate 20%



ETNA ROSSO DOC
"CONTRADA MONTE SERRA"

Vitigno: Nerello mascalese

Tipo di vino: rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - macerazione 21 gg. - affinamento tonneaux 12 mesi



ETNA ROSSO DOC
"CONTRADA CAVALIERE"

Vitigno: Nerello mascalese

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - macerazione 21 gg. - affinamento tonneaux 12 mesi



ETNA ROSSO DOC
"CONTRADA DAFARA GALLUZZO"

Vitigno: Nerello mascalese

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - macerazione 21 giorni - affinamento tonneaux 12 mesi



ETNA ROSSO RISERVA DOC
"ROVITTELLO PARTICELLA NO.342"

Vitigno: Nerello mascalese 90% - Nerello cappuccio 10%

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - macerazione 21 giorni - affinamento in botti da 15 hl per 12 mesi



ETNA ROSSO RISERVA DOC
 "SERRA CONTESSA PARTICELLA NO.587"

Vitigno: Nerello mascalese 90% - Nerello cappuccio 10% **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - macerazione 21 giorni - affinamento in botti da 15 hl per 12 mesi



TERRE SICILIANE IGT
 "NERELLO CAPPUCCIO"

Vitigno: Nerello cappuccio
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - macerazione 15 giorni - affinamento acciaio 12 mesi



TERRE SICILIANE IGT
 "NOBLESSE"

Vitigno: Carricante
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - almeno 24 mesi sui lieviti



TERRE SICILIANE IGT
"LAMOREMIO"

Vitigno: Nerello mascalese

Tipo di vino: metodo classico rosato

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - almeno 24 mesi sui lieviti



ETNA ROSATO BENANTI DOC

Vitigno: Nerello mascalese

Tipo di vino: rosato fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione prefermentativa a freddo - pressatura soffice - affinamento acciaio

AZIENDA AGRICOLA CARAVAGLIO ANTONINO DI MALFA - LIPARI (ME)

**PROPRIETARI**

Antonino Caravaglio

**PRODUZIONE ANNUA**

60.000 bottiglie

**TIPO DI VITICOLTURA**

Biologica certificata

**ENOLOGO**

Antonino Caravaglio

**ETTARI VITATI**

14ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1989

Antonino Caravaglio è nato a Salina da famiglia di agricoltori, è per questo che si considera più uomo di terra che di mare.

Dopo la laurea in scienze agrarie decide di ritornare sull'isola e dare vita al progetto che vede attualmente l'azienda Caravaglio come la più rappresentativa nel panorama delle Eolie. I 14 ettari vitati sono divisi su Salina (12 ha) e Lipari (2 ha) e frammentati in 30 appezzamenti che ben rendono l'idea di quanto sia impossibile pensare a colture estese, ogni vigna è un ritaglio di terra. L'ambiente isolano consente una viticoltura molto rispettosa della natura e questo ha favorito la decisione di Antonino di approcciare l'agricoltura biologica, certificata fin dal 1989. Conscio che il vino si fa prima di tutto in vigna, Caravaglio ricorre ad una vinificazione rispettosa e non invasiva con l'obiettivo di lasciar esprimere ad ogni vino le peculiarità del vigneto da cui proviene.





MALVASIA DELLE LIPARI DOC PASSITA

Vitigno: Malvasia 95% - Corinto nero 5%

Tipo di vino: bianco passito

Vinificazione e affinamento: appassimento su graticci al sole 20 giorni - lieviti autoctoni - affinamento 6 mesi legno e acciaio



MALVASIA BIANCO SECCO SALINA IGP

Vitigno: Malvasia

Tipo di vino: bianco secco

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - breve affinamento in acciaio



“INFATATA”
MALVASIA BIANCO SECCO SALINA IGP

Vitigno: Malvasia

Tipo di vino: bianco secco

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - breve affinamento in acciaio



“OCCHIO DI TERRA”
MALVASIA BIANCO SECCO SALINA IGP 201

Vitigno: Malvasia

Tipo di vino: bianco secco

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti autoctoni - affinamento in anfora per 6 mesi



“NERO DU MONTI”
CORINTO NERO SALINA IGP

Vitigno: Corinto nero **Tipo di vino:** rosso secco

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio con lieviti autoctoni - 30 gg. di macerazione - affinamento di 1 anno legno grande e acciaio



PALMENTO DI SALINA IGP

Vitigno: Corinto nero - Mascalese - Nero d'Avola - Nocera **Tipo di vino:** rosso secco

Vinificazione e affinamento: macerazione di 24/48 ore - fermentazione acciaio - breve affinamento in acciaio

AZIENDA AGRICOLA GABBAS DI OLIENA (NU)



PROPRIETARI

Giuseppe Gabbas



PRODUZIONE ANNUA

70.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Lorenzo Landi



ETTARI VITATI

20 HA

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1974

A pochi chilometri da Nuoro sorge l'azienda agricola fondata da Giuseppe Gabbas nel 1974. I terreni profondi di origine granitica e il particolare clima, garantiscono vini con un profilo aromatico unico e un'eleganza difficilmente riscontrabile in altri Cannonau dell'isola.

I Cannonau dell'azienda sono tre e si differenziano per età delle vigne e vinificazione. Il Lillové è un rosso fresco e fragrante ottenuto dalle vigne più giovani.

Dule prende il nome dal cru dal quale provengono le uve e che ospita vigne di oltre quarant'anni.

Arbòre è il vino più importante dell'azienda, estremamente fresco ed elegante a dispetto della sua grande complessità. Completano la gamma il passito Avra ed il Vermentino Manzanile.





VERMENTINO DI SARDEGNA DOC
"MANZANILE"

Vitigno: Vermentino

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio e permanenza sur lie - affinamento in acciaio per 7 mesi



CANNONAU DI SARDEGNA DOC
"LILLOVÉ"

Vitigno: Cannonau

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio sulle bucce - affinamento in acciaio per 7 mesi



CANNONAU DI SARDEGNA DOC
CLASSICO "DULE"

Vitigno: Cannonau

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 16 mesi barrique



**CANNONAU DI SARDEGNA DOC
CLASSICO "ARBÒRE"**

Vitigno: Cannonau - Muristellu

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura e fermentazione in acciaio - affinamento 24 mesi barrique



**ISOLA DEI NURAGHI IGT
DOLCE "AVRA"**

Vitigno: Cannonau

Tipo di vino: passito rosso

Vinificazione e affinamento: appassimento in pianta - fermentazione in legno piccolo - affinamento in legno per 18 mesi

AZIENDA VITIVINICOLA GIOVANNI MARIA CHERCHI DI USINI (SS)



PROPRIETARI

Famiglia Cherchi



PRODUZIONE ANNUA

170.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Salvatore Cherchi



ETTARI VITATI

30 ha

1923

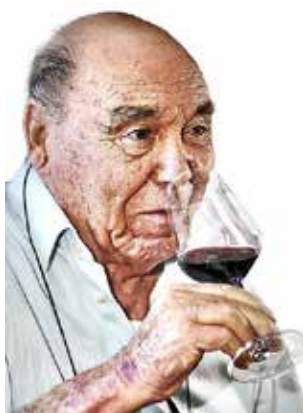
ANNO DI FONDAZIONE

1970

L'azienda nasce nel 1970 dalla passione di Giovanni Maria Cherchi che decide di dare vita al proprio sogno di produrre vino di qualità valorizzando il territorio intorno al comune di Usini, sulle colline del Logudoro.

Oltre al grande lavoro di valorizzazione del Vermentino, a Giovanni Cherchi si deve soprattutto il merito di aver riportato alla luce un antico vitigno autoctono, il Cagnulari, oggi molto diffuso sull'isola.

Ai due ettari iniziali si sono aggiunte nel tempo altre vigne che hanno portato la proprietà aziendale agli attuali 30 nei quali vengono coltivati solo vitigni autoctoni, il 60% a Vermentino, il 35% a Cagnulari ed il 5% a Cannonau.





VERMENTINO DI SARDEGNA DOC
"BILLIA"

Vitigno: Vermentino

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - breve affinamento in acciaio



VERMENTINO DI SARDEGNA DOC
"TUAOES"

Vitigno: Vermentino

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni - affinamento in acciaio



VERMENTINO DI SARDEGNA DOC
"FILIGHE" SPUMANTE METODO CLASSICO

Vitigno: Vermentino

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio e permanenza sulle fecce per 6 mesi - rifermentazione in bottiglia per 18 mesi



“TOKATERRA”
VINO DA UVE DI VERMENTINO STRAMATURE

Vitigno: Vermentino

Tipo di vino: bianco passito

Vinificazione e affinamento: appassimento in pianta con muffa nobile - affinamento in acciaio e legno piccolo per 10 mesi



CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Vitigno: Cannonau

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve diraspate - fermentazione con bucce per 10 giorni - affinamento acciaio e legno per 6 mesi



CAGNULARI IGT ISOLA DEI NURAGHI

Vitigno: Cagnulari

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve diraspate - fermentazione con bucce per 10 giorni - affinamento acciaio e legno per 6 mesi



LUZZANA IGT ISOLA DEI NURAGHI

Vitigno: Cannonau - Cagnulari **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione con bucce per 10 giorni - affinamento barrique per 12 mesi - i due vitigni sono assemblati prima dell'imbottigliamento



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE CHRISTIAN GOSSET



PROPRIETARI

Christian Gosset



PRODUZIONE ANNUA

30.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Conversione biologica



ENOLOGO

Christian Gosset



ETTARI VITATI

5 ha



ANNO DI FONDAZIONE

2015

Quando Christian Gosset, nel 2015, a 50 anni e dopo 30 di “servizio” nell’azienda familiare, decide di creare la propria cantina, in tanti gli hanno dato del matto. Ma Gosset ha ben chiaro il progetto di dare vita ad un piccolo domaine con il quale esaltare le straordinarie vigne, tutte Grand cru, posizionate prevalentemente ad Aj (Pinot noir) ed in minima parte a Chouilly (Chardonnay). Oltre ad un brut ed un rosé prodotti dalle uve di entrambi i comuni, Christian vinifica separatamente quattro lieu dit nei quali racchiudere verticalità, potenza e precisione.

Certificata HVE (Haute Valeur Environnementale), a breve l’azienda riceverà la certificazione biologica a completamento del percorso iniziato da Christian nel 2015.





CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE CHARDONNAY
"Sorangeon"

Vitigno: Chardonnay

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione
in cuve smaltata - vinificazione in barrique - 48
mesi sui lieviti



CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE PINOT NOIR
"Loiselu"

Vitigno: Pinot nero

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione
in cuve smaltata - vinificazione in barrique - 48
mesi sui lieviti



CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE PINOT NOIR
"Croix Courcelles"

Vitigno: Pinot nero

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione
in cuve smaltata - vinificazione in barrique - 48
mesi sui lieviti

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DE SOUSA



PROPRIETARI

Famiglia De Sousa



PRODUZIONE ANNUA

100.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biologica



ENOLOGO

Erick De Sousa



ETTARI VITATI

10 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1969

L'azienda produce oggi 100.000 bottiglie e possiede 10 ettari suddivisi in 42 parcelle con un'età media delle viti di 45 anni.

Dal 1989 fino al 1999, l'erede Erick de Sousa, converte tutte le vigne del Domaine in agricoltura biologica.

Tutti gli Champagne svolgono la fermentazione malolattica al fine di avere maggiore rotondità, essendo caratterizzati da una mineralità tagliente e penetrante, classica degli Chardonnay di Avize.

I vini sono vinificati da uve provenienti dal villaggio di Avize Grand Cru (Chardonnay) ad eccezione del Brut "Tradition", nel quale vengono utilizzati anche una piccola parte di Pinot nero e Pinot Meunier e della cuvée "3A". L'ultimo nato nella variegata gamma di Erick è il Rosé par saigné, prodotto da Pinot nero 100% Grand Cru proveniente da Aÿ e Ambonnay.





CHAMPAGNE
"Chemins des Terroirs"

Vitigno: Chardonnay 40% - Meunier 40% - Pinot nero 20% **Tipo di vino:** metodo classico bianco **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in acciaio - Permanenza sui lieviti 24 mesi - 20% vini di riserva



CHAMPAGNE BRUT
"Tradition"

Vitigno: Chardonnay 50% - Pinot noir 40% - Meunier 10% **Tipo di vino:** metodo classico bianco **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in acciaio - permanenza sui lieviti 24 mesi - vini di riserva 40%



CHAMPAGNE
Grand Cru Blanc de Blancs "Avec le Temps"

Vitigno: Chardonnay
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - Permanenza sui lieviti 36 mesi - 30% vini di riserva



CHAMPAGNE BRUT
Grand Cru "Réserve-Blanc de Blancs"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - permanenza sui lieviti 36 mesi - 30% vini di riserva



CHAMPAGNE BRUT
"Rosé"

Vitigno: Chardonnay 92% - Pinot noir 8%

Tipo di vino: metodo classico rosato

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - permanenza sui lieviti 30 mesi - vini di riserva 20%



CHAMPAGNE EXTRA BRUT
Grand Cru Blanc de Blancs "Cuvée des Caudalies"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione in barriques (15% nuove) - permanenza sui lieviti 60 mesi - vini di riserva 50%



CHAMPAGNE EXTRA BRUT
Grand Cru Cuvée "3A" Avize-Aÿ-Ambonnay

Vitigno: Chardonnay 50% - Pinot noir 50% **Tipo di vino:** metodo classico bianco **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in acciaio per Chardonnay e barriques per Pinot nero - permanenza sui lieviti 48 mesi - 20% vini di riserva



CHAMPAGNE BRUT
Grand Cru Rosé "Cuvée des Caudalies"

Vitigno: Chardonnay 90% - Pinot nero 10% **Tipo di vino:** metodo classico rosato **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in barriques - permanenza sui lieviti 48 mesi - no vini di riserva



CHAMPAGNE BRUT Grand Cru Blanc de Blancs
Millésimé "Cuvée des Caudalies"

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** metodo classico bianco **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in barriques - permanenza sui lieviti 96 mesi



CHAMPAGNE EXTRA BRUT
Grand Cru Millésimé Cuvée "Umami"

Vitigno: Chardonnay 60% - Pinot noir 40%

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione in barrique - permanenza sui lieviti 84 mesi



CHAMPAGNE BRUT
Grand Cru "Précieuse"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - permanenza sui lieviti 24 mesi - vini di riserva 40%



CHAMPAGNE BRUT
Grand Cru Blanc de Blancs "Desiderable"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione in barriques - permanenza sui lieviti 48 mesi - vini di riserva 30%

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE FRANÇOISE BEDEL



PROPRIETARI

Françoise Bedel



PRODUZIONE ANNUA

60.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biodinamica



ENOLOGO

Vincent Desabeau



ETTARI VITATI

8,4 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1979

Il Domaine Bedel è un'azienda familiare di 8,4 ettari situata nel comune di Crouette sur Marne, coltivata a biodinamica dal 1998.

Le vigne sono piantate prevalentemente a Pinot Meunier e - in parte minore - a Chardonnay e Pinot nero e vengono pressate separatamente. Gli assemblaggi dei diversi vini hanno la finalità di combinare qualità aromatiche e organolettiche differenti e vengono decisi solo dopo alcune degustazioni effettuate alla cieca per ricercare il migliore equilibrio zucchero/acido e decidere il dosaggio ideale da utilizzare. Alcune cuvée vengono chiuse con un tappo di sughero, al fine di conferire ulteriore grassezza e potenza al vino. Questa fase è particolarmente lunga: varia infatti dai sei anni per le cuvée "Dis, Vin Secret" e "Origin' Elle", fino ai dieci per "Comme Autrefois".





CHAMPAGNE EXTRA BRUT
"Origin'elle"

Vitigno: Meunier 95% - Chardonnay 5% **Tipo di vino:** metodo classico bianco **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in cemento smaltato 95% e barriques 5% - permanenza sui lieviti 72 mesi - malolattica parziale



CHAMPAGNE BRUT
"Dis, Vin Secret"

Vitigno: Meunier 90% - Chardonnay 5% - Pinot nero 5% **Tipo di vino:** metodo classico bianco **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in cemento smaltato 80% e barriques 20% - permanenza sui lieviti 60 mesi - malolattica totale



CHAMPAGNE BRUT
"Entre Ciel et Terre"

Vitigno: Pinot noir 50% - Meunier 35% - Chardonnay 15% **Tipo di vino:** metodo classico bianco **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in cemento smaltato 100% - permanenza sui lieviti 60 mesi - malolattica parziale



CHAMPAGNE EXTRA BRUT
Millésimé "L'âme de la Terre"

Vitigno: Meunier 60% - Chardonnay 30% - Pinot noir 10% **Tipo di vino:** metodo classico bianco **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in cemento smaltato 75% e barriques 25% - permanenza sui lieviti 120 mesi - malolattica parziale



CHAMPAGNE EXTRA BRUT
Millésimé "Comme Autrefois "

Vitigno: Meunier 55% - Chardonnay 30% - Pinot noir 15% **Tipo di vino:** metodo classico bianco **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in barriques 100% - permanenza sui lieviti 132 mesi - malolattica totale

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE HENRI GOUTORBE



PROPRIETARI

Famiglia Goutorbe



PRODUZIONE ANNUA

180.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Etienne Goutorbe



ETTARI VITATI

22 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1940

I Goutorbe sono rinomati vivaisti fin dalla prima guerra mondiale e sono ancora oggi fra i più stimati dell'intera Champagne.

Attualmente il Domaine conta 22 ettari, prevalentemente ad Aÿ e in parte minore a Mareuil-sur-Aÿ, Mutigny, Bisseuil e Dizy.

I vitigni coltivati sono i tre classici della zona: il Pinot nero con una notevole prevalenza, a seguire lo Chardonnay e in parte minore Pinot meunier, utilizzato solo per le cuvée "Tradition" e "Prestige".

Goutorbe è socio fondatore di un'associazione nata nel 1971 - "Le Club Trésors"- di 28 artigiani vigneroni che imbottigliano la loro migliore cuvée in una stessa bottiglia uguale per tutti, che prende il nome di "Spécial Club" e che può contenere solo Champagne millesimati.





CHAMPAGNE BRUT
"Cuvée Tradition"

Vitigno: Pinot noir 70% - Chardonnay 25% - Meunier 5% **Tipo di vino:** metodo classico bianco **Vinificazione e affinamento:** fermentazione acciaio - permanenza sui lieviti 36 mesi - malolattica svolta



CHAMPAGNE BRUT
Grand Cru Rosé

Vitigno: Pinot noir 75% - Chardonnay 25% **Tipo di vino:** metodo classico rosato **Vinificazione e affinamento:** rosé d'assemblage con 12% di vino rosso di Ay - fermentazione acciaio - permanenza sui lieviti 48 mesi



CHAMPAGNE BRUT
1^{er} Cru Cuvée "Prestige"

Vitigno: Pinot noir 70% - Chardonnay 25% - Meunier 5% **Tipo di vino:** metodo classico bianco **Vinificazione e affinamento:** fermentazione acciaio - permanenza sui lieviti 42 mesi - malolattica svolta



CHAMPAGNE BRUT 1^{ER} CRU
"Blanc de Blancs"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - permanenza sui lieviti 48 mesi - malolattica parziale



CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU
Millésimé

Vitigno: Pinot noir 75% - Chardonnay 25%

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - permanenza sui lieviti 72 mesi - malolattica svolta



CHAMPAGNE BRUT
GRAND CRU MILLÉSIMÉ "Special Club"

Vitigno: Pinot noir 70% - Chardonnay 30%

Tipo di vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - permanenza sui lieviti 120 mesi - malolattica svolta

GRAVES ROUGES

Il territorio delle Graves a sud di Bordeaux, è la denominazione più antica del bordolese. La regione vitivinicola Pessac-Léognan ha assunto il titolo di AOC (Appellation d'origine contrôlée) nel settembre 1987. Pessac-Léognan è considerata la denominazione più "cittadina" della regione di Bordeaux, poiché i suoi vigneti si estendono fino all'interno della città stessa. Gli ettari vitati sono circa 1600 e la AOC si estende su 10 comuni: Cadaujac, Canéjac, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence e Villenave d'Ornon.

Quello delle Graves è un territorio unico, contraddistinto da terreni sassosi, ammorbiditi dall'azione del fiume Garonne. Questa caratteristica del suolo permette un buon drenaggio e una grande capacità di restituire il caldo assorbito durante la giornata, aiutando a far maturare meglio le uve in vigna.

La condizione climatica è regolata da due diversi elementi: a est il fiume Garonne, che attenua le gelate, a ovest la foresta che, mitigando l'azione dei venti, mantiene la giusta umidità.

I due vitigni principali sono il Cabernet sauvignon, che esprime proprio nei terreni sassosi il suo carattere complesso, adatto all'invecchiamento, ed il Merlot, che compensa il carattere tanninico del primo grazie al suo frutto pieno e maturo. Lo château più importante della denominazione è Haut-Brion, 1er Grand Cru Classé nel classement del 1855. Sono presenti nel territorio almeno altri quindici château di qualità meritevoli della denominazione di Cru Classé de Graves e in particolare la Mission Haut-Brion che, grazie all'opera della famiglia Dillon, proprietaria anche di Haut-Brion, è arrivato ai vertici assoluti del panorama bordolese.





CHÂTEAU HAUT-BRION

1^{er} Grand Cru Classé - Pessac-Léognan

Vitigno: Merlot 56% - Cabernet S. 37% - Cabernet F. 7% **Tipo di vino:** rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio e cemento - affinamento barriques nuove per 24 mesi



CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION

Grand Cru Classé - Pessac-Léognan

Vitigno: Cabernet S. 47% - Merlot 43% - Cabernet F. 10% **Tipo di vino:** rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio e cemento - affinamento barriques nuove per 24 mesi



CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

Grand Cru Classé - Pessac-Léognan

Vitigno: Cabernet S. 57% - Merlot 40% - Cabernet F. 3% **Tipo di vino:** rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini legno con macerazione prefermentativa a bassa temperatura - affinamento barriques nuove 18 mesi



DOMAINE DE CHEVALIER

Grand Cru Classé - Pessac-Léognan

Vitigno: Cabernet S. 63% - Merlot 30% - Petit verdot 5% - Cabernet F. 2% **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio con pigeage manuali - affinamento 18 mesi barriques nuove per il 35%



CHÂTEAU HAUT-BAILLY

Grand Cru Classé - Pessac-Léognan

Vitigno: Cabernet S. 60% - Merlot 32% - Petit Verdot 4% - Cabernet F. 4% **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento: uve diraspate - fermentazione in cemento - affinamento barrique nuove per 1/3 per 18 mesi



CHÂTEAU DE FIEUZAL

Grand Cru Classé - Pessac-Léognan

Vitigno: Cabernet S. 60% - Merlot 33% - Cabernet F. 5% - Petit verdot 2% **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione tini di legno e acciaio - affinamento barriques nuove 35% per 18 mesi



CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE

Grand Cru Classé - Pessac-Léognan

Vitigno: Cabernet S. 65% - Merlot 30% - Cabernet F. 5% **Tipo di vino:** rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione in piccoli tini di legno con pigeage manuali - affinamento barriques nuove 60% per 18 mesi



CLARENDELLE

Bordeaux - Inspired by Haut-Brion

Vitigno: Merlot 83% - Cabernet S. 10% - Cabernet F. 7%

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento - affinamento legno grande



CHÂTEAU CROIX MOUTON

Bordeaux Supérieur

Vitigno: Merlot 95% - Cabernet F. 5%

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio e cemento - affinamento barriques usate

MÉDOC - HAUT MÉDOC - MOULIS ET LISTRAC

Il Médoc è la regione viticola del bordeaux più ad ovest, costeggia il fiume Garonna fino all'estuario della Gironda.

La lenta sparizione del mare nei millenni ha portato alla creazione delle Terre du Médoc, la cui composizione del terreno (sassi, conchiglie e argille) garantisce l'eccellenza qualitativa dei vini di questa zona.

Le AOC che si susseguono in questo territorio di 16.500 ettari sono otto: Haut-Medoc, Margaux, Moulis, Listrac, Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe e Médoc.

La grande originalità dei vini del Médoc dipende dal fatto che derivano dall'assemblaggio di più vitigni. Il più diffuso è il Cabernet sauvignon, seguito dal Merlot e dal Cabernet franc. Petit verdot, Malbec e Carmenère, completano la gamma dei vitigni médocains.

All'Esposizione Universale di Parigi, voluta da Napoleone III nel 1855, venne messo in rilievo l'importante ruolo della viticoltura bordeaux dando valore ai più importanti château della zona. L'incarico fu dato all'Associazione dei Courtiers en Vin de Bordeaux che prese in considerazione le zone del Médoc e Sauternes. Questo classement, monumento alla gerarchizzazione della viticoltura bordeaux, classifica i cru del Médoc su cinque livelli. Una sola variazione si è imposta nel tempo: Château Mouton Rothschild, nel 1855 fu collocato al secondo livello della classifica a causa del suo "cattivo stato" e in seguito fu riportato ad un livello di fama tale da rivaleggiare con i premier cru. Il Baron Philippe de Rothschild fece istanza per far promuovere il proprio château al grado di Premier Cru Classé, cosa che avvenne nel 1973.





CLARENDELLE
Médoc - Inspired by Haut Brion

Vitigno: Merlot 65% - Cabernet S. 35%
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento - affinamento barriques usate



CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN
Moulis en Médoc

Vitigno: Cabernet S. 50% - Merlot 42% - Petit Verdot 6% - Cabernet F. 2%
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento: uve diraspate - fermentazione cemento e acciaio - affinamento barriques usate per 18 mesi



CHÂTEAU POUJEAUX
Moulis en Médoc

Vitigno: Cabernet S. 50% - Merlot 40% - Cabernet F. 5% - Petit Verdot 5%
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione cemento e legno - affinamento barriques nuove 35% per 12 mesi



CHÂTEAU SOCIANDO - MALLET
Haut-Médoc

Vitigno: Merlot 54% - Cabernet S. 42% - Cabernet F. 4% **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - fermentazione in acciaio e cemento - affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU MARGAUX
1^{er} Grand Cru Classé - Margaux

Vitigno: Cabernet S. 90% - Cabernet F. 5% - Merlot 5% **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione tini legno e minima parte acciaio - affinamento barriques nuove per 18/24 mesi



PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU MARGAUX -
Margaux

Vitigno: Cabernet S. 69% - Merlot 19% - Petit Verdot 9% - Cabernet F. 3% **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione tini legno e minima parte acciaio - affinamento barriques 2° passaggio per 20 mesi



CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA
2^{ème} Grand Cru Classé - Margaux

Vitigno: Cabernet S. 55% - Merlot 39% - Petit Verdot e Cabernet F. 6% **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini di legno - affinamento barriques nuove 60% per 18 mesi



CHÂTEAU LASCOMBES
2^{ème} Grand Cru Classé - Margaux

Vitigno: Cabernet S. 61% - Merlot 34% - Cabernet F. 5% **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento e tini di legno - affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU PALMER
3^{ème} Grand Cru Classé - Margaux

Vitigno: Merlot 47% - Cabernet S. 47% - Cabernet F. 6% **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione in cuves acciaio trococoniche - affinamento barriques nuove 50% per 22 mesi



CHÂTEAU GISCOURS

3^{ème} Grand Cru Classé - Margaux

Vitigno: Cabernet S. 6 0% - Merlot 32% - Cabernet F. 5% - Petit Verdot 3% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in cemento e acciaio - affinamento barriques nuove 50% per 15 mesi



CHÂTEAU KIRWAN

3^{ème} Grand Cru Classé - Margaux

Vitigno: Cabernet S. 50% - Merlot 35% - Cabernet F. 10% - Petit Verdot 5% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in cuves di cemento - affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU D'ISSAN

3^{ème} Grand Cru Classé - Margaux

Vitigno: Cabernet S. 60% - Merlot 40% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in cuves di cemento - affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU DU TERTRE
5^{ème} Grand Cru Classé - Margaux

Vitigno: Cabernet S. 43% - Merlot 33% - Cabernet F. 19% - Petit Verdot 5% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in cemento, legno e acciaio - affinamento in barriques nuove 45% per 15 mesi



CHÂTEAU MALESCOT SAINT EXUPERY
3^{ème} Grand Cru Classé - Margaux

Vitigno: Cabernet S. 50% - Merlot 35% - Cabernet F. 10% - Petit Verdot 5% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in acciaio - affinamento barriques nuove 80% per 15 mesi



CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE
4^{ème} Grand Cru Classé - Margaux

Vitigno: Cabernet S. 50% - Merlot 45% - Petit Verdot 5% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione cemento e acciaio - affinamento barriques nuove 50% per 16 mesi



CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES

2^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 66% - Merlot 24%
- Cabernet F. 10% **Tipo di vino:** rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione in legno, acciaio e cemento - affinamento barriques nuove fino al 100% a seconda dell'annata



CHÂTEAU DUCRU BEUCAILLOU

2^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 70% - Merlot 30%
Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON

2^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 74% - Merlot 23% - Cabernet F. 3% **Tipo di vino:** rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini legno - macerazione di 3 sett - affinamento barriques nuove 60% per 18 mesi



CHÂTEAU GRUAUD-LAROSE
2^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 61% - Merlot 29% - Cabernet F. 7% - Petit Verdot 3% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione 50% cemento e 50% tini legno - macerazione 30 gg. - affinamento barriques nuove 80% per 18 mesi



CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ
2^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 61% - Merlot 27% - Petit Verdot 8% - Cabernet F. 4% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** diraspatura totale fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove 40% per 18/20 mesi



CHÂTEAU LANGOA-BARTON
3^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 57% - Merlot 34% - Cabernet F. 9% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in tini legno - macerazione di 3 settimane - affinamento barriques nuove 60% per 18 mesi



CHÂTEAU LAGRANGE

3^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 67% - Merlot 28% - Petit Verdot 5% **Tipo di vino:** rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - macerazione di 15 giorni - affinamento barriques nuove 60% per 21 mesi



CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

4^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 70% - Merlot 22% - Cabernet F. 5% - Petit Verdot 3% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione acciaio - macerazione di 21 giorni - affinamento barriques nuove 65% per 18 mesi



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

4^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 52% - Merlot 40% - Cabernet F. 5% - Petit Verdot 3% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove 50% per 21 mesi



CHÂTEAU TALBOT

4^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 66% - Merlot 30% - Petit Verdot 4% **Tipo di vino:** rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio e tini legno - affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU SAINT-PIERRE

4^{ème} Grand Cru Classé - Saint Julien

Vitigno: Cabernet S. 75% - Merlot 15% - Cabernet F. 10% **Tipo di vino:** rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove 50% per 14 mesi



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD

1^{er} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 70% - Merlot 25% - Cabernet F. 3% - Petit Verdot 2% **Tipo di vino:** rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione tini legno e acciaio e uova di cemento da 50 e 125 hl - affinamento barriques nuove 100% per 18/20 mesi



CARRUADES DE LAFITE
Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 70% - Merlot 25% - Cabernet F. 3% - Petit Verdot 2% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione tini legno e acciaio e uova di cemento da 50 e 125 hl affinamento barriques nuove 10% per 18 mesi



CHÂTEAU LATOUR
1^{er} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 80% - Merlot 15% - Cabernet F. 3% - Petit Verdot 2% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione acciaio separata per vitigno - affinamento barriques nuove 100% per 18/20 mesi



LES FORTS DE LATOUR
Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 68% - Merlot 27% - Cabernet F. 3% - Petit Verdot 2% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione acciaio separata per vitigno - affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi



PAUILLAC DE LATOUR
Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 50% - Merlot 45% - Cabernet F. 3% - Petit Verdot 2% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione acciaio separata per vitigno - affinamento barriques nuove 20% per 18 mesi



CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD
1^{er} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 81% - Merlot 15% - Cabernet F. 3% - Petit Verdot 1% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in tini legno per 2/3 e acciaio 1/3 - affinamento barriques nuove 100% per 20 mesi



CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE LALANDE - 2^{ème} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 61% - Merlot 32% - Cabernet F. 4% - Petit Verdot 3% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE BARON

2^{ème} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 60% - Merlot 35% - Cabernet F. 4% - Petit Verdot 1% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove 80% per 18 mesi



CHÂTEAU DUHART-MILON ROTHSCHILD

4^{ème} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 67% - Merlot 33% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove 50% per 14 mesi



CHÂTEAU D'ARMAILHAC

5^{ème} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 52% - Merlot 36% - Cabernet F. 10% - Petit Verdot 2% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove 1/3, di un anno 1/3, di due anni 1/3 per 18 mesi



CHATEAU GRAND-PUY-LACOSTE
5^{ème} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 75% - Merlot 20% - Cabernet F. 5% **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove 60% per 18 mesi



CHATEAU CLERC MILON
5^{ème} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 50% - Merlot 37% - Cabernet F. 10% - Petit Verdot 3% **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove 40% per 18 mesi



CHATEAU LYNCH-BAGES
5^{ème} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 70% - Merlot 24% - Cabernet F. 4% - Petit Verdot 2% **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione in piccoli tini di legno - affinamento in barriques nuove 75% per 18 mesi



CHÂTEAU PONTET-CANET

5^{ème} Grand Cru Classé - Pauillac

Vitigno: Cabernet S. 62% - Merlot 32% - Cabernet F. 4% - Petit Verdot 2% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** certificazione Biodinamica - fermentazione in tini legno e piccole cuve di cemento - affinamento barriques nuove 20% e uova di cemento da 13 hl



CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL

2^{ème} Grand Cru Classé - Saint Estèphe

Vitigno: Cabernet S. 74% - Merlot 23% - Cabernet F. 2% - Petit Verdot 1% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in tini legno e acciaio e termina in barriques di secondo passaggio - affinamento in barriques nuove 70% per 18 mesi



CHÂTEAU MONTROSE

2^{ème} Grand Cru Classé - Saint Estèphe

Vitigno: Cabernet S. 60% - Merlot 32% - Cabernet F. 6% - Petit Verdot 2% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione cuve d'acciaio di diverse misure - affinamento barriques nuove 60% per 18 mesi



CHÂTEAU CALON SÉGUR

3^{ème} Grand Cru Classé - Saint Estèphe

Vitigno: Cabernet S. 56% - Merlot 35% - Cabernet F. 7% - Petit Verdot 2% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in vasche acciaio da 5 a 120 hl - affinamento barriques nuove 100% per 18 mesi



CHÂTEAU LAFON-ROCHET

4^{ème} Grand Cru Classé - Saint Estèphe

Vitigno: Cabernet S. 57% - Merlot 37% - Petit Verdot 4% - Cabernet F. 2% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione cuve acciaio termoregolate - affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU HAUT-MARBUZET

Saint Estèphe

Vitigno: Merlot 55% - Cabernet S. 35% - Cabernet F. 5% - Petit Verdot 5% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** diraspatura totale fermentazione tini legno e vasche cemento - affinamento barriques nuove 100% per 15 mesi



CHÂTEAU TOUR DE MARBUZET
Saint Estèphe

Vitigno: Merlot 40% - Cabernet S. 40% - Cabernet F. 20% **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento: diraspatura totale fermentazione tini legno e vasche cemento - affinamento barriques nuove 25% per 15 mesi



GRAND VIN DE REIGNAC
Bordeaux Supérieur

Vitigno: Merlot 67% - Cabernet S. 25% - Cabernet F. 8% **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove per 18 mesi con bâtonnage



CHÂTEAU DE REIGNAC
Bordeaux Supérieur

Vitigno: Merlot 75% - Cabernet S. 25%
Tipo di vino: rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento barriques usate 16 mesi con bâtonnage

BORDEAUX

POMEROL

Pomerol è una piccola AOC, di circa 800 ettari, situata ad una trentina di chilometri a est di Bordeaux e confinante con Saint Emilion e Libourne.

La natura del territorio è stata influenzata dalla presenza del fiume Dordogna che lo ha scavato e plasmato con il suo passaggio, arricchendolo di particolari sostanze nutritive e fornendo materiale sedimentario alluvionale.

I venti hanno portato sabbie ferruginose, dette localmente crasse de fer, che rendono ancora più ricca la composizione del terreno; argilla e ghiaia completano il quadro geologico della zona.

Questa particolare conformazione del suolo si è rivelata particolarmente adatta alla coltivazione del Merlot, che qui raggiunge le sue migliori espressioni, coadiuvato in piccole percentuali dal Cabernet franc. In questa zona la viticoltura è praticata fin dai tempi dell'Impero Romano; i vigneti furono devastati durante la Guerra dei Cento Anni e impiantati nuovamente tra il XV e il XVI secolo.

Attualmente la proprietà terriera è frammentata tra molti piccoli produttori e non esistono classificazioni gerarchiche fra i vini; Château Petrus è però universalmente riconosciuto come vino emblema della denominazione.





CHÂTEAU PETRUS
Pomerol

Vitigno: Merlot 100%

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione vasche di cemento - affinamento barriques nuove per 18 mesi



CHÂTEAU L'ÉGLISE CLINET
Pomerol

Vitigno: Merlot 80% - Cabernet F. 20%

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione vasche cemento - affinamento barriques nuove 60% per 18 mesi



CHÂTEAU L'ÉVANGILE
Pomerol

Vitigno: Merlot 90% - Cabernet F. 10%

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione cuve acciaio termoregolate - affinamento barriques nuove 70% per 18 mesi



VIEUX CHÂTEAU CERTAN
Pomerol

Vitigno: Merlot 70% - Cabernet F. 25% - Cabernet S. 5% **Tipo di vino:** rosso
Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini legno termoregolati - affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU LA CONSEILLANTE
Pomerol

Vitigno: Merlot 80% - Cabernet F. 20%
Tipo di vino: rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione cuve cemento con macerazione prefermentativa a freddo - affinamento barriques nuove 70% per 18 mesi



CHÂTEAU CLINET
Pomerol

Vitigno: Merlot 88% - Cabernet S. 12%
Tipo di vino: rosso **Vinificazione e affinamento:** diraspatura totale - fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi



CLOS L'ÉGLISE
Pomerol

Vitigno: Merlot 70% - Cabernet F. 30%

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione
tini legno da 62 hl - affinamento barriques nuove
100% per 18 mesi



CHATEAU GAZIN
Pomerol

Vitigno: Merlot 90% - Cabernet S. 7% -

Cabernet F. 3% **Tipo di vino:** rosso

Vinificazione e affinamento: parziale
diraspatura - fermentazione in cuve cemento -
affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi

BORDEAUX

SAINT ÉMILION

Saint Émilion è una AOC del Libournese a circa 50 km a est di Bordeaux che si estende su nove comuni per un totale di 5.400 ettari vitati.

Il terreno, prevalentemente collinare, raggiunge proprio in questo territorio l'altitudine maggiore della zona di Bordeaux con la butte de Mondot a 100 metri sul livello del mare, dove si trovano terreni calcarei, argillo-limosi e sabbiosi.

Gli château di Saint Émilion hanno dimensione relativamente piccole, con una media di circa 8 ettari vitati. Il vitigno più diffuso è il Merlot che copre il 65% del territorio, seguito dal Cabernet franc e, in misura minore, dal Cabernet sauvignon.

Il Sindacato Viticolo dei Vini di Saint Émilion decise nel 1954 di creare un classement dedicato unicamente a questa AOC, classificando le aziende selezionate in tre livelli di merito: Grand Cru Classé, 1^{er} Grand Cru Classé di classe B e 1^{er} Grand Cru Classé di classe A.

I criteri per la determinazione della classifica furono la qualità, la reputazione e la credibilità commerciale di tutti gli château della zona.

La particolarità di questo classement è la sua rivedibilità, cosa che avviene circa ogni dieci anni e che si è verificata già sei volte: nel 1959, 1969, 1986, 1996, 2006 e 2012.

Attualmente ci sono 64 château classificati Grand Cru e 18 1^{er} Grand Cru: quattro di classe A, grazie alla eccezionale promozione di Château Angelus e Château Pavie da classe B a classe A, che sono andati ad aggiungersi ai mitici Château Ausone e Château Chaval Blanc.





CHÂTEAU AUSONE

1^{er} Grand Cru Classé "A" - Saint-Émilion

Vitigno: Cabernet F. 55% - Merlot 45%

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione in tini legno - affinamento barriques nuove 100% per 20 mesi



CHÂTEAU CHEVAL BLANC

1^{er} Grand Cru Classé "A" - Saint-Émilion

Vitigno: Cabernet F. 52% - Merlot 43% -

Cabernet S. 5% **Tipo di vino:** rosso

Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione in vasche cemento - affinamento barriques nuove 100% per 20 mesi



LE PETIT CHEVAL

Grand Cru Classé - Saint-Émilion

Vitigno: Cabernet F. 52% - Merlot 43% -

Cabernet S. 5% **Tipo di vino:** rosso

Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione in vasche cemento - affinamento barriques nuove 30% per 18 mesi



CHÂTEAU ANGÉLUS

1^{er} Grand Cru Classé "A" - Saint Émilion

Vitigno: Merlot 53% - Cabernet F. 46% - Petit Verdot 1% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in acciaio, legno e cemento - affinamento barrique nuove 100% e legno grande per 20 mesi



CHÂTEAU BEAU-SÉJOUR BÉCOT

1^{er} Grand Cru Classé - Saint Émilion

Vitigno: Merlot 80% - Cabernet F. 15% - Cabernet S. 5% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in acciaio - affinamento barriques nuove 65% per 18 mesi



CHÂTEAU BEAUSÉJOUR DUFFAU-LAGARROSSE

1^{er} Grand Cru Classé - Saint Émilion

Vitigno: Merlot 80% - Cabernet F. 20% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** diraspatura totale - fermentazione in tini legno - affinamento barriques nuove 75% per 18 mesi



CHÂTEAU PAVIE

1^{er} Grand Cru Classé "A" - Saint Émilion

Vitigno: Merlot 65% - Cabernet F. 25% - Cabernet S. 10% **Tipo di vino:** rosso

Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione tini legno - affinamento barriques nuove 80/100% per 24 mesi



CHÂTEAU PAVIE MACQUIN

1^{er} Grand Cru Classé - Saint Émilion

Vitigno: Merlot 75% - Cabernet F. 23% - Cabernet S. 2% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** diraspatura parziale -

fermentazione tini legno aperti e cemento - affinamento barriques nuove 70% per 18 mesi



CHÂTEAU PAVIE DECESSE

Grand Cru Classé - Saint Émilion

Vitigno: Merlot 90% - Cabernet F. 10%

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione tini legno termoregolati - affinamento barriques nuove 100% per 18 mesi



CHÂTEAU MONBOUSQUET

Grand Cru Classé - Saint Émilion

Vitigno: Merlot 60% - Cabernet F. 30% - Cabernet S. 10% **Tipo di vino:** rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento barriques nuove 60% per 24 mesi



CHÂTEAU CHEVAL NOIR

Saint Émilion

Vitigno: Merlot 70% - Cabernet F. 30%

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento acciaio e legno grande



CHÂTEAU LE TERTRE ROTEOEUF

Grand Cru Classé - Saint Émilion

Vitigno: Merlot 80% - Cabernet F. 20%

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione legno e cemento - affinamento barriques nuove 80% per 18 mesi

SAUTERNES ET BARSAC

Le AOC Sauternes e Barsac, a sud di Bordeaux, si estendono su 2.200 ettari che comprendono i comuni di Preignac, Bommès, Sauternes, Fargues e Barsac.

I vitigni coltivati sui terreni ghiaiosi ed argillo-calcarei sono tre: Sémillon ideale per lo sviluppo della muffa nobile, Sauvignon che apporta aromi ed acidità e Muscadelle, ora praticamente in disuso.

Il clima caldo-umido caratterizza queste zone di bassa collina che costituiscono il luogo di riproduzione ideale per la Botrytis, una muffa nobile che perfora lentamente le bucce degli acini, provocando l'evaporazione dell'acqua e concentrando zuccheri, acidi ed aromi.

Dal momento che lo sviluppo della Botrytis in vigna non è regolare o prevedibile, il raccolto rappresenta la fase più delicata e complessa. I vendemmiatori sono costretti ad effettuare molti passaggi in vigna. La cernita viene fatta acino per acino, lasciandone alcuni per garantire un'ulteriore diffusione di Botrytis su quelli ancora integri. Ogni giorno regala all'acino non vendemmiato un maggior potenziale di qualità, ma impreviste giornate di freddo, pioggia o gelo, possono compromettere il raccolto irrimediabilmente. Un buon Sauternes è il vino più faticoso, difficile e costoso da produrre al mondo e questo anche perché la vendemmia può durare anche dieci settimane. Infatti un grande château ricava da una pianta un solo bicchiere di Sauternes!

Il classement del 1855 interessò anche le aziende di Sauternes, che vennero catalogate in due classi di merito: i Premiers Grands Crus ed i Seconds Grands Crus. Un'unica eccezione per lo Château d'Yquem, simbolo di questo territorio, che venne classificato Premier Cru Supérieur.





CHÂTEAU D'YQUEM

1^{er} Grand Cru Classé Supérieur - Sauternes

Vitigno: Sémillon 75% - Sauvignon 25% **Tipo di vino:** bianco passito **Vinificazione e affinamento:** uve bottrizzate - fino a 10 raccolte nel corso della vendemmia - fermentazione in barriques - affinamento barriques nuove 100% per 20 mesi



CHÂTEAU DE FARGUES

Sauternes

Vitigno: Sémillon 80% - Sauvignon 20% **Tipo di vino:** bianco passito **Vinificazione e affinamento:** uve bottrizzate - fermentazione in barriques - affinamento barriques nuove 100% per 36 mesi



CHÂTEAU RAYMOND LAFON

Sauternes

Vitigno: Sémillon 80% - Sauvignon 20% **Tipo di vino:** bianco passito **Vinificazione e affinamento:** uve bottrizzate - fino a 10 raccolte nel corso della vendemmia - fermentazione in barriques - affinamento barriques nuove 100% per 36 mesi



CHÂTEAU CLIMENS

1^{er} Grand Cru Classé - Sauternes

Vitigno: Sémillon 100% **Tipo di vino:** bianco passito
Vinificazione e affinamento: certificazione biodinamica - uve bottrizzate - fermentazione in barriques - affinamento barriques nuove 40% per 24 mesi



CHÂTEAU RIEUSSEC

1^{er} Grand Cru Classé - Sauternes

Vitigno: Sémillon 90% - Sauvignon 7% - Muscadelle 3% **Tipo di vino:** bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate - 8 settimane di vendemmia - fermentazione barriques - affinamento barriques nuove 50% per 24 mesi



CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE

1^{er} Grand Cru Classé - Sauternes

Vitigno: Sémillon 83% - Sauvignon 12% - Muscadelle 5% **Tipo di vino:** bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate - fino a 6 raccolte nel corso della vendemmia - fermentazione barriques - affinamento barriques nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU SUDUIRAUT
1^{er} Grand Cru Classé - Sauternes

Vitigno: Sémillon 90% - Sauvignon 10%

Tipo di vino: bianco passito

Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate -
fermentazione in barriques - affinamento
barriques nuove 50% per 24 mesi



CHÂTEAU GUIRAUD
1^{er} Grand Cru Classé - Sauternes

Vitigno: Sémillon 65% - Sauvignon 35%

Tipo di vino: bianco passito

Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate -
fermentazione barriques - affinamento barriques
nuove 80% per 18 mesi



CHÂTEAU COUTET
1^{er} Grand Cru Classé - Sauternes

Vitigno: Sémillon 75% - Sauvignon 23% -

Muscadelle 2% **Tipo di vino:** bianco passito

Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate -
fermentazione barriques - affinamento barriques
nuove 50% per 18 mesi



CHÂTEAU CLOS HAUT PEYRAGUEY
1^{er} Grand Cru Classé - Sauternes

Vitigno: Sémillon 95% - Sauvignon 5%

Tipo di vino: bianco passito

Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate - fermentazione barriques - affinamento barriques nuove 20% per 20 mesi



CHÂTEAU FILHOT
2^{ème} Grand Cru Classé - Sauternes

Vitigno: Sémillon 60% - Sauvignon 36% -

Muscadelle 4% **Tipo di vino:** bianco passito

Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate - fermentazione barriques - affinamento 22 mesi barriques



CHÂTEAU DOISY-DAËNE
2^{ème} Grand Cru Classé - Sauternes

Vitigno: Sémillon 86% - Sauvignon 14%

Tipo di vino: bianco passito

Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate - fermentazione barriques - affinamento 10 mesi barriques e 9 mesi acciaio



L'EXTRAVAGANT DE DOISY-DAËNE
Sauternes

Vitigno: Sémillon 86% - Sauvignon 14%

Tipo di vino: bianco passito

Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate - fermentazione barriques - affinamento 18 mesi barriques



CHÂTEAU LAMOTHE-GUIGNARD
2^{ème} Grand Cru Classé - Sauternes

Vitigno: Sémillon 90% - Sauvignon 5% -

Muscadelle 5% **Tipo di vino:** bianco passito

Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate - fermentazione barriques - affinamento 18 mesi barriques



CHÂTEAU PIADA
Sauternes

Vitigno: Sémillon 80% - Sauvignon 15% -

Muscadelle 5% **Tipo di vino:** bianco passito

Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate - fermentazione barriques - affinamento 12 mesi barriques e 8 mesi acciaio



CHÂTEAU LIOT
Sauternes

Vitigno: Sémillon 80% - Sauvignon 15% -
Muscadelle 5% **Tipo di vino:** bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate -
fermentazione barriques - affinamento 6 mesi
barriques e 8 mesi acciaio



CHÂTEAU DU LEVANT
Sauternes

Vitigno: Sémillon 80% - Sauvignon 15% -
Muscadelle 5% **Tipo di vino:** bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate -
fermentazione barriques - affinamento 6 mesi
barriques e 8 mesi acciaio



CHÂTEAU LA RAME
Sainte Croix du Mont

Vitigno: Sémillon 80% - Sauvignon 20%
Tipo di vino: bianco passito
Vinificazione e affinamento: uve bottrizzate -
fermentazione barriques - affinamento 6 mesi
barriques e 8 mesi acciaio



CHÂTEAU LA RAME "RÉSERVE DU CHÂTEAU"
Sainte Croix du Mont

Vitigno: Sémillon 80% - Sauvignon 20%

Tipo di vino: bianco passito

Vinificazione e affinamento: uve botritizzate - fermentazione barriques - affinamento 12 mesi barriques



CHÂTEAU HAUT BRION BLANC
Pessac-Léognan

Vitigno: Sémillon 52% - Sauvignon 48%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione barriques - affinamento barriques nuove 50% per 12 mesi



CHÂTEAU LA MISSION HAUT BRION BLANC
Pessac-Léognan

Vitigno: Sémillon 53% - Sauvignon 47%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione barriques - affinamento barriques nuove 50% per 12 mesi



CHÂTEAU LAVILLE HAUT BRION BLANC
Pessac-Léognan

Vitigno: Sémillon 52% - Sauvignon 48%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione barriques - affinamento barriques nuove 50% per 12 mesi



DOMAINE DE CHEVALIER BLANC
Grand Cru Classé - Pessac-Léognan

Vitigno: Sauvignon 70% - Sémillon 30%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione barriques - bâtonnage - affinamento barriques nuove 30% per 9 mesi



"Y" DE CHÂTEAU D'YQUEM
Bordeaux Blanc

Vitigno: Sauvignon - Sémillon

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione barriques - affinamento barriques nuove 50% per 10 mesi



CLARENDELLE BLANC
Inspired by Haut-Brion

Vitigno: Sémillon 42% - Sauvignon 30% -
Muscadelle 28%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione
acciaio - breve affinamento acciaio



CHÂTEAU REYNON
Bordeaux Blanc

Vitigno: Sauvignon 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione
pellicolare - fermentazione in acciaio - affinamento
50% acciaio e 50% legno grande da 60 hl



CHÂTEAU MONBOSQUET
Bordeaux Blanc

Vitigno: Sauvignon blanc 66% - Sauvignon gris
34%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione
acciaio - affinamento barriques nuove 50% per
12 mesi

MAISON LOUIS LATOUR



PROPRIETARI

Famiglia Latour



PRODUZIONE ANNUA

7.000.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Jean-Charles Thomas



ETTARI VITATI

180 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1797

Fondata nel 1797, la Maison ha il proprio cuore ad Aloxe-Corton, con importanti parcelle possedute all'interno dei Grand cru Chambertin, Romanée-Saint-Vivant, Montrachet, Chevalier-Montrachet e Bâtard-Montrachet. Le tecniche di vinificazione sono molto semplici, rispettose della tradizione e tali da consentire all'azienda la possibilità di rivendicare un vero e proprio stile Louis Latour con vini che non assecondano mai il fluttuante gusto del mercato. I rossi sono fini, eleganti e dai colori tenui, ma con un buon supporto alcolico. I bianchi sono strutturati, ricchi e ben equilibrati con una notevole attenzione riservata alla loro ideale acidità. Tra gli anni '70 e '80 hanno investito nell'Ardèche per produrre uno Chardonnay da accostare ai migliori cru della Côte d'Or e in Provenza per produrre un complesso Pinot.





ARDÈCHE
Chardonnay

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento 8/10 mesi acciaio



GRAND ARDÈCHE
Chardonnay

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione fûts (228 lt) - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 20% per 10 mesi



BOURGOGNE BLANC
Cuvée Latour

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - malolattica 100% - affinamento 8/10 mesi acciaio



CHABLIS
La Chanfleure

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - malolattica 100% - affinamento 4 mesi fûts e 8/10 mesi acciaio



POUILLY-FUISSÉ

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - malolattica 100% - affinamento 4 mesi fûts e 8/10 mesi acciaio



CHASSAGNE-MONTRACHET

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione fûts (228 lt) - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 20% per 10 mesi



MEURSAULT
1^{er} Cru "Perrières"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione fûts (228 lt) - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 50% per 10 mesi



PULIGNY-MONTRACHET
1^{er} Cru "Les Folatières"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione fûts (228 lt) - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 50% per 10 mesi



CORTON-CHARLEMAGNE
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:**

bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione fûts (228 lt) - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 100% per 10 mesi - vigne interamente di proprietà



BÂTARD-MONTRACHET
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione
fûts (228 lt) - malolattica 100% - affinamento
fûts nuovi 100% per 10 mesi



BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione
fûts (228 lt) - malolattica 100% - affinamento
fûts nuovi 100% per 10 mesi



CRIOTS-BÂTARD-MONTRACHET
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione
fûts (228 lt) - malolattica 100% - affinamento
fûts nuovi 100% per 10 mesi



CHEVALIER-MONTRACHET
Grand Cru "Les Demeiselles"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione fûts (228 lt) - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 100% per 10 mesi



MONTRACHET
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione fûts (228 lt) - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 100% per 10 mesi



DOMAINE DE VALMOISSINE
Pinot Noir

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione cuves legno aperte - malolattica 100% - affinamento acciaio 12 mesi



BOURGOGNE ROUGE
Cuvée Latour

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione
cuves legno aperte - malolattica 100% -
affinamento acciaio 12 mesi



MOULIN À VENT
Les Michelons

Vitigno: Gamay 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vendemmia
manuale - fermentazione cuves legno aperte -
malolattica 100% - affinamento acciaio 12 mesi



MARSANNAY

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione
cuves legno aperte - malolattica 100% -
affinamento 4 mesi in fûts e 10 in acciaio



CHASSAGNE-MONTRACHET
1^{er} Cru "Morgeot"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione cuves legno aperte - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 35% per 12 mesi



VOSNE-ROMANÉE

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione cuves legno aperte - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 20% per 12 mesi



CHAMBOLLE-MUSIGNY

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione cuves legno aperte - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 20% per 12 mesi



POMMARD
1^{er} Cru "Epenots"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione
cuves legno aperte - malolattica 100% -
affinamento fûts nuovi 35% per 12 mesi



GEVREY-CHAMBERTIN

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione
cuves legno aperte - malolattica 100% -
affinamento fûts nuovi 20% per 12 mesi



CHÂTEAU CORTON GRANCEY
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:**

rosso fermo **Vinificazione e affinamento:**

fermentazione cuves legno aperte - malolattica
100% - affinamento fûts nuovi 35% per 12 mesi -
vigne interamente di proprietà



CLOS VOUGEOT
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione cuves legno aperte - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 35% per 12 mesi



CHAMBERTIN
Cuvée Héritiers Latour - Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione cuves legno aperte - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 100% per 12 mesi - vigne interamente di proprietà



ECHÉZEAUX
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione cuves legno aperte - malolattica 100% - affinamento fûts nuovi 100% per 12 mesi



GRANDS ECHÉZEUX

Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione
cuves legno aperte - malolattica 100% -
affinamento fûts nuovi 100% per 12 mesi



ROMANÉE-SAINT VIVANT

Grand Cru "Les Quatre Journaux"

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:**

rosso fermo **Vinificazione e affinamento:**

fermentazione cuves legno aperte - malolattica
100% - affinamento fûts nuovi 100% per 12
mesi - vigne interamente di proprietà

DOMAINE LEFLAIVE



PROPRIETARI

Eredi Leflaive



PRODUZIONE ANNUA

120.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biodinamica



ENOLOGO

Pierre Vincent



ETTARI VITATI

24 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1717

Il Domaine con sede a Puligny-Montrachet e vigne dell'epoca Gallo-Romana, conta oggi 24 ettari di vigna con appezzamenti nei mitici Grand cru Montrachet, Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet e Bienvenues Bâtard-Montrachet. Dal 1990 la famiglia investe nella ricerca della qualità assoluta dei vini per consolidare la leadership nel panorama bourguignon e dal 1997 utilizza i criteri della biodinamica. La vinificazione e l'affinamento seguono il più stretto rispetto della tradizione bourguignonne, le uniche concessioni al progresso sono l'utilizzo della pressa pneumatica e la climatizzazione delle cantine, dove il vino riposa per un paio di anni prima di essere messo in commercio.

Dal 2004 il Domaine Leflaive ha acquistato - nella denominazione Mâcon-Verzé - 9 ettari piantati a Chardonnay coltivati in biodinamica. L'attuale regisseur dell'azienda è Brice de La Morandiere.





MÂCON-VERZÉ

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** certificazione biodinamica - fermentazione in cuves acciaio - affinamento legno e acciaio per 15 mesi



BOURGOGNE BLANC

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** certificazione biodinamica - fermentazione fûts - affinamento fûts nuovi 12% per 12 mesi e 6 mesi in acciaio



MEURSAULT
1^{er} Cru "Sous le Dos d'Ane"

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** certificazione biodinamica - fermentazione fûts - affinamento fûts nuovi 22% per 12 mesi e 6 mesi in acciaio



PULIGNY-MONTRACHET

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** certificazione biodinamica - fermentazione fûts - affinamento fûts nuovi 18% per 12 mesi e 6 mesi in acciaio



PULIGNY-MONTRACHET
1^{er} Cru "Clavoillon"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: certificazione biodinamica - fermentazione fûts - affinamento fûts nuovi 22% per 12 mesi e 6 mesi in acciaio



PULIGNY-MONTRACHET
1^{er} Cru "Les Pucelles"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: certificazione biodinamica - fermentazione fûts - affinamento fûts nuovi 22% per 12 mesi e 6 mesi in acciaio



PULIGNY-MONTRACHET
1^{er} Cru "Les Folatières"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: certificazione biodinamica - fermentazione fûts - affinamento fûts nuovi 20% per 12 mesi e 6 mesi in acciaio



BIENVENUES BÂTARD-MONTRACHET
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: certificazione biodinamica - fermentazione fûts - affinamento fûts nuovi 25% per 12 mesi e 6 mesi in acciaio



BÂTARD-MONTRACHET
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: certificazione biodinamica - fermentazione fûts - affinamento fûts nuovi 25% per 12 mesi e 6 mesi in acciaio



CHEVALIER-MONTRACHET
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: certificazione biodinamica - fermentazione fûts - affinamento fûts nuovi 25% per 12 mesi e 6 mesi in acciaio

DOMAINE BRUNO COLIN



PROPRIETARI

Bruno Colin



PRODUZIONE ANNUA

60.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biologica



ENOLOGO

Bruno Colin



ETTARI VITATI

9 ha



ANNO DI FONDAZIONE

2004

Bruno Colin fonda nel 2004 la sua azienda a Chassagne-Montrachet, dove si trova anche la maggior parte delle vigne di proprietà della famiglia. La sua produzione è di 60.000 bottiglie annue.

Gli ettari dell'azienda sono otto e altrettanti i premier cru di Chassagne-Montrachet nei quali Bruno possiede almeno un appezzamento. Sono altresì pregevoli le vigne nel comune di Puligny-Montrachet e quelle a Saint-Aubin.

La capacità di Bruno è quella di fornire una visione ampia e variegata della denominazione: grazie alle molteplici parcelle di Chassagne-Montrachet, riesce a contraddistinguere i vini con uno stile personale, volto all'esaltazione della mineralità e in grado di offrire vini dritti ma mai austeri.





BOURGOGNE BLANC

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in fûts nuovi 15% e botti legno da 350 litri per 10 mesi



CHASSAGNE-MONTRACHET
1^{er} Cru "Les Chaumées"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in fûts nuovi 20% per 12 mesi e acciaio per 6 mesi



CHASSAGNE-MONTRACHET
1^{er} Cru "La Maltroie"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in fûts nuovi 20% per 12 mesi e acciaio per 6 mesi



CHASSAGNE-MONTRACHET
1^{er} Cru "Morgeot"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in fûts nuovi 20% per 12 mesi e acciaio per 6 mesi



CHASSAGNE-MONTRACHET
1^{er} Cru "La Boudriotte"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in fûts nuovi 20% per 12 mesi e acciaio per 6 mesi



PULIGNY-MONTRACHET
1^{er} Cru "La Truffière"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in fûts nuovi 20% per 12 mesi e acciaio per 6 mesi



BOURGOGNE ROUGE

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento fûts nuovi 25% per 10 mesi



CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE

Vieilles Vignes

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione in acciaio - affinamento fûts nuovi 25% per 12 mesi

DOMAINE MATROT



PROPRIETARI

Famiglia Matrot



PRODUZIONE ANNUA

150.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biologica



ENOLOGO

Adèle e Elsa Matrot



ETTARI VITATI

24 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1914

Il Domaine è di proprietà della famiglia Matrot da sei generazioni e si estende su 23 ettari di terreno nei comuni di Meursault, Puligny-Montrachet, Auxey-Duresses e Monthelie.

Dal 2000 l'azienda ha deciso di coltivare tutte le proprie vigne - di età comprese tra i 25 e i 90 anni - in regime di agricoltura biologica, sia per quanto riguarda i vini bianchi che per i vini rossi.

Thierry Matrot si è fatto paladino dell'utilizzo di fusti con diversi anni d'utilizzo. La sua convinzione è quella che un legno nuovo non rispetti le caratteristiche dell'annata e del terreno quanto un legno usato, ricorrendo quindi all'utilizzo di botti vecchie anche di 10 anni.





SAINT-AUBIN BLANC
1^{er} Cru "Fleurs de Coteaux"

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lieviti indigeni - fermentazione e affinamento in fûts nuovi 10% per 12 mesi - leggero bâtonnage a seconda delle annate



MEURSAULT BLANC
1^{er} Cru "Les Charmes"

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lieviti indigeni - fermentazione e affinamento in fûts mai nuovi per 12 mesi - leggero bâtonnage a seconda delle annate



MEURSAULT BLANC
1^{er} Cru "Blagny"

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lieviti indigeni - fermentazione e affinamento in fûts mai nuovi per 12 mesi - leggero bâtonnage a seconda delle annate



MEURSAULT BLANC
1^{er} Cru "Perrières"

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lieviti indigeni - fermentazione e affinamento in fûts mai nuovi per 12 mesi - leggero bâtonnage a seconda delle annate



PULIGNY-MONTRACHET
1^{er} Cru "Les Combettes"

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lieviti indigeni - fermentazione e affinamento in fûts mai nuovi per 12 mesi - leggero bâtonnage a seconda delle annate



BOURGOGNE ROUGE

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** lieviti indigeni - fermentazione legno in cuves aperte per 2 rimontaggi al giorno - affinamento fûts mai nuovi



MARANGES ROUGE
Vieilles Vignes

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** lieviti indigeni - diraspatura totale - fermentazione in cuves legno aperte per 2 rimontaggi al giorno - affinamento fûts mai nuovi per 11 mesi



MEURSAULT ROUGE

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** lieviti indigeni - diraspatura totale - fermentazione in cuves legno aperte per 2 rimontaggi al giorno - affinamento fûts 20% nuovi per 11 mesi



MONTHÉLIE ROUGE

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** lieviti indigeni - fermentazione legno in cuves aperte per 2 rimontaggi al giorno - affinamento fûts mai nuovi



AUXEY-DURESSES ROUGE

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** lieviti indigeni - diraspatura totale - fermentazione in cuves legno aperte per 2 rimontaggi al giorno - affinamento fûts 20% nuovi per 11 mesi



VOLNAY
1^{er} Cru "Santenots"

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** lieviti indigeni - diraspatura totale - fermentazione in cuves legno aperte per 2 rimontaggi al giorno - affinamento fûts 20% nuovi per 11 mesi

DOMAINE MICHELOT



PROPRIETARI

Famiglia Michelot



PRODUZIONE ANNUA

100.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Jean-François Mestre



ETTARI VITATI

19 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1850

Il Domaine, di proprietà della famiglia Michelot, ha un patrimonio di 19 ettari vitari, situati prevalentemente nel comune di Meursault con un'età media della vigna di 45 anni e una produzione annuale di circa 100.000 bottiglie. La gamma comprende quattro Premier cru, fra cui l'importantissimo Perrières - che per molti è il Grand cru mancante a Meursault - sei parcelle diverse di Meursault village, un Puligny Montrachet e un rosso dal vicino villaggio di Santenay.

Il Domaine è condotto con il massimo rispetto per la vigna, limitando al minimo gli interventi fitosanitari e dando preferenza a una coltura ragionata, basata su numerose lavorazioni del terreno.





PULIGNY-MONTRACHET

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tonneaux - affinamento di 16 mesi 70% in fûts ed il restante 30% in tonneaux e uova di gres



MEURSAULT BLANC

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tonneaux - affinamento di 16 mesi 70% in fûts ed il restante 30% in tonneaux e uova di gres



MEURSAULT BLANC
"Sous la Velle"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tonneaux - affinamento di 16 mesi 70% in fûts ed il restante 30% in tonneaux e uova di gres



MEURSAULT BLANC
"Clos Saint-Félix"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tonneaux - affinamento di 16 mesi 70% in fûts ed il restante 30% in tonneaux e uova di gres



MEURSAULT BLANC
"Les Grands Charrons"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tonneaux - affinamento di 16 mesi 70% in fûts ed il restante 30% in tonneaux e uova di gres



MEURSAULT BLANC
"Les Narvaux"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tonneaux - affinamento di 16 mesi 70% in fûts ed il restante 30% in tonneaux e uova di gres



MEURSAULT BLANC
1^{er} Cru "Charmes"

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in tonneaux - affinamento di 16 mesi 70% in fûts ed il restante 30% in tonneaux e uova di gres



MEURSAULT BLANC
1^{er} Cru "Genevrières"

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in tonneaux - affinamento di 16 mesi 70% in fûts ed il restante 30% in tonneaux e uova di gres



MEURSAULT BLANC
1^{er} Cru "Perrières"

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in tonneaux - affinamento di 16 mesi 70% in fûts ed il restante 30% in tonneaux e uova di gres



BOURGOGNE ROUGE CÔTE D'OR

Vitigno:
Tipo di vino:
Vinificazione e affinamento: si

DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE



PROPRIETARI

Famiglia d'Angerville



PRODUZIONE ANNUA

60.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biodinamica



ENOLOGO

François Duvivier



ETTARI VITATI

15 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1804

Il Domaine appartiene alla famiglia da 200 anni e sei generazioni. Attualmente il Domaine può contare su 15 ettari di proprietà, quasi tutti nella denominazione Volnay, interamente certificati in biodinamica dal 2006. Oltre all'importantissimo Clos de Ducs, sono sette i Premier cru di Volnay vinificati dall'azienda: Caillerets, Champans, Clos des Angles, Fremiet, Mitans, Pitures e Taillepieds.

Completa la gamma un Meursault, proveniente dal Premier cru Santenots. Questo vigneto ha la particolarità di poter essere piantato sia a Pinot nero, in questo caso assume la denominazione di Volnay, sia a Chardonnay, diventando quindi Meursault.





VOLNAY
1^{er} Cru "Fremiet"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione in cuves legno aperte - affinamento fûts nuovi 20% per 18 mesi



VOLNAY
1^{er} Cru "Champans"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione in cuves legno aperte - affinamento fûts nuovi 20% per 18 mesi



VOLNAY
1^{er} Cru "Caillerets"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione in cuves legno aperte - affinamento fûts nuovi 20% per 18 mesi



VOLNAY
1^{er} Cru "Clos des Ducs"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione in cuves legno aperte - affinamento fûts nuovi 20% per 18 mesi



POMMARD
"Combes Dessus"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione in cuves legno aperte - affinamento fûts nuovi 20% per 18 mesi



MEURSAULT BLANC
1^{er} Cru "Santenots"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione e affinamento fûts nuovi 30% per 18 mesi

DOMAINE BONNEAU DU MARTRAY



PROPRIETARI

Stanley Kronenke



PRODUZIONE ANNUA

30.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biodinamica



ENOLOGO

Armand de Maigret



ETTARI VITATI

11 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1775

L'origine del Domaine viene fatta risalire all'epoca di Carlo Magno, al quale si deve il nome del Grand cru Corton-Charlemagne. L'azienda oggi si estende su 11 ettari a corpo unico, 9 dei quali nella denominazione Corton-Charlemagne e 2 in quella di Corton. Sono quindi solo due i vini prodotti dal Domaine ed entrambi Grand cru. La biodinamica è stata estesa a tutto il Domaine dal 2004.

I vini prodotti, grazie alla loro cristallina mineralità, richiedono molti anni prima di potersi esprimere al meglio.

Per questo è abitudine del produttore proporre svariate annate all'appassionato, arrivando a offrire anche millesimi di una quindicina di anni, tutti conservati nelle cantine del Domaine e verificati prima di essere messi in commercio.





CORTON-CHARLEMAGNE
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** biodinamica dal 2004 - fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 30% e piccole parti in uova di cemento e gres per 15 mesi



CORTON
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** biodinamica dal 2004 - fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 30% per 15 mesi

DOMAINE TOLLOT-BEAUT



PROPRIETARI

Famiglia Tollot



PRODUZIONE ANNUA

130.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Jean-Paul Tollot



ETTARI VITATI

24 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1820

Il Domaine - che appartiene alla famiglia Tollot da più di cento anni - ha sede a Chorey-les-Beaune, in via Alexandre Tollot, che prende il nome dal nonno degli attuali proprietari, stimato sindaco del paese; a seguito del suo matrimonio con Aurélie Beaut, viene creato il Domaine Tollot-Beaut. Il Domaine possiede 24 ettari nei comuni di Beaune, Chorey-les-Beaune, Savigny-les-Beaune ed Aloxe-Corton, con belle parcelle nei Grand cru di Corton-Charlemagne e Corton.

La bottiglia utilizzata dalla famiglia Tollot è caratteristica e viene dalla volontà di consolidare la tradizione borgognona.

Infatti si richiama ad una bottiglia molto utilizzata in zona all'inizio del 1900, epoca nella quale il Domaine cominciava ad imbottigliare i propri vini.





BOURGOGNE ROUGE

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione acciaio e cemento - affinamento fûts nuovi 25% per 12 mesi



CHOREY-LES-BEAUNE

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione acciaio e cemento - affinamento fûts nuovi 25% per 12 mesi



SAVIGNY-LES-BEAUNE

1^{er} Cru "Champ-Chevrey-Cru Monopole"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione acciaio e cemento - affinamento fûts nuovi 50% per 12 mesi



ALOXE-CORTON
1^{er} Cru "Les Fournières"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione acciaio e cemento - affinamento fûts nuovi 50% per 12 mesi



CORTON
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione acciaio e cemento - affinamento fûts nuovi 50% per 12 mesi



CORTON-BRESSANDES
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione acciaio e cemento - affinamento fûts nuovi 50% per 12 mesi

DOMAINE DE LA VOUGERAIE



PROPRIETARI

Famiglia Boisset



PRODUZIONE ANNUA

120.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biodinamica



ENOLOGO

Staff aziendale



ETTARI VITATI

34 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1999

Domaine de la Vougeraie nasce nel 1999 dalla volontà della famiglia Boisset, la più grande realtà di négoce di Borgogna. Attualmente il domaine può contare su 34 ettari interamente certificati in biodinamica, divisi in 67 parcelle e dislocati in 33 denominazioni - due terzi in Côte de Nuits ed un terzo in Côte de Beaune - con alcune appellazioni da sogno: Charmes-Chambertin, Bonnes Mares, Musigny, Clos de Vougeots, Corton Clos de Roy, Corton-Charlemagne, Bâtard-Montrachet e Bienvenues-Bâtard-Montrachet, alle quali si aggiungono anche due cru monopole. Uno di questi è il famosissimo Vougeot 1er cru "Le Clos Blancs de Vougeot" definito "il diamante in mezzo ai rubini".





BOURGOGNE CHARDONNAY
"Terres de Famille"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione e affinamento fûts nuovi 30% per 12 mesi e acciaio 4 mesi



PULIGNY MONTRACHET

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 33% per 9 mesi e acciaio 6 mesi



VOUGEOT
"Clos du Prieuré Blanc"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 37% per 16 mesi e acciaio 3 mesi



CHARLEMAGNE GRAND CRU

Vitigno: Chardonnay

Tipo di vino: bianco

Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione e affinamento fûts nuovi 40% per 18 mesi



CHEVALIER-MONTRACHET GRAND CRU

Vitigno: Chardonnay

Tipo di vino: bianco

Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione e affinamento fûts nuovi 33% per 18 mesi



VOUGEOT
"Clos du Prieuré Rouge"

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:** rosso

Vinificazione e affinamento: parziale diraspatura - fermentazione in cuves legno aperte - pressa verticale - affinamento fûts nuovi 18% per 16 mesi



CHAMBOLLE-MUSIGNY

Vitigno: Pinot nero

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione acciaio 25% grappolo intero - affinamento fûts nuovi 40% per 16 mesi



BONNES MARES GRAND CRU

Vitigno: Pinot nero

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione acciaio 100% grappolo intero - affinamento fûts nuovi 40% per 16 mesi



MUSIGNY GRAND CRU

Vitigno: Pinot nero

Tipo di vino: rosso

Vinificazione e affinamento: biodinamica dal 2006 - fermentazione acciaio 100% grappolo intero - affinamento fûts nuovi 40% per 16 mesi

DOMINIQUE LAURENT



PROPRIETARI

Famiglia Laurent



PRODUZIONE ANNUA

35.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Jean e Dominique Laurent



ETTARI VITATI

10 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1990

Pasticcere, ma da sempre appassionato dei grandi vini della Côte d'Or, lo stimatissimo Dominique Laurent possiede una cantina personale con le migliori bottiglie borgognone. La sua vita cambia radicalmente quando decide di trasformare la propria passione in un nuovo lavoro, inventandosi “negociant haute couture”: seleziona piccole partite di vino, sia da giovani promettenti vigneron che da affermati domaine, con i quali ha un forte rapporto di stima reciproca, per poi affinarle ed imbottigliarle con la propria etichetta. Il successo di Dominique è stato da subito folgorante ed è risuonato in tutto il mondo, ottenendo ottimi punteggi da tutti i critici enologici oltre che continue lusinghe dei vignaioli. Nel 2006 fonda il Domaine Laurent Père et Fils.





BOURGOGNE ALIGOTÉ

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento acciaio per 8 mesi



PULIGNY-MONTRACHET
1^{er} Cru "Les Folatières"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento fûts nuovi 20% per 12 mesi



MEURSAULT
1^{er} Cru "Le Poruzot"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento fûts nuovi 30% per 12 mesi



BOURGOGNE
"Cuvée Numero 1"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts di quarto passaggio per 8 mesi



BOURGOGNE
Cuvée "MCMXXVI"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts in piccola parte nuovi per 8 mesi



MARSANNAY
Vieilles Vignes

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts in piccola parte nuovi per 8 mesi



CHAMBOLLE-MUSIGNY
Vieilles Vignes

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 30% per 12 mesi



VOSNE-ROMANÉE "LES ROUGES"
1^{er} Cru "Vieilles Vignes"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 30% per 12 mesi



NUITS-SAINT-GEORGES "AUX DAMODES"
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 30% per 12 mesi



ECHZEAX

Grand Cru Vieilles Vignes

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 100% per 15 mesi



GRAND-ECHZEAX

Grand Cru Vieilles Vignes

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 100% per 15 mesi



CLOS DE LA ROCHE

Grand Cru Vieilles Vignes "Réserve Personnelle"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 100% per 15 mesi



CHARMES-CHAMBERTIN
Grand Cru Vieilles Vignes

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 100% per 15 mesi



CHAMBERTIN "CLOS DE BÈZE"
Grand Cru Vieilles Vignes

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 100% per 15 mesi

DOMAINE MÉO-CAMUZET



PROPRIETARI

Famiglia Méo



PRODUZIONE ANNUA

70.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Peer Reiss



ETTARI VITATI

18 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1989

Le origini del Domaine risalgono all'inizio del XX secolo, quando Etienne Camuzet, acquista le vigne più interessanti della Côte d'Or.

L'azienda, che attualmente si trova a Vosne-Romanée, possiede 17,5 ettari con una gamma di vigne di altissimo livello: i Grand cru Richebourg, Échezeaux, Clos Vougeot, Corton e lo straordinario e ricercatissimo 1^{er} cru "Cros Parantoux" di Vosne-Romanée.

L'obiettivo del Domaine è quello di produrre vini che uniscano struttura e finezza, concentrazione e charme. I due punti fermi della filosofia aziendale sono l'utilizzo di materia prima di altissima qualità e di legno nuovo tutti gli anni.

Dal 2003 l'azienda ha preso in gestione alcune vigne di cui si occupa con la stessa cura e dedizione che rivolge a quelle di proprietà, con risultati notevoli.





VOSNE-ROMANÉE
1^{er} Cru "Les Chaumes"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 80%



NUITS-SAINT-GEORGES
1^{er} Cru "Aux Boudots"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 80%



CLOS DE VOUGEOT
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 100%



CORTON "PERRIÈRES"
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 100%



ÉCHEZEUX
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 100%



RICHEBOURG
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 100%



MARSANNAY

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi in piccola parte



FIXIN
1^{er} Cru "Clos du Chapitre"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 50%



MOREY-SAINT-DENIS

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 50%



NUITS-SAINT-GEORGES
1^{er} Cru "Aux Argillas"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 80%



CHAMBOLLE-MUSIGNY
1^{er} Cru "Les Feusselottes"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 80%



GEVREY-CHAMBERTIN

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione tini legno aperti - affinamento fûts nuovi 50%

DOMAINE GROS FRÈRE ET SOEUR



PROPRIETARI

Famiglia Gros



PRODUZIONE ANNUA

100.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Bernard Gros



ETTARI VITATI

20 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1830

La storia del Domaine nasce nel 1830. Generazione dopo generazione la famiglia acquisisce importanti parcelle nei Grand cru Richebourg, Grand-Echézeaux, Echézeaux e Clos de Vougeot arrivando oggi a 20 ettari di proprietà suddivisi in otto denominazioni.

Dopo una vendemmia selezionata, seguita da un ulteriore controllo su table de tri vibrante, le uve vengono messe in tini di cemento raffreddati e rimontate più volte fino all'inizio della fermentazione, quando l'operazione viene sostituita dai due classici pigeage giornalieri.

Il Grand cru più caratteristico nella prestigiosa collezione del Domaine è sicuramente il Clos de Vougeot, la cui parcella di proprietà si chiama Musigni. La parte nord del Clos de Vougeot è la più vocata a produrre vini di struttura, ampiezza aromatica e mineralità.





HAUTES CÔTES DE NUITS

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 50% per 12 mesi



VOSNE-ROMANÉE

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 50% per 15 mesi



ECHÉZEAUX Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 100% per 15 mesi



GRANDS ECHÉZEUX
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 100% per 15 mesi



CLOS DE VOUGEOT
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 100% per 15 mesi



RICHEBOURG
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fûts nuovi 100% per 15 mesi

DOMAINE COMTE GEORGE DE VOGÜÉ



PROPRIETARI

Comtesse Claire de Causans e Marie de Ladoucette



PRODUZIONE ANNUA

36.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

François Millet



ETTARI VITATI

12 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1450

Questo storico Domaine nasce nel 1450 a Chambolle-Musigny. Dei 12 ettari di proprietà, 7 sono nel Grand cru Musigny. A completare il patrimonio viticolo ci sono le parcelle all'interno del Grand cru Bonnes-Mares e lo straordinario 1er cru di Chambolle-Musigny "Les Amoureuses", con un totale di 40.000 bottiglie prodotte all'anno.

Il mezzo ettaro di Chardonnay, piantato all'interno del Grand cru Musigny, costituisce una rarità. Comte de Vogüé è infatti l'unico a produrre questo Grand cru in bianco, ma solo dopo il compimento del cinquantesimo anno di età delle vigne. Le vigne di Musigny Grand cru vengono declassate a Chambolle-Musigny 1er cru fino a quando non raggiungono i 25 anni di età. Questa è un'ulteriore dimostrazione del rigore di questo Domaine che è un esempio per la regolarità, la raffinatezza e la longevità dei propri vini.





CHAMBOLLE-MUSIGNY

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: l'azienda non fornisce informazioni sulla vinificazione dato che varia a seconda del millesimo



CHAMBOLLE-MUSIGNY
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: l'azienda non fornisce informazioni sulla vinificazione dato che varia a seconda del millesimo



CHAMBOLLE-MUSIGNY
1^{er} Cru "Les Amoureuxes"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: l'azienda non fornisce informazioni sulla vinificazione dato che varia a seconda del millesimo



BONNES-MARES
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: l'azienda non fornisce informazioni sulla vinificazione dato che varia a seconda del millesimo



MUSIGNY VIEILLES VIGNES
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: l'azienda non fornisce informazioni sulla vinificazione dato che varia a seconda del millesimo



MUSIGNY BLANC
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: l'azienda non fornisce informazioni sulla vinificazione dato che varia a seconda del millesimo

BORGOGNA

CLOS DE TART



PROPRIETARI

Artémis Domaines



PRODUZIONE ANNUA

25.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biodinamica



ENOLOGO

Alessandro Noli



ETTARI VITATI

7,5 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1141

Fondato nel 1141 dalle monache Benedettine dell'Abbazia de Tart, il Clos de Tart è situato a Morey-Saint-Denis ed è oggi di Artémis Domaines. Il Domaine è di 7,53 ettari, raggruppati in un unico appezzamento chiuso da un muro (Clos) che costituisce il più ampio Grand Cru Monopole dell'intera Borgogna.

Il Clos de Tart Grand Cru è un vino che, grazie la natura del suolo, può unire la potenza tipica dello Chambertin alla finezza del Musigny.

Una parte della raccolta, quella proveniente dalle vigne con meno di 25 anni di età, viene declassata per produrre un Morey-Saint-Denis 1er cru denominato "La Forge". Ritroviamo - nel lavoro in vigna - lo stesso stile del Clos de Tart ma con una struttura meno ricca che lo rende più facile nella beva fin da giovane.





CLOS DE TART
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fût nuovi 100% per 17 mesi



MOREY ST. DENIS
1^{er} Cru "La Forge de Tart"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio - affinamento fût nuovi 100% per 17 mesi

DOMAINE DES LAMBRAYS



PROPRIETARI

Groupe LVMH



PRODUZIONE ANNUA

40.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Jaques Devauges



ETTARI VITATI

11 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1868

Le origini del Clos de Lambray, situato a Morey-Saint-Denis, risalgono al 1365 ed è oggi di proprietà del gruppo LVMH.

Si tratta di un unico appezzamento delle dimensioni di 8,84 ettari di cui 8,66 di proprietà del Domaine des Lambrays che non può quindi fregiarsi del prestigioso appellativo di Monopole.

Completano la proprietà del Domaine due piccole parcelle situate nel comune di Puligny-Montrachet, all'interno dei 1er cru Folatières e Clos du Cailleret.

Le vigne, situate ad un'altitudine ideale di 250 metri, si suddividono in tre climat geologicamente differenti. Solo unendo le uve provenienti dalle tre parcelle si può ottenere la complessità e la longevità tipiche del Grand Cru di Morey-Saint-Denis. L'utilizzo del legno nuovo è molto misurato, con il 50% dei fût rinnovati ogni anno.





CLOS DES LAMBRAYS
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vinificazione con raspi - fermentazione in acciaio - affinamento in fûts nuovi 60% per 18 mesi



MOREY ST. DENIS
1^{er} Cru "Les Loups"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vinificazione con raspi - fermentazione in acciaio - affinamento in fûts nuovi 30% per 18 mesi



PULIGNY-MONTRACHET
1^{er} Cru "Les Folatières"

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in fûts nuovi 40% per 16 mesi

DOMAINE PONSOT DI MOREY SAINT DENIS



PROPRIETARI

Rose-Marie Ponsot



PRODUZIONE ANNUA

50.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biologica non certificata



ENOLOGO

Alexandre Abel



ETTARI VITATI

8 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1872

Ponsot è uno dei domaine storici della Borgogna essendo nato nel 1872 ed è uno dei pochissimi, meno di 10, ad aver imbottigliato tutta la propria produzione già negli anni trenta.

Situato a Morey-Saint-Denis possiede la quota più rilevante del Grand cru più importante del comune, 3,31 ha del Clos de la Roche sono di proprietà del domaine e sono interamente collocati all'interno di quello che era originariamente il clos.

Oltre ai reputatissimi Grand cru, l'altro vino rappresentativo dell'azienda è il Morey-Saint-Denis blanc Clos des Monts Luisants, vigna dove storicamente è coltivato il vitigno Aligoté con piante risalenti al 1911.

Il comune denominatore dei vini del domaine è quello di essere vinificati in legno mai nuovo perché i Ponsot ritengono che sia il modo migliore per esprimere il territorio da cui provengono.





SAINT ROMAIN CUVÉE DE LA MÉSANGE

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: pressa pneumatica - fermentazione e affinamento in fûts mai nuovi, anche di 7° e 8° passaggio



MOREY-ST-DENIS CLOS MONTS LUISANTS
1^{er} Cru Vieilles Vignes

Vitigno: Aligoté 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: pressa pneumatica - fermentazione e affinamento in fûts mai nuovi, anche di 7° e 8° passaggio



CORTON CHARLEMAGNE
Grand Cru

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: pressa pneumatica - fermentazione e affinamento in fûts mai nuovi, anche di 7° e 8° passaggio



MOREY-ST-DENIS CUVÉE DES GRIVES

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** diraspatura parziale - fermentazione in tini legno aperti - pressa verticale - affinamento in fûts mai nuovi, anche di 7° e 8° passaggio



MOREY-ST-DENIS CUVÉE DES ALOUETTES
1^{er} Cru

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** diraspatura parziale - fermentazione in tini legno aperti - pressa verticale - affinamento in fûts mai nuovi, anche di 7° e 8° passaggio



CORTON CUVÉE DU BOURDON
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** diraspatura parziale - fermentazione in tini legno aperti - pressa verticale - affinamento in fûts mai nuovi, anche di 7° e 8° passaggio



CLOS DE VOUGEOT
Grand Cru Vieilles Vignes

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** diraspatura parziale - fermentazione in tini legno aperti - pressa verticale - affinamento in fûts mai nuovi, anche di 7° e 8° passaggio



CHAPELLE CHAMBERTIN
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** diraspatura parziale - fermentazione in tini legno aperti - pressa verticale - affinamento in fûts mai nuovi, anche di 7° e 8° passaggio



CLOS DE LA ROCHE
Grand Cru Vieilles Vignes

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** diraspatura parziale - fermentazione in tini legno aperti - pressa verticale - affinamento in fûts mai nuovi, anche di 7° e 8° passaggio

DOMAINE ARMAND ROUSSEAU



PROPRIETARI

Famiglia Rousseau



PRODUZIONE ANNUA

65.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Eric Rousseau



ETTARI VITATI

15 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1910

Il Domaine viene fondato all'inizio del 1900 da Armand Rousseau, quando eredita svariate parcelle di vigna nel comune di Gevrey-Chambertin. Inizialmente vende i propri vini in botte ai negozianti della regione. Solo dall'inizio degli anni '20, decide di espandere la vendita anche a ristoranti e ai negozi specializzati. Armand investe con lungimiranza su vigne che in seguito verranno classificate Grand Cru dall'Institut National de l'Origin et de la Qualité (INAQ).

Oggi gestite dal nipote Eric Rousseau - con un patrimonio di 15 ettari -, l'età media delle vigne è di 45 anni e la produzione annua si aggira intorno alle 65.000 bottiglie. Il Domaine in vigna ricorre alla lotta ragionata con "tendenza biologica", senza l'utilizzo di fertilizzanti e pesticidi ormai da svariati anni.





GEVREY-CHAMBERTIN
1^{er} Cru "Les Cazetiers"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve interamente diraspate - fermentazione in tini legno e acciaio aperti - affinamento fûts mai nuovi per 18 mesi



GEVREY-CHAMBERTIN
1^{er} Cru "Clos Saint-Jaques"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve interamente diraspate - fermentazione in tini legno e acciaio aperti - affinamento fûts nuovi 80% per 18 mesi



MAZY-CHAMBERTIN
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve interamente diraspate - fermentazione in tini legno e acciaio aperti - affinamento fûts nuovi 40% per 18 mesi



CHARMES-CHAMBERTIN
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve interamente diraspate - fermentazione in tini legno e acciaio aperti - affinamento fûts mai nuovi per 18 mesi



CLOS DE LA ROCHE
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve interamente diraspate - fermentazione in tini legno e acciaio aperti - affinamento fûts nuovi 40% per 18 mesi



RUCHOTTES-CHAMBERTIN
Grand Cru "Clos des Ruchottes" - Monopole

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve interamente diraspate - fermentazione in tini legno e acciaio aperti - affinamento fûts nuovi 40% per 18 mesi



CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve interamente diraspate - fermentazione in tini legno e acciaio aperti - affinamento fûts nuovi 100% per 18 mesi



CHAMBERTIN
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve interamente diraspate - fermentazione in tini legno e acciaio aperti - affinamento fûts nuovi 100% per 18 mesi

DOMAINE DUGAT-PY



PROPRIETARI

Bernard Dugat e Jocelyne Py



PRODUZIONE ANNUA

35.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biologica



ENOLOGO

Loïc Dugat



ETTARI VITATI

10 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1923

I Dugat, vigneron a Gevrey-Chambertin da tredici generazioni, danno vita al Domaine nel 1923. Il lavoro di Bernard Dugat è estremamente meticoloso e volto a conservare al meglio le proprie vigne e dal 2003 l'azienda è stata convertita in biologico. L'età media dei ceppi è di 65 anni e vengono rinnovati solo se strettamente necessario, utilizzando una rigorosa selezione massale.

Il patrimonio viticolo del Domaine è di dieci ettari, impreziosito da parcelle all'interno dei Grand Cru Chambertin, Mazis-Chambertin, Charmes-Chambertin e Mazoyères-Chambertin, oltre che da importanti 1er cru di Gevrey-Chambertin, come Lavaux-Saint-Jaques e Petite Chapelle.

I vini sono decisamente concentrati con una colorazione intensa ed un corpo potente, mantenendo però una raffinata eleganza. Sono vini di grandissima longevità e godibili solo dopo alcuni anni di bottiglia.





GEVREY-CHAMBERTIN
Vieilles Vignes

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** uve raramente diraspate - fermentazione in tini di legno e cemento - affinamento fûts nuovi 30% per 18 mesi - no filtrazione



GEVREY-CHAMBERTIN "COEUR DE ROY"
Très Vieilles Vignes

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** uve raramente diraspate - fermentazione in tini di legno e cemento - affinamento fûts nuovi 80% per 18 mesi - no filtrazione



GEVREY-CHAMBERTIN
1^{er} Cru "Champeaux" - Vieilles Vignes

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** uve raramente diraspate - fermentazione in tini di legno e cemento - affinamento fûts nuovi 100% per 18 mesi - no filtrazione



GEVREY-CHAMBERTIN

1^{er} Cru "Petite Chapelle" - Vieilles Vignes

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** uve raramente diraspate - fermentazione in tini di legno e cemento - affinamento fûts nuovi 100% per 18 mesi - no filtrazione



CHARMES-CHAMBERTIN

Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** uve raramente diraspate - fermentazione in tini di legno e cemento - affinamento fûts nuovi 100% per 18 mesi - no filtrazione



MAZIS-CHAMBERTIN

Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** uve raramente diraspate - fermentazione in tini di legno e cemento - affinamento fûts nuovi 100% per 18 mesi - no filtrazione

DOMAINE TRAPET PÈRE ET FILS



PROPRIETARI

Famiglia Trapet



PRODUZIONE ANNUA

65.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biodinamica



ENOLOGO

Jean-Louis Trapet



ETTARI VITATI

15 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1919

Il Domaine nasce nel 1919 a Gevrey-Chambertin ed è attualmente gestito da Jean-Louis Trapet che si è impegnato nello studio e nell'applicazione dei principi della biodinamica, convertendo l'azienda e certificandola Biodyvin nel 1998.

Negli anni '90, l'azienda è stata soggetta a una spartizione a seguito di una successione fra cugini, che ha ridotto il patrimonio viticolo, rimanendo comunque di assoluto valore con 15 ettari totali, dei quali 1,9 nello Chambertin Grand Cru, 0,75 ettaro nel Laticières-Chambertin Grand Cru con vigne vecchie risalenti al 1938 e 0,60 ettaro nel Chapelle-Chambertin Grand Cru.

Jean-Louis è affiancato dalla moglie Andrée e dai genitori, fieri sostenitori del lavoro del figlio che è stato capace di far fare il salto di qualità al Domaine, attualmente ai vertici assoluti della Borgogna.





MARSANNAY ROUGE

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: 30% uve diraspatate - fermentazione in vasche e uova di cemento - affinamento fûts mai nuovi 16 mesi



GEVREY-CHAMBERTIN

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: 30% uve diraspatate - fermentazione in vasche e uova di cemento - affinamento fûts nuovi 30% per 16 mesi



GEVREY-CHAMBERTIN
1er Cru "Alea"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: 30% uve diraspatate - fermentazione in vasche e uova di cemento - affinamento fûts nuovi 50% per 16 mesi



LATRICIÈRES-CHAMBERTIN
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: 30% uve diraspate - fermentazione in vasche e uova di cemento - affinamento fûts nuovi 70% per 16 mesi



CHAPELLE-CHAMBERTIN
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: 30% uve diraspate - fermentazione in vasche e uova di cemento - affinamento fûts nuovi 60% per 16 mesi



CHAMBERTIN
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: 30% uve diraspate - fermentazione in vasche e uova di cemento - affinamento fûts nuovi 75% per 16 mesi

DOMAINE BRUNO CLAIR



PROPRIETARI

Famiglia Clair



PRODUZIONE ANNUA

110.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Philippe Brun



ETTARI VITATI

22 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1979

Fondato nel 1979 a Marsannay-la-Côte da Bruno Clair, il Domaine inizialmente possedeva solo qualche parcella di Marsannay, Fixin, Morey-Saint-Denis e del 1er cru Dominode a Savigny-les-Beaune. Nel 1986 Bruno si vede affidare le vigne dei genitori e dei fratelli, ritrovandosi ad avere così un patrimonio composto da parcelle all'interno del Chambertin Clos de Bèze Grand Cru, dei 1er cru di Gevrey-Chambertin Clos Saint Jaques e Cazetieres, oltre a Vosne-Romanée e Chambolle-Musigny village. L'azienda raggiunge l'estensione di 22 ettari nel 1996, a seguito all'acquisizione di vigne nel Corton-Charlemagne Grand Cru, Gevrey-Chambertin 1er cru Petite Chapelle, Aloxe-Corton e Pernand-Vergelesses.

Bruno Clair con i suoi 10 ettari di proprietà nella AOC Marsannay, è stato l'apripista nella valorizzazione di questa denominazione che si sta affermando per la piacevolezza e l'eleganza dei propri vini.





BOURGOGNE BLANC

Vitigno: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in tonneau da 600 litri con leggero bâtonnage



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE
1^{er} cru "la Dominode"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve raramente diraspate - fermentazione cuve legno aperte - affinamento fûts nuovi 40% per 18 mesi



VOSNE-ROMANÉE
"Les Champs Perdrix"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve raramente diraspate - fermentazione cuve legno aperte - affinamento fûts nuovi 40% per 18 mesi



GEVREY-CHAMBERTIN

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve raramente diraspate - fermentazione cuve legno aperte - affinamento fûts nuovi 30% per 18 mesi



GEVREY-CHAMBERTIN
1^{er} cru "Petite Chapelle"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve raramente diraspate - fermentazione cuve legno aperte - affinamento fûts nuovi 40% per 18 mesi



GEVREY-CHAMBERTIN
1^{er} cru "Clos Saint-Jacques"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve raramente diraspate - fermentazione cuve legno aperte - affinamento fûts nuovi 50% per 20 mesi



BONNES-MARES
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve raramente diraspate - fermentazione cuve legno aperte - affinamento fûts nuovi 50% per 20 mesi



CHAMBERTIN "CLOS DE BÈZE"
Grand Cru

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve raramente diraspate - fermentazione cuve legno aperte - affinamento fûts nuovi 50% per 20 mesi

MAISON LA CHABLISIENNE



PROPRIETARI

Cave Coopérative de Chablis



PRODUZIONE ANNUA

5.000.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Vincent Bartement



ETTARI VITATI

655 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1923

La Chablisienne nasce nel 1923, quando alcuni vigneroni di Chablis decidono di associarsi per far fronte alle difficoltà economiche dell'epoca, creando la cantina sociale della zona. La Chablisienne coltiva ben 655 ettari e può contare su circa 300 associati. La massima ricerca della qualità ha spinto la Maison ad acquistare nel 1999 Château Grenouilles, con il suo importante patrimonio di vigne nel Grand Cru Grenouilles. Si tratta dell'unico Château all'interno dei Grand Cru: l'importanza delle sue vigne è tale da farle considerare le più vocate fra tutte quelle dei sette Grand Cru.

La Chablisienne vinifica ventuno cuvée, coprendo le quattro denominazioni della zona, ma solo le migliori vengono selezionate e imbottigliate nell'importante bottiglia denominata "Sommelier", che racchiude solo i vini provenienti dalle vigne più vecchie.





CHABLIS
1^{er} Cru "Vaillons"

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** selezione delle migliori uve della denominazione - fermentazione e affinamento in acciaio e in minima parte legno grande



PETIT CHABLIS
"Pas si Petit"

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** selezione delle migliori uve della denominazione - fermentazione e affinamento in acciaio



CHABLIS
"Les Vénérables" Vieilles Vignes

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** selezione delle uve provenienti da vigneti con più di 50 anni - fermentazione acciaio e fûts - affinamento fûts mai nuovi per 12 mesi



CHABLIS
1^{er} Cru "Fourchaume"

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** selezione delle migliori uve della denominazione - fermentazione e affinamento in acciaio e fûts parzialmente nuovi



CHABLIS
1^{er} Cru "Vaulorent"

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** selezione delle migliori uve della denominazione - fermentazione e affinamento in acciaio e fûts parzialmente nuovi



CHABLIS
1^{er} Cru "Les Lys"

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** selezione delle migliori uve della denominazione - fermentazione e affinamento in acciaio e fûts parzialmente nuovi



CHABLIS
1^{er} Cru "Mont de Milieu"

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** selezione delle migliori uve della denominazione - fermentazione e affinamento in acciaio e fûts parzialmente nuovi



CHABLIS
1^{er} Cru "Montée de Tonnerre"

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** selezione delle migliori uve della denominazione - fermentazione e affinamento in acciaio e fûts parzialmente nuovi



CHABLIS
Grand Cru "Les Preuses"

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** selezione delle migliori uve della denominazione - fermentazione e affinamento in fûts nuovi 40% per 16 mesi



CHABLIS
Grand Cru "Château Grenouilles"

Vitigno: Chardonnay 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** monopole dell'azienda - fermentazione e affinamento in fûts nuovi 80% per 16 mesi

CAVE BAILLY LAPIERRE



PROPRIETARI
Les Caves Bailly Lapierre



PRODUZIONE ANNUA
3.000.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA
Convenzionale



ENOLOGO
Sylvain Martinand



ETTARI VITATI
300 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE
1972

Il villaggio di Bailly, situato a sud-est di Chablis, si può considerare la culla del Crémant de Bourgogne.

Fondata nel 1972, la Cave de Bailly Lapierre oggi conta 430 soci conferitori. Da subito si fa baluardo degli spumanti prodotti in Borgogna e promuove l'iter per la creazione della AOC Crémant de Bourgogne che l' INAO (Institut National des Appellations d'Origine) concede nel 1975 come prima AOC di Crémant in Francia. La cantina si trova cinquanta metri sotto terra e le gallerie, che si estendono su una superficie di quattro ettari, ospitano permanentemente cinque milioni di bottiglie. Le condizioni naturali sono ideali per la spumantizzazione e la conservazione: temperatura costante a 12°, umidità naturale elevata dell'80% e luce soffusa per preservare la qualità organolettica.





CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT
Chardonnay

Vitigno: Chardonnay 100%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - 18 mesi sui lieviti



CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT
Pinot Noir

Vitigno: Pinot nero 100%
Tipo di vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - 18 mesi sui lieviti



CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT BLANC
Vive-la-Joie!

Vitigno: Pinot nero 50% -
Chardonnay 50% **Tipo di vino:**
metodo classico bianco **Vinificazione
e affinamento:** fermentazione in
acciaio - 36 mesi sui lieviti



CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT ROSÉ
"Vive-la-Joie!"

Vitigno: Pinot nero 80% -
Chardonnay 20% **Tipo di vino:**
metodo classico bianco **Vinificazione
e affinamento:** fermentazione in
acciaio - 36 mesi sui lieviti

SUD DELLA FRANCIA

CHÂTEAU MAÏME



PROPRIETARI
Famiglia Sibran Garcia



PRODUZIONE ANNUA
200.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA
Convenzionale



ENOLOGO
Jean-Louis Sibran



ETTARI VITATI
40 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE
1998

L'azienda nata una ventina di anni fa è il frutto del sogno della famiglia Sibran Garcia che desiderava fortemente creare un domaine nel cuore della denominazione Côtes de Provence. L'intera famiglia ha abbandonato i propri impegni per dedicarsi interamente al nuovo progetto, anche il giovane Jean-Luis Sibran che si occupa della cantina ha infatti lasciato gli studi di giurisprudenza per poi laurearsi in viticoltura ed enologia.

Il nome Maïme in provenzale significa Maxime ed è riferito alla cappella dedicata a Sainte Maxime presente all'interno della proprietà.

Nel massimo rispetto della natura, nella proprietà viene praticata un'agricoltura ragionata preservando al massimo il ciclo naturale della vigna.





ROSÉ "INSTANT BY MAÏME"
Coteaux du Vedron IGP VAR

Vitigno: Cinsault 40% - Grenache 30% - Syrah 30% **Tipo di vino:** Rosè fermo
Vinificazione e affinamento: utilizzo di solo mosto fiore - fermentazione e breve affinamento in acciaio



ROSÉ "MAÏME"
AOP Côtes de Provence

Vitigno: Grenache 60% - Syrah 20% - Tibouren 20% **Tipo di vino:** Rosè fermo
Vinificazione e affinamento: utilizzo di solo mosto fiore - fermentazione e breve affinamento in acciaio

SUD DELLA FRANCIA

DOMAINE VIAL MAGNÈRES - CLOS SAINT ANDRÈ



PROPRIETARI

Famiglia Sapéras



PRODUZIONE ANNUA

20.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Bernard Sapéras



ETTARI VITATI

10 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1910

Azienda familiare da quattro generazioni, Vial Magnères è un piccolo Domaine di dieci ettari situato a Banyuls sur Mer. L'azienda ha un importante patrimonio di vecchie vigne di Carignan, Syrah e Grenache noir, gris e blanc che concorrono all'ottenimento delle diverse cuvée del Domaine.

Il Banyuls è un vino fortificato, ottenuto vinificando principalmente Grenache noir coltivato ad alberello, mentre il Grenache blanc e quello gris vengono utilizzati per il più raro Banyuls blanc. Il "Tradition" è un vino con decise note fruttate e speziate, con sentori di caffè e cioccolato, in un contesto nettamente ossidativo. Un vino che regge egregiamente l'accostamento con il cioccolato.





BANYULS
Tradition 4 anni

Vitigno: Grenache Noir 70% - Grenache gris 30%

Tipo di vino: rosso dolce

Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento - mutizzazione con Marc - affinamento ossidativo in botti legno da 40 e 60 ettolitri



BANYULS
Cuvée "Rimage"

Vitigno: Grenache noir 100%

Tipo di vino: rosso dolce

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - mutizzazione con Marc - affinamento in acciaio e imbottigliamento precoce



BANYULS
Cuvée "Gaby Vial"

Vitigno: Grenache Noir 70% - Grenache gris 30%

Tipo di vino: rosso dolce

Vinificazione e affinamento: fermentazione in cemento - mutizzazione con Marc - affinamento ossidativo in botti legno da 40 e 60 ettolitri

SUD DELLA FRANCIA

CHÂTEAU LAS COLLAS



PROPRIETARI

Jacques Bailbé



PRODUZIONE ANNUA

120.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Jacques Bailbé



ETTARI VITATI

60 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1920

Costruito nel XVII secolo nel villaggio di Thuir nei Pirenei orientali, lo Château è oggi circondato da 60 ettari di vigna attualmente gestiti da Jaques Bailbé, ultima generazione della famiglia proprietaria dell'azienda.

Situato nella piana di Roussillon, il Domaine vinifica uve provenienti dalla AOC Côtes du Roussillon, soprattutto Rivesaltes e Muscat de Rivesaltes.

I vitigni sono Moscato d'Alessandria per il Muscat de Rivesaltes e Grenache blanc, gris e rosé per il Rivesaltes. Si tratta di vigne molto vecchie con età che variano dai 60 ai 100 anni, con rese che non superano mai i 18 hl/ha.

Entrambe le AOC propongono Vin Doux Naturel ovvero fortificati, aggiungendo alcol ai mosti in fase di fermentazione. Il vino viene affinato in vasche di cemento fino al momento dell'imbottigliamento.





MUSCAT DE RIVESALTES

Vitigno: Grenache noir 100%

Tipo di vino: bianco dolce

Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - fermentazione acciaio - mutizzazione con Marc - breve affinamento acciaio



MUSCAT DE RIVESALTES "1980"

Vitigno: Muscat d'Alexandrie 100%

Tipo di vino: bianco dolce

Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - fermentazione tini legno - mutizzazione con Marc - affinamento cemento



RIVESALTES "1959"

Vitigno: Grenache blanc 40% - Grenache

gris 30% - Grenache rose 30% **Tipo di vino:**

rosso dolce **Vinificazione e affinamento:** fermentazione cemento - mutizzazione con Marc - affinamento in cemento



RIVESALTES "1961"

Vitigno: Grenache blanc 40% - Grenache gris 30% - Grenache rose 30% **Tipo di vino:** rosso dolce **Vinificazione e affinamento:** fermentazione cemento - mutizzazione con Marc - affinamento in cemento



RIVESALTES "1970"

Vitigno: Grenache blanc 40% - Grenache gris 30% - Grenache rose 30% **Tipo di vino:** rosso dolce **Vinificazione e affinamento:** fermentazione cemento - mutizzazione con Marc - affinamento in cemento



RIVESALTES "2000"

Vitigno: Grenache blanc 40% - Grenache gris 30% - Grenache rose 30% **Tipo di vino:** rosso dolce **Vinificazione e affinamento:** fermentazione cemento - mutizzazione con Marc - affinamento in cemento

SUD DELLA FRANCIA

DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES



PROPRIETARI

Famiglia Vaillé



PRODUZIONE ANNUA

50.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biologico



ENOLOGO

Laurent Vaillé



ETTARI VITATI

9 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1989

Fondata nel 1989, La Grange des Pères è oggi il Domaine più considerato del Languedoc.

Situata nel villaggio di Aniane, l'azienda è gestita da Laurent Vaillé, che ha deciso di lavorare i suoi terreni nell' Hérault del Languedoc.

Laurent decide di piantare su quelli esposti a sud 9 ettari di uve rosse (40% Syrah, 40% Mourvèdre e 20% Cabernet sauvignon) e un ettaro di uve bianche (80% Roussanne, 10% Marsanne e 10% Chardonnay), ottenendo da subito rese basse (20 ettolitri per ettaro) per una produzione annua di poco più di 50.000 bottiglie.

La famiglia Vaillé mette in ogni cassa del proprio vino un rametto di timo ed una foglia di alloro, evocando in questo modo gli splendidi e aridi territori dai quali provengono i loro straordinari vini.





DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES - ROUGE

Vitigno: Syrah 40% - Mourvèdre 40% - Cabernet S. 20% **Tipo di vino:** rosso fermo
Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - fermentazione in acciaio - affinamento in barriques nuove 35% per 16 mesi



DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES - BLANC

Vitigno: Marsanne 80% - Roussanne 10% - Chardonnay 8% - Gros Manseng 2% **Tipo di vino:** bianco fermo
Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni - fermentazione in acciaio - affinamento in tonneaux 600 lt. per 24 mesi



CHÂTEAU DE VILLENEUVE



PROPRIETARI

Jean-Pierre Chevallier



PRODUZIONE ANNUA

120.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biologico



ENOLOGO

Jean-Pierre Chevallier



ETTARI VITATI

25 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1969

Immerso in una delle zone viticole più significative della Francia, Château de Villeneuve si affaccia sul fiume Loira. Dal 1969 diventa proprietà della famiglia Chevallier. I 25 ettari che circondano la fortezza sono coltivati a Cabernet Franc e Chenin, due vitigni autoctoni, uno rosso e l'altro bianco che fanno capo rispettivamente alle denominazioni Saumur Champigny e Saumur Blanc.

Per la cura della vigna vengono rispettati i criteri della coltivazione biologica, evitando quindi l'utilizzo di diserbanti e pesticidi. Accurata lavorazione della terra, basse rese e vendemmia manuale: tutto è concepito per preservare l'equilibrio naturale della pianta nel pieno rispetto dell'ambiente circostante. I vini hanno certificazione biologica garantita dall'ente certificatore Bureau Veritas.

I Cabernet Franc prodotti sono tre e si differenziano principalmente per la provenienza delle uve.





SAUMUR BLANC

Vitigno: Chenin 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni -
fermentazione acciaio - no malolattica -
affinamento tonneaux 40% e acciaio per 8 mesi



SAUMUR BLANC
"Les Cormiers"

Vitigno: Chenin 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: lieviti indigeni -
fermentazione acciaio - affinamento in botti
legno da 12 hl per 12 mesi



SAUMUR CHAMPIGNY

Vitigno: Cabernet franc 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** lieviti indigeni - macerazione prefermentativa a freddo 4 giorni - fermentazione tini legno - affinamento legno da 500 lt., acciaio e cemento

SAUMUR CHAMPIGNY
"Vieilles Vignes"

Vitigno: Cabernet franc 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** lieviti indigeni - fermentazione tini legno troncoconici - affinamento botti legno da 500 lt. di 2 e 3 anni

SAUMUR CHAMPIGNY
"Le Grand Clos"

Vitigno: Cabernet franc 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** lieviti indigeni - diraspatura totale - fermentazione tini legno troncoconici - affinamento cuves legno da 12 hl

LOIRA

CHÂTEAU DE TRACY



PROPRIETARI
Famiglia Estutt d'Essay



PRODUZIONE ANNUA
200.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA
Convenzionale



ENOLOGO
Laurent Labaume



ETTARI VITATI
33 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE
1369

Château de Tracy produce vini dal 1396. I proprietari Conti d'Estutt d'Assay gestiscono 33 ettari interamente coltivati a Sauvignon nella AOC Pouilly-Fumé ricorrendo ad una coltura ragionata per rispettare al massimo l'ambiente, con metodi eco-sostenibili ed eliminazione degli insetticidi.

La cuvée HD Haute Densité proviene da una vigna piantata su terreno calcareo, ad una densità elevatissima di 17.000 piedi per ettaro ed è frutto di un esperimento decisamente ben riuscito, con una resa di 29hl/ha.

La cuvée 101 RANGS è il frutto della vinificazione di una vecchia vigna (101 filari) di sessant'anni adiacente lo Château, interamente su terreno silex. Il 15% del vino viene affinato in fusti da 500 litri rinnovati tutti gli anni.





POUILLY-FUMÉ
"101 rangs"

Vitigno: Sauvignon 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione ed affinamento in tonneaux da 500 lt. e acciaio per 9 mesi



POUILLY-FUMÉ
"H.D. Haute Densité"

Vitigno: Sauvignon 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione ed affinamento in tonneaux da 500 lt. per 10 mesi con bâtonnages regolari



POUILLY-FUMÉ

Vitigno: Sauvignon 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione ed affinamento in acciaio e cemento per 9 mesi



POUILLY-FUMÉ
"Mademoiselle de T"

Vitigno: Sauvignon 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione ed affinamento in acciaio e cemento per 9 mesi



MADAME DES FONTAYNES

Menetou - Salon blanc "Les Marnes"

Vitigno: Sauvignon 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** breve macerazione pellicolare prefermentativa - fermentazione con lieviti indigeni - affinamento in acciaio



MADAME DES FONTAYNES

Menetou - Salon rosé "Les Marnes"

Vitigno: Pinot noir 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** breve macerazione pellicolare prefermentativa - fermentazione con lieviti indigeni - affinamento in acciaio



MADAME DES FONTAYNES

Menetou - Salon rouge "Les Marnes"

Vitigno: Pinot noir 100% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** diraspatura totale - fermentazione con lieviti indigeni - affinamento di 5 mesi in legno usato

CAVES DE POUILLY-SUR-LOIRE



PROPRIETARI
Cave de Pouilly Sur Loire



PRODUZIONE ANNUA
1.000.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA
Convenzionale



ENOLOGO
Bernard Bouchie



ETTARI VITATI
125 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE
1948

La cantina, situata a Pouilly sur Loire nella piccola zona denominata Moulin à Vent, è la cooperativa della denominazione e raggruppa un numero di vignaioli che rappresentano il 20% della produzione locale.

Nonostante l'elevato numero di bottiglie prodotte, lo staff aziendale riesce a curare svariate micro cuvée e a vinificare i cru più vocati separatamente l'uno dall'altro.





POUILLY FUMÉ CUVÉE VIEILLOTES

Vitigno: Sauvignon 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: breve macerazione pellicolare a freddo - fermentazione e affinamento in acciaio



POUILLY FUMÉ CUVÉE TONELUM

Vitigno: Sauvignon 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: breve macerazione pellicolare a freddo - fermentazione e affinamento metà acciaio e metà tonneaux



POUILLY FUMÉ CUVÉE LE POIRIER FOU

Vitigno: Sauvignon 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: breve macerazione pellicolare a freddo - fermentazione e affinamento metà acciaio e metà tonneaux

DOMAINE GITTON PÈRE ET FILS



PROPRIETARI

Pascal Gitton



PRODUZIONE ANNUA

150.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Pascal Gitton



ETTARI VITATI

33 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1945

Creato nel 1945 da Marcel Gitton con solo mezzo ettaro di vigna, il Domaine oggi possiede 27 ettari nella AOC Sancerre.

Il figlio Pascal gestisce diversi appezzamenti sui comuni di Sancerre e Ménétréol, costituiti da suoli sia di origine calcarea che di silex. Quattro ettari sono vitati a Pinot nero e i restanti ventitre a Sauvignon.

La famiglia Gitton è stata la prima a vinificare separatamente i vari cru di proprietà ed è considerata tra i pionieri dell'espressione della diversità dei terreni di Sancerre. Per questo motivo le cuvée prodotte sono svariate: Sancerre "Galinot", Sancerre "la Vigne du Larrey", Sancerre "Les Belles Dames", tutte provenienti da vigne diverse con metodi di affinamento differenti.





SANCERRE
"Domaine"

Vitigno: Sauvignon 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni - affinamento 6 mesi acciaio



SANCERRE
"Les Belles Dames"

Vitigno: Sauvignon 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni - affinamento 10 mesi in acciaio e tonneau usati



SANCERRE
"L'Amiral"

Vitigno: Sauvignon 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni - affinamento 6 mesi acciaio



SANCERRE
"Les Herbes"

Vitigno: Sauvignon 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni - affinamento 10 mesi in legno da 30 hl



SANCERRE
"La Vigne du Larrey"

Vitigno: Sauvignon 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni - affinamento 10 mesi in tonneaux per metà nuovi e per metà di più anni



SANCERRE
"Galinot-Silex"

Vitigno: Sauvignon 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni - affinamento 11 mesi per metà tonneaux nuovi e per metà di un anno



POUILLY-FUMÉ
"Clos Joanne d'Orion"

Vitigno: Sauvignon 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni - affinamento 6 mesi acciaio



SANCERRE ROUGE
"Les Herse"

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione di 3 settimane a grappoli interi - lieviti indigeni - affinamento 8 mesi legno da 30 hl

DOMAINE ZIND-HUMBRECHT



PROPRIETARI

Olivier Humbrecht



PRODUZIONE ANNUA

150.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biodinamica



ENOLOGO

Olivier Humbrecht



ETTARI VITATI

40 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1959

La famiglia Humbrecht è una dei più antichi produttori alsaziani ma è solo nel 1959 che dà vita al Domaine Zind-Humbrecht. Prima azienda ad utilizzare il controllo delle temperature di fermentazione nelle botti tradizionali di rovere e ad importare la pressa pneumatica Grand Cru della Bucher che permette di estrarre solo la parte nobile dell'uva. Dal 2000 la produzione è stata totalmente convertita in coltura biodinamica, certificata Ecocert. I 40 ettari di proprietà del Domaine hanno una produzione massima di 180.000 bottiglie e sono ripartiti su terreni di assoluto valore: Grand Cru Rangen de Thann, Grand Cru Brand, Grand Cru Hengst e Grand Cru Goldert, oltre ai Clos Windsbuhl, Jepsal e Hauserer.

Zind-Humbrecht viene attualmente riconosciuto come uno dei più grandi produttori di vini bianchi al mondo.





ZIND V.D.T.

Vitigno: Chardonnay 70% - Auxerrois 30%
Tipo di vino: bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lunghissima fermentazione con lieviti indigeni - affinamento legno grande per Auxerrois e barriques per Chardonnay



RIESLING D'ALSACE

Vitigno: Riesling 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 12 mesi



RIESLING D'ALSACE
"Calcaire"

Vitigno: Riesling 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 12 mesi



RIESLING D'ALSACE
"Herrenweg de Turckheim"

Vitigno: Riesling 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 12 mesi



RIESLING D'ALSACE
"Heimbourg"

Vitigno: Riesling 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 18 mesi



RIESLING D'ALSACE
"Clos Windsbuhl"

Vitigno: Riesling 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 24 mesi



RIESLING D'ALSACE
"Brand" Vieilles Vignes - Grand Cru

Vitigno: Riesling 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 24 mesi



RIESLING D'ALSACE
"Rangen de Thann" Clos St. Urbain - Grand Cru

Vitigno: Riesling 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 24 mesi



PINOT GRIS D'ALSACE
"Calcaire"

Vitigno: Pinot-gris 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 12 mesi



PINOT GRIS D'ALSACE
"Heimbourg"

Vitigno: Pinot-gris 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 18 mesi



PINOT GRIS D'ALSACE
"Clos Windsbuhl"

Vitigno: Pinot-gris 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 24 mesi



PINOT GRIS D'ALSACE
"Rangen de Thann Clos St. Urbain" - Grand Cru

Vitigno: Pinot-gris 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 24 mesi



GEWÜRZTRAMINER D'ALSACE

Vitigno: Gewürztraminer 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 12 mesi



GEWÜRZTRAMINER D'ALSACE
"Herrenweg de Turckheim"

Vitigno: Gewürztraminer 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 12 mesi



GEWÜRZTRAMINER D'ALSACE
"Hengst" - Grand Cru

Vitigno: Gewürztraminer 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 24 mesi



GEWÜRZTRAMINER D'ALSACE

"Rangen de Thann" Clos St. Urbain - Grand Cru

Vitigno: Gewürztraminer 100% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 24 mesi



MUSCAT D'ALSACE

"Goldert" - Grand Cru

Vitigno: Muscat d'Alsace 90% - Muscat Ottonel 10% **Tipo di vino:** bianco fermo **Vinificazione e affinamento:** lunghissima fermentazione con lieviti indigeni, almeno 6 mesi sur lies - affinamento legno grande per 18 mesi



PINOT GRIS D'ALSACE "CLOS JÉBSAL"

Vendange Tardive

Vitigno: Pinot-gris 100% **Tipo di vino:** bianco dolce **Vinificazione e affinamento:** uve parzialmente bottrizzate - lunghissima fermentazione con lieviti indigeni - affinamento legno piccolo



PINOT GRIS D'ALSACE
"Rotenberg" - Vendange Tardive

Vitigno: Pinot-gris 100% **Tipo di vino:** bianco dolce **Vinificazione e affinamento:** uve parzialmente bottrizzate - lunghissima fermentazione con lieviti indigeni - affinamento legno piccolo



PINOT GRIS D'ALSACE
"Clos Windsbuhl" - Vendange Tardive

Vitigno: Pinot-gris 100% **Tipo di vino:** bianco dolce **Vinificazione e affinamento:** uve parzialmente bottrizzate - lunghissima fermentazione con lieviti indigeni - affinamento legno piccolo



PINOT GRIS D'ALSACE
"Clos Jébsal" Sélection de Grains Nobles

Vitigno: Pinot-gris 100% **Tipo di vino:** bianco dolce **Vinificazione e affinamento:** uve estremamente bottrizzate - lunghissima fermentazione con lieviti indigeni - affinamento legno piccolo

VALLÉE DU RHONE

DOMAINE ALAIN VOGUE



PROPRIETARI

Alain Voge



PRODUZIONE ANNUA

70.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biologico



ENOLOGO

Laurent Martin



ETTARI VITATI

13 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1958

Una viticoltura artigianale, quella che contraddistingue il Domaine Alain Voge che, grazie alla coltivazione manuale di 13 ettari di vigneti, crea etichette riconosciute a livello internazionale.

Dal 2000, Alain, sposa la coltura biologica, che lo spinge a riconvertire gli appezzamenti vitati seguendo i parametri "bio". La certificazione arriva nel 2006, con il riconoscimento di tutti i vini bianchi Saint-Péray. A partire dal 2013, inoltre, intraprende la strada dell'agricoltura biodinamica che coinvolge l'intera coltivazione. Mentre tre i Saint-Péray DOC differiscono tra loro per età delle vigne, quelle del Cornas DOC Vieilles Vignes e del Terres Boisse sono vigne di oltre trent'anni di età. Fleur de Crussol raccoglie invece le uve delle parcelle di oltre settant'anni piantate su suolo granitico.





CORNAS
"Les Vieilles Vignes"

Vitigno: Syrah 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: uve diraspate per 80% - fermentazione lieviti indigeni in acciaio - affinamento barriques nuove 20% per 20 mesi



SAINT-PÉRAY
"Harmonie"

Vitigno: Marsanne 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni in cemento - affinamento sur lies in cemento per 12 mesi



SAINT-PÉRAY
"Les Bulles d'Alain" Brut Nature

Vitigno: Marsanne 100%

Tipo di vino: Metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni in inox e cemento - presa di spuma in bottiglia per almeno 36 mesi

VALLÉE DU RHONE

DOMAINE STÉPHANE OGIER



PROPRIETARI

Stéphane Ogier



PRODUZIONE ANNUA

150.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Stéphane Ogier



ETTARI VITATI

27 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1997

L'antico vigneto di 11 ettari - tramandato da sette generazioni e ora in mano a Stéphane Ogier - sorge sulle colline di Ampuis e ospita le denominazioni Côte Rôtie, Saint-Joseph e Condrieu.

Il giovane Ogier vinifica separatamente le singole parcelle, o "lieux dits", al fine di esaltare le caratteristiche uniche dei differenti terroirs tra i più nobili della zona - Côte-Blonde, But de Mont, Lancement, Côte-Rozier, Champon e Besset - affermando la sua produzione raffinata ed elegante fino ai più alti livelli.

L'assemblaggio viene dosato a seconda delle diverse annate creando, ad ogni vendemmia, vini unici e distintivi che trovano la massima espressione nella cuvée La Belle Hélène: uno dei due Côte Rôtie ad aver ottenuto i 100 punti dal famoso critico Robert Parker.





CÔTES DU RHÔNE
"Le Temps Est Venu"

Vitigno: Syrah 50% - Grenache 50%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: grappolo intero - fermentazione con lieviti indigeni in cemento - affinamento cemento per 10 mesi



SYRAH
"La Rosine"

Vitigno: Syrah 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura totale - fermentazione con lieviti indigeni in acciaio - affinamento barriques mai nuove per 12 mesi



SYRAH DE SEYSSUEL
"L'Âme Sœur"

Vitigno: Syrah 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione a freddo in acciaio - affinamento barriques 20% nuove per 18 mesi



SAINT-JOSEPH
"Le Passage"

Vitigno: Syrah 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione a freddo in acciaio - affinamento barriques 20% nuove per 18 mesi



CÔTE-RÔTIE
"Village"

Vitigno: Syrah 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione a freddo in acciaio - affinamento barriques 20% nuove per 18 mesi



CÔTE-RÔTIE
"Réserve"

Vitigno: Syrah 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione a freddo in acciaio - affinamento barriques 20% nuove per 18 mesi



CÔTE-RÔTIE
"Lancement"

Vitigno: Syrah 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione a freddo in acciaio - affinamento barriques 30% nuove per 24 mesi



CÔTE-RÔTIE
"La Belle Hélène"

Vitigno: Syrah 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: diraspatura parziale - fermentazione a freddo in acciaio - affinamento barriques 30% nuove per 24 mesi



VIOGNIER DE ROSINE
"Viognier"

Vitigno: Viognier 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni in tonneaux e legno grande - affinamento legno grande per 10 mesi



SAINT-JOSEPH
"Le Passage"

Vitigno: Marsanne 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni in tonneaux e legno grande - affinamento legno grande per 10 mesi



CONDRIEU
"La Combe de Malleval"

Vitigno: Viognier 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni in tonneaux e legno grande - affinamento legno grande per 10 mesi



CONDRIEU
"Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay"

Vitigno: Viognier 100%

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni in tonneaux e legno grande - Affinamento legno grande per 10 mesi

VALLÉE DU RHONE

CHÂTEAU DE BEUCASTEL - VIGNOBLES PERRIN & FILS



PROPRIETARI

Famiglia Perrin



PRODUZIONE ANNUA

300.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biologico



ENOLOGO

Claude Gouan



ETTARI VITATI

100 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1900

Château de Beaucastel, le cui origini risalgono al 1549, è situato nel cuore dell'appellazione Châteauneuf du Pape ed è una proprietà di 100 ettari.

I vitigni coltivati sono i tredici tradizionali previsti dalla denominazione: Mourvedre, Grenache, Syrah, Cinsault, Vaccarese, Counoise, Terret noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc e Roussanne.

Tra i primi nell'approccio all'agricoltura biologica nel 1950 e alla biodinamica nel 1974, i Perrin sono convinti che utilizzando i 13 vitigni classici della zona si possa ottenere l'ideale combinazione di potenza, struttura, eleganza e freschezza.

La vendemmia manuale è seguita da un'attenta selezione delle uve in cantina e dalla successiva diraspatura totale. I diversi vitigni sono macerati e fermentati singolarmente e assemblati poco prima di essere messi in barrique.





CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE

Vitigno: Grenache 30% - Mourvedre 30% - Syrah 15% - Counoise 10% - Cinsault 5% - altri vitigni 10% **Tipo di vino:** rosso fermo
Vinificazione e affinamento: vitigni vinificati separatamente - Syrah e Mourvedre in legno, gli altri vitigni in cemento e gres



CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC

Vitigno: Roussanne 80% - Grenache blanc 15% - altri vitigni 5% **Tipo di vino:** bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione 30% in barriques e 70% in legno grande - affinamento 30% in barriques e 70% in legno grande per 8 mesi



CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC
Vieilles Vignes Cuvée "Roussanne"

Vitigno: Roussanne 100% **Tipo di vino:** bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione 30% in barriques e 70% in legno grande - affinamento 30% in barriques e 70% in legno grande per 8 mesi



CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE
"Les Sinards"

Vitigno: Grenache 70% - Syrah 20% -
Mourvedre 10% **Tipo di vino:** rosso fermo
Vinificazione e affinamento: vitigni vinificati
separatamente - Syrah e Mourvedre in legno,
Grenache in cemento e gres - affinamento legno
grande per 1 anno



CÔTES DU RHÔNE ROUGE RÉSERVE

Vitigno: Grenache 50% - Syrah 30% -
Mourvedre 20% **Tipo di vino:** rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione
in acciaio - affinamento in acciaio 75% e legno
grande 25%



TAVEL ROSÉ

Vitigno: Cinsault - Grenache - Mourvedre
Tipo di vino: rosato fermo
Vinificazione e affinamento: rosato saignée
ottenuto per macerazione di 12 ore in cuve inox



CHATEAUNEUF DU PAPE BLANC
"Les Sinards"

Vitigno: Grenache Blanc 40% - Roussanne 40% - Clairette 20% **Tipo di vino:** bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in tonneau da 600 lt. con un bâtonnage alla settimana per 3 mesi



CÔTES DU RHÔNE BLANC RÉSERVE

Vitigno: Grenache Blanc 40% - Roussanne 40% - Roussanne 10% - Viognier 10% **Tipo di vino:** bianco fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione pellicolare prefermentativa - fermentazione e breve affinamento in acciaio

WINE ESTATE EDI SIMČIČ DI DOBROVO



PROPRIETARI

Aleks Simčič



PRODUZIONE ANNUA

60.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biologica



ENOLOGO

Aleks Simčič



ETTARI VITATI

13 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1989

I Simčič sono vignaioli da più di un secolo ma iniziano ad imbottigliare le prime 3000 bottiglie con la propria etichetta solo nel 1989 grazie all'intraprendenza di Edi. Negli anni 2000 Aleks affianca il padre nella gestione dell'azienda e gli ettari coltivati arrivano ad essere ben 13.

Situati tutti nella DOC Goriška Brda o Collio Sloveno, a ridosso del confine italiano, i terreni sono collocati nei tre villaggi Kozana, Fojana e Vipolze.

L'approccio in vigna è estremamente "green". Non vengono utilizzati erbicidi, pesticidi ed insetticidi e le lavorazioni avvengono rigorosamente a mano. L'età delle piante ha portato ad una naturale limitata produzione per ettaro che è quantificabile in 1 bottiglia per pianta.

Lo stile di Aleks, figlio di lunghe prove e di personali certezze, prevede macerazioni molto brevi che per i bianchi raramente superano le 4 ore.





GORIŠČA BRDA
"DUET"

Vitigno: Merlot 80% - Cabernet S. 10% - Cabernet F. 10% **Tipo di vino:** rosso **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in acciaio-macerazione 15 gg-affinamento barrique nuova 20% e 2/3" passaggio 80% per 22 mesi



GORIŠČA BRDA
"BELI PINOT"

Vitigno: Friulano 30%-Chardonnay 25%-Pinot grigio 25%-Sauvignon 20% **Tipo di vino:** bianco **Vinificazione e affinamento:** fermentazione e affinamento barrique nuova 20% e 2/3" passaggio 80% per 11 mesi-nessuna macerazione



GORIŠČA BRDA
"TRITON"

Vitigno: Pinot bianco **Tipo di vino:** bianco **Vinificazione e affinamento:** fermentazione e affinamento barrique nuova 20% e 2/3" passaggio 80% per 11 mesi - nessuna macerazione



GORIŠČA BRDA
"SIVI PINOT"

Vitigno: Pinot grigio **Tipo di vino:** bianco **Vinificazione e affinamento:** fermentazione e affinamento barrique nuova 30% e 2/3" passaggio 70% per 11 mesi - nessuna macerazione



GORIŠKA BRDA
"TOKATA"

Vitigno: Friulano **Tipo di vino:** bianco
Vinificazione e affinamento: breve macerazione di 2 ore - fermentazione tonneau - affinamento barrique nuove 40% e 2°/3° passaggio 60% per 11 mesi



GORIŠKA BRDA REBULA

Vitigno: Rebula **Tipo di vino:** bianco
Vinificazione e affinamento: breve macerazione di 4 ore - fermentazione tonneau - affinamento barrique di 2°/3°/4° passaggio per 11 mesi



GORIŠKA BRDA CHARDONNAY

Vitigno: Chardonnay **Tipo di vino:** bianco
Vinificazione e affinamento: breve macerazione di 2 ore - fermentazione e affinamento barrique nuova 30% e 2°/3° passaggio 70% per 11 mesi



GORIŠKA BRDA SAUVIGNON

Vitigno: Sauvignon **Tipo di vino:** bianco
Vinificazione e affinamento: breve macerazione di 4 ore - fermentazione e affinamento barrique nuova 20% e 2°/3°/4° passaggio 80% per 11 mesi



GORIŠKA BRDA CHARDONNAY
"KOZANA"

Vitigno: Chardonnay **Tipo di vino:** bianco **Vinificazione e affinamento:** breve macerazione di 2 ore - fermentazione e affinamento barrique nuova 30% e 2°/3° passaggio 70% per 11 mesi



GORIŠKA BRDA SAUVIGNON
"FOJANA"

Vitigno: Sauvignon **Tipo di vino:** bianco **Vinificazione e affinamento:** breve macerazione di 4 ore - fermentazione e affinamento barrique nuova 30% e 2°/3°/4° passaggio 70% per 11 mesi



GORIŠKA BRDA REBULA
"FOJANA"

Vitigno: Rebula **Tipo di vino:** bianco **Vinificazione e affinamento:** breve macerazione di 4 ore - fermentazione tonneau - affinamento barrique di 2°/3°/4° passaggio per 11 mesi

GERMANIA

WEINGUT VAN VOLXEM



PROPRIETARI

Roman Niewodniczanski



PRODUZIONE ANNUA

280.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biologica non certificata



ENOLOGO

Dominik Völk



ETTARI VITATI

65 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1895

Tradizione ed artigianalità sono i due pilastri su cui si fonda l'azienda Van Volxem. Una tradizione, le cui origini risalgono infatti ai tempi dei Romani. I vigneti della tenuta, piantati per la prima volta nel III secolo, sono tra i più vecchi della regione e si estendono principalmente sui pendii di ardesia esposti a sud. Da questi vigneti provengono vini figli del freddo, con moderato grado alcolico, buona struttura, complessità e concentrazione. Nel pieno rispetto della tradizione aziendale, i vini di Van Volxem sono privi di residuo zuccherino o raramente semiseccchi. Tutti i vini specificano in etichetta la provenienza delle uve, che si tratti di denominazione regionale come il Schiefer, comunale come il Wiltinger o da singolo vigneto come Goldberg e Gottesfuss.





WEISSBURGUNDER
MOSEL-SAAR-RUWER

Vitigno: Pinot bianco

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 12 mesi barriques e legno grande



WEISSBURGUNDER
MOSEL-SAAR-RUWER "WINDVOGT"

Vitigno: Pinot bianco

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 12 mesi barriques e legno grande



SCHIEFER RIESLING
MOSEL-SAAR-RUWER

Vitigno: Riesling

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 12 mesi legno grande



SAAR RIESLING
MOSEL-SAAR-RUWER

Vitigno: Riesling

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 12 mesi legno grande



WILTINGER RIESLING

Vitigno: Riesling

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 12 mesi legno grande



ROTSCHIEFER RIESLING KABINETT

Vitigno: Riesling

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 12 mesi legno grande



ALTE REBEN RIESLING

Vitigno: Riesling

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 12 mesi legno grande



GOLDBERG RIESLING

Vitigno: Riesling

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 12 mesi legno grande



GOTTESFUß RIESLING ALTE REBEN

Vitigno: Riesling

Tipo di vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio - affinamento 12 mesi legno grande

BODEGAS REY FERNANDO DE CASTILLA



PROPRIETARI

Jan Pettersen



PRODUZIONE ANNUA

80.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

convenzionale



ENOLOGO

Jan Pettersen



ETTARI VITATI

22 ha

1923

ANNO DI FONDAZIONE

1972

L'azienda è stata fondata oltre duecento anni fa, ma il marchio fu creato solo nel 1972 dalla famiglia Andrada-Vanderwilde. La cantina ospita sia i pregiati Sherry, prodotti dalle uve di proprietà, che i Brandy di Jerez, invecchiati a lungo nelle botti di rovere francese e americano. Gli Sherry si dividono in due linee che comprendono entrambe prodotti ottenuti con il sistema Solera. Nella linea "Premium" gli Sherry sono ottenuti da vini con età compresa fra i 3 e 9 anni; la linea "Antique" invece comprende Sherry con età minima di 20 anni fino oltre i 30. I vitigni sono i classici della zona: Palomino, Muscatel e Pedro Ximénez. La gamma comprende: fino, amontillado, palo cortado, oloroso, e cream.





ANTIQUE SHERRY PEDRO XIMENEZ

Vitigno: Pedro Ximenez 100% **Tipo di vino:** rosso dolce **Vinificazione e affinamento:** uve passite - nel corso della fermentazione aggiunta di alcol a raggiungere i 15° - invecchiamento medio 30 anni solera



ANTIQUE SHERRY PALO CORTADO

Vitigno: Palomino fino 100% **Tipo di vino:** bianco secco **Vinificazione e affinamento:** fermentazione acciaio con aggiunta di alcol a raggiungere i 15° - invecchiamento medio 30 anni legno grande



ANTIQUE SHERRY AMONTILLADO

Vitigno: Palomino fino 100% **Tipo di vino:** bianco secco **Vinificazione e affinamento:** fermentazione acciaio con aggiunta di alcol per interrompere la flor a raggiungere i 15° - invecchiamento ossidativo medio 20 anni legno grande



ANTIQUE SHERRY OROSO

Vitigno: Palomino fino 100%

Tipo di vino: bianco secco

Vinificazione e affinamento: fermentazione acciaio con aggiunta di alcol a raggiungere i 20° - invecchiamento ossidativo 20 anni



PREMIUM CREAM SHERRY

Vitigno: Palomino fino 90% - Pedro Ximenez 10%

Tipo di vino: rosso dolce

Vinificazione e affinamento: aggiunta di Pedro Ximenez ad un tradizionale Oloroso - invecchiamento solera 8 anni



PREMIUM SHERRY
PEDRO XIMENEZ

Vitigno: Pedro Ximenez 100%

Tipo di vino: rosso dolce
Vinificazione e affinamento: uve passite - nel corso della fermentazione aggiunta di alcol a raggiungere i 15° - invecchiamento medio 8 anni solera



BRANDY SOLERA RESERVA



BRANDY SOLERA
RESERVA OLOROSO



BRANDY SOLERA
GRAN RESERVA AMONTILLADO



BRANDY SOLERA
GRAN RESERVA



BRANDY SOLERA
GRAN RESERVA "UNICO" - 30 ANNI

LEACOCK'S - MADEIRA

Fondata a metà del 1700 da John Leacock è attualmente proprietà della famiglia Symington, la più importante dinastia in Portogallo per la produzione di vini.

Il Madeira è un vino fortificato ottenuto aggiungendo acquavite in fase di fermentazione per portare il grado alcolico a 17,5°/19°.

La caratteristica peculiare del Madeira è quella di essere affinato in botti chiamate pipas, poste al caldo sotto il sole o nei sottotetti delle cantine con lo scopo di esaltare l'ossidazione del vino. Questo processo si chiama canteiro.

In alternativa a questo metodo si possono utilizzare contenitori chiamati estufas (stufe), riscaldati artificialmente fino a 50 gradi, all'interno dei quali il vino rimane per tre mesi con lo scopo di riprodurre il processo naturale descritto prima. Questo sistema prende il nome di estufagem.

I vitigni tradizionalmente utilizzati sono Sercial, Verdelho, Bual e Malmsey e ad ognuno di essi è associata uno stile di vino. Il Sercial viene utilizzato per produrre Dry wines, il Verdelho per Medium-dry wines, il Bual per Medium-rich wines ed il Malmsey per Full-rich wines.

Esistono due tipologie di Madeira, i blends ed i vintages. I primi sono prodotti unendo Madeira di differenti età ed in etichetta viene riportato l'invecchiamento medio dei diversi vini che compongono il blend.

I vintages provengono da uve tutte della stessa vendemmia che viene riportata in etichetta. Questi Madeira sono la massima espressione qualitativa ed invecchiano in botte per oltre vent'anni.





LEACOCK'S MADEIRA
SAINT JOHN DRY APERITIF



LEACOCK'S MADEIRA
RAINWATER MEDIUM DRY



LEACOCK'S MADEIRA
SAINT JOHN FULL RICH



LEACOCK'S MADEIRA 5 YEARS OLD
VERDELHO MEDIUM DRY



LEACOCK'S MADEIRA 15 YEARS OLD BUAL
MEDIUM RICH

PORTO DOW'S

Fondata verso la metà del 1800 quando Federico Cosens ed Edward da Silva fusero la propria azienda con quella di James Ramsay Dow.

Dow's cambia definitivamente di proprietà nel 1961 nel momento in cui la famiglia Symington che già si occupava della produzione del Porto Dow's, acquista la totalità dell'azienda. Storicamente Dow's possiede vigneti di grandissima qualità posizionati nelle zone più vocate della denominazione. In particolare la Quinta de Bonfim e la Quinta Senhora da Ribeira, due classiche "river Quintas" (posizionate lungo il fiume Douro), rappresentano la quintessenza delle vigne di Porto essendo queste interamente classificate con la lettera "A" ovvero il massimo previsto da l' Instituto dos Vinhos do Douro e Porto. Le varietà di uve a bacca rossa utilizzate sono il Touriga national, Touriga francesa, Tinta Barroca, Tinta roriz e Tinta Çao. Quelle a bacca bianca sono Malvasia fina, Viosinho, Donzelinho e Gouveio.

Le tipologie di Porto sono svariate ed anche Dow's propone una gamma variegata.

Il più importante in assoluto è sicuramente il Vintage, prodotto da uve di unica vendemmia riconosciuta di qualità eccezionale dall' Instituto dos Vinhos do Douro e Porto. Questa tipologia invecchia per circa due anni in botte, le tradizionali pipas, per poi proseguire la propria maturazione in bottiglia, evolvendo lentamente e conservando una eterna giovinezza. Il Porto Late Bottled Vintage proviene da una sola vendemmia, specificata in etichetta, e prima di essere imbottigliato rimane in botte per un periodo di 4/6 anni. I Tawny sono prodotti mixando vini di diverse annate che non sostano in botte più di tre anni.





DOW'S PORTO
TAWNY



DOW'S PORTO
RUBY



DOW'S PORTO
WHITE



DOW'S PORTO
LATE BOTTLED VINTAGE



DOW'S PORTO
TAWNY - 10 ANNI



DOW'S PORTO
TAWNY - 30 ANNI



DOW'S VINTAGE PORT
QUINTA "SENHORA DE RIBEIRA"



DOW'S VINTAGE PORT

CALIFORNIA & OREGON

OPUS ONE WINERY



PROPRIETARI

Mondavi - Rothschild



PRODUZIONE ANNUA

350.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Convenzionale



ENOLOGO

Michael Silacci



ETTARI VITATI

68 ha



ANNO DI FONDAZIONE

1979

Opus One nasce nel 1979 dalla collaborazione fra il Barone Philippe de Rothschild, proprietario del rinomato Château Mouton Rothschild, e il produttore californiano più rappresentativo dell'epoca, Robert Mondavi.

La tenuta si estende su 68 ettari interamente nella zona della Napa Valley, divisi su quattro parcelle piantate per il 90% a Cabernet sauvignon e per il restante 10% a Merlot, Cabernet-franc, Malbec e Petit-verdot.

La cantina è stata terminata nel 1991 ed è tuttora un gioiello sia dal punto di vista architettonico che da quello funzionale. Il vino, proveniente esclusivamente da uve vendemmiate a mano, si sposta all'interno della cantina solo grazie alla gravità.





OPUS ONE NAPA VALLEY

Vitigno: Cabernet S. 80% - Cabernet F. 8% - Merlot 6% - Petit Verdot 4% - Malbec 2% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** fermentazione in acciaio - affinamento 18 mesi barriques nuove - assemblaggio dopo affinamento



OPUS ONE OVERTURE N.V.

Vitigno: Cabernet S. 80% - Cabernet F. 8% - Merlot 6% - Petit Verdot 4% - Malbec 2% **Tipo di vino:** rosso fermo **Vinificazione e affinamento:** assemblaggio di svariati millesimi una volta affinati per 18 mesi in barriques

CALIFORNIA & OREGON

NICOLAS - JAY



PROPRIETARI

Jean-Nicolas Méo e Jay Boberg



PRODUZIONE ANNUA

36.000 bottiglie



TIPO DI VITICOLTURA

Biologica non certificata



ENOLOGO

Stacy Kendall



ETTARI VITATI

8 ha



ANNO DI FONDAZIONE

2013

Il Domaine Nicolas-Jay nasce dall'amicizia storica tra Jean-Nicolas Méo, proprietario del Domaine Méo-Camuzet, e Jay Boberg, visionario imprenditore musicale che - nel 2011 - decidono di creare un loro domaine nella Willamette Valley a sud di Portland - sulla costa occidentale degli Stati Uniti - dove il Pinot nero non può che essere il protagonista assoluto.

L'esperienza e le capacità di Jean-Nicolas Méo sono state fondamentali nella scelta dei vigneti da acquistare, dei legni da utilizzare e dello stile di vinificazione da impostare. I vini presentano uno stile fortemente influenzato dalla mano di Méo che ha, fra l'altro, deciso di utilizzare in affinamento solo legni francesi o rigorosamente privi di tostatura, che possono tranquillamente essere scambiati per ottimi 1er cru della Côte de Nuits.



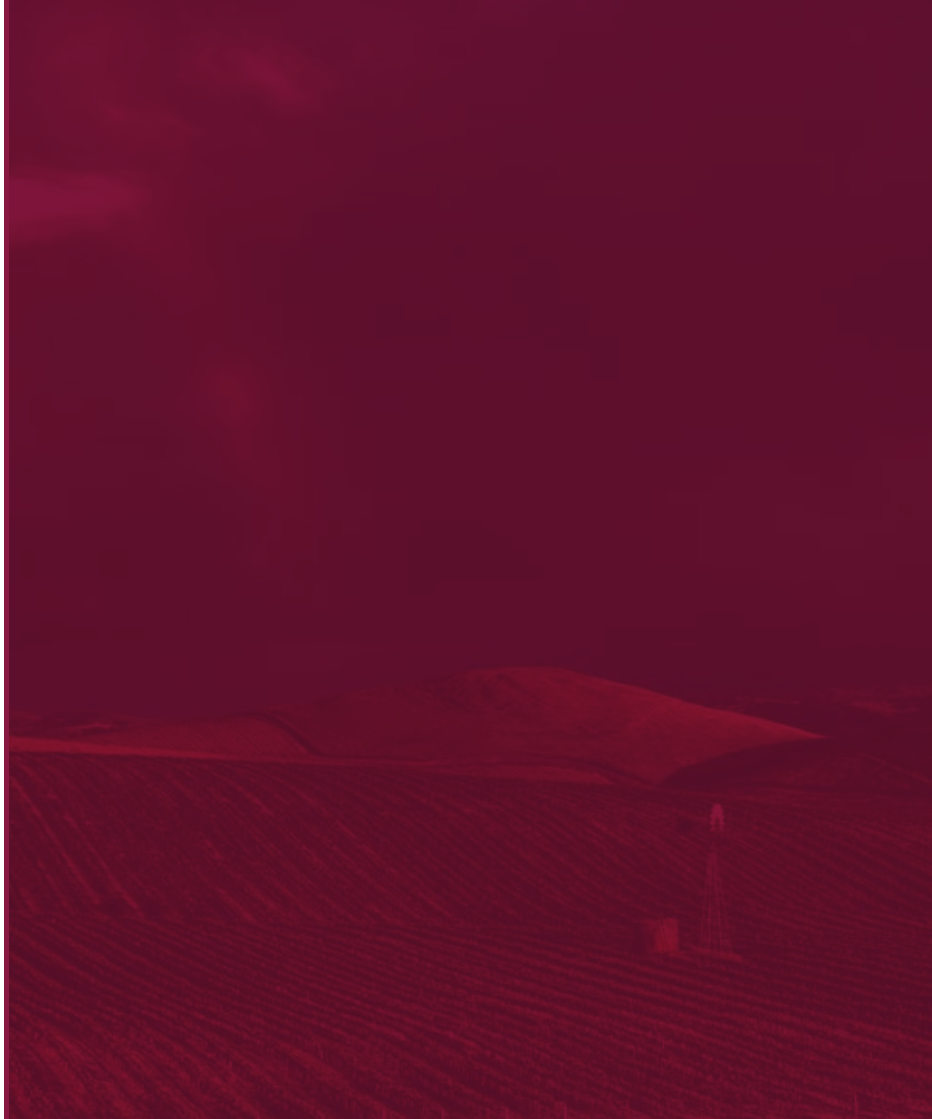


NICOLAS JAY
PINOT NOIR

Vitigno: Pinot nero 100%

Tipo di vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione
acciaio - affinamento barriques francesi nuove
33%



COGNAC RAGNAUD-SABOURIN - DOMAINE DE LA VOUTE

La famiglia Ragnaud-Sabourin, propriétaire-récoltant dalla metà del XIX secolo in Grande Champagne, la zona più vocata del Cognac, è oggi alla quinta generazione. Essa possiede 46 ettari di vigne nei quali coltiva i classici vitigni della zona, Ugni-blanc, Colombar, Folle blanche (questi due in misura illimitata) tutti interamente dedicati alla produzione di Cognac.

L'imponente stock accumulatosi negli anni, superiore alla produzione di 20 annate, permette loro di proporre acquaviti con invecchiamenti notevolmente superiori all'età minima prevista per legge.

L'invecchiamento del loro Cognac avviene in fusti di rovere del Limousin (regione della Francia situata nel massiccio centrale) i cui legni sono particolarmente indicati per l'affinamento delle acquaviti.

Per il primo anno d'invecchiamento vengono usati fusti nuovi, per il secondo fusti di un anno, per il terzo fusti di due anni e via di seguito per gli anni successivi.

Il grande patrimonio di Cognac stoccati in botte permette all'azienda di offrire acquaviti molto vecchie, basti pensare al "Heritage" ed al "Paradis" che contengono Cognac di inizio '900 (nel secondo è presente addirittura un 10% di prodotto antecedente la crisi fillosserica del 1870).

Tutti i distillati di Ragnaud-Sabourin riportano in etichetta l'invecchiamento medio indicato con un numero, ad esempio il V.S. porta il N.4, che si riferisce all'età media delle acquaviti che lo compongono.





COGNAC GRANDE CHAMPAGNE
V.S. N°4



COGNAC GRANDE CHAMPAGNE
V.S.O.P. N° 10



COGNAC GRANDE CHAMPAGNE
RÉSERVE SPÉCIALE N° 20



COGNAC GRANDE CHAMPAGNE
XO N° 25



COGNAC GRANDE CHAMPAGNE
FONTVIEILLE N° 35



COGNAC GRANDE CHAMPAGNE FLORILÈGE
COFANETTO CON DUE BICCHIERI



COGNAC GRANDE CHAMPAGNE
MILLÉSIMÉ 1988



COGNAC GRANDE CHAMPAGNE
HÉRITAGE RAGNAUD



COGNAC GRANDE CHAMPAGNE
PARADIS

CHÂTEAU DU TARIQUET

Château du Tariquet nasce nel 1683 e tuttora vi si producono le acqueviti più rappresentative del Bas-Armagnac (la zona più vocata dell'Armagnac), grazie anche alla cura delle vigne dello Château, interamente distribuite intorno ad Eauze, e alla sapiente maestria nella distillazione e affinamento della famiglia Grassa.

Propriétaires-récoltants, i Grassa controllano tutto il processo di produzione, dalla coltura vinicola, alla vinificazione, la distillazione, l'affinamento, la selezione dei millesimi, gli assemblaggi e l'imbottigliamento, in modo tale da garantire l'autenticità e la qualità dei prodotti.

La distillazione dei Bas-Armagnac si effettua allo Château in un autentico alambicco armagnacais di rame, riscaldato esclusivamente a fuoco di legna.

Si tratta di un momento raro ed unico allo Château, dato che questa è svolta giorno e notte ma soltanto durante i mesi di novembre e di dicembre. Per disciplinare della AOC, possono essere distillati solo i vini dell'ultima vendemmia ma a Tariquet sono convinti che trasformarli in Armagnac in breve tempo aiuti a conservarne la freschezza ed il fruttato. L'invecchiamento avviene in fusti di rovere nuovi di 400 litri di grana fine, provenienti dal legno delle foreste di Limousin, botti da 225 e 300 litri che hanno precedentemente contenuto vino.

Lo Château possiede un buon numero di ettari dello storico vitigno Folle blanche. Da quest'uva si ottengono acqueviti estremamente fini e delicate, con un carattere unico e per questo motivo la famiglia Grassa ha voluto proporre un'intera gamma di Bas-Armagnac monovitigno Folle blanche a grado naturale e con diversi invecchiamenti specificati in etichetta.





BAS-ARMAGNAC
V.S. CLASSIQUE



BAS-ARMAGNAC
V.S.O.P.



BAS-ARMAGNAC
X.O.



BAS-ARMAGNAC
"LE LÉGENDAIRE"



BAS-ARMAGNAC
FOLLE BLANCHE



BAS-ARMAGNAC
FOLLE BLANCHE 1992



EAU DE VIE DE VIN
DE FOLLE BLANCHE



BAS-ARMAGNAC
1995 45,8°



BAS-ARMAGNAC
FOLLE BLANCHE 8 ANS



BAS-ARMAGNAC
FOLLE BLANCHE 12 ANS



BAS-ARMAGNAC
FOLLE BLANCHE 15 ANS



BAS-ARMAGNAC
X.O. 49,5°



BAS-ARMAGNAC
HORS D'AGE 53,4°



CHÂTEAU DE LAUBADE

Château de Laubade è situato a Sorbets, vicino a Nogaro, nel cuore del Bas-Armagnac, la più prestigiosa delle tre zone di produzione che compongono la regione dell'Armagnac insieme a Ténarèze e Haut Armagnac.

Château de Laubade è la più grande proprietà della denominazione Armagnac con i suoi 105 ettari coltivati con i quattro vitigni a bacca bianca tipici della regione, Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombar e Baco, che sono i primi garanti dell'ottenimento di un distillato di qualità.

A Laubade il tempo è il parametro determinante per l'ottenimento di un distillato di qualità. Le uve vendemmiate non hanno il tempo di ossidarsi, vengono infatti pressate subito dopo la raccolta. La distillazione, effettuata con il metodo tradizionale "armagnacaise", comincia molto presto in un alambicco tutto in rame dorato sotto la costante sorveglianza del capo cantina. Ogni vitigno è distillato separatamente da metà novembre fino a fine dicembre, in modo da estrarre il massimo dei profumi contenuti nelle fecce nobili del vino.

L' invecchiamento viene effettuato in botti di 400 litri e, per una migliore gestione dello stock, vitigno per vitigno. Il legno delle botti, fabbricate artigianalmente e seccate naturalmente, proviene dalle foreste della Gascogne ed è tagliato a mano in modo da seguire la venatura del legno stesso. Le barriques sono in seguito assemblate da un esperto "tonnelier".

Château de Laubade è il più grande specialista di Bas-Armagnac millesimati con la sua gamma di annate risalente addirittura al 1888.





BAS-ARMAGNAC V.S.
"SIGNATURE"



BAS-ARMAGNAC
V.S.O.P.



BAS-ARMAGNAC V.S.O.P.
CARAFFA "ODILE"



BAS-ARMAGNAC
X.O.



EAU DE VIE DE VIN DE FOLLE BLANCHE
"ULTRA PREMIUM"



BAS-ARMAGNAC MILLÉSIMÉ
Bottiglia 0,70 lt.



BAS-ARMAGNAC MILLÉSIMÉ
Bottiglia 0,50 lt.



BAS-ARMAGNAC V.S.O.P.
CARAFFA "PROMENADE"

CALVADOS ROGER GROULT - CLOS DE LA HURVANIÈRE

Proprietà della famiglia Groult da cinque generazioni, il Clos de la Hurvanière si trova a Saint Cyr du Ronceray in Normandia, una piccola zona rinomata per la qualità dei suoi Calvados, il Pays d'Auge.

I 23 ettari di proprietà ospitano 5600 piante di mele di ben trenta varietà diverse classificate in base alla loro dolcezza.

Le mele dolci danno un apporto di zucchero e consentono di attenuare l'amaro. Le mele amare, ricche di tannino, conferiscono al sidro corpo, lunghezza in bocca e capacità di invecchiamento. Le mele dolci-amare, tipiche del Pays d' Auge, possiedono ambedue questi fattori. Le mele acidule, infine, procurano freschezza in bocca.

È importante lavorare la frutta matura per estrarre la massima quantità di succo. Con una tonnellata di mele si producono 700 litri di mosto.

Una volta estratto, il mosto viene depositato nelle cisterne dove riposa qualche giorno. Verrà quindi spillato per eliminare una parte della feccia spessa e consentire il lento processo della fermentazione alcolica. Dopo la fermentazione, il mosto diventa sidro ed ha un grado alcolico compreso fra 5 e 7 gradi.

Per la distillazione il Clos de la Hurvanière si avvale di tre alambicchi "à repasse" (a doppio passaggio), tecnica che consente di poter usufruire della denominazione Calvados du Pays d' Auge.

Incolore all'uscita dall' alambicco, il Calvados viene conservato in piccole botti di quercia da 300 litri per qualche mese per acquisire progressivamente il suo colore ambrato. Viene quindi conservato in grandi botti di quercia rossa di maggior capienza fino al momento dell'imbottigliamento.





CALVADOS PAYS D'AUGE
"3 ANS"



CALVADOS PAYS D'AUGE
"8 ANS"



CALVADOS PAYS D'AUGE
"12 ANS"



CALVADOS PAYS D'AUGE
"VÉNÉRABLE" 20 ANS



CALVADOS PAYS D'AUGE
"AGE D'OR"



CALVADOS PAYS D'AUGE
"DOYEN D'AGE"



CALVADOS PAYS D'AUGE
"RÉSERVE ANCESTRALE"



CALVADOS PAYS D'AUGE
12 ANS WHISKY CASK FINISH



CALVADOS PAYS D'AUGE
12 ANS SHERRY CASK FINISH



CHANTAL COMTE - OLD RHUMS COLLECTION

L'irrequieta Madame Chantal Comte, già proprietaria dello Château della Tuilerie, presso Nîmes, si distingue per le sue qualità di talent scout dei Rhum Agricoles, martinicani soprattutto. La Martinica, infatti, è il luogo prediletto per la produzione di questa sempre più rara tipologia di Rhum. In quest'isola la canna trova un habitat ideale e la sua qualità non ha eguali nel mondo. Una rigida AOC ne protegge l'origine e i metodi tradizionali di produzione.

È qui appunto che Chantal Comte intesse le sue relazioni con i produttori più qualificati, dispensando quanto da loro richiesto per l'ottenimento di piccoli lotti di particolari Rhum.

Il tutto nasce nel lontano 1964 quando Chantal, appartenente ad una famiglia residente nelle Antille, si appassiona ai Rhum grazie all'amicizia con André Depaz (Rhum Depaz) e Paul Hayot (Rhum Clément).

Fu proprio il primo, proprietario della piantagione de la Montagne Pelée, a convincere Chantal a distribuire qualche sua vecchia riserva di rhum sotto il marchio Chantal Comte dopo aver affinato le botti nelle cantine di proprietà dell'intraprendente signora.

Chantal firma con il proprio nome tutte le partite che seleziona e che personalizza secondo il proprio gusto ma rispetta scrupolosamente l'origine, mettendo in risalto il lavoro dei distillatori dai quali acquista le botti.

Tutti i rhum sono imbottigliati a grado naturale, senza filtrazione a freddo e senza essere colorati.





RHUM VIEUX AGRICOLE "L'ARBRE DU VOYAGEUR"
TROIS ANS

Distilleria La Mauny - Martinica

RUM

BRISTOL SPIRITS - CLASSIC RUMS

John Barret fonda la Bristol Spirits nel 1993 dopo una ventennale esperienza nel mondo dei distillati culminata con la vendita della sua precedente azienda la Bristol Brandy Company a Thomas Hine proprietario dell'omonimo Cognac.

La nuova avventura è il frutto della grande passione di John per i Rum e alla sua ormai conclamata conoscenza del panorama delle distillerie caraibiche che lo porta ad essere uno dei più longevi giurati del IWSC (international wine & spirit competition).

Bristol Spirits acquista barili di Rum direttamente dalle distillerie produttrici e li affina nelle proprie cantine nel Regno Unito, rispettando l'origine e dando solo un piccolo tocco personale nell'affinamento. John non vuole intervenire sul colore dei propri Rum ma ama sperimentare legni di provenienza diversa per caratterizzare e migliorare il prodotto.

Tutti i Rum riportano in etichetta l'anno di distillazione o l'età del distillato e la distilleria nella quale sono stati prodotti.

404





**FINEST MAURITIUS
CANE JUICE RUM**

Distilleria La Bourdonnais



“CARIBBEAN COLLECTION”

A Fine Blend of Trinidad Rums



**“BRISTOL BLACK”
SPICED RUM**

Blend of Trinidad & Tobago and Mauritius Rums



RESERVE RUM MAURITIUS 5 YEARS OLD SHERRY

Distilleria Bourdonnais



RESERVE RUM OF GRENADA

Distilleria Westerhall Estate



RESERVE RUM OF JAMAICA 8 ANNI

Distilleria Worthy Park



RESERVE RUM OF HAITI 2004

Distilleria Barbancourt



FINE CUBA RUM 2003

Distilleria Sancti Spiritus



RUM RESERVE OF NICARAGUA 1999



RUM DEMERARA 2003

Diamond Distillery Guyana



RUM DEMERARA 1999

Distilleria Port Morant Guyana



TRINIDAD RUM CARONI VSOC 10 YEARS OLD

Trinidad & Tobago

DISTILLERIA BOLOGNE - RHUM AGRICOLE DE LA GUADALUPE

La distilleria Bologne deve il proprio nome all'omonima famiglia di origini francesi che si installò in Guadalupa nel XVII secolo fondando, sui pendii del vulcano Soufrière, uno zuccherificio con annessa piantagione di canna da zucchero. La distilleria viene fondata nel 1887 nel momento in cui i proprietari dell'epoca, rendendosi conto che l'attività dello zuccherificio non è più redditizia, decidono di intraprendere una nuova avventura fondando la prima distilleria dell'isola della Guadalupa.

La grande svolta avviene nel 1932, anno in cui Bologne viene acquistata da Louis Sargenton-Callard, grazie al quale l'azienda si specializza nella produzione di rum agricoli d'eccezione.

Attualmente la distilleria è gestita dalla tredicesima generazione della famiglia Callard e può contare su 150 ettari di proprietà prevalentemente piantati su terreno vulcanico. Recente è il progetto di conversione in biologico che per ora vede una prova su una decina di ettari di canna.

A Bologne si distilla solo puro succo di canna e si utilizza un alambicco a colonna creola, ben diverso dall'alambicco a colonna di tipo industriale che fornisce rum più alcolici e meno aromatici. L'alambicco a colonna creola è assimilabile a quello discontinuo, produce un distillato con una gradazione massima di 70° e consente di mantenere buona parte degli aromi primari della canna garantendo un prodotto estremamente più espressivo e fedele alla qualità della materia prima utilizzata.

I legni delle botti per l'invecchiamento sono interamente di origine francese e l'utilizzo di botti nuove è estremamente limitato per evitare che questo mascheri la ricchezza e l'eleganza degli aromi dei rum Bologne.





RHUM AGRICOLE DE LA GUADELOUPE "GOLD"



RHUM VIEUX AGRICOLE DE LA GUADELOUPE
"VS"



RHUM VIEUX AGRICOLE DE LA GUADELOUPE
"VO"

ANTIDOTE GIN

Prodotto in Alsazia, patria di grandi distillerie, a partire da distillato di uva al quale vengono messe, in infusione, bacche di ginepro e ben 17 piante aromatiche e spezie, Antidote è un London Dry Gin dalla grande personalità.

Per produrre Antidote viene utilizzato un alambicco di rame che distilla piccoli lotti di gin con il metodo one-shot. Questo procedimento è decisamente complesso dato che i botanicals vengono sostituiti ad ogni singola distillazione, garantendo così un risultato qualitativamente nettamente superiore.



“17” ANTIDOTE LONDON DRY GIN



DISTILLATI DI FRUTTA

DISTILLERIA LOUIS ROQUE

Louis Roque fonda la propria distilleria nel 1905 a Souillac, nel dipartimento di Lot, all'interno di un convento e diventa da subito lo specialista dell'acquavite di prugne per un vero e proprio caso. A causa della penuria di uva dovuta alla crisi fillosserica, Louis decide di dedicarsi alla distillazione di più di cento varietà diverse di prugne. Siamo oggi alla quinta generazione ma sono rimaste inalterate l'artigianalità e l'amore con la quale vengono prodotti i distillati della Louis Roque.

“La Vieille Prune” viene distillata in alambicco di rame con doppia distillazione e successivamente invecchiata per quattro anni in fusti di quercia. La “Réserve Impérial” viene invece invecchiata dieci anni prima di essere imbottigliata.





EAU DE VIE "LA VIEILLE PRUNE
RÉSERVE IMPÉRIALE"



EAU DE VIE
"LA VIEILLE PRUNE"



LIQUEUR
"LA VIEILLE NOIX"



LIQUEUR
"BELLE DE CHÂTAIGNE"

DISTILLATI DI FRUTTA

JEAN PAUL METTÉ ARTISAN - DISTILLATEUR D'ALSACE

Jean-Paul Metté fonda la propria distilleria a Ribeauvillé, in Alsazia, ad inizio degli anni '60. Da subito si dedica alla distillazione di acquavite tipiche come la Vieille Mirabelle o Framboise Sauvage ma al tempo stesso sperimenta nuovi prodotti del tutto innovativi.

Nel 1997 Jean-Paul si ritira e lascia la distilleria al proprio figlioccio Philippe Traber che lo affianca ormai da più di dieci anni ed al quale ha trasmesso amore, passione e segreti della distillazione.

Le acquaviti sono distillate in alambicchi Charentais di rame "à repasse" (a doppio passaggio). I tre alambicchi in uso presso la distilleria Jean-Paul Metté hanno una capacità di 100, 140 e 150 litri, elemento che consente di gestire meglio la qualità delle acquaviti. La buona manutenzione e la pulizia degli alambicchi rappresenta il secondo elemento alla base della qualità.

La frutta viene raccolta a piena maturazione e posta nei tini di fermentazione. Lo zucchero della frutta si trasforma in alcool sotto l'effetto dei lieviti naturali. Dopo sei settimane di fermentazione, si distilla una prima volta ottenendo un prodotto a 40° che non è ancora il distillato definitivo. La seconda distillazione consiste nella ridistillazione di tale prodotto. In questo stadio si eliminano la "testa" (alcool molto forte ed eterizzato) e la "coda" (alcool molto leggero e grasso) di distillazione, mantenendo solo il nucleo del prodotto che è a una gradazione di 70% e che sarà ridotto a 45% con l'aggiunta di acqua.

Dopo la distillazione, la acquaviti vengono messe in vasche di acciaio inox, dove maturano per 6/8 mesi prima dell'immissione alla vendita.





MARC DE GEWÜRZTRAMINER



MARC DE MUSCAT



MARC DE GEWÜRZTRAMINER
VENDAGES TARDIVES 1990



MARC DE GEWÜRZTRAMINER
SÉLECTION GRAINS NOBLES 1990



EAU DE VIE
DE FRAMBOISE SAUVAGE



EAU DE VIE
DE POIRE WILLIAMS



SPIRITUEUX
DE CAFÉ ARABICA



SPIRITUEUX
DE CACAO

VODKA VICHE PITIA - WHITE GOURMET SPIRITS

Viche Pitia nasce da una partnership franco-russa che si prefigge l'obiettivo di produrre vodka utilizzando ricette russe risalenti al XVIII secolo.

Nel 1765 l'imperatrice Caterina II di Russia emanò un decreto con il quale garantiva trattamenti preferenziali alla nobiltà russa per la produzione di bevande alcoliche. Ebbe così inizio l'epoca d'oro della vodka russa dato che ogni nobiluomo si sentì in dovere di produrre una vasta gamma di distillati personalizzandoli a proprio piacimento. La scelta di utilizzare un alambicco discontinuo di rame nasce dalla volontà di ottenere distillati eleganti, fini e con una gamma aromatica amplissima.

La materia prima di partenza è la segale dalla quale si ottiene lo spirit bianco di base. Da questo vengono create le tre tipologie che compongono la gamma.

"Classic N° 25" ottenuta da un'ulteriore distillazione ed imbottigliata a 40%. Si tratta di una vodka secca e classica.

"Caraway N° 7" prodotta dal distillato di base mettendovi in infusione per quindici giorni cumino persiano. Al termine delle due settimane il cumino (Caraway) avrà rilasciato tutti i propri aromi. Il tutto viene filtrato, ridistillato e poi imbottigliato a 58% per bilanciare aromaticità e grado alcolico.

Si presenta con una spiccata nota di anice ed un piacevole finale di menta.

"Lemon & Milk N° 30" prodotta con lo stesso metodo della Caraway ma mettendo in infusione limoni tagliati a pezzi e latte fresco. Una volta ridistillata viene imbottigliata a 43%. Si ottiene così una vodka freschissima nella quale emerge subito la nota citrina del limone sia al naso che in bocca.





VODKA "CLASSIC N.° 25"



VODKA "CARAWAY N.° 7"



VODKA "LEMON & MILK N.° 30"

DOUGLAS LAING & HUNTER LAING - SCOTCH WHISKY

La famiglia Laing seleziona dal 1948 Scotch Whiskies acquistando, come nella tradizione scozzese, direttamente dalle distillerie produttrici barili da affinare nelle proprie cantine.

Entrambi i marchi sono specializzati nel proporre Single Cask Single Malt Scotch Whisky etichettandoli con il proprio marchio senza colorare né filtrare il prodotto.

I Laing posseggono un imponente stock di barili di Whisky di tutte le regioni di produzione e di un numero impressionante di distillerie, dalle più conosciute a quelle chiuse da decenni ed i cui distillati sono ormai introvabili.

Le tre linee di Single Malt hanno in comune il fatto di presentare whiskies non filtrati a freddo e non colorati. La linea Provenance racchiude distillati prodotti in piccoli lotti (small batch), imbottigliati a 46° e con un invecchiamento contenuto. La linea Old Malt Cask comprende solo Single Barrel imbottigliati a 50° con invecchiamenti maggiori. Mentre la linea Old & Rare viene utilizzata per i whiskies molto vecchi, Single Barrel a grado naturale.

Completano la gamma una serie di Single Grain molto invecchiati e a grado pieno, imbottigliati con il marchio Clan Denny.





DISTILLER'S ART
BUNNAHBHAIN DISTILLERY



DISTILLER'S ART
CAOL ILA DISTILLERY



DISTILLER'S ART
MORTLACH DISTILLERY



OLD & RARE
TAMDHU DISTILLERY



OLD & RARE
PORT ELLEN DISTILLERY



CLAN DENNY
INVERGORDON DISTILLERY



CLAN DENNY
NORTH BRITISH DISTILLERY



OLD MALT CASK
CAOL ILA DISTILLERY



OLD MALT CASK
LAPHROAIG DISTILLERY



OLD MALT CASK
HIGHLAND PARK DISTILLERY

DISTILLERIE ARTISANALE HEPP

La famiglia Hepp è insediata a Uberach nel Basso Reno a 30 km a nord di Strasburgo da molte generazioni e, da più di cent'anni, si occupa di produrre le acquaviti di frutta che hanno reso famosa la zona.

Fino al 1972 gli Hepp si sono limitati a distillare piccole partite di frutta conferite dagli abitanti del loro paese, dopo tale data presero la decisione di creare una distilleria più importante che potesse lavorare sempre in modo artigianale ma che potesse ricevere frutta anche dai paesi limitrofi.

Nel 2000 la decisione di rinnovare completamente la struttura e di portare a tre il numero degli alambicchi dalla capacità di 450 litri ciascuno.

È proprio in questo periodo che gli Hepp decidono di cimentarsi con una nuova sfida, produrre whisky single malt.

I whisky di Hepp sono tutti IGP con la denominazione Alsacien, ottenuti con doppia distillazione ed affinati in fusti di rovere differenti.

“The Johnny Hepp Pur Malt Premium” è affinato in botti di vino bianco e bourbon.

“Tarcis Hepp Single Malt” affinato in botti di bourbon e Sherry Oloroso ed infine “Cuvée Tharcis Hepp Single Malt” in botti americane con un passaggio finale di quattro mesi in botti che hanno contenuto acquavite di prugna invecchiata.





WHISKY ALSACIEN
SINGLE MALT



WHISKY ALSACIEN
SINGLE MALT PREMIUM



WHISKY ALSACIEN SINGLE MALT
"FINITION EN FÛT DE VIEILLE PRUNE"

Progetto Editoriale: studiotm.org

Progetto Grafico: Walter Meregalli Comunicazione, Design Grafico & Fotografia - waltermeregalli.net

Impaginazione: Francesca Sanna per Walter Meregalli Comunicazione, Design Grafico & Fotografia

Fotografie: Antonio Castellani

Foto famiglia Sarzi Amadè: Walter Meregalli
