



CATALOGO

Arkè Srl
Via Biancara, 16 – 36053 Gambellara (VI)

P.IVA 03885960249 – Codice SDI: M5UXCR1
IBAN: IT14X0873259750000000761462

maule@selezionearke.it
giacobbo@selezionearke.it
amministrazione@selezionearke.it
ordini@selezionearke.it
pec: arke.sas@legalmail.it

Francesco Maule
Responsabile acquisti, logistica e commerciale
+39 320 1906740

Erica Portinari
Responsabile marketing e comunicazione
+39 320 1126350

Gianpaolo Giacobbo
Direttore commerciale
+39 340 0683406

Anita Anoardi
Segretaria amministrativa
+39 351 9464644

Davide Stefani
Magazzino e spedizioni
+39 3479628093

www.selezionearke.it
FB/IG: @Arké_Vini

2024



ARCHIVIO **6**

LA SELEZIONE DI ARKÈ **42**

ITALIA **46**

La Biancara (Gambellara, Vicenza)	46
Sauro Maule (Val Liona, Vicenza)	48
Terre di Pietra (Marcellise, Verona)	50
Maurizio Donadi (San Polo di Piave, Treviso)	52
<hr/>	
Franco Terpin (San Floriano del Collio, Gorizia)	54
<hr/>	
Reyter (Bolzano)	56
<hr/>	
Stella del Filare (Provaglio d’Iseo - Brescia)	58
<hr/>	
La Cantina di Cunéaz (Gressan, Aosta)	60
<hr/>	
Le More Bianche (Magliano Alfieri, Cuneo)	62
Prandi (Barolo, Cuneo)	64
Erbaluna (La Morra, Cuneo)	66
Olek Bondonio (Barbaresco, Cuneo)	68
Cascina Borgatta (Tagliolo Monferrato, Alessandria)	70
Valli Unite (Costa Vescovado, Alessandria)	72
<hr/>	
Saccomani (Diolo, Piacenza)	74
Cinque Campi (Puianello, Reggio Emilia)	76
Camillo Donati (Arola, Parma)	78
<hr/>	
Frascole (Dicomano, Firenze)	80
Santa Maria, Marino Colleoni (Montalcino, Siena)	82
John Benda - (Montalcino Siena)	84
Poderi Sanguineto (Montepulciano, Siena)	86
<hr/>	
Podere San Biagio (Controguerra, Teramo)	88
<hr/>	
Masseria Starnali (Galluccio, Caserta)	90
Cantine Matrone (Boscotrecase, Napoli)	92
<hr/>	
Cristiano Guttarolo (Gioia del Colle, Bari)	94
<hr/>	
Vini Scirto (Castiglione di Sicilia, Catania)	96
Lamoresca (San Michele di Ganzaria, Catania)	98
<hr/>	
Meigamma (Villasimius, Cagliari)	100

AUSTRIA **102**

Andreas Gsellmann (Gols, Burgenland) 102

GERMANIA **104**

Materne & Schmitt (Winningen, Mosella) 104

FRANCIA **106**

Christophe Lefèvre (Bonneil, Valle della Marna, Champagne)	106
Petit Clergeot (Polisot, Aube, Champagne)	108
Château de Béru (Chablis)	110
Domaine Des Rouges Queues (Maranges, Côte d’Or)	112
La Maison Romane (Nuits-Saint-Georges, Côte d’Or)	114
Jean-Louis e Guillaume Overnoy (Orbagna, Jura)	116
Geschickt (Ammerschwih, Alsazia)	118
Nathalie Gaubicher (Marcon, Jasnières, Loira)	120
Cyril Le Moing (Martigné Briand, Anjou, Loira)	122
Christophe Pueyo (Saint-Emilion, Bordeaux)	124
Domaine de Courbissac (Cesseras, Minervois)	126

BIRRAI **128**

ITALIA

Birrificio Agricolo Sorio (Gambellara, Vicenza) 128

ARCHIVIO

I NOSTRI AMICI
I NOSTRI RICORDI

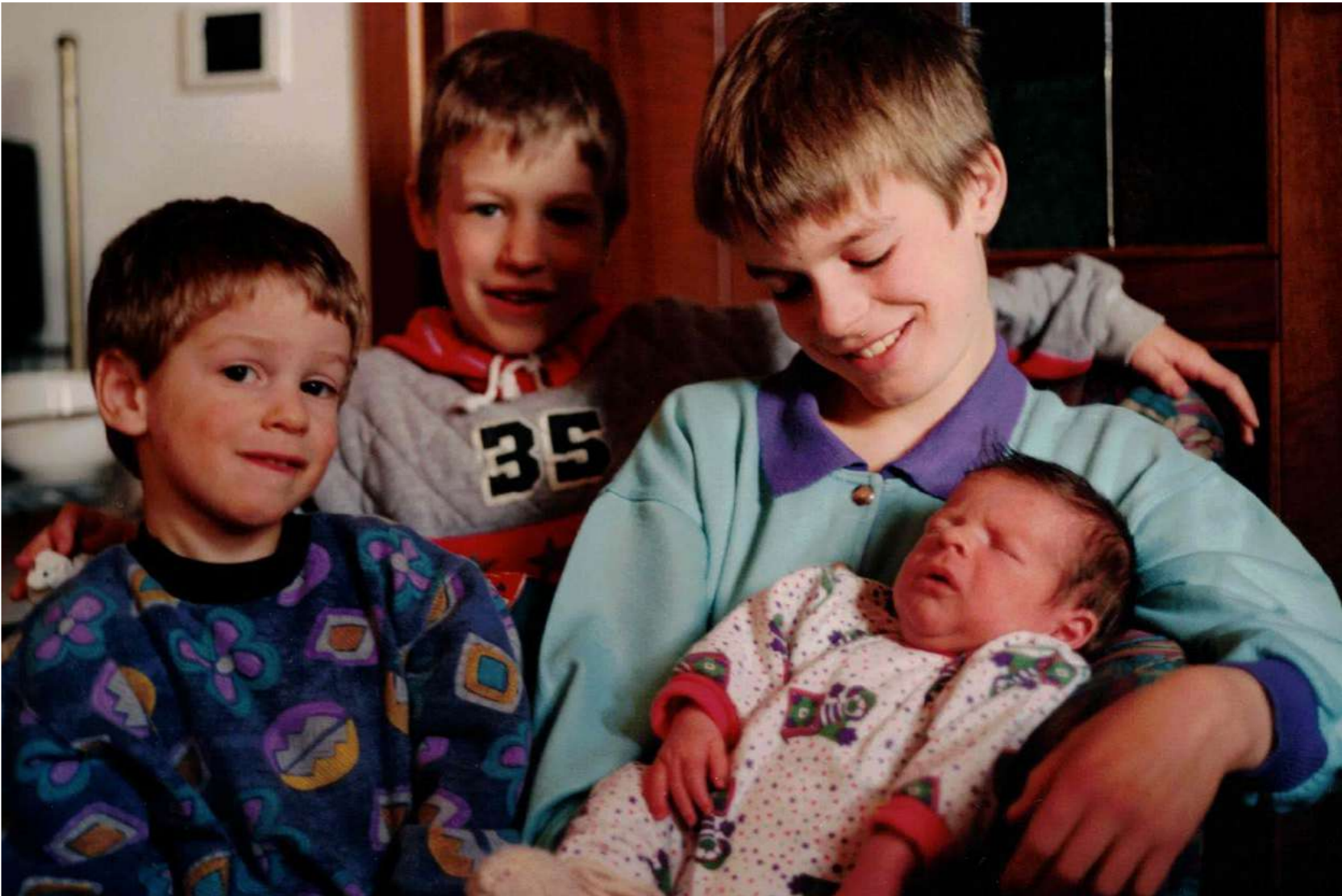
DAL PASSATO

I nostri ricordi di questi ultimi vent'anni passano attraverso persone che, come noi, hanno vissuto in prima persona un cambiamento quasi epocale del mondo del vino. Sicuramente allora non eravamo consapevoli di cosa sarebbe poi accaduto, forse proprio per questo è successo.





Rosamaria ↑



Maulismo ↓



Alessandro, Francesco e Angiolino Maule →

2004 → 2024

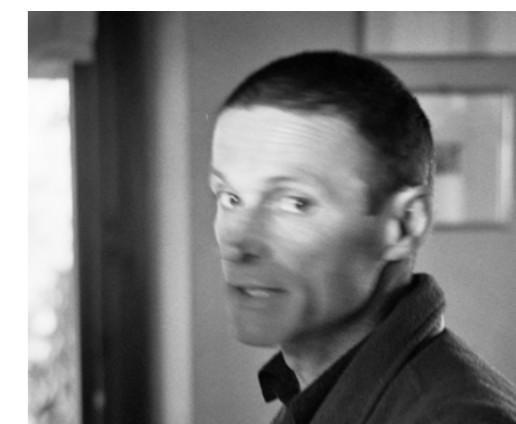
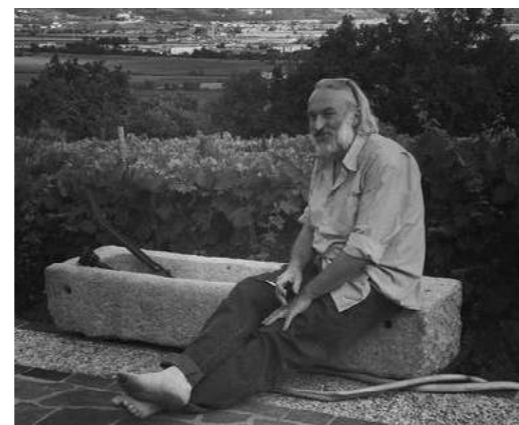
ARCHIVIO



Nicolas Joly

Francesco e Angiolino Maule →





Alice Feiring e Erica

Arkè 2010 a Berlino

Erica nella cantina di Romanée Conti

Erica a Vinnatur

Londra con Daniela di Terpin

Francesco con Vittorio Capovilla

Degustazione ad Oslo 2018

Dora di Poderi Sanguineto

Marino Colleoni

Ponendo la garganega in appassimento

Lisa e Janpier

Vinnatur 2013

Roy Paci love Taibane

Verre Volè -Parigi 2012

Bourgogne 2021

Juni su champagne

Degustando in Loira

Angiolino Maule

Passion

Francesco

Laureano Serres e Francesco

Aubert de Vilaine e Francesco 2012

Angiolino Maule, Andrea Scanzi, Marina Bersani presso la Compagnia del Taglio

Maule e Pierre Overnoy



Gigi e Nicola de La Peca, Gianni del Ca' Masieri, Danilo del Berealto, Angiolino Maule e amici, 1990



Nico Bensa, Angiolino Maule e Frank Cornelissen, luglio 2001





Teobaldo Capellano e amici



Vittorio Graziano



Relax a Vinnatur con Nicolas Joly



Alessandro Zamboni

Stefano Bellotti

Loris Follador e Camillo Donati

Erica e Francesco Ombra Delle Mura 2009

Stanko Radikon e Arianna Occhipinti

Alessandro Maule Ombra delle Mura 2004

Marko Fon, Vittorio Capovilla

Umberto Stefani

Erica Portinari e Francesco Maule

Stanko Radikon

Stefano Legnani, Lino Maga e Gigi Balestra

Marko Fon

Domenico Cozzucoli, Marko Tavcar

Beppe Rinaldi

Christian Marcel

Barbaresco

Vanni Nizzoli

Arkè a Terra di Pietra

Sandro Sangiorgi, Fabrizio Niccolaini, Patrizia Bartolini e Gigi Balestra

Giampy nel Clos Romaneé-Conti

Anita Anoardi in vigna da Sauro

Giovanna Morganti, Stanko Radikon, Patrizia Bartolini, Teobaldo Capellano

Brunnhilde Claus e la sua vigna

Christophe Lefevre 2018



Alessandro Porretti
 Athenais de Beru e Erica
 Christopher e Rosy Reyter
 Corton Charlemagne, Borgogna

Andrea Oberto
 Fabrizio Niocolaini e Beppe Rinaldi
 Claudia e Luca Saccomani
 Francesco a Terre di Pietra

Francesco Maule Andreas Gsellmann
 Camillo Donati
 Arkè allo Château de Béru
 Cristiano

Dora Patrizia Sanguinetto e Erica
 Francesco e Schiava di Reyter di 110 anni
 Giampaoli Giuseppe Scirto Francesco e'Idda"
 Giuseppe e a Culonna

Erica, Davide, Francesco, Anita, Gianpaolo
 Frank Cornellinsen
 Gigi Balestra
 Giuseppe e Valeria Scirto

Francesco e Giampaoli in Jura
 Giampaoli a Berù
 Giovanna Tiezzi e Erica
 Degustando da Gianfranco Soldera 2009



Dario Princic
 Relax a Villa Favorita
 Jacopo Fiore
 Le Roncaglette, Barbaresco

Degustando presso la Maison Roman, Borgogna
 Le scale di Villa Favorita
 Langhe
 Merino e Luisa Colleoni

Domaine Overmoy, Jura
 Paesaggio
 Le Dolomiti Feltrine da Casera Frontin
 Marino e Vanni

Guillaume Overmoy
 Marko Tavcar e Francesco
 None
 Ottavio e Alo

Etna
 Nadir Cuneaz
 Olek e Alessandra Bondonio
 Patrizia e Dora

Entrata Vinnatur
 Noi con Dora e Patrizia a Sanguinetto
 Oronce de Beler,
 Degustazione in Sancerre



Pulenta a Valli Unite

Tavolata a Vinnatur

Chi raccoglie l'uva alla Biancara

Patrizia e Dora

Sauro e Giorgia Maule

Noi, Vigna D'alverello e Giuseppe Scirto

Tavcar Tomaj, Slovenia

Vigne Matrone

Paesaggio

Athenaisi de Beru in vigna

Nadia Verrua

La prima vetrina di Arkè d'Italia e Davide

Vesuvio e le vigne Matrone

Villa Favorita

Degustazione a Villa Favorita

Filippo Rizzo de Lamoresca

Giuseppe Meigamma presso la sua cantina

Vendemmiatori

Le scale di Villa Favorita

Domaine des Rouges Queues 2017

Emilio Borgatta e Tommy Maule

Relax a Beru

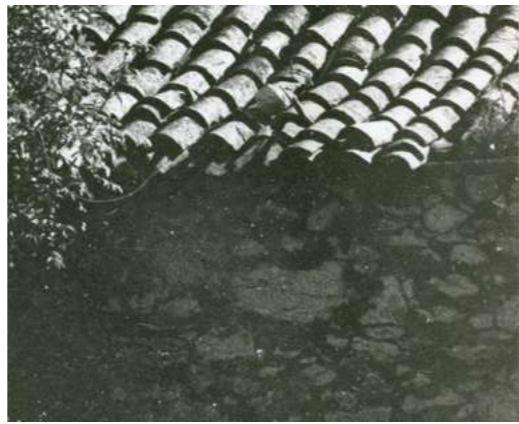
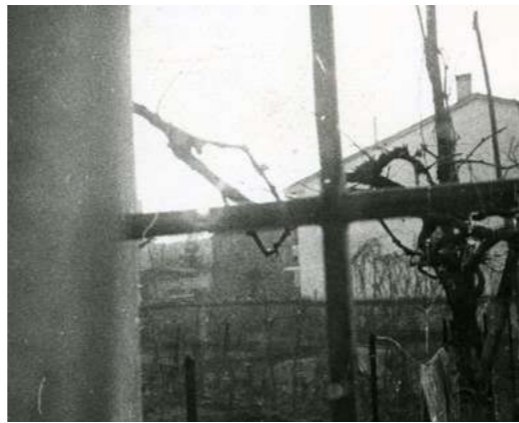
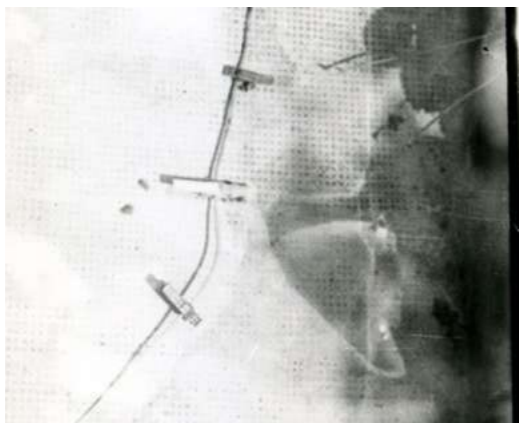
Rimontaggi con Davide Spillare e Elia

Stefani Davide

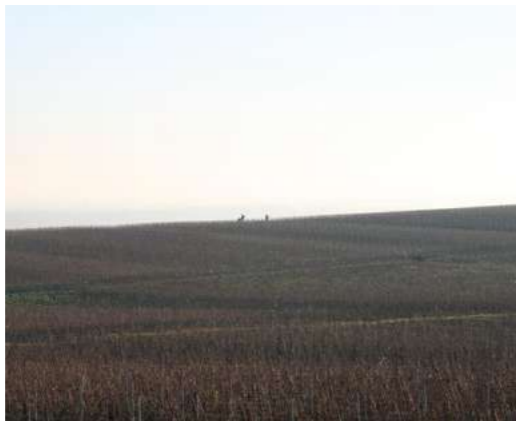
Passiamo molto tempo tra le vigne e vediamo luoghi d'incanto. È uno scenario a cui non ci si abitua mai e che risveglia in noi quello stupore quasi infantile. Spesso ci ritroviamo in silenzio a scrutare l'orizzonte lasciando che gli occhi si riempiano di tutto ciò che ci circonda.



Foto di Pietro Poletto









LA SELEZIONE DI ARKÈ

Nasce nel 2004 con l'intento di importare vini francesi, ma dal 2010 acquisisce la fisionomia più attuale con la volontà di distribuire sia vini italiani che stranieri lungo tutto lo stivale. La selezione di Arkè mira a raccogliere sotto lo stesso ombrello: produttori che siano uniti da intenti comuni, quasi fossero legati da un sottile filo che possa formare la trama di un tessuto culturale unico. L'obiettivo è la ricerca del talento: e con talento intendiamo la vocazione, non solo di un luogo, ma anche della vignaiola o del vignaiolo che sentano la necessità di comunicarlo, attraverso la vite e quindi il vino. Produttori e produttrici che per scelta etica abbiano preso le distanze dalla chimica di sintesi e che abbiano compreso che tutto ciò di cui hanno bisogno per una vinificazione autentica si possa trovare nel suolo e nei luoghi di appartenenza; ma per ottenere tutto questo serve cura, rispetto, sensibilità e molta umiltà.

In questo senso parleremo di approccio naturale perché condiviso

con l'ambiente dove l'essere umano ha un ruolo fondamentale, quasi di direzione orchestrale. Quindi non una vigna e un vino lasciato in mano alla natura ma gestito con essa.

Si tratta di un sistema di lavoro che diventa il mezzo necessario per esprimere il talento a tutto tondo. Il risultato ottenuto, che si manifesta attraverso il vino, deve però essere ben leggibile.

Deve essere non solo autentico, profondo, piacevole ma deve contenere un senso di accoglienza innato. Deve essere libero da espressioni che ne possano compromettere la piacevolezza nella beva.

Questo è il nostro ruolo: diventiamo il mezzo tramite cui possiamo far parlare con onestà i vignaioli e le vignaiole ai consumatori finali attraverso il vino. Non serve essere grandi esperti per coglierne la qualità perché sarà il vino stesso a comunicarla attraverso un linguaggio che non è scritto né parlato ma sentito.

Questi sono i vini di Arkè.

Arkè in greco, significa "principio", "origine", rappresenta, per gli antichi greci, la forza primigenia che domina il mondo, da cui tutto proviene e a cui tutto tornerà. Così è stato per noi: il principio del tutto.



↓ Seguiamo e sosteniamo il protocollo dell'associazione VinNatur





I Greci chiamavano Enotria il territorio in cui approdarono dopo aver attraversato il Mar Mediterraneo. La penisola italiana è la terra del vino. Dalle Alpi all'isola più meridionale, troviamo coltivata la vite e prodotto il vino. Sebbene Arkè sia nata per importare vini francesi, l'esigenza di rappresentare il nostro territorio si è fatta sentire ben presto. Da lì inizia il nostro viaggio, giorno per giorno, alla scoperta dell'identità più autentica dei vini prodotti. Sono davvero molte le vasche assaggiate e le vigne calpestate. Dai rifermentati, al metodo classico, dai vini bianchi, rossi, macerati fino ai passiti di tradizione. Ognuno esprime l'equilibrio perfetto tra il suolo, il vitigno e la mano di chi lo produce. Mani sapienti, sapere tramandato, coraggio e caparbia ci portano nel bicchiere sensazioni capaci di colpire parti nascoste delle nostre emozioni. È solo in quel momento che decidiamo di essere ambasciatori orgogliosi e convinti di tanta cultura.

A. Veneto



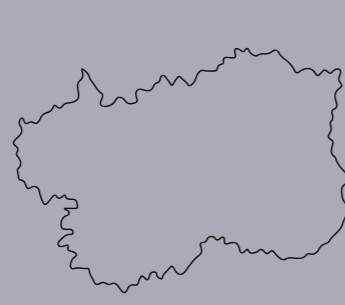
B. Friuli Venezia Giulia C. Trentino Alto Adige



D. Lombardia



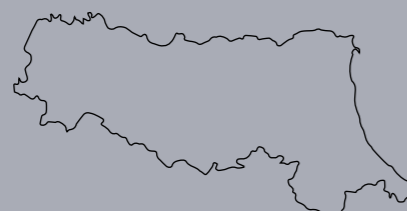
E. Valle d'Aosta



F. Piemonte



G. Emilia Romagna



H. Toscana



I. Abruzzo



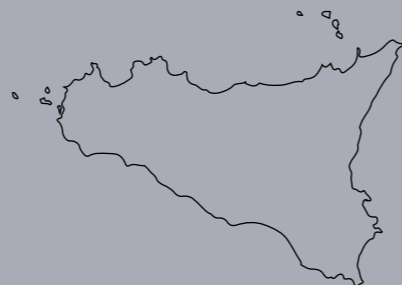
J. Campania



K. Puglia



L. Sicilia



M. Sardegna



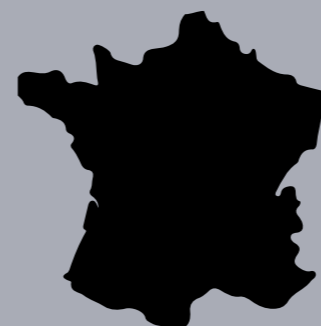
N. Austria



O. Germania



P. Francia
















Non ci eravamo ancora addentrati nella ricerca di un vino austriaco pur avendo avuto la possibilità di assaggiarne alcuni. Vini dotati di profondità e freddezza e vignaioli silenziosi dotati di attenzione nei confronti della terra che custodiscono. Abbiamo conosciuto i vini di Andreas Gsellmann dal suo rifermentato in bottiglia e ci ha colpito tanto di spingerci ad andare a trovarlo nel Burgenland a sud di Vienna a Gols. Il Burgenland è una terra di grande vocazione per il vino austriaco. In questa zona, nove produttori, si sono associati con il nome di Pannobile per regolamentare la viticoltura locale secondo regole tradizionali valorizzando le varietà tipiche. Andreas Gsellmann è uno di questi.

La zona della Mosel, Saar, Ruwer ci affascina da sempre per quei luoghi di confine silenti ma capaci di imporsi al mondo senza eccessi. La fusione di freddezza e comunicatività che trasmette il riesling, la sua capacità di affrontare il tempo con maestria e di restituire l'identità di quelle terre. Abbiamo scelto la Mosella come zona di elezione e la Mosel Terrasse come sottozona. Quella parte del fiume che arriva a Coblenza dove i vigneti si aggrappano all'ardesia su pendii vertiginosi mentre a valle scorre lento il fiume. Le ampie anse, pronte a rapire i raggi di sole per poi ridonarli alla terra facendosi da specchio. Un equilibrio magico che solo la natura sa creare e che noi abbiamo trovato nei vini di Janina e Rebecca di Materne & Schmitt.

Non ci è bastata l'Italia per poter esprimere la nostra idea di vino. Arkè nasce come importatore di vini francesi perché è proprio lì che nasce la nostra folgorazione per queste interpretazioni di vini autentici e genuini. Sicuramente la Loira ha fatto da apripista per vivere lo chenin blanc di Nathalie Gaubicher con la sua intensità. Christophe Lefevre ci ha fatto scoprire uno Champagne autentico senza fronzoli che arriva subito al punto proprio come chi lo produce. Lo Jura ha un fascino particolare. Luogo che non rientra nel mainstream ma che ci ha rapito per il gioco elegante delle linee ossidative e per l'autentica espressività senza compromessi. Abbiamo creduto da subito in Guillaume Overnoy che, a dispetto della sua giovane età, sa esprimere con grande sensibilità la cultura di chi l'ha preceduto. Lui non ci ha traditi. Risalendo la linea di confine arriviamo ad Ammerschwihr da Arnaud e Aurelie Geschickt. Con loro riusciamo a trasmettere un'Alsazia che nel tempo si era persa. Vini verticali, asciutti e rigorosi capaci di spingersi con disinvoltura negli anni. Aspettavamo da anni di potere essere portavoce dell'alta parte della Borgogna quella che si spinge verso la Champagne. Con Chateau de Bèru a Chablis abbiamo trovato la risposta alle nostre domande. Non poteva mancare la Borgogna nel nostro catalogo. Una terra che non smette mai di stupirci: Domaine des Rouges Queues a Marange ci porta nel mondo del pinot nero più autentico ma non solo, ci piace la trasversalità di questo produttore e il suo modo di interpretare questa terra senza scendere a compromessi. Oronce de Beler de La Maison Romane a Nuits-Saints-Georges nel cuore della Borgogna ci apre lo scrigno di vini vivi e senza tempo. Passione, vento, sole, profumi intensi e amore della terra li troviamo tutti nei vini di Marie-Brunnhilde Claux del Domaine de Courbissac nel Languedoc. Sono bastati pochi sguardi per capire che avrebbe dovuto entrare nella squadra di Arkè. E infine siamo approdati a Bordeaux per vivere la rivoluzione di Christophe Pueyo che nella classicissima zona dei vini impettiti urla al cielo la forza di questo vino che è mare e terra è fiume e sole.

LEGENDA

- | | | | | | | |
|--|---|--|--|---|---|--|
|  BIANCO |  ROSSO |  ROSATO |  ORANGE |  DOLCE |  VINI FORTIFICATI, DISTILLATI E VERMOUTH | |
|  BOLLICINA BIANCA |  BOLLICINA ROSSA |  BOLLICINA ROSATA |  BOLLICINA ORANGE |  BOLLICINA DOLCE |  BIRRA/ BEER |  SIDRO/ CIDER |

LA BIANCARA

ANGIOLINO MAULE E ROSAMARIA PADOAN – GAMBELLARA, VICENZA – ITALIA

vinnatur



“Un giorno un ragazzo mi chiese: ma perché quando bevo i tuoi vini mi suscitano emozioni così profonde?

Ed io risposi: è come quando ci emozioniamo guardando un tramonto, o il volo di un uccellino... chi ci ha insegnato ad emozionarci? È la Natura quando incontra l'essere umano e crea emozioni”

Angiolino Maule assieme alla moglie Rosamaria è pioniere della produzione di vini in pieno rispetto del territorio di provenienza, in termini di qualità ed integrità ecologica, e produce fin dal 1988, anno del suo primo imbottigliamento.

La cura della vigna e della cantina è condotta assieme a 2 dei suoi figli, Alessandro e Tommaso, i loro terreni sono composti di 18 ettari e sono disposti sulle colline di Gambellara, tra le province di Vicenza e Verona, sugli ultimi pendii vulcanici dei Monti Lessini; gli altri 2 figli Francesco e Giacomo rimangono comunque connessi al mondo agricolo, Francesco con la Selezione Arkè e Giacomo con la produzione di birra di Birrifico Agricolo Sorio.

La ricerca per la famiglia Maule è in continuo evolversi, e questo significa un costante approccio non-interventista in vigna fino ad arrivare

alla pratica della biodinamica e a sperimentare sempre nuove vie di collaborazione con vari ricercatori, per nuovi approcci alla coltivazione che mirino ad eliminare anche rame e zolfo di derivazione chimica, oltre che a pesticidi ed erbicidi.

La ricerca e lo studio è per poter avere un'uva sana, ricca di nutrienti e di lieviti e che arrivi ad una buona maturazione, che permetta infine di mantenere la stessa filosofia anche nella vinificazione: una grande uva non ha bisogno né di abbellimenti né di correzioni. Gran parte dei vini da qualche anno escono senza l'aggiunta di solfiti né filtrazioni.

- VINI
- 01. GARG'N'GO
 - 02. MASIERI
 - 03. SASSAIA
 - 04. PICO
 - 05. PICO SELEZIONE
 - 06. ROSSO MASIERI
 - 07. SOSAN
 - 08. MERLOT
 - 09. PASSITO MONTE SORIO
 - 10. RESTO



01. GARG'N'GO

Garganega in purezza, fatta rifermentare naturalmente in bottiglia con il mosto del passito. Un Colfondo vulcanico! È un vino semplice, poco alcool e molto divertente, ottima acidità e beva facilissima. Un aperitivo alternativo che può accompagnare bene anche i piatti, vino estivo e dissetante



02. MASIERI

Vino base dell'azienda, Garganega 100% vinificato in acciaio e imbottigliato dopo sette mesi, non filtrato. Vino semplice ma vivo e con buona aromaticità ed acidità spiccata, di gran bevibilità risulta fedele all'annata di produzione disegnandone i contorni olfattivi e di gusto.



03. SASSAIA

Garganega (100%), breve contatto con le bucce, fermentato spontaneamente ed affinato in botti grandi di rovere, imbottigliato dopo 10 mesi, non filtrato. È il vino più rappresentativo dell'azienda, genuino ed essenziale: l'Uva e la territorialità espresse con carattere.



04. PICO

Garganega in purezza, selezionata nelle colline più alte di Gambellara, per un vino di grande struttura che si presta all'invecchiamento. 50% macerazione con le bucce, 50% pressatura diretta, affinato in botte grande. Il Pico ha un'anima rocciosa, che evoca il terreno vulcanico da cui proviene: colore dorato ed intenso, naso minerale e speziato, in bocca è lungo e di buona beva.



05. PICO SELEZIONE

Garganega da selezione dei tre Cru di Gambellara: Monte di Mezzo, Faldeo e Taibane. Macerazione 50% in contatto con bucce e 50% uva fresca direttamente pressata. Vino interessantissimo da poter assaggiare in confronto per poter meglio comprendere le diversità che possono donare le microzone viticole, di profumi colori e bevibilità. Un Must-have per veri intenditori, non potete farveli scappare.



06. ROSSO MASIERI

50% Merlot, 45% Tocai Rosso, 5% Cabernet Sauvignon, fermentazione spontanea, macerazione di 12 giorni, in acciaio per otto mesi; non filtrato. È un vino rosso semplice, intenso e vivace al colore, fruttato e di facile beva.



07. SOSAN

Tocai Rosso, autoctono dei Colli Berici che deriva dal Grenache francese e che ben si adatta al terreno calcareo-argilloso di queste zone, con rocce bianche di origine sedimentale marina. Fermentazione spontanea, macerazione con buccia di 2 settimane, poi svinato e lasciato affinare



08. MERLOT

Merlot in purezza ottenuto da una accurata selezione dai migliori vigneti di alta collina in Gambellara, di cui uno ad alberello, dove la resa per ettaro è molto bassa. Vino corposo e molto concentrato, tutto il frutto e la morbidezza del Merlot al massimo delle sue potenzialità.



9. PASSITO MONTE SORIO

Vino dolce ottenuto da uve Garganega in appassimento, raccolte a inizio vendemmia per garantire una buona acidità. Fermentazione spontanea sulle bucce per 3 settimane, poi svinato ed affinato per almeno tre anni in botte da 10hl. Bilanciamento tra zuccheri, acidità, tannini, frutto per un passito dall'insolita beva. Color oro antico con sfumature ambrate. Il naso rivela sentori di scorze di agrumi, uva passa e zenzero. Con i minuti emergono i datteri e la confettura di pesche mature. Il palato sorprende per l'equilibrio e per la struttura sorretta da una decisa tannicità, nel finale, ricordi di prugna e nocciola. La dolcezza non insiste troppo sul palato, grazie alla sostenuta acidità, e questo provoca un piacere quasi intellettuale, non si affida a facili toni caramellati per sostenere la persistenza. La ruvidezza della Garganega è nitidamente rispettata senza alcuna forzatura. Da accompagnare con formaggi piccanti, dolci, secchi o da solo.



10. RESTO

Un vino dolce composto da 100% garganega proveniente da un'assemblaggio di diverse annate di Recioto e vendemmia tardiva a partire dal 2003 fino al 2008, selezionate per la loro complessità aromatica e peculiarità. Lo zucchero residuo rimane presente ma talmente ben amalgamato alla struttura del vino da renderlo molto piacevole, grazie alla forte struttura che ha la garganega. Un vino con note ossidative, acidità e dolcezza, finitura rotonda e lunghissima, sensazione di nocciola, canditi e zenzero che stuzzica il palato. Un mondo in un calice, ruvidezza della Garganega è nitidamente rispettata senza alcuna forzatura. Da accompagnare con formaggi

SAURO MAULE

SAURO MAULE – VAL LIONA, VICENZA

vinnatur



“Pochi interventi, massimo rispetto in vigna e in cantina con tanta passione per un vino senza compromessi...”

Sauro Maule è un giovane imprenditore agricolo, fin da ragazzo impegnato nell'allevamento bovino.

Nel 2010 decide di assecondare la sua passione e diventa vignaiolo, iniziando a reimpiantare i vigneti di proprietà del padre Lino, sulle colline calcaree dei Colli Berici e nella zona di Gambellara.

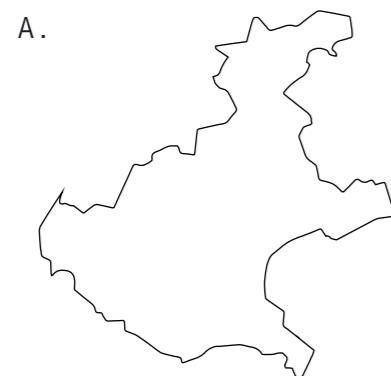
Segue fin da subito il metodo della coltivazione naturale sia in vigna che in cantina, e conseguentemente nei suoi vigneti non si sono mai visti né pesticidi né concimi chimici, e regna l'inerbimento naturale, con il sovescio invernale e la riduzione dei trattamenti con rame e zolfo.

I vitigni a bacca rossa si trovano nei Colli Berici e sono Merlot e Tocai Rosso; Garganega, Chardonnay, Pinot Grigio e Durella sui terreni vulcanici di Gambellara, in località Selva. Inizia a vinificare con l'annata 2011, facendosi ispirare ed aiutare da Angiolino Maule.

Le sue prime creazioni risultano molto ben riuscite ed eleganti e prosegue la sua strada, impegnandosi man mano sempre più.

Dall'annata 2017 possiede una cantina per la produzione propria e l'affinamento di sua proprietà ubicata nei Colli Berici.

- VINI
- 01 . SGASS
 - 02 . SGASS (R)OSÈ
 - 03 . GRANSELVA
 - 04 . PRI
 - 05 . ORAN-G
 - 06 . CA' LOMBARDA
 - 07 . MY TAI
 - 08 . PETER PAN



SGASS

Durella (70%), garganega (30%), fatta fermentare in acciaio. Viene poi rifermentato spontaneamente in bottiglia. Vino semplice, ma vivo e onesto, con una bolla che stuzzica il palato. Senza solfiti aggiunti.



SGASS (R)OSÈ

Tai Rosso vinificato in rosa, dove le uve sono state raccolte in anticipo, per preservarne freschezza e croccantezza. Fermentazione spontanea, nessuna filtrazione 100% gusto. Rifermentazione spontanea in bottiglia, senza aggiunta di zuccheri. Un bolla giocosa e saporita, note di fragole succose, ribes e fiore di macis al naso, beva piena e interessante, dissetante. Il colore poi nel calice guida l'orchestra!



GRANSELVA

Garganega (70%), durella (30%), da terreni vulcanici. Fermentazione spontanea delle uve con pressatura diretta, imbottigliato dopo 8/10 mesi senza filtrazione e senza solfiti aggiunti. La sapidità e la lunghezza della garganega unita al frutto e dalla morbidezza degli altri vitigni, per un bianco piacevole e snello.



PRI

Etichetta omaggio alla sua primogenita Pri-scilla, Pri: si tratta di una garganega di prima scelta, effettuata selezionando i migliori grappoli dai vigneti collinari di 50 anni di età. Fermentazione spontanea e affinamento in botti grandi di legno. Imbottigliato senza filtrazioni o modifiche, e una garganega fresca, ma intensa e lunga, con ottima acidità e prospettiva di invecchiamento. Senza solfiti aggiunti.



ORAN-G

G come garganega o omaggio alla moglie Giorgia? Garganega selezione con lunga sosta sulle proprie bucce per 6 mesi di macerazione avvenuta in acciaio e conseguente affinamento in botti di legno da 10 hl. Questo tipo di uva ben si presta, grazie alla sua corposità ed intensità, alle lunghe macerazioni e ne consegue un vino di carattere eclettico e di struttura. La partenza è austera ma piano piano si concede tra effluvi di ginestra, fiori selvatici e accenni di liquirizia. Al palato predominano i frutti esotici e melone, connotazioni decise e al contempo sottili come larne, lunghissima la persistenza. Senza solfiti aggiunti.



CA' LOMBARDA

80% merlot e 20% tai rosso. Vinificazione naturale in acciaio con una settimana di macerazione, imbottigliato dopo 10/12 mesi senza filtrazione e senza solforosa aggiunta. Un rosso dei Colli Berici, carico di frutti, rotondo e con tannini delicati.



MY TAI

Tai Rosso in purezza, ovvero grenache, da terreno calcareo tipico dei Colli Berici. Fermentazione spontanea con 30 giorni di contatto con le bucce in acciaio e affinamento in botti di legno da 15 hl. Vivacità, brillantezza, speziatura e tannini morbidi. Grandissima la beva. Entusiasmo liquido. Senza solfiti aggiunti.



PETER PAN

Etichetta omaggio al suo secondogenito Pietro, è un merlot in purezza raccolto da una accurata selezione di uve ben mature. Fermentazione con buccia per tre settimane e poi svinato e messo ad affinare in botte di legno da 15 ettolitri. La frutta fa da padrone, la materia di partenza era bellissima e mentre lo si degusta le sensazioni sono morbide e polpose, la beva è agile e fluida con note di amarene e more e cenni di tabacco biondo, la parte vanigliata e appena accennata e accompagna senza stridere questo vino davvero ben riuscito.

TERRE DI PIETRA

CRISTIANO, ANNA E ALICE SALETTI - MARCELLISE, VERONA

vinnatur



Terre di Pietra nasce dal sogno di Laura che nel 2005, a 25 anni, produce il suo primo vino, aiutata dal marito Cristiano e dal suocero, che le lascia un garage per le prime vinificazioni a Torbe di Negrar. Nel 2010 inizia la costruzione della cantina a Marcellise, da cui esce il primo vino a fermentazione spontanea nel 2011. L'approccio ad una viticoltura il più possibile naturale viene per tradizione e cultura propria, per cui fin dall'inizio in vigna non vengono usati prodotti di sintesi. I vigneti si trovano nella Valpantena, zona ad est di Verona, a media collina tra i 100 e i 250 metri s.l.m., dove ha sede anche la cantina, e a Torbe di Negrar, nella zona classica della Valpolicella, a nord di Verona, in collina alta, tra i 450 ed i 600 metri s.l.m. Il percorso iniziato con Laura prosegue in modo coraggioso e caparbio dal marito Cristiano, aiutato dalle

sue due figlie, Anna e Alice, dopo la prematura scomparsa di Laura nel 2017. Anna è l'artista, la mano che crea le etichette per i vini, Alice un concentrato di positività ed energia e Cristiano, lasciato il suo lavoro, si sta mettendo sempre più in gioco con la produzione di un vino completamente naturale sulla scia della via tracciata da Laura. Con il 2017 sono usciti i primi vini senza solforosa, ma sempre con l'obiettivo di mantenere un alto standard qualitativo, per vini fini, eleganti e puliti. Un grande team il loro.

I vigneti piantati sono chiaramente corvina, corvinone, rondinella, molinara con qualche filare di croatina, un po' di garganega e marselan: esperimento curioso ed insolito, vitigno francese frutto di un incrocio tra grenache e cabernet sauvignon. Dall'annata 2012 tutti i vini sono a fermentazione spontanea e non vengono usati correttivi chimici se non l'uso della solforosa.

Ad oggi Cristiano è un produttore di vino dinamico, gioioso e sempre attivo nelle sue avventure, regalandoci vini di carattere che parlano all'anima.

“Non si tratta solo di fare vino, ma di continuare a far vivere un sogno”

- VINI
- 01. TEMPESTA
 - 02. PICCOLA PESTE
 - 03. VIGNA DEL PESTE
 - 04. TESTA CALDA
 - 05. MESAL
 - 06. CIZERO
 - 07. IRIDE
 - 08. ROSSON



TEMPESTA

La storia per questo vino è esattamente ciò che suggerisce il nome: un evento meteo sfortunato ma dalla quale spesso ne escono capolavori: un vino delicato e forte come un fiore. con note di frutta fresca, morbido nella beva composto da 60% Corvina 10% Rondinella, 20% Corvinone, 10% Molinara da uve vendemmiate dalla Vigna di Montorio, 40 m s.l.m. Su terreno argilloso alluvionale, fatto fermentare in acciaio, senza alcuno fronzolo o abbellimento: la Natura sa davvero essere straordinaria.



PICCOLA PESTE

Corvina 50%, corvinone 20%, rondinella 20%, molinara 10% vinificato ed affinato 9 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia. Un rosso schietto ed onesto prodotto dai vigneti più giovani di Marcellise, è un vino pieno di frutta, scorrevole ed essenziale, senza cadere nella banalità. Un vino da compagnia, da chiacchiere con gli amici, per scaldarsi il cuore e per il relax.



VIGNA DEL PESTE

50% corvinone 20%, rondinella 20%, molinara 10%. Vinificato ed affinato 18 mesi in vasche di cemento. Dai vigneti di Marcellise, è stato il primo vino dell'azienda con la vocazione più naturale e con la fermentazione spontanea. Uve pressate fresche senza nessun appassimento ed utilizzando solo vitigni tradizionali.



TESTA CALDA

Questo vino nasce sul Monte Martinelli, il colle che divide Marcellise da Montorio e Verona, è un terreno peculiare con scaglia rossa dove la vigna ha un'età variabile da un minimo di 30 anni ad un massimo di 70, la fermentazione spontanea in cemento. Le uve sono corvina 50%, corvinone 30%, rondinella 20%. Un vino intensamente fruttato e speziato, fitto nella sua matrice calda, senza mezzi termini, onesto e vivace, ad alta vibrazione rossa.



MESAL

Corvina, corvinone, rondinella, raccolte dalla località di Cavreghe a Torbe di Negrar a 430 mt. Accurata cernita delle uve con raccolta manuale in cassette, fermentazione in vasche d'acciaio, a seguire affinamento di 24 mesi in botti di rovere da 500 litri, 18 mesi di stabilizzazione in cemento e affinamento in bottiglia per 18 mesi. Un rosso con note di ciliegia e prugna marcate, sensazione speziata di pepe nero e rosa e sensazione floreale rotonda, i tannini son presenti ma morbidi, consistenti che contribuiscono ad un finale di carattere ma con grande succosità.



CIZERO

100% Corvina vendemmiate manualmente con selezione delle uve che crescono su terreni prevalentemente calcarei. La fermentazione avviene spontaneamente in vasche di cemento e vi rimane per almeno 18 mesi. Dopo la messa in bottiglia, il vino riposa per un periodo di stabilizzazione di circa 6/8 mesi. Cizero: zero filtrazione, zero aggiunte, zero solforosa. Al naso e bocca si presentano note di spezie come garofano e pepe, con sentori di ciliegie mature. Cizero: C di Corvina o C di Cristiano?



IRIDE

La storia di questo vino si snoda lungo la spina dorsale di Terre di Pietra, divenendo protagonista inconsapevole di una rinascita, la rinascita di una famiglia, il sogno liquido che ha dovuto prendersi il tempo necessario prima di essere pronto, ed ora lo è. Annata 2017, marselan in purezza dalla vigna a 600 metri a Torbe di Negrar. Potente, profondo, profumato, un vino che lascia il segno, profondamente emozionante e se dovessimo parlare con il codice della sinestesia dei colori con vibrazioni blu profonde, quasi nere. Il suo lungo affinamento di quasi 6 anni è stato fatto in barriques usate.



AMARONE ROSSON

Corvina 45%, corvinone 30%, rondinella 20%, croatina 5%. uve attentamente selezionate ed appassite fino a quattro mesi su plateau di legno sotto ad un portico, senza controlli o ventilazioni. Affinato cinque anni in tonneau di rovere e almeno 24 mesi in bottiglia. È un Amarone importante ma non piacione, con un residuo zuccherino basso, intorno ai 5 g/litro: affascina al naso, avvolgente in bocca, sa avere una bella beva, oltre alla persistenza ed alla setosità al palato.

MAURIZIO DONADI

MAURIZIO DONADI E FABIOLA COLLATUZZO,
ALBINO ARMANI - SAN POLO DI PIAVE, TREVISO

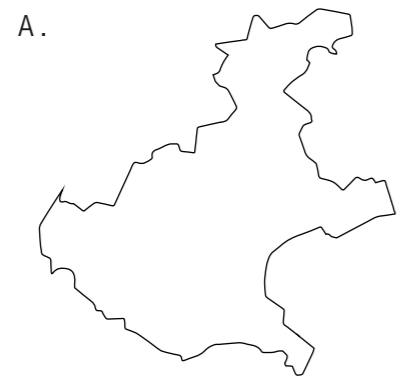


biologici che biodinamici per avere terra sana. Altri loro prodotti sono il prosecco fatto fermentare e affinare in anfora, il Casa Belfi Bianco composto da incrocio manzoni bianco e chardonnay, il Casa Belfi Rosso con Raboso e Cabernet e infine il metodo ancestrale di Raboso 100%. Il suo vino non viene spumantizzato attraverso autoclavi, ma viene rifermentato in bottiglia senza aggiunta di lieviti, enzimi o zuccheri, ottenendo un vino con il fondo che rimane in bottiglia. Unica via questa perché il vitigno ed il terreno possano esprimere al meglio le loro peculiarità. Un concetto semplice attorno al quale ruota tutto l'universo di Donadi: biodiversità e armonia naturale. Nutrire la terra con infusi, decotti e tisane a base di ortica, equiseto, silice e camomilla; renderla fertile tramite il corno-letame, e le arpe, che suonano in vigna, sprigionando la loro musica grazie al vento, e che armonizzano le energie e vibrazioni positive dei frutti... E tutto rifiorisce e si armonizza: ritornano animali e insetti scomparsi da decenni - rane, lucciole, libellule, pipistrelli.

“Voglio lasciare la vita alla vigna, per salvaguardare la biodiversità”

Maurizio Donadi di formazione enologo, ma di gran cuore e abilità, da qualche anno ha recuperato alcuni vigneti di famiglia e ha deciso di presentarsi al pubblico con un approccio di rispetto per il proprio lavoro, e amore per la terra, per poter ottenere uva sana ed energetica, intervenendo sui propri vini solo per accompagnarli nel percorso, senza intervenire in modo pesante o chimico. Il suo primo vino è stato il Casa Belfi Colfondo, un prosecco che ad oggi si è stancato della denominazione e preferisce presentarsi come Naturalmente Frizzante Confondo rifermentato in bottiglia e non come Prosecco, anche se alla fine è composto da uve Glera al 100%. Maurizio aiutato dalla moglie Fabiola, conduce una continua ricerca mirata al rispetto, e al miglioramento produttivo per la vigna, aggiungendo e sperimentando vari metodi, sia

- VINI
- 01. NATURALMENTE FRIZZANTE
 - 02. ANFORA
 - 03. BIANCO
 - 04. ROSSO
 - 05. PROSECCO DOC
 - 06. CASERA FRONTIN SPUMANTE BRUT NATURE
 - 07. CASERA FRONTIN SPUMANTE ROSÉ BRUT NATURE



CASA BELFI NATURALMENTE FRIZZANTE ■ **ANFORA** ■ **CASA BELFI BIANCO** ■

Frizzante da uve glera lavorate con pressatura dell'uva intera cui segue una fermentazione spontanea in acciaio. Il vino è imbottigliato in primavera senza alcuna aggiunta di solfiti e la fermentazione riparte naturalmente in bottiglia. I lieviti residui rimangono sul fondo conferendo al vino struttura, longevità e complessità. Si caratterizza per le piacevoli note di agrumi, crosta di pane e per l'ottima acidità.

Vino bianco frizzante da uve glera macerate con le bucce in anfore di terracotta di varie dimensioni. Il vino completa il suo affinamento negli stessi contenitori. L'imbottigliamento avviene in primavera secondo le indicazioni del calendario lunare di Maria Thun senza alcuna filtrazione, né aggiunta di solfiti. Vino robusto, vinoso, reso croccante e speziato dalla prolungata macerazione sulle bucce. Proposto solo in formato magnum.

Vino bianco ottenuto da uve chardonnay e incrocio manzoni 6.0.13. Dopo una sosta prolungata sulle bucce, il vino fermenta e affina parte in acciaio e parte in anfora. Il vino trascorre l'inverno in vasche poste all'esterno della cantina dove si stabilizza grazie alle basse temperature invernali. Non si effettuano chiarifiche, né filtrazioni. Fresco, fruttato, di bella mineralità e sapido al gusto.



CASA BELFI ROSSO ■ **PROSECCO D.O.C.** ■ **CASERA FRONTIN SPUMANTE BRUT NATURE** ■

Da uve raboso 100%, colpisce sin dal primo assaggio. Ottenuto da una macerazione carbonica a grappolo intero, fermenta con lieviti indigeni e riposa in acciaio prima dell'imbottigliamento fermo con residuo zuccherino. Non si effettuano chiarifiche, né filtrazioni. Molto intrigante per la sua bollicina fine e persistente, colpisce per i sentori floreali e speziati che ricordano il rabarbaro. In bocca è secco e acido, con un tannino piacevolmente equilibrato.

Composto da 100% glera dalla provincia di Treviso, ed è un nuovo concetto per Maurizio, un ritorno alla DOC, dopo molti anni. Viene definito il nostro Agricolo Ancestrale: la raccolta delle uve è manuale, in pieno rispetto del territorio, i grappoli fermentano spontaneamente inizialmente in cemento e quando arriva a circa 9 gradi viene spostato in vasche isobariche, e lì rimane per lungo tempo, dalla vendemmia al momento della spumantizzazione che avviene circa a fine febbraio. Una fermentazione in autoclave dunque ma rivisitata, in chiave slow, molto rispettosa, senza alcuna aggiunta chimica. Ne otteniamo un vino con ottima bollicina, sapido, con sentori di pera e fiori bianchi, nota di glicine e finale fragrante con note lievitose che rimandano alla crosta di pane e gesso bianco. Un prosecco dalla beva limpida, dal color giallo paglierino, impressivo e soddisfacente.



CASERA FRONTIN SPUMANTE ROSÉ BRUT NATURE ■

Pinot noir da un nuovo impianto di vigna che cresce a 500 mt di altezza nei monti bellunesi, nella nuova baita di Casera Frontin, proprietà di Maurizio e Fabiola, in mezzo alla natura incontaminata. Pressato direttamente, viene fatto affinare una parte in anfora e una parte in cemento; spumante senza sboccatura con i propri lieviti, particolarissimo presenta freschezza, note minerali e sensazioni di frutta matura, note di caramellina alla frutta, leggero e godereccio senza essere banale.



FRANCO TERPIN

FRANCO E VALENTINA TERPIN - SAN FLORIANO DEL COLLIO, GORIZIA

vinnatur



“Il vino naturale ti fa stare bene con gli altri e con te stesso.”

Franco, assieme alla figlia Valentina, coltiva con metodi naturali 10 ettari vitati a San Floriano del Collio, sul confine con la Slovenia, il suo terreno è composto da una roccia calcareo argillosa friabile chiamata ponka, derivata dalla marna arenaria.

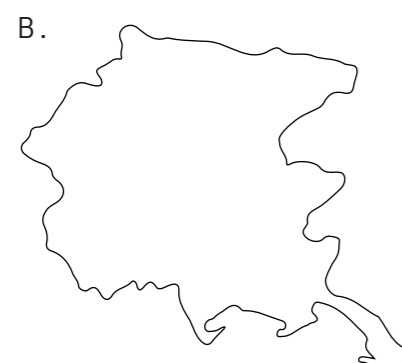
I suoi vini gli somigliano, per struttura e carattere: è un contadino statuario e forte, orgoglioso delle sue origini, laborioso e rigoroso, ma sempre aperto al dialogo e allo scherzo.

I vitigni più caratteristici sono la ribolla gialla, il tocai friulano (da lui rinominato jakot), il pinot grigio, la malvasia istriana e integrati dallo chardonnay, sauvignon, merlot e cabernet sauvignon.

Vinifica tutti i vini a bacca bianca con qualche giorno di contatto con le bucce per estrarre maggiori profumi e dare una struttura più complessa ai vini. Ne ricava tre linee da differenti selezioni in vigna, la migliore prende il nome dalla zona in cui si trova il vigneto: il Sialis, 3 ettari vitati circondati dal bosco, sul versante sud del monte Calvario.

Gli altri vigneti si trovano vicino alla casa-cantina e danno vita al Quinto Quarto, il vino base, e alle selezioni dei diversi vitigni vinificati ed imbottigliati separatamente.

- VINI
01. QUINTO QUARTO BIANCO
 02. QUINTO QUARTO REBULA
 03. QUARTO SIVI
 04. JKT
 05. RIBOLLA GIALLA
 06. CHARDONNAY
 07. SAUVIGNON
 08. SIALIS SIVI



QUINTO QUARTO BIANCO ●
 Uvaggio di sauvignon, chardonnay e pinot grigio macerati per 3 giorni con le bucce, e poi affinamento in acciaio per 9 mesi. Ne risulta un bianco snello, fresco ed aromatico, seppur con una buona sapidità.



QUINTO QUARTO REBULA ●
 Ribolla Gialla da vigne giovani, fa una breve macerazione con le bucce per 3 giorni e affinamento in acciaio, nessuna filtrazione. Espressione autentica e diretta del territorio, dove la Ribolla regna indiscussa sulle altre varietà: minerale, diretto, profumato, seppur semplice e da beva.



QUARTO SIVI ●
 Pinot Grigio da vigne giovani, macerato per 4 giorni con le bucce, dal colore rosato, fermentazione spontanea ed affinamento in acciaio, nessuna filtrazione né chiarifica. Profumi speziati e freschi abbastanza intensi, che cambiano nel bicchiere, lievemente tannico e sostanzioso in bocca.



JKT ●
 Selezione di tocai friulano in purezza dalle colline marnose sul confine con la Slovenia. Inizia la fermentazione spontanea a contatto con le bucce per 10 giorni in legno e conseguente affinamento in botti di rovere per 18 mesi. Un vino importante dai profumi floreali tipici, armonico e lungo e persistente in bocca.



RIBOLLA GIALLA ●
 Selezione in purezza di ribolla gialla, macerazione per 12 - 15 giorni con le bucce, fermentazione spontanea in botti grandi, affinato per 2 anni, non filtrato. Un vino minerale, vibrante, asciutto e salino, grande acidità e note speziate e agrumate, date dalla macerazione.



CHARDONNAY ●
 Selezione di chardonnay da viti vecchie, macerazione con le bucce per circa 10 giorni, affinamento in botte grande per almeno 18 mesi. Il frutto e i profumi tipici dello Chardonnay arricchiti ed esaltati dal tannino della macerazione e bilanciati da una leggera ossidazione.



SAUVIGNON ●
 Selezione da viti vecchie di sauvignon, fermentazione con le bucce per circa 10-12 giorni ed affinato in botte per almeno 30 mesi. L'aromatico Sauvignon smussato dai tannini e dalla leggera ossidazione, per un vino profumato, corposo ed equilibrato.



SIALIS SIVI ●
 Selezione dal micro vigneto "Sialis", da vigne di 70 anni, macerato con le bucce per 10 giorni, con grande estrazione di colore (rosa) e tannini fini. Un vino di gran carattere, con profumi molto fini ed una grande eleganza, dal colore rosato. Sa emozionare per la sua profondità e maestosità, sia al naso che in bocca.

REYTER

CHRISTOPH E ROSY UNTERHOFER - BOLZANO

vinnatur

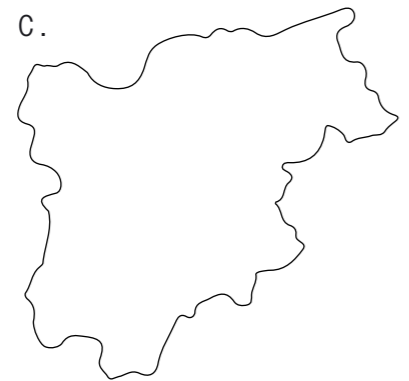


“La vigna è la nostra casa, il nostro giardino da salvaguardare”

Reyter sono Rosy e Christoph a Bolzano, nella cittadina di Gries, in una piccola isola verde e romantica, nel loro maso di famiglia, costruito nel 1988 e dove inizialmente erano piantati attorno principalmente alberi da frutto e pochissima vigna di Lagrein. Nel 1996 la conversione a biologico con certificazione Bioland e la scelta di non utilizzare nessun fertilizzante, pesticida o erbicida. La solforosa in cantina è davvero pochissima e i lieviti sono indigeni.

Il totale degli ettari vitati è circa 4. L'Alto Adige si rivela con un clima ideale per la viticoltura: estati calde ed inverni miti con oltre 300 giorni di sole all'anno divengono un vero dono del cielo e quanto di meglio possa succedere alle uve Lagrein, le quali crescono su terreni alluvionali di tipo sabbioso e argilloso ma con presenza di ghiaia, dai fiumi Talvera ed Isarco, dove le vigne vengono allevate con metodo a Guyot e con la tipica doppia pergola trentina.

- VINI
- 01 . PIERROT
- 02 . LAKREZ
- 03 . SCHIAVA
- 04 . RAHM



PIERROT

Prodotto da un vitigno resistente, il muscaris, un incrocio del solaris con il moscato giallo, fermentazione spontanea con breve macerazione sulle bucce (5/6 ore) ed affinamento in botti di legno da 500 litri per circa 15 mesi. Di colore giallo intenso con riflessi dorati, al naso rimane delicato ma con carattere, dove note di fiori di macis e noce moscata si fondono con note armoniose ed asprigne allo stesso tempo, e ricordano le rose e i fiori di limone. In bocca la frutta succosa con equilibrio di acidità e sentori affumicati lo rendono un vino di grande beva.



LAKREZ

Lagrein in purezza, macerato per circa 5 ore con le bucce ed i raspi direttamente sulla pressa: tanto basta per ottenere un rosso salmone carico, né rosato né rosso, per lasciar esprimere un po' più di freschezza ad un vitigno comunque molto carico di colore, tannini ed alcool. Ne esce un vino fresco, racconta freschezza ed eleganza e sa sapientemente esprimere polpa e piccoli frutti rossi, con una piccola sfumatura aromatica di liquirizia. In bocca morbido e strutturato, ottimo anche per aperitivi intensi con salumi oppure piatti orientali leggermente speziati. In cantina affinamento in acciaio e zero solforosa.



SCHIAVA

Vino rosso prodotto da schiava in purezza, da viti molto vecchie, coltivate nella zona di Caldaro e Termenio dove la resa è naturalmente modesta ma di altissima qualità. La raccolta delle uve viene fatta a mano e la fermentazione è spontanea, con i raspi per 12 giorni, in botti di acciaio, affinato nelle botti di legno da 500 l. per 18 mesi. Complessità, speziatura, acidità: un vino rosso delicato ma intenso e molto soddisfacente che gioca con le caratteristiche note al naso di frutta come le bacche rosse, i fiori secchi e le mandorle.



RAHM

Uve lagrein purezza, vendemmiate dalla zona di Gries, Bolzano, su un vigneto a 260 mt s.l.m. con vigneti vecchi di circa 80 anni cresciuti su terreni alluvionali di porfido sabbioso e argilloso con presenza di sassi e ghiaia. Identità inebriante e senza fronzoli, polpa di frutta succosa sposata all'eleganza, in un magico connubio che rievoca spezie come noce moscata, liquirizia e come le ciliegie mature che donano dolcezza e acidità, con una buona e giusta tannicità. Fermentazione spontanea in grandi botti di legno a contatto coi raspi e poi tonneau per l'affinamento di 24 mesi. Un vino che ama farsi ricordare.



STELLA DEL FILARE

LUIGI PICOTTI PROVAGLIO D'ISEO - BRESCIA



"Cambio di marcia. Comincia il lungo percorso che porterà le piante ad estendersi senza sosta per poi concentrare la vita e il nutrimento per essa all'interno di un piccolo acino."

Luigi Picotti vive a Provezze, Provaglio D'Iseo in Franciacorta, a circa 220 metri s.l.m. nella parte meridionale del lago di Iseo proprio vicino a Monticelli Brusati. Le formazioni collinari adiacenti, il cui punto più alto è il monte Cognolo (672m), aiutano a mantenere un'escursione termica ottimale e una buona ventilazione, specialmente all'alba e nelle ore serali. Queste colline ricoperte di boschi si trovano infatti a nord e oltre di esse è presente il lago di Iseo.

Una zona storicamente vocata per la coltivazione della vigna: la sua casa parla di una storia passata che affonda le radici in questo mondo vinicolo e che sta ritornando: è proprio qui che ha dato origine a Stella dei Filare, la sua piccola azienda agricola. La cui composizione è morenica molto profonda con scheletro abbondante di tessitura franco

argillosa in superficie. Praticamente selce su terre relativamente magre tendenti al rosso. Luigi ha un passato musicale, trasferitosi a Brooklyn in USA, per provare a sfondare in questo mondo, oggi conduce la sua nuova vita con lo spirito di chi ha vissuto l'underground che conta. Le vigne sono dislocate in due cru diversi di cui uno è un vero e proprio clos, un vigneto circondato da un muro di sassi, dove coltiva il pinot nero (la vigna più vecchia, di 19 anni) per produrre l'Ancestrale ed il Franciacorta, mentre nel piccolo vigneto vicino casa coltiva lo chardonnay. La densità di impianto è di 4400 piante per ettaro allevate a guyot unilaterale per entrambi gli appezzamenti da cui provengono le uve. La produzione ammonta a circa 4000 bottiglie annue, ma il bello sta per arrivare. Keep on!



L'ANCESTRALE ROSÉ

Pinot nero in purezza raccolto in piena maturazione da una vigna di circa 20 anni, cresciuta su terreno morenico in profondità e argilloso in superficie, questo vigneto si presenta con cinto di sasso, come un "clos" francese. Rimane poche ore in contatto con la buccia in vasche d'acciaio, inizia la fermentazione spontanea e senza solfiti ed imbottigliato poco dopo con la quantità sufficiente di zuccheri per diventare spumante; resta sui propri lieviti per circa 12 mesi, sboccato senza dosaggio e con una piccola aggiunta di solfiti. L'etichetta è dell'artista torinese Alessandro Kaplan, rappresenta la ricerca della tridimensionalità senza uso dei colori e del chiaro/scuro, ma pure linee: un semplice ma efficace collegamento a quello che è il metodo ancestrale rispetto al metodo classico. Beva interessante e lineare.

VINI
01. L'ANCESTRALE ROSÉ



LA CANTINA DI CUNÉAZ

NADIR CUNÉAZ - GRESSAN, AOSTA

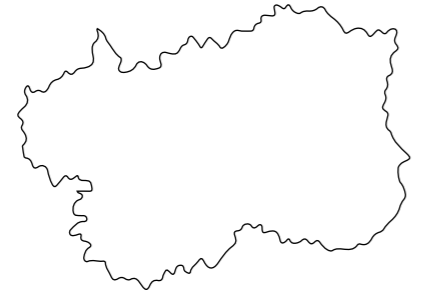
vinnatur



“Siamo piccoli agricoltori, piccoli produttori di vino, ma grandi appassionati e giorno dopo giorno ci prendiamo cura dei vecchi vigneti di montagna restituendo al mondo la storia “Enoica” della Valle d’Aosta”

I nostri viaggi nella Valle d’Aosta ci hanno portato a scoprire gemme piccole e inaspettate, una delle quali è la cantina di Cuneaz, di Nadir Cuneaz. La famiglia Cuneaz è situata a Gressan, alle porte di Aosta e possiede 1,2 ettari dove coesistono un mix locale di vitigni, alcuni dei quali sono stati piantati oltre 100 anni fa. La “cantina” è una delle stanze della loro casa, dove risiedono alcuni barriques e alcune botti, nata nel 2009 ma esistente già dai tempi del nonno di Nadir. Vengono prodotte poche migliaia di bottiglie ma in modo totalmente rispettoso dell’ambiente, nessun trattamento chimico o pesticida. In cantina la filosofia è la medesima, e si cerca sempre di esaltare e rispettare il frutto che con molta attenzione e amore si è portato a casa. Vini naturali, non nel riconoscimento o nella certificazione legislativa, bensì, cosa più importante, naturali nella sostanza. Petit rouge, vien de nus, fumin e vuillermin gli autoctoni. Pinot noir, moscato e gewurztraminer gli internazionali: uve che regalano etichette originarie da vitigni piantati anche oltre un secolo fa. Bottiglie frutto di amore e passione incondizionata per la propria terra e per le proprie origini.

E.



- VINI
- 01 . PANTAGRUEL
- 02 . BOTON D’OR
- 03 . 5 JOURS
- 04 . GRANDGOSIER
- 05 . BADEBEC
- 06 . LES GOSSÉS
- 07 . L’ENTSO
- 08 . VIN DE GEANTS
- 09 . GARGAMELLE



PANTAGRUEL

100% gewurztraminer dalle vigne coltivate a Gressan, di circa 20 anni di età. La vinificazione avviene con macerazione di 12 ore con le bucce, ne consegue la fermentazione spontanea del mosto fiore direttamente in barrique. Viene poi travasato e fatto affinare per ulteriori 4 mesi in botti di rovere con batonnage ogni 7 giorni, e poi 9 mesi in botte grande dopo la sfiocatura e ulteriori travasi. Nessun aggiustamento chimico come chiarifica o filtrazione. Ne esce un vino a tutto tondo, pieno e opulento ma con un finale diritto e secco, ottima corrispondenza liquida di questo clima montano.



BOTON D’OR

Moscato Giallo dalle vigne di Gressan lasciato macerare per 24 ore con le proprie bucce in vasche di acciaio inox, da uve raccolte in piena maturità, verso la metà di ottobre. Un vino profumatamente aromatico con note di cannella e agrumi con angoli ben smussati grazie al contatto con buccia e ottima acidità che regala facilità di beva.



5 JOURS

Questo vino è composto al 100% da uve pinot nero, raccolto leggermente in anticipo in modo da preservarne maggior acidità e freschezza, di un bel colore rosato anguria leggermente trasparente deriva dalla sottigliezza della buccia, sintomo di una modesta concentrazione antocianica che incide anche sul tannino. Al naso regala sensazioni intense e leggermente selvatiche, con note di fragola matura, ribes e rosa. Un vino rosso dalle tipicità montane. Al gusto l’eleganza primeggia insieme ad una freschezza piacevole e ad un tannino mai aggressivo ma che diventa veicolo di morbidezza.



GRANDGOSIER

Pinot nero in purezza allevato nelle vigne di Gressan e Jovenac e rimasto con le proprie bucce per 15 giorni, svinato e messo a riposo in barriques vecchie per il proprio affinamento per almeno 1 anno. Poi la bottiglia farà la sua magia regalando profumi floreali di viola e bocciole e note erbacee primaverili, che danzano attorno a note fruttose e invitanti, il tutto in maniera sottile e raffinata, senza eccessi e ottimo corpo. Un vino prezioso



BADEBEC

90% petit rouge 10% fumin. Il nome “Badebec” deriva dal mitico mostro che si dice vaghi per le foreste sopra Gressan e di tanto in tanto si diletta nel fare scherzi ai bambini che si comportano male nel villaggio! Vino nato dalle vecchie vigne di Gressan e Jovecan con un’età che va dalle più giovani di circa 40 anni fino ad un massimo di 100 anni. Vinificazione con fermentazione spontanea e contatto con buccia per 15 giorni, poi il succo viene svinato e messo a riposare in barrique e tonneau per almeno 12 mesi. Nessun trattamento di chiarifica o filtrazione, rimane in bottiglia per un periodo di 8 mesi prima della messa in vendita.



LES GOSSÉS

Composto da vecchie varietà tipicamente valdostane ovvero 60% vien de nus, 25% petit rouge e 15% vuillermin coltivati nelle vigne giovani situate a Jovenac e Gressan. La vendemmia avviene a piena maturazione, generalmente durante il periodo di ottobre, sempre manualmente in piccole cassette, l’uva viene diraspata e pigiata e messa a fermentare con le proprie bucce per 15 giorni. Dopo lo svinamento, il vino viene messo ad affinare in botti di acciaio inox per almeno 12 mesi, con travasi solo al bisogno. Prima della messa in vendita il vino riposa 4 mesi in bottiglia.



L’ENTSO

Da un nuovo vigneto un nuovo vino composto da 60% fumin e 40% barbera. Un vino longevo con ottimo corpo e colore intenso che vira quasi al porpora/blu, e infatti il nome “entso” in Valle d’Aosta significa inchiostro, per il colore delle bucce e delle uve fumin. Al naso si presenta intenso con spiccata marcatura nei frutti rossi, e vaga sensazione affumicata, mentre in bocca si presenta ampio ed erbaceo ma scorrevole, la beva agile grazie all’acidità fruttata della barbera.



VIN DE GEANTS

Vino prodotto con uve autoctone quali crovassa (33%) neyret (33%) petit rouge (33%) raccolte da vigne vecchie piantate negli anni 70 dal nonno di Nadir, rimane 60 giorni di fermentazione con le proprie bucce, in anfora, e poi rimane ancora in anfora per affinamento per qualche mese, e 12 mesi in tonneau da 300 lt. Imbottigliato solamente nella versione Magnum, dove viene fatto riposare almeno 4 mesi prima della messa in vendita. Colore rosso intenso purpureo, al naso presenta note balsamiche intense, la bocca avvolgente e piena, un vino intenso ma al contempo fresco e dalla buona beva.



GARGAMELLE

Vino composto da moscato giallo raccolto a mano in piccole cassette, da uve stramature. La vendemmia tardiva avviene verso la fine di Ottobre e le uve rimangono ad appassire in cassetta per almeno 2 mesi, prima della diraspatura e pigiatura. Fermentazione spontanea con le bucce per 15 giorni ed affinamento in barrique per 12 mesi. Gli zuccheri contenuti sono appena sotto i 100 gr/L. Il Moscato arrivò in Valle verso la fine del 700 quando acquisisce fama e riconoscimento presso i banchetti reali come nettare gustoso e pregiato, caratteristiche che possiamo tutt’oggi riconoscere ed apprezzare dalla buona beva.



LE MORE BIANCHE

ALESSANDRO BOVIO - MAGLIANO ALFIERI, CUNEO



“Alle volte può sembrare strano, ma io il vino lo faccio con l’uva. Le mie vigne sono un caos ordinato in cui ho potuto ritrovare me stesso”

Siamo in Roero, a Magliano Alfieri, Alessandro è produttore di queste terre piemontesi dal 2013; Enologo e contadino ha iniziato la sua carriera nel mondo del vino come consulente enologo, lavoro che l'ha impegnato per vent'anni. In questo periodo ha avuto occasione di confrontarsi con realtà diverse, che hanno contribuito a dargli una visione molto ampia del mondo del vino. Soprattutto ha capito quel che non voleva fare.

Il 2013 è l'anno di svolta, con la nascita della sua prima figlia, bandisce la chimica di sintesi nella sua vigna; Alessandro ora coltiva e vinifica 4,5 ettari di proprietà con uve di nebbiolo, barbera e arneis. L'intera produzione è gestita in regime biologico pur non avendo alcuna certificazione. Come ci dice il nostro produttore "io sono naturale nel mio cuore".

Le vinificazioni sono tutte spontanee senza uso di lieviti chimici, pochissima so2 e malolattica sempre svolta, prima della messa in bottiglia. Naturalità in vigna e precisione in cantina son il biglietto da visita delle More Bianche.

- VINI
- 01 . IRONIA
- 02 . NEBIULIN
- 03 . BARBERA D' ALBA
- 04 . BARBERA D' ALBA SUPERIORE
- 05 . ROERO

F.



IRONIA

Uve 100% arneis, situate a San Pietro di Govere, da piante di 40 anni. Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Macerazione di 48 ore in acciaio. Fermentazione 40 giorni in orce di ceramica e terracotta per ottenere la fermentazione malolattica e conseguente affinamento di 6 mesi in vasca di cemento e ovetto di ceramica. Al naso si esprime con note di frutta a polpa bianca, gelsomino e miele. Al sorso è morbido, avvolgente, dotato di ottima struttura ed un'eccellente sapidità.



NEBIULIN

Nebbiolo in purezza, selezionato dalle viti più giovani (dai 7 ai 15 anni). Un'espressione non convenzionale del vitigno che non affina in legno. Un vino fresco, facile, ma non banale. La macerazione è di venti giorni con fermentazione spontanea.



BARBERA D' ALBA

Barbera in purezza, fermentazione in acciaio, affinamento di 9 mesi in cemento, ceramica e legno (rovere ed acacia). Imbottigliato a inizio maggio. Una barbera semplice e fresca per un vino spensierato: al naso un buon frutto avvolto dalle note di violetta. Ottima la freschezza tipica del varietale accompagnata dalla sapidità, data dalla terra bianca maglianese.



BARBERA D' ALBA SUPERIORE

Selezione di uve barbera da vigne vecchie di maggior qualità. La fermentazione avviene in vasca di cemento, segue poi l'affinamento in quattro materiali diversi. La parte più consistente affina in botte di rovere che conferisce rotondità, compensata da una piccola percentuale di affinamento in botte di acciaio e un'altra piccola percentuale in Tava e altrettanti in ceramica che amplificano le note fruttate. Al naso questa barbera si presenta con eleganti note di frutta di sottobosco, floreali di violetta avvolte da sentori tostati di caffè. In bocca esplose con un'eccellente armonia, l'imponente parte alcolica è in equilibrio con l'acidità ed il vino rimane sorprendentemente morbido ed elegante. Una barbera forte, possente ma che denota la precisa mano del produttore.



ROERO

Nebbiolo selezionato dalle uve migliori delle piante più vecchie che arrivano anche a 50 anni. La fermentazione alcolica avviene in vasca di acciaio e l'affinamento è di un anno e mezzo, in cui il 75% del vino sosta in botte di rovere ed il restante in Tava. Ci troviamo davanti ad un rosso delicato, con note di frutti rossi, sentori di sottobosco e floreali di viola, avvolti da un leggero sentore speziato. Al sorso è fresco e croccante, con tannini morbidi ben in equilibrio con l'acidità. Un vino che parla di queste terre con estrema finezza.

PRANDI

CRISTINA MARELLO PRANDI - BAROLO, CUNEO

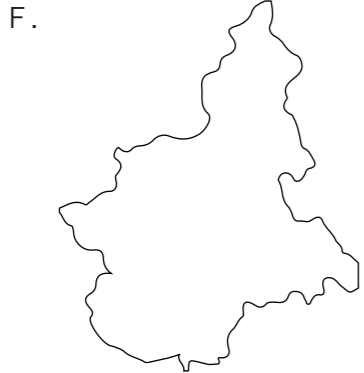


“Ho un legame viscerale con la mia terra che è per me il primo passo per fare un vino artigianale: appartenere ad un luogo, ed avere il rispetto di continuare una tradizione che è molto di più che familiare.”

Cristina Marelo Prandi classe 1998, rappresenta l'ultima generazione ma anche la prima della storica famiglia Prandi; una famiglia che ha contribuito a scrivere un capitolo della storia di Barolo, il trisavolo Teobaldo infatti fondò la cantina nel lontano 1864, che si trovava proprio in piazza Cabutto nel paese di Barolo. La cantina fu sempre tramandata, come da tradizione, ai primogeniti maschi. Massimo Prandi, il nonno, portò avanti con onore la cantina: abile commerciante, agricoltore e sostenitore della potenzialità in Langa. Alla sua morte, nel 1987, il talismano passò a Giuseppe Prandi, zio ed enologo. Giuseppe smise di imbottigliare il vino e così le bottiglie "Prandi" non circolarono più per 36 anni (proprio nel momento in cui il mondo del Barolo conquistava i mercati internazionali). Giuseppe salvaguardò sempre il patrimonio: vigne, tradizioni ed insegnamenti della famiglia. Lo zio in particolare, ha trasmesso a Cristina l'amore per la sua terra e il saper condurre i vigneti con rispetto e cura, ad ascoltare la natura e assaggiare i vini, ma non fece mai uscire le proprie etichette. Possiamo quindi dire che Cristina sia la prima, la fautrice della propria storia, non ha ereditato l'azienda di famiglia, è una nuova nascita: nei

suoi occhi abbiamo colto la volontà di comporre un capitolo nuovo, quello suo che guarda al Suo futuro, portando avanti con orgoglio la storia e le vigne della sua famiglia, caparbia ed energica, anche in calice lo si sente. Gli ostacoli per questa giovane sono molti ma a lei non importa, anzi, più ce ne sono – ci rivela- più si sente motivata a perseguire il proprio sogno: fare il vino con il nebbiolo e farlo a qualunque costo! Ha recentemente acquistato una piccola cascina a La Morra e lì verrà costruita la nuova cantina a partire dal 2023. Di sua proprietà circa un ettaro a Paiagallo (paese a Barolo) e uno a Bricco Cagni (a La Morra), Cristina ha già iniziato il suo percorso nell'interpretazione di queste nobili terre. Con l'annata 2019 inizia con il suo primo Langhe Nebbiolo. Un vino che già fa sentire i caratteri decisi e profondi del nebbiolo a Barolo. In autunno 2023 uscirà il Langhe Nebbiolo 2021 - ed una parte uscirà in primavera 2024: dedicato allo zio Giuseppe Prandi e nel 2027 arriverà finalmente il Barolo Paiagallo. Una grande giovane donna che sta dipingendo a pennellate incisive un nuovo quadro a Barolo.

- VINI
- 01. LANGHE NEBBIOLO 2019
 - 02. LANGHE NEBBIOLO 2021
 - 03. LANGHE NEBBIOLO 2021 GIUSEPPE PRANDI



LANGHE NEBBIOLO 2019 **OR**

Nebbiolo dal vigneto in Bricco Cagni dal comune di La Morra, vigna esposta a sud-ovest, con terreno sabbioso e mediamente compatto, per un nebbiolo più gentile, con meno estrazione. Macerazione con le bucce per un paio di settimane (13-16 giorni), fermentazione spontanea in cemento ed poi breve passaggio in botti grandi di rovere (circa 8 mesi), prima della messa in vendita rimane 1 anno in bottiglia. Frutto fresco e ben maturo, un'interpretazione femminile rotonda e setosa, ben equilibrata tra struttura ed eleganza; vibra di rosso luminoso il suo vino, con note di ciliegia, caffè e speziature tra il cardomomo e il pepe nero; un vino che ti conquista per interpretazione, intensità e facilità di beva.



LANGHE NEBBIOLO 2021 **OR**

Nebbiolo in purezza, raccolta delle uve annuale a settembre e fermentazione spontanea e affinamento in cemento per tutto il tempo, nessun contatto con il legno. Un vino diretto ed onesto, di un rosso brillante, profumato e con forte sensazione di frutta matura, profondo ed equilibrato nella beva, con un filo continuo di gusto e persistenza, tra lo speziato e il fruttato, trama fitta del tannino con finale setoso. Un grande esempio di Nebbiolo cresciuto nella terra perfetta per esaltare il suo spirito.



LANGHE NEBBIOLO 2021 **OR** GIUSEPPE PRANDI

Nebbiolo dal cru Bricco Cagni, selezione di uve più pregiate, macerazione delle bucce in cemento. Un'etichetta omaggio alla storia vinicola della sua famiglia, ed in particolare allo zio, scomparso prematuramente, ma dal quale ha attinto per diventare l'appassionata vignaiola quale è. Sorprendente al naso, profumato e profondo, rotondo ed estremamente succoso, elegante, con note di marasca e fine speziatura. Affinamento in botte grande.

ERBALUNA

ANDREA OBERTO - LA MORRA, CUNEO



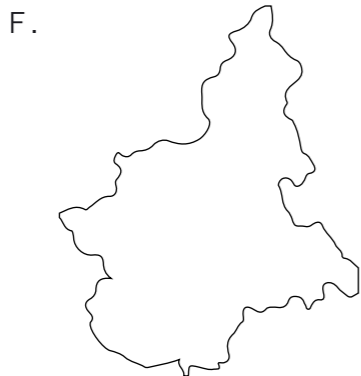
“Il bio come scelta scontata, dettata dalla nostra storia contadina”

L'azienda agricola appartiene alla famiglia Oberto da almeno tre secoli nel comune di La Morra; si narra di una degustazione fatta negli anni venti di Barolo dai loro avi.

Nel 1986 i fratelli Severino ed Andrea decisero di continuare il lavoro di famiglia fondando Erbaluna, con la volontà, da subito, di convertire i vigneti al metodo biologico. Sono stati quindi pionieri, in Langa, del bio. Andrea da qualche anno gestisce da solo, con la moglie, i quasi 15 ettari di proprietà, sulle morbide colline nel cuore delle Langhe, dove i terreni sono costituiti da marne calcaree tendenzialmente argillose con alcuni strati di arenaria. In cantina vasche di acciaio inox e botti grandi di rovere, tecnologia e tradizione coesistono per produrre vini di grande struttura e classe, come il Barolo, ma anche vini da beva più semplici, come il Dolcetto.

L'uomo se deve intervenire lo fa per mantenere la tipicità di ogni varietà; non è un approccio totalmente naturale, ma intelligente.

- VINI
- 01. DOLCETTO D'ALBA LE LISTE
 - 02. BARBERA D'ALBA LA BETTOLA
 - 03. LANGHE NEBBIOLO
 - 04. BAROLO
 - 05. BAROLO VIGNE ROCCHES
 - 06. BAROLO CASTAGNI
 - 07. BAROLO CHINATO



DOLCETTO D'ALBA LE LISTE

Dolcetto in purezza, vinificato con una macerazione di 8-10 giorni, fa l'affinamento per circa un anno in vasche di acciaio. È un dolcetto semplice e schietto; un vino da beva fresco e profumato, semplice e diretto, pur fatto con la stessa filosofia dei nebbioli più importanti. Nelle Langhe è il vino del contadino, da sorseggiare a merenda.



BARBERA D'ALBA LA BETTOLA

Barbera d'Alba in purezza fatta macerare per 10 giorni in vasche di acciaio dove rimane fino a fine fermentazione. Un breve passaggio in legno di botti grandi ne aumenta l'intensità: un rosso fruttato con note caratteristiche, ottimo corpo. Una barbera nobile e tipicamente piemontese.



LANGHE NEBBIOLO

Nebbiolo da vigne tra i 10 e 25 anni, vinificato in botti grandi di rovere per un anno. Dal colore rosso rubino con riflessi granati, profumi floreali ampi e profondi, ha un gusto deciso e tannico, almeno fino ai primi quattro anni di vita, sa maturare bene fino ai dieci. Vellutato e persistente, meno austero dei baroli, ma per carattere ed eleganza non ha da invidiarli più di tanto!



BAROLO

Barolo dai vigneti sulla collina di La Morra. Macerazione di circa 18 giorni con le bucce e fermentazione spontanea, affinato almeno due anni in botte grande di rovere. Colore rosso rubino con riflessi aranciati, profumo etereo, ampio e intenso con sentori di rosa e viola, gusto pieno e asciutto, armonico e vellutato, molto persistente.



BAROLO VIGNE ROCCHES

È il prodotto di punta di Erbaluna, ottenuto da un cru storico del Comune di La Morra che risale, col nome Rocha, al 1477, data in cui si ha la prima notizia di questa piccola zona privilegiata per la coltivazione del nebbiolo, situato a 350 metri s.l.m. e da vigne vecchie. Per la vinificazione rimane per 18-24 giorni con le bucce con diversi rimontaggi durante il giorno e poi evolve lentamente per almeno 24/30 mesi in botte da 30 hl. Color rubino intenso con riflessi aranciati, note di viola e rosa, tartufo e tabacco con l'invecchiamento. Eleganza e velluto.



BAROLO CASTAGNI

Barolo dal Cru Castagni, nel comune di La Morra, da un vigneto giovane, prima annata di produzione da barolo la 2014. Si ottiene un barolo più austero e diretto rispetto al Vigne Rocche, che saprà donare lunghezza e profondità.



IL BAROLO CHINATO

Il Barolo, dopo l'ottenimento della DOCG, quindi alla fine dell'invecchiamento, viene aromatizzato mediante l'aggiunta di erbe aromatiche come la china calissaja, rabarbaro, cannella, vaniglia e genziana oltre ad altre spezie "segrete" per una ricetta che viene tramandata di padre in figlio. Queste spezie vengono messe in infusione per almeno 20 giorni a temperatura controllata. Dopo di che viene imbottigliato e volendo si può conservare per lungo tempo. Ottimo come digestivo, superbo con la cioccolata fondaente o con gli amaretti, cantucci, biscotti con le mandorle, possibilmente in buona compagnia.



OLEK BONDONIO

OLEK BONDONIO - BARBARESCO, CUNEO

vinnatur



“È la vigna che mi ha plasmato e non viceversa”

Olek fonda nel 2005 la sua azienda agricola nella Cascina La Berchialla che da più di duecento anni è di proprietà della sua famiglia a Barbaresco. Prima di tornare a casa e far rendere i frutti della sua terra si destreggia con successo con lo snowboard, ma segue la passione che fin da piccolo gli hanno ispirato i paesaggi della cascina e la passione di nonno Riccardo: studia agraria prima ed enologia all'università, facendo esperienza a Bordeaux, in Australia, Nuova Zelanda e Stati Uniti. Al ritorno a casa si sente pronto a dare una propria impronta all'arte di fare vino, con il suo bagaglio di studi ed esperienze all'estero, ma con la consapevolezza e la forza della tradizione contadina di Langa. Fin da subito evita l'uso di pesticidi in vigna, seleziona le uve in estate per tenere le rese basse, vinifica senza l'ausilio di lieviti selezionati ma solo con

poca solforosa, nessuna filtrazione all'imbottigliamento: ottiene vini precisi e rotondi, senza sbavature ma sanguigni e a volte austeri, nel caso del Re delle Langhe, il nebbiolo. Gestisce due ettari di proprietà nel comune di Barbaresco, il suo cru è il Roncagliesse. Da pochi anni ha in affitto altri due ettari tra il comune di Neive ed Alba e ha quindi iniziato ad imbottigliare il Barbaresco distinguendo i due Cru: Stardi nel comune di Neive e quello di casa, il celebre e raffinato Roncagliesse.

- VINI
01. BARBARESCO STARDERI DOC
 02. BARBARESCO
RONCAGLIETTE DOC
 03. BARBERA D'ALBA DOC
 04. ROSSO GIULIETTA
 05. LANGHE NEBBIOLO
 06. MOSCA

F.



BARBARESCO STARDERI

Selezione di nebbiolo in purezza dai vigneti dal Cru Stardi di Neive, più a nord e con terreni più poveri rispetto a Barbaresco. La nobiltà e la finezza del nebbiolo espresse con verve speziata e fresca grazie alla sensibilità di Olek.



BARBARESCO
RONCAGLIETTE

Nebbiolo in purezza nelle sottovarietà Michet e Lampia, da viti di 35 anni a 280 metri s.l.m. dal cru Roncagliesse nel comune di Barbaresco. Diraspatura soffice e macerazione lunga con le bucce per quasi un mese, affinato nelle botti di rovere da 10 e 15 ettolitri, dove rimane fino a 20 mesi. Vino importante, vibrante e tannico da giovane, ha bisogno degli anni per esprimersi al meglio.



BARBERA D'ALBA D.O.C.G.

Barbera ottenuta da un vigneto di 30 anni, fermentata con le bucce per due settimane, affinata poi in botte grande e acciaio, è una barbera dalle spalle larghe, colore rosso scuro, intenso e vibrante; in bocca l'acidità, il tannino ed il frutto escono con forza. Un vino di carattere, sprigiona energia ma anche eleganza e pulizia.



ROSSO GIULIETTA

Pelaverga in purezza, anche se appena fuori dalla sua zona di elezione, Verduno, piantato dal nonno Riccardo dopo che se ne innamorò. Colore rosso cerasuolo un po' scarico, è forte e tipico il profumo di spezie e pepe nero, presenti anche al palato.



LANGHE NEBBIOLO

Nebbiolo 100%. La fermentazione avviene in botti di cemento, svolta dai lieviti indigeni della vigna. La fermentazione malolattica anch'essa svolta dai batteri indigeni, ha luogo in botti di legno dalla capacità di 1000/1600 litri la primavera successiva alla vendemmia. Non vengono effettuate chiarifiche o filtrazioni. Permette di apprezzare fin da giovane le caratteristiche uniche del Nebbiolo con profumi tipici violetta e una nota di terriccio bagnato dalla pioggia.



MOSCA

Composto da Barbera 100% da una giovane vigna della zona Barbaresco, un vino facile e dall'enorme beva, genuino e con caratteristiche tipiche del terroir di provenienza. Frutto di una fermentazione spontanea e imbottigliato senza filtrazione, affinamento prima in acciaio e poi botte grande. Il color è rubino con riflessi luminosi, note di frutta rossa e viola mammola, con una buona struttura tannica.

CASCINA BORGATTA

EMILIO E MARIA LUISA BARIZZONE
TAGLIOLO MONFERRATO, ALESSANDRIA

vinnatur



“Con umiltà e passione continuo il lavoro dei nostri padri”

La terra di Cascina Borgatta si trova nel comune di Tagliolo Monferrato, borgo di origine medievale arroccato su un colle. Vanta dolci colline attorno a sé e fertili terreni di origine limo-sabbiosa che ben si prestano alla produzione dell'autoctono dolcetto in una delle sue declinazioni più strutturate e adatte all'invecchiamento, il dolcetto di Ovada. Un terzo dei 4 ettari di proprietà sono piantati a Barbera, e pochi filari per il consumo personale uve a bacca bianca, il cortese e un po' di moscato. Le viti vengono lavorate con caparbietà e orgoglio dagli ottantenni Emilio e sua moglie Maria Luisa Barizzone, i quali ereditarono il podere dal padre di lei, Italo, che si stabilì qui con la propria famiglia continuando l'antico lavoro che a sua volta aveva appreso dal padre. L'azienda è a regime biologico, nessun trattamento con pesticidi o concimi chimici, unici fertilizzanti ammessi secondo l'ideologia acquisita dal suocero sono i sovesci invernali con concimazione

misto-organica, utilizzata comunque poco visto che l'ultima applicazione risale al 2008; la terra viene lavorata superficialmente ogni anno dopo la vendemmia. Raccolta delle uve manuale e diraspatura con fermentazione spontanea con buccia in botti di acciaio-inox o cemento in contatto per un periodo che va dai 10 ai 15 giorni. Per l'affinamento si passa poi alla botte di cemento oppure per piccoli quantitativi all'utilizzo delle barrique ma non di primo passaggio per 6 o 12 mesi. Nessuna chiarifica o controllo temperatura. Poca la solforosa aggiunta e solo all'imbottigliamento. Molte delle tecniche apprese e buona parte della filosofia produttiva è stata infusa al calmo e diligente Emilio da un grande genio pazzoide della viticoltura italiana quale Pino Ratto, suo vicino e grande interprete del dolcetto di Ovada: conosciuto in Italia e non solo, fin dagli anni Sessanta prima per la maestria con il clarinetto e poi per la bontà del suo vino.



LA BORGATTA

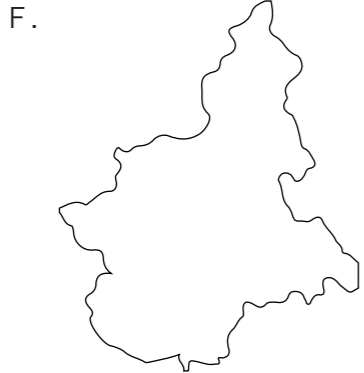
Una barbera austera ed autentica, dopo aver preso un po' di ossigeno si apre con profumi polposi e sentori di frutti di bosco intensi. Viene da vigne vecchie di almeno 50 anni che donano profondità e concentrazione alle uve e che sanno portare una piena maturità pur mantenendo la caratteristica acidità del vitigno. Alta bevibilità e intensità caparbia ma sempre di grazia.



LA MILLA

Dolcetto in purezza raccolto da viti piantate negli anni Sessanta e Ottanta. Fermentazione spontanea in botti di cemento con buccia a contatto per 9/15 giorni a seconda dell'annata. Per l'affinamento si passa all'acciaio inox e qualche barriques per 12 mesi. Nessuna chiarifica o aggiunta chimica. Un vino con una storia di terra e amicizia, esempio di uve mature lontano dalle mode passeggerie, un vino con una propria identità, buono e senza manipolazioni, solo una lunga sosta in bottiglia prima della messa in vendita.

VINI
01. LA BORGATTA
02. LA MILLA



VALLI UNITE

ALESSANDRO PORETTI - COSTA VESCOVADO, ALESSANDRIA

vinnatur

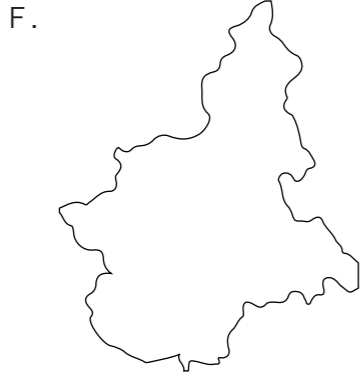


“Fare vini naturali significa in primo luogo essere onesti con se stessi”

Valli Unite nasce negli anni settanta quando, tre amici, decisero di realizzare il loro sogno di un ritorno alle origini più vere, al lavoro della terra e all'allevamento. Nasce così Valli Unite che pian piano divenne non solo allevamento ma soprattutto lavoro della terra, e divenne oltre che lavoro, un progetto di gestione della propria alimentazione e del proprio stile di vita. Ora Valli Unite è 100 ettari di terra condotta in regime biologico dal 1981, dove vivono e collaborano un nucleo di 30 famiglie e dove si possono trovare molteplici realtà che funzionano alla perfezione, e son testimoni perfetti di un'economia cooperante ed alternativa. Agricoltura, allevamento e viticoltura sono i settori trainanti, affiancati poi dalla produzione di cereali da mangiare e per l'alimentazione umana (grano, farro ed orzo) poi trasformati al bisogno in farine per il pane, poi ancora apicoltura e miele, allevamento dei suini da cui vengono prodotti ottimi salumi e la carne proveniente da bovini di razza piemontese. Un'azienda contadina multifunzionale e moderna, dove i saperi antichi si mischiano con le tecniche innovative. Da anni l'economia ruota intorno alla cascina grazie allo spac-

cio, per la vendita diretta, dall'attività agrituristica costituita dal ristorante con cibi della tradizione e da tre mini appartamenti che permettono di vivere il clima cooperativo. Presente anche un agri-campaggio a completare l'ospitalità. Concentrandosi sul mondo del vino la grande svolta arriva nel 2005 con l'arrivo in cantina di Alessandro Poretti, un giovane con buone idee incentrate sul fare vino nel modo più naturale e autentico possibile. Da lì in poi si cominciarono ad introdurre nuove attenzioni nella produzione: fermentazioni spontanee dall'annata 2013 pochissime filtrazioni e solforosa a piccole dosi, per risultati che negli anni ci hanno reso entusiasti ed orgogliosi di poter cooperare con questa realtà.

- VINI
- 01. LAGUION V.S.Q
 - 02. BRUT AND BEAST
 - 03. FIURIN
 - 04. CIAPÈ
 - 05. DERTHONA
 - 06. TERRAGNO
 - 07. SAN VITO
 - 08. MONTESORO



LAGUION V.S.Q

Questo Vino Spumante è composto da timorasso in purezza da uve raccolte da una vigna cresciuta in montagna a 900 metri, con la prima fermentazione spontanea; questo metodo classico rimane sui propri lieviti per oltre 20 mesi, e si presenta come un grande vino di qualità, fragrante e fruttato, sapido, perfettamente bilanciato tra acidità e corpo, con note di fiori bianchi e la classica nota di crosta di pane. Fuori dagli schemi, elegante e non scontato.



BRUT AND BEAST

Cortese 80%, 20% malvasia assieme ad un blend di altre varietà autoctone: si parte dalla vendemmia fatta leggermente in anticipo in modo da poter aver freschezze e giovialità. È un metodo ancestrale, dove la partenza è un vino che viene imbottigliato con circa 20 gr di zuccheri residui e rifermenta naturalmente in bottiglia. Etichetta e nome giocosi e simpatici creati in un primo momento solo per il mercato inglese ed ora arrivato a noi.



FIURIN

Vino fresco e beverino fatto da un blend di viti giovani di maiuscole in Cortese e timorasso vinificati insieme e poi affinamento in acciaio. Fermentazione spontanea e senza solfiti aggiunti. Un vino che come suggerisce il nome porta con sé molte note aromatiche di fiori bianchi e freschezza. Da bere senza remore. Onesto e genuino.



CIAPÈ

Un vino composto da solo uve cortese da vigne giovani, fermentazione spontanea e vinificazione in acciaio; si presenta come un vino floreale, con un corpo leggero e aromatico, dalla beva scattante e mai banale, perfetto per qualsiasi momento



DERTHONA

Derthona è l'antico nome con cui veniva chiamata Tortona ed è timorasso da vigne giovani, vendemmia manuale, fermentazione ed affinamento in acciaio sulle proprie fecce fini. Questo vino è la più schietta e onesta rappresentazione di ciò che è il timorasso: tenore zuccherino ben bilanciato da acidità. Colore giallo con venature verdine e tipici sentori aromatici che chiudono in un finale rotondo e pieno. Derthona è pronto e fresco da bere sempre.



TERRAGNO

Un vino bianco macerato composto da 60% cortese e 40% favorita; le bucce rimangono a contatto tra loro per circa 15 giorni, generando un incontro tra note erbacee e fruttate, intenso e pronto con un equilibrio perfetto, pienezza e grinta, dal colore giallo carico luminoso, racconta della terra da cui proviene!



SAN VITO

Selezione di Timorasso, da viti piantate tra il 2004 e 2012, in terreno limo-argilloso su terreni di altezza di 350 m. Vendemmia manuale, con fermentazioni spontanee e affinamento in acciaio e botte di rovere. Questo bellissimo vitigno presenta profumi fruttati e floreali di pesca e acacia e una buona mineralità. Con l'invecchiamento, le note minerali e idrocarburiche, che ricordano il riesling, diventano più marcate e definite. Il miglior momento per degustarlo nella sua pienezza evolutiva è "quando il verde si fonde con l'oro, come la bandiera del Brasile", e noi ci crediamo fermamente!



MONTESORO

Selezione di Timorasso da vigne vecchie, macerazione sulle bucce per due settimane. Affinamento in botte grande di acacia. Orange wine con venature ramate, in bocca il tannino è presente e intenso, ottima la persistenza e il carattere ben definito. Territorio e frutta matura

SACCOMANI

GIUSEPPE, LUCA E CLAUDIA SACCOMANI - DIOLO, PIACENZA

vinnatur



“Vini che profumano della nostra terra: salinità, semplicità e grande beva”

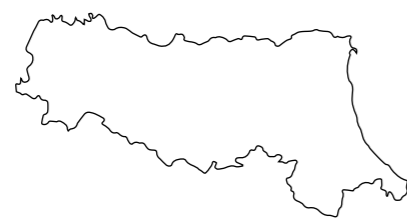
Siamo a Diolo, nei colli piacentini: qui la famiglia Saccomani coltiva le proprie vigne per un totale di 12 ettari, in questo luogo di grande valenza geologica, caratterizzato da un terreno di tipo sabbioso e ricchissimo di fossili risalenti al periodo del pliocene mediterraneo, come testimonia la loro etichetta. L'azienda Saccomani è composta dal padre Giuseppe e dai due suoi figli Luca e Claudia che assieme alle rispettive famiglie producono vini in totale rispetto della terra, in biologico; le altitudini variano dai 250 mt. ai 300 mt. s.l.m. I loro vini frizzanti vengono naturalmente fatti fermentare in bottiglia, utilizzando del mosto fatto fermentare parzialmente e poi filtrato con centrifuga per mantenerlo ricco di zuccheri; segue l'imbottigliamento dei vini la primavera successiva: i vini prendono la spuma spontaneamente senza l'aggiunta di zuccheri esogeni o lieviti selezionati.

La loro è una famiglia autentica fatta di sani principi come i loro vini, diretti ed onesti. In cantina il loro scopo è totalmente orientato alla produzione in naturale, Luca e Claudia gestiscono direttamente la produzione da qualche anno e dal 2020 sono anche entrati nell'associazione VinNatur.

VINI

01. ROSALBA
02. ORTRUGO
03. MONTEROSSO
04. MARIELUISE
05. RIO LUPO
06. GUTTURNIO
07. CARBONAUTA
08. ROSSO DEI BARONI

G.



ROSALBA

Metodo classico rosé da uve fortana coltivate su terreni con sabbia rocciosa tipica del piacentino. Rifermentato con il mosto, non dosato, ma con leggerissimo ma perfetto residuo zuccherino che lo rende un vino dal colore romantico, il gusto floreale, salino e difficile da dimenticare, la bolla che disseta e rasserena. Che dire poi del nome? Rosalba

ORTRUGO

100% ortrugo allevato in terreni argillosi con ampia presenza di sabbia rocciosa, da vigne in altzze tra i 250/300 mt. s.l.m. totalmente inebriate da almeno 30 anni viene fatto rifermentare in bottiglia con i propri lieviti indigeni e maturato sugli stessi. Ne consegue un vino frizzante leggermente aromatico, preciso e diretto.

MONTEROSSO

Composto da 60% malvasia, 40% blend tra ortrugo, trebbiano, sauvignon, marsanne allevate su altzze non superiori ai 300 mt. s.l.m., su terreni di sabbia rocciosa e limo. Un vino dalla grande beva e piacevolezza, aromatico ma con verve.



MARIELUISE

Marsanne in purezza allevato su terreni con sabbia rocciosa del piacentino e limo, vinificazione in acciaio e affinamento sulle proprie fecce fini per 12 mesi e poi fatto rifermentare naturalmente in bottiglia. Omaggio alla loro madre, si presenta come un vino sapientemente sapido con spiccata nota di mandorla e profumi di fiori bianchi, pera succosa e spezie, piacevolmente beverino e con finale secco.

RIO LUPO

Il Rio Lupo è un meraviglioso vino dal vigneto più antico di Saccomani, composto da 60% malvasia e il rimanente 40% da un blend di greco, marsanne e trebbiano. Viene fermentato in vecchie botti di rovere e naturalmente, non filtrato. Le tante uve hanno un gusto super intenso e una dolcezza naturale, molto equilibrata, sapidità e frutta a polpa gialla.

GUTTURNIO

Vino rifermentato con i propri lieviti composto da un blend di bonarda (40%) e barbera (60%) rimaste in contatto con le bucce per almeno 8 giorni, da vigne cresciute in terreni argillosi-limosi; è un vino della tradizione piacentina, dalla grande beva e facile da abbinare a piatti di carne e salumi, al naso la composizione speziata e vegetale è equilibrata da note di frutta secca e caramello. La beva è caratterizzata dalla struttura, spiccatamente acida e tannica, con alti livelli di polifenoli ma dalle grandi caratteristiche.



CARBONAUTA

Cilieggiolo 80% e Syrah 20% fatto con macerazione semi-carbonica e affinamento in cemento. Un vino che racconta una nuova sfida, la continua ricerca di qualcosa di speciale. In etichetta troviamo una balena disegnata con un tratto che solitamente appartiene al mondo dei tattoo, molto più contemporanea ma che racconta il passato di queste terre e il famoso fossile del cetaceo rinvenuto in queste terre apparente al periodo pliocenico: ancora una volta passato e presente contrapposti ma necessari l'uno all'altro, per creare bellezza e bontà.

ROSSO DEI BARONI

Composto da 60% barbera, 30% bonarda e 10% merlot lunga macerazione sulle proprie bucce di almeno 20 giorni in vasche di cemento e affinamento in cemento e barrique per almeno 18 mesi, senza subire modifiche o filtrazioni. Un vino tannico in modo avvolgente e dinamico, senza forzature e dalla beva intensa.

CINQUE CAMPI

VANNI NIZZOLI - PUIANELLO, REGGIO EMILIA

vinnatur



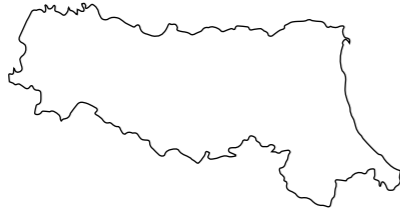
“Siamo convinti che questo sia l’unico modo possibile per produrre vino”

Vanni Nizzoli assieme alla sua famiglia gestisce i terreni e le vigne dell’azienda agricola, situati nelle prime colline ai piedi dell’Appennino Reggiano, dove la tradizione si tramanda da più di 200 anni. Dal 1980 l’azienda prende il nome dall’apezzamento principale, Cinque Campi: il vino inizialmente veniva venduto solo in damigiana e solo dal 2003 si formalizza la gestione “bio”, praticata però da sempre.

Nel 2005 parte il lavoro di recupero e reimpianto di vitigni autoctoni, con il risultato di prodotti originali e di qualità elevata. L’utilizzo di metodi biologici nella coltivazione della vite e di tutte le altre produzioni aziendali è dettata dalla profonda convinzione che l’equilibrio naturale non deve essere intaccato o modificato. Ogni singolo essere vivente presente sulle foglie, sui tralci, nella terra fa parte dell’equilibrio naturale del territorio, equilibrio e originalità che si ritrova poi nei vini. Tutti i vini di Vanni sono completamente naturali, non subiscono nessun trattamento chimico né fisico. Vengono tutti imbottigliati senza l’aggiunta di solfiti.

- VINI
- 01. L’ARTIGLIO
 - 02. PARTICELLA 128
 - 03. TERBIANC
 - 04. BORA LUNGA
 - 05. FUORLEGGERO
 - 06. RIO DEGLI SGOCCIOLI
 - 07. CINQUE CAMPI ROSSO
 - 08. LE MARCONE
 - 09. TRIBULÈ
 - 10. CONDIMENTO CINQUE CAMPI

G.



L’ARTIGLIO

Spumante metodo classico, non dosato, proveniente da uve spergola 90% e moscato 10%. Fermentazione in rosso per 5 giorni con le bucce, vinificazione in barrique, rimane in bottiglia per 36 mesi. Sboccato manualmente senza l’aggiunta di zuccheri, rabboccato con vino di riserva della stessa annata.



PARTICELLA 128

Metodo classico ottenuto da uve spergola, dalle viti più giovani, rimane 2 giorni con le bucce a inizio fermentazione, vinificato in acciaio. Rifermentato spontaneamente in bottiglia e sboccato con la sola aggiunta di vino, senza nessuna aggiunta. Note floreali ed agrumate, è fresco, semplice e minerale.



TERBIANC

Bianco frizzante da uve trebbiano emiliano, rifermentato naturalmente in bottiglia, proveniente da un vigneto di 70 anni su terreno franco argilloso. Imbottigliato la primavera successiva e pronto pochi mesi dopo. Sentori di miele, uva spina, molto minerale e di buona struttura.



BORA LUNGA

Bianco fermo, proveniente da uve spergola e moscato da terreni franco argillosi con rese basse di 1,5 kg per pianta. Macerazione con buccia per 3 giorni, svinatura e affinamento in acciaio 12 mesi e successivi 6 in bottiglia. Sentori di frutti bianchi, mela, frutto della passione, fresco e minerale.



FUORLEGGERO

Spumante rosato con sentori di frutti di bosco, minerale e dall’elevata godibilità: lambrusco gasparossa coltivato su terreni franco argillosi e fermentazione spontanea, con successivo affinamento che continua in generale fino al mese di febbraio successivo alla vendemmia. Imbottigliamento senza uso di filtrazione o chimica e rifermentazione con il proprio mosto, sui lieviti. Un Lambrusco che potremmo definire femminile ma con stile!



RIO DEGLI SGOCCIOLI

Vino spumante metodo classico rosso prodotto con il lambrusco barghi, coltivato in terreno franco-argilloso con rese di 1,5 kg per pianta. Breve macerazione con le bucce, affinamento in acciaio, imbottigliato e lasciato 9 mesi sui lieviti. Presenta note di piccoli frutti rossi, fragola e lampone fresco e minerale, bevibilità elevata e molto piacevole.



CINQUE CAMPI ROSSO

Lambrusco Gasparossa (95%), malbo gentile e marzemino (5%), da terreni franco-argillosi. Rifermentazione naturale in bottiglia per un lambrusco schietto e diretto: freschezza, frutto, acidità, tannini, sapidità, donano un incredibile vino da sete. Ottimo sia come aperitivo che con la carne più selvaggia.



LE MARCONE

Rosso fermo, proveniente da uve 60% malbo gentile, 20% cabernet sauvignon e 20% marzemino proveniente da terreni franco argillosi con rese di max 1,5 kg per pianta. Tannico e di grande struttura, ha una macerazione con buccia in botti di acciaio, affinamento in botte grande per un anno. Un vino di spalla con note di frutta rossa, speziato con sentori di cannella e chiodi di garofano, china e caffè



TRIBULÈ

Moscato bianco e giallo da un appassimento di circa due mesi. Vino dolce con note di prugna e albicocca secca, ha una struttura dove viene compensata la dolcezza ad una buona dose di acidità, grazie alla quale mantiene delle caratteristiche di beva elevate.



CONDIMENTO CINQUE CAMPI

Lambrusco Gasparossa (95%), malbo gentile e marzemino (5%), da terreni franco-argillosi. Rifermentazione naturale in bottiglia per un lambrusco schietto e diretto: freschezza, frutto, acidità, tannini, sapidità, donano un incredibile vino da sete. Ottimo sia come aperitivo che con la carne più selvaggia.

CAMILLO DONATI

CAMILLO DONATI - AROLA, PARMA

vinnatur



“Abbiamo bisogno di contadini, di poeti, di gente che sa fare il pane, di gente che ama gli alberi e riconosce il vento.”

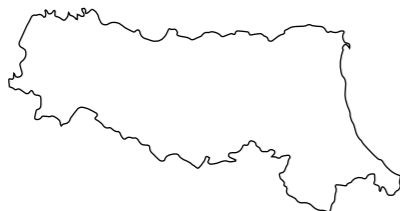
Camillo Donati affiancato dalla moglie Francesca e dalle figlie Camilla e Ginevra, coltiva nelle colline di Sant'Andrea di Barbiano (Comune di Felino) a circa 300 mt s.l.m. e altri 5 ettari in affitto in località Vidiana, Comune di Langhirano a 200 mt s.l.m. Le varietà coltivate sono malvasia di candia, sauvignon, trebbiano, barbera, lambrusco maestri, fortanina del taro, croatina: ogni uva viene vinificata a sé ed imbottigliata con il suo nome e, come da tradizione, tutti i vini sono rifermentati naturalmente in bottiglia, grazie alla sola aggiunta di mosto della stessa annata, che si mantiene conservandolo in un luogo freddo.

La prima etichetta è del 1992, ma la storia è più lunga e il rispetto per le persone che l'hanno sostenuto e guidato tra le vigne e la cantina contraddistingue la sua ricerca. Il nonno Oreste piantò il primo vigneto, il

Groppone, nel 1930 e ancor oggi Camillo lo cura con attenzione; il padre Antonio gli ha trasmesso l'amore per il lavoro in vigna e l'estrema cura che per essa è necessaria, soprattutto nel momento più decisivo per il suo equilibrio, la potatura; l'amico di famiglia, Ovidio, cantiniere classe 1923, gli ha insegnato tutti gli accorgimenti che servono per poter avere un rifermentato in bottiglia così come lo si faceva un tempo, senza l'avvento dell'industria vinicola. Camillo ancora oggi porta avanti questa tradizione fatta di passione e rispetto.

- VINI
- 01. MALVASIA
- 02. TREBBIANO
- 03. SAUVIGNON
- 04. MALVASIA ROSA
- 05. RIBELLE
- 06. LAMBRUSCO

G.



MALVASIA

Malvasia aromatica di Candia in purezza secca, vitigno di origine cretese divenuto un autoctono emiliano da molti secoli. Macerato brevemente per due giorni con le bucce, vinificazione in acciaio, rifermentata in bottiglia, risulta di colore giallo paglierino quasi dorato, molto profumato e con il caratteristico retrogusto amaricante. Polpa gialla matura, mandorla e fiori bianchi. Il nostro "Champagne" quotidiano!



TREBBIANO

Trebbiano in purezza, fermentazione e affinamento in acciaio. Un vitigno non tipico della zona ma che Camillo ha deciso di mettere alla prova con risultati assicurati, dove solo un maestro delle bolle come lui sa fare: un vino simpatico, aggraziato ma alla stesso tempo con profumi e sapori decisi e ben definiti. Il suo abbinamento perfetto nasce con i salumi, perfetto come aperitivo.



SAUVIGNON

Sauvignon in purezza vinificato in acciaio rifermentato in bottiglia. Il varietale del vitigno si manifesta in modo deciso, con profumi intensi che escono man mano: dapprima un po' chiuso ed austero, dopo qualche minuto dall'apertura si concede con sentori floreali e speziati, per nulla banali. Avvolgente e minerale in bocca, con l'aromaticità tipica che esce dominante.



MALVASIA ROSA

Malvasia di Candia vinificazione in acciaio, rifermentata in bottiglia, con aggiunta di una piccola percentuale di vino rosso prima dell'imbottigliamento. Ottima come aperitivo, ha comunque una buona struttura, oltre al frutto e ai profumi floreali. Ottima come aperitivo, dalle note di fiori gialli pieni si accompagnano note di maturità e struttura. La malvasia con una marcia in più, che tutti vogliono!



RIBELLE

Barbera vinificato in bianco, pochissimo contatto con buccia, dove si è perseguita l'idea di non seguire l'andamento climatico e vendemiare la barbera ancora prima della Malvasia: Ribelle! Barbera che vuole ribellarsi alle nuove regole, che contro ogni logica apparente si tinge di rosa e resiste! L'uva viene messa direttamente in pressa e solo lo sgrondo viene utilizzato per Ribelle, lasciandolo poi fermentare spontaneamente, in botte d'acciaio, senza le bucce. Semplicemente tutto qui. Un vino con una beva incredibile, come lo era un tempo.



LAMBRUSCO

Lambrusco Maestri in purezza, vinificazione in acciaio, rifermentato in bottiglia; viene coltivato a guyot in collina dove si sa produrre poca uva rispetto alle viti di pianura e questo ne diviene nota di pregio. Ha bollicine non troppo intense ma con molto carattere. Profumi di bosco e terra bagnata, frutto polposo, note di viola mammola. Beva inaspettata e intensa. Non può esistere conoscenza della Emilia senza aver bevuto il Lambrusco di Camillo!

FRASCOLE

ENRICO E COSIMO LIPPI - DICOMANO, FIRENZE



“15 ettari tra vigneto ed oliveti, interamente a regime biologico... lavorati nella massima attenzione e preservazione naturale del luogo”

Siamo a Dicomano, provincia di Firenze nel cuore della Toscana, dove termina la valle del Mugello ed inizia la Valdisieve, alla confluenza tra il torrente Comano e la Sieve, in un luogo pieno di verde e calma, in collina a circa 400 mt dove si trova l'azienda agricola Frascole. Frascole è a conduzione familiare dal 1992 dalla famiglia Lippi e Santoni, quali possiedono 15 ettari tra vigneto ed oliveti, interamente a regime biologico sia per i vini che per l'olio dal 1999, lavorati nella massima attenzione e preservazione naturale del luogo. Un piccolo borgo medioevale, una gemma grezza che ospita la cantina e chi fa loro visita con bellezza e quiete, e si può anche trovare un agriturismo per potere godere a pieno della Toscana. La valle del Chianti Rufina si distingue per caratteristiche e freschezze dove i vigneti sono piantati in collina con

terreni che presentano substrati arenacei, calcarei e marnosi, con presenza di sabbia e ciottoli. Le uve coltivate sono prevalentemente a bacca rossa con il sangiovese al primo posto, seguito da canaiolo e colorino, merlot e pinot nero gli internazionali. Le uve a bacca bianca che in passato erano motivo di vanto, e di consumo personale con il trebbiano toscano e un po' di malvasia bianca.



BITORNINO BIANCO

Composto da Trebbiano e una piccola percentuale di Traminer dopo la raccolta le uve vengono poste in vasche di inox per la prima fermentazione, passa poi in vasche di cemento dove rimane sulle fecce fini, fino alla primavera successiva. Un vino giovane e semplice, da beva che non cade nella banalità ma è ottimo esempio di Toscana.



IN ALBIS

"In Albis" in latino significa bianco, simbolo di grande pregio per questa terra, un tempo fatto e consumato solamente dai vignaioli toscani, come vino quotidiano. Trebbiano Toscano da selezione massale ricercando vecchie varietà tipiche, curata personalmente da Enrico Lippi. Diraspata e posta in vasche di cemento vetrificato con le proprie bucce per due giorni, affinamento in cemento per circa due anni. Se ne ottiene un vino dal colore giallo lucente, fresco e giovane, rinfrescante senza cadere nella banalità, bello il calice e la sua persistenza.



IN ALBIS SULLE BUCCE

Trebbiano Toscano da selezione massale da vigneti piantati nel 2008 a 250 mt s.l.m. dal versante nord della collina dove la raccolta delle uve, eseguita completamente a mano, inizia generalmente molto presto al mattino in piena maturazione verso la metà di ottobre, la quale viene posta in cassette, successivamente diraspata ed introdotta in vasche di cemento. Qui fermenta spontaneamente senza aggiunta di solforosa, con macerazione sulle bucce fino a 45 giorni. Viene imbottigliato senza filtrazione e riposa per almeno 24 mesi prima della messa in vendita. Un vino dalle venature ambrate e dall'anima polposa, ricco di note profumate e richiami terrosi.



BITORNINO ROSSO

Sangiovese 85%, canaiolo e colorino 10% e un 5% di trebbiano malvasia raccolti a mano da un vigneto piantato tra il 1967 e 1970, a 350 mt. e condotto interamente a regime biologico. Fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox e successivo affinamento in cemento. Un vino rosso di Toscana, color rubino acceso con note intense di frutta che ricordano la fragola e il lampone, sensazione minerale e terrosa, leggero odore di cuoio che invita alla beva, tannini morbidi e beva agile, fresca. Ottimo accompagnato con carni delicate.



CHIANTI RUFINA

La vigna che regala questo vino simbolo della Toscana, è composto da sangiovese 90% canaiolo 5% colorino 5% dove i vigneti vecchi son del 1970 fino ai più giovani piantati nel '96 e '98 a 400 mt. s.l.m. in terreni argillosi e marnosi. Il contatto con le bucce è lungo e può protrarsi fino a un mese per poi terminare una parte in cemento e una in parte in tonneau di rovere. Affinamento in cemento e legno per un'ulteriore anno e poi imbottigliamento. Un vino emblema di eleganza, succosità sensazioni sanguinee e fruttate nel contempo, sa donarsi in modo evolutivo nel tempo, ottimo vino per accompagnare i piatti di carne alla brace.



CHIANTI RUFINA RISERVA

Vino ottenuto da 95% sangiovese e 5% colorino da età variabile delle vigne dove le più antiche son del 1967 e le più giovani del 2001. Il rispetto della loro piena maturazione è principio cardine, il quale spesso richiede più passaggi per la loro raccolta. Fermentazione spontanea in viti tronco-conici per il sangiovese e in tonneau in contatto con l'ossigeno per il colorino a contatto con le bucce per 30/40 giorni. Viene poi svinato e messo ad affinare in vasche di legno, imbottigliato dopo 12 mesi, attende nuovamente 4 mesi prima della messa in vendita. Un vino rosso potente e dark, come una rosa opulenta e dai petali carnosì, profumato da spezie che ricordano i chiodi di garofano e il pepe, bocca avvolgente e vellutata, finale intenso e di grande stile. Per serate da ricordare, e da far ossigenare in decant per goderne a pieno nella sua interezza.



VIGNA ALLA STELE CHIANTI RUFINA RISERVA

Sangiovese in purezza da un singolo Cru, una vigna davvero particolare posta in un luogo speciale di fronte al borgo medioevale e centro storico; esattamente qui negli anni '50 furono ritrovati dei resti etruschi fra cui una splendida stele, ulteriore testimonianza della presenza di questo popolo nella zona. La vigna è stata piantata nel 1996, e qui hanno messo in piedi il progetto della Doc Rufina "Terralectae". Sangiovese in purezza con 20 gg. macerazione in tonneau con follature quotidiane e manuali, e successivo affinamento in barriques di rovere da 225 lt. usate per circa 18 mesi. Il colore Rubino intenso ha naso austero, riservato, con sentori di frutti neri, frutta rossa matura, aromi speziati di cannella, note di tabacco, caffè e carruba. Mentre in bocca ha gusto pieno e vellutato, dal tessuto denso con la componente tannica ben integrata, e finale armonico.



PINOT NERO

100% pinot nero cresciuto nelle colline toscane in modo biologico, raccolta a mano e diraspata quando le uve sono fresche. Contatto con le proprie bucce per un massimo di due settimane, poi svinato e messo a riposare nelle vasche di cemento, e barrique. Il terroir gioca un ruolo perfetto con questa uva anche se non tipica della zona, regalando acidità e poca potenza alcolica, ne esce un vino con note di viola e speziato nel contempo, un vino felice che sorprende.



VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA

Una chicca. Trebbiano e malvasia bianca da vigneti molto vecchi impiantati tra 1967 e 1970, in terreni franco argillosi con intercalazioni di sottili strati arenaci, in biologico dal 1999. Dopo la raccolta delle uve, dopo accurata attenzione, vengono poste in locale adibito, ben areato dove rimangono fino alla prima settimana di marzo dell'anno successivo alla vendemmia. La pressatura viene fatta con torchio tradizionale e messo a riposare in caratelli diversa dimensione da 40 litri ad un massimo di 80 litri, per un periodo di circa 9 anni. Viene imbottigliato senza filtrazione e senza aggiunte. Un vino dai riflessi ambrati, in partenza sensazione di agrumi e sentori di miele, datteri e frutta secca. Ottimo da accompagnare ai tipici biscotti da inzuppo, i cantucci, ma sublime con formaggi erborinati e parmigiano!

- VINI
01. BITORNINO BIANCO
 02. IN ALBIS
 03. IN ALBIS SULLE BUCCE
 04. BITORNINO ROSSO
 05. CHIANTI RUFINA
 06. CHIANTI RUFINA RISERVA
 07. VIGNA ALLA STELE CHIANTI RUFINA RISERVA
 08. PINOT NERO
 09. VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA



MARINO COLLEONI

MARINO E LUISA COLLEONI - MONTALCINO, SIENA

vinnatur



“La vigna mi ha insegnato tanto: mi ha insegnato a dire ciò che penso, ad essere onesto. Guardala: non c’è filtro tra la verità e ciò che appare di lei fuori, se c’è salute, la vedi ed è vero, se ha malattie, stanchezze o bisogni lei lo dimostra. La vigna dice quello che pensa, e quello che sente e non imbroglia. Io voglio essere così.”

Marino Colleoni si stabilisce a Montalcino solo nel 2000, anno della prima vendemmia dell'azienda, ma la moglie Luisa acquistò la casa e i terreni nel 1989.

Solo cinque anni dopo scoprono che dal bosco spuntavano dei rami di vite e dei grappoli e tutto questo permise di realizzare un sogno: il vino. Dopo la sistemazione del terreno nel rispetto dei secolari terrazzamenti retti da muri a secco, piantarono il varietale di Sangiovese Grosso, dal cui succo ottennero il primo Brunello. L'azienda poi piano piano si amplia e Marino acquista altri appezzamenti di terreno. Come a Sant'Antimo, diverso per zona e tipo di terreno, ma soprattutto diverso perché luogo magico, carico di energia e microclima diverso. Anche nella Val d'Orcia c'è un piccolo appezzamento da cui vengono ricavate le uve per il rosso di base

e in Maremma dove Marino trova il modo per far felice la moglie che ama i bianchi, raccogliendo l'Ansonica. Il metodo di produzione è rigorosamente Biologico, ma l'obiettivo è andare oltre, ed arrivare a ricostruire all'interno delle colture una naturale diversità biologica tale da rendere sempre più indipendente dalla volontà umana. Un breve accenno alle etichette "classiche" di Santa Maria: nel dialetto bergamasco il cognome Colleoni rappresenterebbe la frase "testa di leone" dove "Co" starebbe dal tedesco "Kopf" = Testa in italiano e "leoni" è facile immaginare. Così mettendo in grafica la etimologia ecco le due teste di leone sulle etichette. Grande cuore e immensi vini. Marino e Luisa sono un esempio di vita: saggi, buoni e dalle potenzialità infinite. Sono gli amici che tutti dovrebbero avere l'onore di incontrare nella vita.

- VINI
- 01. PERLUISA BIANCO
 - 02. ROSA
 - 03. SELVARELLA
 - 04. BRUNELLO DI MONTALCINO CRU SANTA MARIA
 - 05. BRUNELLO DI MONTALCINO CRU SANT'ARNA
 - 06. BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA



PERLUISA BIANCO

Ansonica della Maremma, fatto fermentare con breve macerazione sulle bucce. Questo vino non è solo un vino, è anche una dedica. In etichetta "Papaveri" della pittrice Susan Dutton, amica di origini californiane.



ROSA

Sangiovese raccolto leggermente in anticipo per avere maggior freschezza e acidità. Breve contatto con le bucce e zero solforosa aggiunta. Affinamento in acciaio e messo in bottiglia la primavera successiva.



SELVARELLA

Sangiovese in purezza dalla collina calcarea nella zona dell'Orcia, da un vigneto piantato da Marino. È un vino schietto e diretto, senza frontali, facilissimo da bere, quasi senza accorgersene. Polpa e frutta, terra baciata dal sole.



BRUNELLO DI MONTALCINO CRU SANTA MARIA

Sangiovese purosangue. Austero ma elegante, profondo e minerale, scioglie come seta in bocca ma nei ricordi rimane indimenticabile. Un vino con l'anima, rotondo e pieno, intenso, piena maturità e note di pane e frutta, lunghissimo in bocca con tannini morbidi ed in equilibrio tra quella che amo definire nota blu e nota gialla (nei vini importanti è quella sensazione di vino imponente ma di alta bevibilità).



BRUNELLO DI MONTALCINO CRU SANT'ARNA

Il fratello. Come la notte ha bisogno del giorno, la luce dell'ombra, perché uno senza l'altro non potrebbe esistere. Qui c'è Cuolo, inchiostro, la notte, le ombre e la luna che risplende. In bocca note di melograno e ribes, erbe aromatiche come timo e maggiorana lo rinfrescano.



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

"Benvenuto" è la sua denominazione perché fatto con le uve del vigneto che per primo si incontra entrando verso La Santa Maria circa 2000 mq, esposizione a nord, un vino estremamente bello, intenso profondo, fedelmente radicato nel suo essere Brunello di Marino e Luisa, ricco, profumo di colori e introspezione mentale. Un capolavoro di cui ne esistono davvero poche bottiglie ogni anno e che finiscono nel giro di un soffio.

JOHN BENDA

JOHN BENDA E ZOE JOHNSON - MONTALCINO, SIENA



"Lasciamo la massima libertà d'espressione ai nostri vini per trasportare nel bicchiere un vero senso di luogo, tempo e la nostra passione."

Un nuovo volto per una delle colline più importanti a livello enologico d'Italia, Montalcino. Lui è John Benda, di madre inglese cresciuto a Roma, ha vissuto molti anni a Londra, dove è nata la sua grande passione per il vino. L'azienda, costituita da 2 ettari di vigneti circondati da 16 ettari di bosco di proprietà, è gestita insieme alla compagna australiana Zoe Johnson. Le vigne sono poste tra 520 e 550 mt sul livello del mare sotto il passo del Lume Spento in direzione Tavarnelle. Contornate da boschi le 2 vigne nascono su formazioni rocciose diverse. La prima vigna, piantata nel 2006, è caratterizzata da terreni a base di pietraforte, risalenti al periodo geologico cretaceo superiore, con alternanza di galestro grigio: in questi suoli la presenza di sabbia supera il 60% apportando grande eleganza ai vini. La seconda vigna è più vecchia,

piantata negli anni Novanta su una formazione rocciosa risalente al periodo paleocene, dove il suolo presenta affioramenti di siltiti quarzoso-feldspatici e galestro (ovvero scisto argilloso), il tutto supportato da una elevata presenza di calcare. Oltre alla propria produzione, John ogni anno compra una piccola quantità di uva atta a Brunello da un contadino, rispettoso della terra e dell'uva, proveniente da viti risalenti agli anni Settanta, nasce su suoli ricchi di depositi marini pliocenici. Le fermentazioni sono tutte spontanee, con affinamento in botti grandi di rovere, senza alcun abbellimento enologico ma utilizzando le moderne analisi microbiologiche per vigilare la maturazione del vino, in modo da conservarne le peculiarità. La produzione attualmente è di circa 11.000 bottiglie annue.



ROSSO DI MONTALCINO 

Sangiovese grosso in purezza raccolto in piena maturazione fenolica, vendemmia a mano, uve diraspate, fermentazione spontanea, senza abbellimenti o filtrazioni: una pura espressione per rappresentare al meglio e nel modo più onesto possibile il frutto di queste terre. L'affinamento avviene in botti grandi di rovere: il vino di John è unione tra arte, storia e scienza pienamente emozionale, succoso e profondo, lascia un segno incisivo in chi lo assaggia e accompagna i propri momenti di vita assieme a questo vino. Un Rosso di Montalcino che scrive un nuovo capitolo nella storia di questi luoghi.

VINI
01. ROSSO DI MONTALCINO



PODERI SANGUINETO

DORA E PATRIZIA FORSONI - MONTEPULCIANO, SIENA



“Ho capito che dovevo tornare a casa e realizzare me stessa facendo vino”

Dora e Patrizia sono due potenze della natura, con un carattere magnetico e forte che ti rapisce appena le saluti; Sanguineto è Dora, lei è la mano della cantina e Patrizia la mente. I poderi di Sanguineto I e II si trovano in Toscana, fra la Valdichiana e la Val d’Orcia, ad Acquaviva, e si estendono per 35 ettari, a 330 metri s.l.m. ma solo 5,5 ettari son vitati con varietà quali Prugnolo Gentile (biotipo del Sangiovese) Canaiolo nero, Mammolo e Colorino. L’azienda venne fondata dal padre di Dora, Federico Forsoni, che principalmente allevava bestiame, mentre il vino veniva fatto per uso personale, ma poi negli anni la sfida e la possibilità date da un luogo fortunato come le terre del Montepulciano, danno il via alla creazione di vini imponenti e caratteriali e la carta jolly era riposta in Dora: ribelle in giovane età, si accorse che il

vino poteva essere il suo futuro e il suo segno indelebile nel passato. Pertanto toccò a lei, la piccola di famiglia, il compito di fare un grande vino: dalla coltivazione al trattamento dei terreni, rispettando la natura e i suoi ritmi, nessun trattamento insetticida o pesticida: “I miei pulcini li voglio sani! Non puoi pensare di essere forte se hai appena preso una dose di antibiotici”. Anche in cantina massimo rispetto. Il primo imbottigliamento nel 1997, e “La scuola l’ho fatta con mio padre” ci racconta lei “e seppur per qualche anno ho fatto la ribelle, trascurando le vigne e cambiando diversi lavori, poi ho capito che dovevo tornare a casa e realizzare me stessa facendo vino”.

- VINI
- 01. BIANCO TOSCANO
 - 02. ROSATO
 - 03. ROSSO DI MONTEPULCIANO
 - 04. NOBILE DI MONTEPULCIANO
 - 05. NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA



BIANCO TOSCANO

Bianco semplice ma ricercato, prodotto con tutte le uve tipiche toscane: malvasia verde e bianca, biancame, trebbiano, grechetto. Risulta un bianco schietto ma armonico, dalla buona profondità e persistenza, fruttato ma non aromatico. Il vino da bere per dissetarsi come dice Dora!



ROSATO

Un rosato ottenuto da 100% sangiovese, vitificato in acciaio. Un’opera nuova con uve provenienti da appezzamenti appena fuori Montepulciano poco distanti dai Poderi di casa. Stesso approccio di sempre, stessa cura, stesso amore. Ne ottiene poche, pochissime bottiglie con una pressata diretta per un vino dal bel colore rosa, pieno e succoso in bocca.



ROSSO DI MONTEPULCIANO

Prugnolo gentile, mammolo e canaiolo nero dalle medesime vigne del Nobile, solo maturato un anno in meno nelle botti. Fermentazione spontanea, affinamento per 12 mesi in botti di legno. Solforosa solo se necessaria e sulle uve appena raccolte. Nessuna aggiunta chimica o filtrazione.



NOBILE DI MONTEPULCIANO

Prugnolo gentile, canaiolo nero e mammolo, che fermenta in cemento vetrificato e poi passa in botte grande, dove rimane per 24 mesi. Rosso violaceo intenso, al naso frutta come prugna e mela, in bocca ampio e mutevole, profondo e fine contemporaneamente, con un finale di liquirizia dolce.



NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA

Sangiovese 80% (denominato in queste terre prugnolo gentile) e rimanente 20% canaiolo e mammolo da vigneti di età variabile, i primi piantati nel 1967 e gli ultimi nel 2017, su terreni di medio impasto di origine pliocenica. Fermentazione sempre spontanea e con i propri lieviti in vasche di cemento per circa 10 giorni con affondamento delle vinacce. Per l’affinamento si usano grandi legni di rovere e allier di varia grandezza per almeno 36 mesi. Color rosso intenso luminoso, il profumo è delicato, vellutato ma di slancio. Profumo floreale di viole e spezie con leggera nota amaricante di liquirizia sul palato lo rendono ancora più intrigante.



PODERE SAN BIAGIO

JACOPO FIORE - CONTROGUERRA, TERAMO

vinnatur



“Io so bene che il nome di cafone, nel linguaggio corrente del mio paese, sia della campagna che della città, è ora termine di offesa e di dileggio; ma io l’adopero in questo libro nella certezza che quando nel mio paese il dolore non sarà più vergogna, esso diventerà nome di rispetto, e forse anche di onore.”

L'azienda si trova a Controguerra, sulle Colline Teramane, paese di confine tra Abruzzo e Marche, a 300 metri sul livello del mare, a pochi chilometri in linea d'aria dalla costa adriatica, ma con il Gran Sasso e i Monti Gemelli ben in vista alle sue spalle. L'influenza del mare e le rigidità delle correnti montane creano il clima ideale per la maturazione delle uve tipiche della loro regione: trebbiano, malvasia, passerina e pecorino, oltre ovviamente al re indiscusso dell'Abruzzo, il Montepulciano. Le vigne crescono su un terreno argilloso - calcareo, l'azienda è a conduzione biologica fin dai primi anni Ottanta, quando l'attività principale era la coltivazione di cereali antichi e oliveto. Nel 1994 nasce anche l'Agriturismo, nel 2000 viene costruita la cantina e si iniziano a produrre le prime bottiglie, oltre all'acquisto di un frantoio e di un

piccolo mulino per trasformare direttamente tutta la produzione agricola in modo indipendente. Dal 2014 Jacopo, oggi trentenne, torna a casa e si concentra nella coltivazione della vigna e nell'affinamento delle pratiche di cantina, con l'intento di migliorare la qualità generale attraverso un approccio sempre più naturale. Oggi tutti i vini sono a fermentazione spontanea, non vengono filtrati né chiarificati, soltanto una leggera aggiunta di solfiti all'imbottigliamento. La ricerca per la purezza e l'eleganza, oltre che alla freschezza del frutto e della beva nella linea base, di profondità e struttura per la linea più importante, contraddistinguono la ricerca di Jacopo.

- VINI
01. SALTARELLA
 02. MIGRANTE
 03. TREBBIANO
 04. BRISCOLA E TRESSETTE
 05. FUN COOL
 06. CAFONE
 07. MONTEPULCIANO
 08. VINO COTTO



SALTARELLA

Vino bianco composto da un blend armonico di passerina 50%, trebbiano 20%, pecorino 10%, malvasia 10%, moscato 10%, tutte raccolte a mano e vinificate separatamente, fermentazione spontanea, nessuna filtrazione o chiarifica, zero contatto con buccia. Un vino rinfrescante, estivo, profumato e sorridente, che saltella tra il naso, gli occhi e la bocca di chi lo beve! Il nome è omaggio al ballo tradizionale e folkloristico dell'Abruzzo, le tradizioni vanno sempre onorate e tramandate!



MIGRANTE

Pecorino in purezza, inizialmente parte con la fermentazione con le proprie bucce per un paio di giorni, affinato in acciaio ed imbottigliato la primavera successiva. Vino con una bella personalità e lunghezza, schietto e diretto, buona acidità e gran beva. Il nome è una dedica al mondo della pastorizia, che migra ad ogni cambio di stagione.



TREBBIANO

Trebbiano in purezza rimasto a macerare per 30 giorni con le proprie bucce, svinato e affinato in anfore, per 9 mesi. Esempio di Abruzzo eclettico, onesto e puro fino all'osso, esattamente come racconta la sua etichetta, non ci son illusioni macabre ma verità, dare tutto e prendere tutto quello che si può da uva piena di energia.



BRISCOLA E TRESSETTE

Ovvero Cerasuolo d'Abruzzo fatto da uve di Montepulciano, lasciate poche ore in contatto con la buccia, vino con una grandissima beva ma per nulla banale e scontato. Un rosato da sempre bevuto in Abruzzo, emblema delle osterie dove si passavano le giornate a giocare a carte, a briscola e a tressette per l'appunto. Jacopo adora tutt'oggi giocarci, passione nata da bambino, quando il nonno lo portava spesso con lui al bar o al circoletto e lui, seppur piccino guardava e imparava. Questo vino è dedicato al nonno.



FUN COOL

Senza Solfiti aggiunti. Lo dichiariamo in anticipo, perché quando si parla di vino novello, è nota importante; vino rosso brillante da cabernet franc da macerazione carbonica di 15 giorni, affinamento semplice in acciaio. Spremuta di frutta, fresco agile e scherzoso. Ottimo compagno di avventure in qualsiasi momento, in formato da 1 litro: un inno alla vita! Funcool!!



CAFONE

Montepulciano d'Abruzzo, vino rosso famoso ed imponente reso più fresco e bevibile con meno macerazione e solo uso dell'acciaio; cafone non vuoi dire maleducato come molti pensano, ma prende origine dal napoletano (lingua parlata nel regno delle Due Sicilie prima dell'unità d'Italia) e etimologicamente deriva da CA' FUNE (e cioè con la fune, con la corda); quando ci fu l'abbandono delle campagne per le città, i contadini, i quali avevano molti figli, spaventati dall'immensità di quei viali e di quelle piazze, usavano legare i figli con la corda a mò di guinzaglio per evitare che si perdessero. I borghesi-cittadini che li vedevano legati a quel modo, li disprezzavano e deridevano ed erano soliti commentare: "sono arrivati quelli CA' FUNE (con la fune)". Da qui il nome CAFONE. Omaggio alle origini.



MONTEPULCIANO

100% uve montepulciano raccolte da vigne vecchie e fatte macerare per 22 giorni, successivamente affinate in botti di rovere per 24 mesi. Maestoso, intenso e di carattere, etichetta punk-rock, animo nobile. Tannino setoso, speziatura e aromi di frutta rossa ben presenti.



VINO COTTO

Il vino cotto come massima espressione di storia, radici e tradizione. Un mondo da esplorare e assaporare ad occhi chiusi immaginando lo schioppetto del fuoco e le mani che lo hanno accompagnato. L'arte di far bollire e concentrare il mosto in caldaie di rame per poi farlo fermentare, ha radici antichissime risalenti alla civiltà Picena. Un vino dolce, ramato intenso, ottenuto dalla bollitura di uve malvasia e montepulciano stramature, aggiunta di mosto fresco per far partire una fermentazione spontanea, che continua poi in piccoli caratelli di castagno e con una madre di partenza del 1932 con metodo Solera. 90 anni di emozioni e storia. Ottimo vino sia da aperitivo, da compagnia o da fine pasto.



MASSERIA STARNALI

MARIA TERESA E LUIGI DI BIASIO - GALLUCCIO, CASERTA

vinnatur



“Tra il dire e il fare c'è di mezzo il vulcano spento di Roccamonfina”

Masseria Starnali si trova a Galluccio, a circa 450 mt s.l.m., alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina. Qui la signora Maria Teresa e suo figlio Luigi si dedicano alla coltivazione di ulivi, viti e castagne della loro azienda, che si estende per circa 40 ettari comprensivi di bosco, che gode del belvedere sul Golfo di Gaeta. Siamo proprio al confine tra Lazio e Campania, qui dove la terra è vocata per la produzione dell'Aglianico, coltivato in azienda fin dalla fondazione, nel 1965.

La vinificazione per la produzione vera e propria di vino inizia solo nel 2006, prima le uve venivano per la maggior parte vendute. Dal 2009 sono passati al regime biologico. Caratteristica importante è il terreno vulcanico delle loro colline, con buona presenza sulfurea che spesso marca i profumi ed il gusto dei loro vini.

- VINI
- 01. MARESA
 - 02. FER-LU
 - 03. SANTO SANO
 - 04. CONTE DI GALLUCCIO



MARESA

Il nome è una chiara dedica alla padrona di casa, Maria Teresa ed è 100% falanghina raccolta a mano e fatta fermentare in modo spontaneo. Ne consegue un bianco di immediata beva, fresco e fruttato, minerale e con stile. Viene vinificato in acciaio a fermentazione spontanea senza solforosa aggiunta in nessun momento della sua produzione.



FER-LU

Vino con 100% aglianico fatto fermentare 3 giorni solitamente con le proprie bucce e poi affinamento in inox, un rosso estivo dal color porporino carico di terroir e radicato nel suo essere "vulcanico". Un vino perfetto per l'estate, ma anche per tutte le altre stagioni dell'anno! Beva esagerata!



SANTO SANO

Un vino energico e con una bellissima spina dorsale, si sente la frutta e tutta la sua aromaticità. Alle uve di aglianico è aggiunto il 15% di piedrosso, fermenta spontaneamente, e poi matura per un anno in vasche di acciaio e per sei mesi in bottiglia, arrivando a offrire una beva diretta e onesta, dove al naso ritroviamo note di marasca e mora, mescolate a sensazioni balsamiche, come maggiorana e timo. Un rosso che difficilmente non richiama il secondo bicchiere.



CONTE DI GALLUCCIO

Selezione di aglianico in purezza: è la punta di diamante dell'azienda. Fermentazione spontanea in acciaio per 6 mesi e poi conseguente affinamento in tonneau di rovere francese per almeno altri 12 mesi. È un vino concepito per esprimere tutta la forza del territorio, un vino ampio, fragrante e terrigno, adatto ad accompagnare piatti a base di carne, selvaggina in particolare.

CANTINE MATRONE

ANDREA E FRANCESCO MATRONE - BOSCOTRECASE, NAPOLI

vinnatur



“Dio, riconoscendo nel Golfo di Napoli un lembo di cielo strappato da Lucifero durante la caduta verso gli inferi, pianse e laddove caddero le lacrime divine sorse la vite del Lacryma Christi”

Siamo sulle pendici del Vesuvio, a Boscotrecase, provincia di Napoli, sui terreni sedimentari e ricchi delle vecchie e nuove colate laviche, l'ultima risale solamente al 1944. Qui la famiglia Matrone è alla terza generazione, insediata nella zona da oltre un secolo e mezzo, possiedono 5 ettari in totale con esposizione sud e sud est versante mare, con altitudini variabili tra i 50 mt. e i 300 mt. s.l.m., con vigne quasi tutte a piede franco, ovvero riprodotte per talea da vigne vecchie; l'allevamento a spalliera man mano sta lasciando spazio anche a più antiche forme come l'alberello o la pergola. Andrea Matrone, classe 1983, laureato in enologia a Firenze, dopo diversi viaggi e vendemmie in giro per il Mondo tra Australia, Nuova Zelanda e Francia, ritorna in terra natia e fonda assieme al cugino notaio, Francesco, la cantina di produzione nel 2014. Da subito l'amore per il proprio vulcano lo porta e tentare di riscoprire varietà che mirino al recupero di uve autoctone come caprettone, greco e falanghina pompeiana (uva del conte) per i vini bianchi; piediroso, aglianico, sciascinoso, cascaveglia e cancello per i rossi. Nessun trattamento chimico in vigna, solo letame di cavalli per nutrire il suolo, proveniente da una fattoria vicino che alleva fattrici

equine, in vigna lo sfalcio dell'erba intrafilare è manuale e si punta a fare una leggera pacciamatura per preservare l'umidità della terra e soltanto pochi trattamenti con rame e zolfo a seconda della necessità. La vendemmia viene fatta manualmente e le uve fermentano spontaneamente, vengono usate botti di acciaio, plastica e da quest'anno si sta sperimentando con un ovetto da 600 litri in plastica alimentare (multistrato poroso in pet), con risultati interessanti. Andrea ci ha colpito per la sua visione a 360 gradi e ben radicata nelle sue origini: sa leggere la sua terra e la proietta nei propri vini, pensando al futuro. Sa dove vuole arrivare e ha la carte in regola per sbalordire con il suo lavoro, i vini si presentano emozionanti e ben fatti, di carattere, minerali ed eleganti.

- VINI
- 01. É MAGLIOLE
 - 02. SPASSO
 - 03. LACRYMA CHRISTI ROSSO D.O.C.
 - 04. A MUNTAGNA



É MAGLIOLE

Caprettone 80%, falanghina 15%, greco 5%, macerazione di 3 giorni con le bucce e fatto affinare in acciaio. Il colore in calice si presenta limpido e dorato, un vino che racconta la propria origine mediterranea, sensazione di vaniglia e fiori di campo, la bocca però rimane secca e sapida, di ottima beva, equilibrato tra struttura e corpo.



SPASSO

Vino frutto delle seconde pressature di tutti i vini e di tutte le uve e dalle vigne più giovani, color rosso scarico, vino dalla facile beva e dalla bassa gradazione alcolica. Spasso è esattamente quello che il nome suggerisce: un vino schietto, non impegnativo, allegro ma che non dimentica la sua terra madre, il colore è purpureo luminoso con profumi di frutti rossi e un accenno vegetale, beva leggera.



LACRYMA CHRISTI ROSSO DOC

Piediroso 60%, aglianico 10%, sciascinoso 10% e cancello 10% con macerazione di 8 giorni e affinamento in botti di acciaio. Questo vino è Vesuvio in bicchiere, la potenza e l'eleganza, la personalità affascinante, fiori rossi e geranio, petali di rosa e caffè, caldo ma dalla beva fluida e sapida, ottima persistenza.



A MUNTAGNA

Questo vino contiene una dedica alla "signora montagna": cascaveglia 80% e piediroso 20% da vigne vecchie e macerazione di 2 settimane e conseguente affinamento in acciaio; la cascaveglia è un vecchio biotipo vesuviano ed entrambe le uve provengono da una vigna coltivata ad alberello alle pendici del vulcano; un vino potente e profondo, speziato con note di chiodi di garofano, viola e tocchi di erbe aromatiche, vagamente salmastro presenta venatura acida che ricorda la ciliegia e aiuta la beva in piacevolezza.

CRISTIANO GUTTAROLO

CRISTIANO GUTTAROLO - GIOIA DEL COLLE, BARI



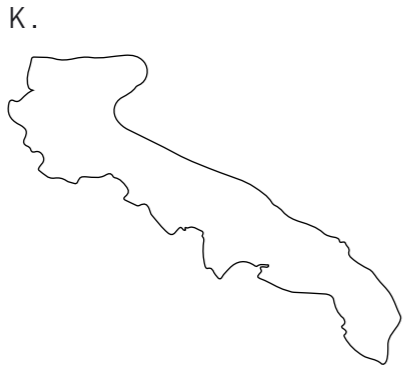
“La mia curiosità e la voglia di sperimentare mi proietta in avanti, in continua evoluzione ma senza dimenticare di creare un prodotto vivo e naturale, figlio della collina pugliese da cui proviene”

Cristiano nel 2004 inizia la sua carriera di vignaiolo, acquisendo i vigneti ed il podere del nonno, base di partenza per l'azienda nascente, con delle vigne vecchie di primitivo ad alberello. Siamo a Gioia del Colle, nella Murgia barese, a oltre 400 metri di altitudine: una Puglia più fresca rispetto al torrido Salento, dove i vini escono più freschi ed eleganti, grazie anche all'elevata escursione termica nelle settimane cruciali della maturazione e al terreno calcareo e magro, di origine carsica.

Fin da subito Cristiano abbraccia il movimento dei vini naturali, diventando uno dei produttori più simbolici e rappresentativi della sua regione. Intransigente sia in vigna, sia in cantina, con pochissimi trattamenti con rame e zolfo, aiutato dalla biodinamica, inerbimento in vigna e mantenendo il sistema terra-micro-fauna in sinergia e da nessun tipo di intervento, neanche con la solforosa, in cantina. Il contenitore che più usa è l'anfora.

I vitigni con cui lavora sono la verdea e trebbiano come bianchi; primitivo, negroamaro e susumaniello come rossi. Sono vini autentici, veri e sempre appartenenti all'annata.

- VINI
- 01 . GIA
 - 02 . CARZIA
 - 03 . BIANCO ANFORA
 - 04 . ROSATO
 - 05 . VIOLET
 - 06 . MIRO
 - 07 . ANFORA ROSSO
 - 08 . ANFORA NERO



GIA

Trebbiano in purezza che dopo la vendemmia rimane per 24 ore in macerazione sulle bucce e poi affinamento in acciaio. Un vino giovinale con note aromatiche tipiche e sentori di mela cotogna ed erbe aromatiche mediterranee, al palato si presenta fruttoso e morbido.



CARZIA

Vino bianco ottenuto dalla macerazione sulle bucce di trebbiano 95% e fiano minuto 5%, per circa 2 giorni. La pressatura è soffice e prolungata per poter estrarre tutte gli effluvi vinosi eleganti e minerali donati dal terreno calcareo. L'affinamento è condotta in anfora di porcellana. Questo vino bianco dal colore giallo carico, si presenta sapido e cremoso, con note polpose e fruttati che ci parlano della Puglia



BIANCO ANFORA

Verdea in purezza che rimane a macerare per 2 giorni con le proprie bucce e poi svinato e messo ad affinare in anfore di porcellana. Aromatico con note di miele e polpa di frutta gialla, con lievi sentori di dattero, non abbandona la sua nota minerale e il calore della terra da cui proviene, sa assecondare piatti esotici e piccanti spesso complessi da abbinare con arte e gusto intenso



ROSATO

Composto da Susumaniello vinificato fatto fermentare con le proprie bucce per due giorni e poi affinamento in anfore di porcellana per 60 giorni, senza alcun intervento chimico. Al naso si presenta morbido, con note di frutta matura, fresco nella sua beva con una giusta acidità che ricorda la fragola e il ribes, un vino che porta con sé il vento dell'estate.



VIOLET

Primitivo in purezza vinificato in rosa, ovvero rimasto poche ore a contatto con le proprie bucce; da qui il nome: Violet, un omaggio al suo colore rosso, tendente al violaceo, un vino molto tipico dalla grande bevibilità. La sua caratteristica proviene dalla vasca di affinamento: anfore di porcellana che gli conferiscono trasparenza di gusto e profumi tipici.



MIRO

Primitivo in purezza rimasto per meno di una settimana a contatto con le proprie bucce e poi fatto fermentare e affinare in acciaio per circa 18 mesi; le uve provengono da una vigna di circa 1 ettaro piantate ad alberello nel 2005, ne esce un vino gioioso, puntato sulle freschezze e tanto brio, molto godibile e beverino.



ANFORA ROSSO

Primitivo 50% e 50% negroamaro raccolti ad inizio vendemmia per preservare freschezza, selezionando i migliori grappoli, e fatto macerare con calma per 20 giorni con le proprie bucce e lasciato riposare per 4 mesi in anfore porcellanate. Un vino che vuole presentarsi come una chicca espressiva, note di geranio e ciliegie nere ed erbe profumate, al palato tannino presente ma miscelato a freschezza e rusticità.



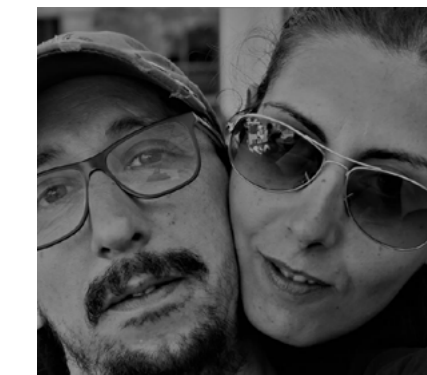
ANFORA NERO

Vino rosso da uve susumaniello 100%. Macerazione sulle bucce per sette giorni. Fermentazione e affinamento in anfora di porcellana per 60 giorni. Al naso rivela profumi di frutta rossa matura e note speziate, con colore rosso vibrante, profondo. La beva rimane succosa e vivace con note di frutta precise e bilanciata sapidità.

VINI SCIRTO

GIUSEPPE E VALERIA SCIRTO - CASTIGLIONE DI SICILIA, CATANIA

vinnatur



“Passione, amore, dedizione.
La terra e le mani, e niente altro.”

L'idea di creare Vini Scirto nasce dalla passione per la vigna e per il vino di Giuseppe e Valeria. È una giovane azienda siciliana di 2,5 ettari di proprietà e 2,5 ettari in affitto (totale 5 ettari) che ha appreso dalle generazioni passate l'amore e la volontà per questo lavoro.

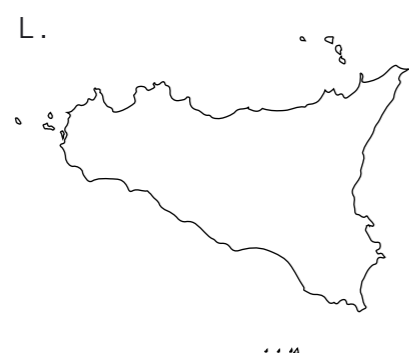
L'azienda era dei nonni di Giuseppe e si è da sempre occupata di produzioni agricole e nello specifico di vino e di olio di oliva che venivano venduti sfusi, come era tipico sull'Etna. Dopo la morte del nonno, nel 2009, Giuseppe decide di riprendere in mano la situazione e lo fa insieme a Valeria, nasce così l'azienda Vini Scirto. Situata a Passopisciaro, frazione di Castiglione di Sicilia, alle pendici dell'Etna, territorio famoso in tutto il mondo, per i suoi eccellenti vini. I vigneti, impiantati agli inizi del '900 con piede franco con allevamento parte ad alberello e parte a

spalliera. La varietà maggiormente presente è il nerello mascalese, vitigno autoctono, e altre varietà quali nerello cappuccio, carricante, grecanico e minnella.

Le uve vengono raccolte nella prima metà di Ottobre e sono rese uniche proprio dalla presenza del terreno lavico, dalla nobile presenza del sole e dalla forte escursione termica tra giorno e notte.

Il rispetto per la terra è davvero importante per Giuseppe e Valeria, i quali lavorano da sé sia le viti che poi il vino in cantina, senza alcun aiuto da figure come enologi o agronomi, ma in continua via di indagini e studio per migliorare sempre più i loro prodotti.

- VINI
- 01 .DON PIPPINU BIANCO
- 02 .ALL' ANTICA
- 03 .DON PIPPINU ROSSO
- 04 .A' CULONNA



DON PIPPINU BIANCO



Questo vino è composto prevalentemente da carricante e una piccola percentuale di un blend tra catarratto, minnella e grecanico, da terreni coltivati dai 650 mt. ai 1000 mt. e raccolte da viti di circa 100 anni a piede franco. Vendemmia manuale, dai 3 ai 5 giorni di macerazione sulle bucce (in base all'annata) e pigiatura soffice, fermentate in modo spontaneo senza controlli di temperatura ed aggiunte chimiche. Affinamento in acciaio per almeno 10 mesi. Vigoroso esempio di Etna, giallo intenso e mineralità presente più al gusto che al naso, sapidità e frutto ne fanno da padrone. Questo vitigno che lo scrittore Mario Soldati nella sua pubblicazione "Vino al Vino", riferendosi all'Etna bianco descrive: "...così l'Etna Bianco raccoglie e fonde, nel suo pallore e nel suo aroma, nella sua freschezza e nella sua vena nascosta di affumicato, le nevi perenni della vetta e il fuoco del vulcano".



ALL' ANTICA



Così come etichetta recita, come si faceva un tempo, "all'Antica". Troviamo vino da uve nerello mascalese e nerello cappuccio per la maggior parte e un blend di uve a bacca bianca, raccolto di viti vecchie di almeno 80 anni a 1000 mt. di altezza e fatto fermentare in modo spontaneo per almeno 36 ore di macerazione con buccia. Affinamento per circa 10 mesi in acciaio. Stupendo e agile in bocca, lascia la sua impronta distintiva.



DON PIPPINU ROSSO



Colto manualmente da viti di circa 80/100 anni di età con piede franco a 700 mt. Dopo la vendemmia che avviene circa nella prima metà di ottobre, le uve vengono fatte fermentare in modo spontaneo in acciaio e mastelli per circa 10/20 giorni, poi il mosto viene travasato in acciaio e/o vetroresina per affinamento, per almeno 12 mesi e poi almeno 6 mesi in bottiglia prima della messa in vendita. Al naso stuzzica con frutta rossa e carnosa, ricordando le amarene e i frutti di bosco. Inizialmente si presenta ribelle e energico agitando al suo interno sensazioni erbacee e spezie, ma poi si stabilizza diventando quasi balsamico, fresco e con spiccata mineralità. La trama tannica che lo pervade lo rende elegante ed intrigante.



A' CULONNA



Questo vino è composto prevalentemente da 90% nerello mascalese e 10% di nerello cappuccio, dalle vigne storiche di famiglia, in C. Da Feudo di Mezzo a Passopisciaro a 650 mt. e raccolte da viti di circa 100 anni a piede franco. La raccolta è manuale e la fermentazione è spontanea in vasche di acciaio, macerazione sulle bucce per circa 30 giorni e successivo affinamento dai 18 ad un massimo di 24 mesi in acciaio. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi. Denota grandi profumi che ricordano la frutta rossa matura come il melograno, con note che ricordano il rabarbaro, inoltre la vulcanicità del terreno ricorda la grafite. Tannico al punto giusto, con un ottimo connubio di acidità e mineralità.

LAMORESCA

FILIPPO RIZZO – SAN MICHELE DI GANZARIA, CATANIA

vinnatur



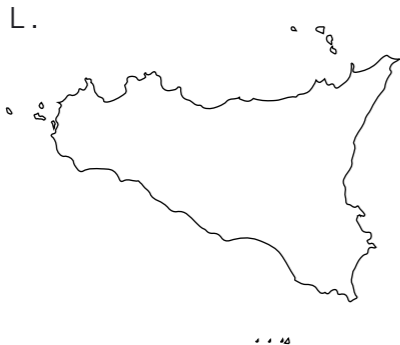
“Non abbiamo l’enologo di fama, ma soltanto un amico che ben ci consiglia”

Filippo e la moglie Nancy iniziano la loro esperienza nel mondo del vino dopo una lunga avventura nel mondo della ristorazione in Belgio (da dove la moglie è originaria) e decidono di riprendere in mano la situazione nella terra di famiglia di Filippo, a San Michele in Ganzaria. Piantano vigne e ulivo nel 2000 e creano Lamoresca, e anno dopo anno hanno incrementato sempre più i loro terreni sia per la produzione di vino che di olio.

vora in maniera naturale: le piante infestanti vengono estirpate con la zappa e per azotare i terreni si utilizzano le leguminose. Il mosto fermenta liberamente senza controllo delle temperature in tini aperti senza aggiunta di anidride solforosa e lieviti selezionati. Le macerazioni sono delicate e mai esagerate, sia sui rossi che sui bianchi che completano le note di tipicità e peculiarità.

Lamoresca si trova circa a 430 mt. s.l.m., in un clima tipicamente mediterraneo, secco e caldo in estate con poche piogge, in un paesaggio tipicamente siciliano, davvero incantevole e sempre ben ventilato. Vengono prodotti 5 tipologie di vino diverse usando vitigni tipici di zona come frappato, nero d'avola e per i bianchi troviamo vermentino e un po' di moscato. In campagna si la-

- VINI
- 01 . BIANCO
- 02 . ROSA
- 03 . ROSSO
- 04 . NERO
- 05 . ELSA
- 06 . NEROCAPITANO



BIANCO

Vermentino in purezza, rimasto a contatto con le bucce per due giorni. Lamoresca Bianco è un vino energico ma elegante, salinità con ottima struttura e buona acidità che lo rendono altamente beverino. Un bianco che dimostra che anche i bianchi possono saper invecchiare in modo interessante, acquisendo complessità e profumi terziari.



ROSA

Nero d'Avola 50%, frappato 45%, moscato 5%. Affinamento in cemento. Si è soliti pensare (sbagliando) che in Sicilia la freschezza e i frutti leggeri siano impossibili da trovare, ma questo rosato ribalta tutte le carte, profumo di lamponi e fiori bianchi, con venature di spezie delicate come pepe bianco e noce moscata. Da bere a litri!



ROSSO

Tipico siciliano ottenuto da una base di viti vecchie di frappato e grenache come base (40% e 40%) e un pochino di nero d'Avola per donare eleganza al vitigno conosciuto per la sua grande struttura e intensità. Fermentazione spontanea in contatto con la buccia un paio di giorni. Affinato in botte grande di rovere. Beva superiore, profumi per questo vino che racconta la Sicilia.



NERO

Nero d'avola in purezza, coltivato su suolo composto da arenaria e silice a 420 mt. macerazione di 2 mesi con le proprie bucce e affinamento in cemento, sosta in bottiglia prima della messa in vendita. Un vino siciliano che non ti aspetti, pieno di carattere, balsamico, potente e profondo ma con una bevilibilità senza eguali, non ha rivali in questa sua equazione.



ELSA

Nerello mascalese 70%, frappato 20% e nero d'avola 10 da vigne vecchie, allevate a 430 mt sul livello del mare, fermentazione spontanea con i propri lieviti indigeni e con lunga macerazione sulle bucce. L' affinamento avviene in cemento per almeno 1 anno con conseguente riposo in bottiglia di almeno 2 anni. Intensità e freschezza da una terra dove ci si aspetta solo calore, inaspettatamente elegante e raffinato, Elsa.



NEROCAPITANO

Selezione dalle vigne più giovani, ma comunemente in collina a 250 metri, di frappato in purezza, fermentazione in tini di plastica e vinificato in acciaio e cemento. Viene imbottigliato la primavera successiva, è un vino semplice e dai profumi facili, floreali. L'uva matura, oltre a mantenere una buona acidità, dona anche corpo e alcolicità, per un vino da bere ma mai banale.



MEIGAMMA

BARBARA E GIUSEPPE PUSCEDDU - VILLASIMIUS, CAGLIARI

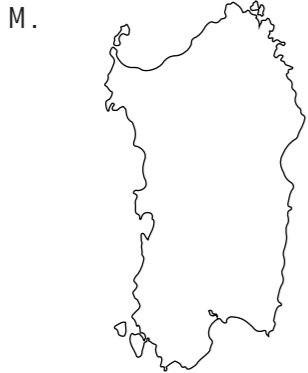
vinnatur



“Meigamma in sardo significa riposino dopo pranzo, la nostra filosofia per il rispetto dei tempi necessari”

Meigamma sono Barbara e Giuseppe Pusceddu, viticoltori a Villasimius (CA). La passione per la vigna nasce nel 2006 quando, inseguendo la loro naturale passione per il vino e la terra, decisero di impiantare un tipico vigneto di Cannonau. Meigamma in sardo significa “riposino dopo pranzo”, la siesta: in questa parola è racchiusa la loro filosofia di vita “lenta”, alla quale si ispirano per produrre vino, olio, miele ed ortaggi. Fin da subito hanno optato per un tipo di coltivazione rispettosa dell’ambiente, senza utilizzare pesticidi e diserbanti in modo da poter far uscire il vero territorio nel bicchiere; la stessa idea la mantengono poi in cantina rispettando le uve, raccolte interamente a mano, trasformandole senza ausilio di lieviti selezionati, né alcun chiarificante o filtrazione e senza l’aggiunta di solfiti fino all’imbottigliamento. L’estensione della loro vigna attualmente è di 1,1 ettari, coltivati con cannonau, carignano e muristellu, il loro terreno è di tipo sabbioso a 600mt dal mare. Hanno da poco recuperato altri due vitigni antichi sardi, il nasco ed il nuragus.

- VINI
- 01 . BIANCO
 - 02 . BIANCO SECONDO
 - 03 . BIANCO TERZO
 - 04 . BIANCO QUARTO
 - 05 . ROSATO
 - 06 . ROSSO
 - 07 . ROSSO SECONDO
 - 08 . VERMUT ROSSO



BIANCO

Vino bianco fermo di Sardegna, un blend ottenuto da uve delle vigne giovani (vermentino, moscato, nuragus). Fermentazione spontanea in acciaio e in parte macerazione carbonica in acciaio. Affinamento in acciaio. Non filtrato, non chiarificato. Di colore paglierino delicato, talvolta con leggere sfumature verdoline, con sensazioni olfattive di fiori bianchi, mela verde e delicate note agrumate, sapido e piacevolmente fresco al palato.



BIANCO SECONDO

Cannonau vinificato in bianco, da uve raccolte da vendemmia anticipata, prodotto da vigne a 600 metri dal mare, affinato a contatto con le fecce nobili in barriques usate. Vino con scarsa acidità, ma elevata mineralità e sapidità data dalla presenza del mare, che dona sentori interessanti e mai banali.



BIANCO TERZO

Nasco in purezza frutto di una vendemmia tardiva con macerazione sulle bucce di 4 giorni, affinato a contatto con le proprie fecce nobili nelle botti di castagno usate. Di colore giallo intenso con un bouquet ampio e ricco di frutta tostata e spezie, unito a note fresche di erbe mediterranee, elegante e complesso. Pieno ed equilibrato, piacevolmente sapido e delicatamente mandorlato.



BIANCO QUARTO

Vermentino in purezza macerato sulle bucce per tutto il tempo della fermentazione. Fermentazione spontanea in acciaio, affinamento a contatto con le fecce nobili nelle botti usate. Di colore giallo carico con i riflessi ambrati, è un vino marino, intenso con ottima struttura e buona acidità. Arriva al palato con decisione e facilità, regalando un affondo fresco-sapido che sa di Sardegna.



ROSATO

Cannonau vinificato in rosa, dalle poche ore in contatto con la buccia. Fermentazione spontanea e affinamento a contatto con le fecce nobili in barriques usate. Un vino femminile, con note di fiori profumati e frutta fresca, una versione gentile del maschio-cannonau.



ROSSO

Il vino rosso sardo per eccellenza, ottenuto da un blend di uve raccolte dalle vigne più giovani a circa 600 mt dal mare (bovale sardo, cannonau, barbera sarda). Fermentazione spontanea in vasche di cemento e in parte macerazione carbonica condotta in acciaio, con affinamento in acciaio. Non filtrato, non chiarificato. Questo rosso è un vino generoso, che racconta della propria terra con trasporto e onestà: note fresche e marine accompagnano un rosso della beva corposa.



ROSSO SECONDO

Un cannonau generoso e caldo come le lunghe e siccitose estati sarde. Un sorso che risente delle brezze marine e della salsedine dei terreni in riva al mare, in cui le piante di vite riescono a regalare frutti concentrati e ricchi. Senza solfiti aggiunti dal colore rosso rubino intenso alla vista, profondi riflessi violacei al calice. Il naso si apre inizialmente su toni profondamente fruttati, che richiamano i frutti di sfumature gradevolmente speziate. Corposo, caldo e potente l’assaggio, gradevolmente sapido e lunghissimo nella sua permanenza in bocca.



VERMUT ROSSO

Il Vermut Rosso è carignano leggermente fortificato (1-2 gradi alcolici), dove vengono messe a macerare buccia d’arancia e mandarino, buccia di melograno, radice di genziana, radice di liquirizia, artemisia, rosmarino (anche di questo ne ho visti cespugli molto grandi, che crescono fino alle dune della spiaggia), lavanda, eucalipto, bacche di mirto, more selvatiche, bacche di rosa canina, il rosolaccio del papavero, lentisco, fiori di malva selvatica e fiori d’arancio. Intensità, morbidezza e profumi per questo Vermut Rosso, e dopo la descrizione dettagliata delle componenti, si comprendono e si definiscono nel calice in modo coordinato e magico, come un’orchestra musicale.

ANDREAS GSELLMANN

ANDREAS GSELLMANN- GOLS, BURGENLAND

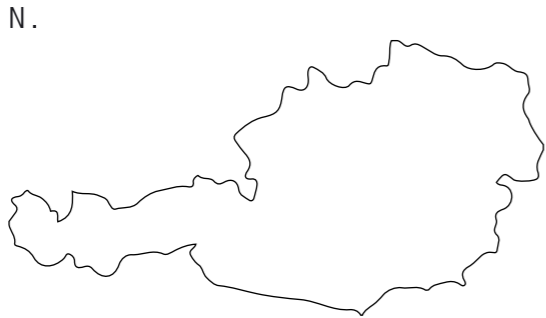


“Il mio sogno è produrre un vino che parli della sua terra”

L'azienda Andreas Gsellmann si trova a Gols nel Burgenland, a sud di Vienna, in Austria. Una zona di grande vocazione vitivinicola nei pressi del Neusiedlersee, un vasto lago che funge da equilibratore termico di quelle terre. I suoli sono di natura sabbiosa compatta e in parte ciottoloso capaci comunque di trattenere l'acqua. Dell'esistenza dell'azienda si trova traccia in un documento di famiglia già nel 1800. Tramandata da padre in figlio oggi tocca ad Andreas ad interpretare questi luoghi: persona molto attenta e meticolosa, sensibile, dopo aver studiato a Bordeaux torna a casa per portare avanti la sua missione. La biodinamica è per lui un'esigenza intima, e il suo atteggiamento in campagna e in cantina è dettato dall'energia che sente dentro di sé.

“Non potrei fare diversamente” ci confessa. A capo azienda si compone di 18 ettari da cui si ottengono all'incirca 100.000 bottiglie. Tutti i vini sono caratterizzati da grande freschezza e bevibilità. Il Blaufränkisch in modo particolare ci ha colpiti per profondità ed espressività. Vengono coltivate molte varietà in relazione alla vocazione del terreno: chardonnay, riesling italo, traminer anche nella versione macerata sulle bucce in anfora, il weissburgunder, riesling, il pinot nero da cui si ottiene un interessante metodo classico, e un auslese. Andreas Gsellmann appartiene all'associazione Pannobile che vede uniti sette produttori che hanno l'intento comune di valorizzare i vini tipici locali e di individuare le zone più vocate per la coltivazione della vite.

- VINI
- 01. OMG PET NAT
- 02. QUEL ROSÉ
- 03. WEISSBURGUNDER
- 04. WELSCHRIESLING
- 05. CHARDONNAY EXEMPEL
- 06. BLAUFRÄNKISCH
- 07. BLAUFRÄNKISCH ASTRAL
- 08. AUSLESE



OMG PET NAT

Vino con bolle composto da scheurebe 50%, muskat ottonel 50% fatto in metodo ancestrale. La vendemmia è manuale e le bucce rimangono a contatto per poco tempo (un paio di ore) e poi si prosegue al classico, con fermentazione spontanea in vasche inox e poi affinamento in legno grande, prima della fermentazione finale viene posto in bottiglie e lì conclude la fermentazione generando la sua bolla. Questo Pet Nat convince senza difficoltà con frutti meravigliosi al naso, sapidità e un'esperienza emozionante per il palato.



QUEL ROSÉ

Metodo classico (sekt) di pinot nero in purezza, con breve macerazione con le bucce, vinificato in botte grande, rimasto per 48 mesi con i propri lieviti in bottiglia, pas dosé. Brillante rosa salmone, cremoso, con delicate note di lievito e spezie fini. Quell significa "La fonte" e riporta al concetto di "nascita dall'origine". Nella produzione vengono utilizzate solo le migliori uve pinot nero per ottenere una bolla rosé unisce cremosità a finezza giocosa e freschezza fruttata.



WEISSBURGUNDER

Pinot bianco in purezza da un unico vigneto piantato nel 2008, con particolari condizioni micro-climatiche che portano ad avere molta espressività nel vino. Raccolto a mano e pigiato con i piedi, rimane per circa 6 ore con le proprie bucce e poi fatto affinare in botti di acciaio, fecce fini presenti fino al momento della messa in bottiglia. Profumi floreali e fruttati che spaziano dal giglio alla susina gialla, morbidezza al naso e facilissima bevibilità.



WELSCHRIESLING

100% riesling italo chiamata qui welschriesling, un'antica varietà che negli ultimi anni ha conosciuto una vera e propria rinascita. La raccolta delle uve è manuale, pigiato con i piedi e viene lasciato fermentare con le proprie bucce per circa 6 ore, pressatura soffice e travaso in botti da 500 litri. Nessuna filtrazione o abbellimento e imbottigliamento in bottiglie con tappo a vite. Questo vino bianco si presenta fruttato con note speziate, elegante e profondo, con una morbidezza finale sorprendente, un riesling davvero peculiare difficile da non amare.



CHARDONNAY EXEMPEL

Chardonnay in purezza, da vigne più vecchie di Ried Goldberg, un luogo fresco sulla Parndorfer Platte. Una terrazza di ghiaia del Danubio con inclusioni di calce, terra argillosa-sabbiosa rimane per 14 giorni con le bucce e fermentazione in legno e anfora. Questo chardonnay unisce eccitazione, estratto, mineralità, leggerezza e profondità in un tutt'uno. Non filtrato. Minima sofforazione, massimo piacere di beva.



BLAUFRÄNKISCH

Blaufränkisch in purezza raccolto a mano dai vigneti più giovani e fatto affinare in acciaio e legno. Uva tipica di questa zona, anticamente presente nel Burgenland, luogo perfetto per la sua maturazione ed espressione, qui il terreno si presenta più magro e leggero, generando un vino strutturato, speziato, di tensione e forza; spezie come il chiodo di garofano e erbe aromatiche con sentori di frutti di bosco al naso, ottima acidità al palato, supportata da tannini fini e buona dolcezza di frutta.



BLAUFRÄNKISCH ASTRAL

Blaufränkisch 100% da vigne vecchie raccolta manuale e affinamento in barriques e anfora. Non filtrato, si presenta profumato ed energico, con note di amarene nere e speziatura terrosa, mineralità vibrante e vivacità, struttura densa e finale succoso, una personalità fresca nonostante la sua importanza di beva.



AUSLESE

Un vino muffato tipico che si presenta con un blend di due annate la 2018 e 2019 e 3 varietà di uve parzialmente bottrizzate dalla muffa nobile (botritis cinerea) traminer, pinot bianco e riesling, fatto fermentare spontaneamente in acciaio e fatto affinare sempre in acciaio. Il nome "Auslese" significa selezione. La sua concentrazione di zuccheri è di circa 70 gr/l e al naso si presenta predominante con albicocche secche, frutta tropicale, arancia candita, sali minerali e l'immancabile scia di idrocarburi. Sorso carnoso e decisamente dolce, controblanciato senza troppa fatica dal corredo fresco-sapido.

MATERNE & SCHMITT

JANINA SCHMITT E REBECCA MATERNE - WINNINGEN, MOSELLA



“Il lavoro dei nostri sogni: autonomia, creatività, senza alcuna garanzia fra l'altro, ma la nostra determinazione ha dato i suoi frutti.”

Rebecca Materne e Janina Schmitt sono due amiche che hanno inseguito il loro sogno dopo essersi conosciute all'università. Hanno maturato la loro esperienza presso alcune importanti cantine della zona e hanno deciso nel 2014 di dedicarsi a tempo pieno al vino, iniziando a produrre riesling in Mosella. Le loro vigne si trovano nella Mosel Terrasse verso Coblenza dove le vigne si aggrappano al suolo in terrazzamenti molto ripidi su terreno di ardesia e guardano a valle lo scorrere lento del fiume, un fiume largo dalla superficie piatta che riflette sulle vigne i raggi del sole. Il loro è un duro lavoro manuale e quotidiano, che impone forza fisica e mentale per non sottostare alle leggi della chimica e quindi garantire ai propri vini libertà d'espressione di luoghi unici. Tutta la produzione è suddivisa in diversi cru perché ogni ansa del fiume e ogni vigna ha espressività diversa che deve essere custodita. Attualmente la superficie vitata gestita è di 6 ha da cui si ottengono 30.000 bottiglie.

- VINI
- 01. MARBLEOUS SPÄTBURGUNDER BRUT NATURE DI TOBIAS FEIDEN
 - 02. WUNSCHKIND RIESLING
 - 03. KABINETT RIESLING
 - 04. LEHMENER RIESLING
 - 05. KOBERNER RIESLING
 - 06. WINNINGER HAMM RIESLING
 - 07. LEHMENER LAY RIESLING



MARBLEOUS SPÄTBURGUNDER BRUT NATURE di Tobias Feiden

Tobias è originario della Mosella, e coltiva la vigna di pinot nero per il suo Blanc de Noirs Spätburgunder a partire dal 2014 e vinifica in cantina dalla ragazze Materne & Schmitt. Per le sue vigne si affida a diraspature parziali in pieno rispetto dalla natura circostante, e durante la fermentazione effettua piccoli rimontaggi per preservare frutta e freschezza; ma è sull'invecchiamento prolungato (18 mesi) in barrique usate che gioca la sua magia, ottenendone massima espressione. Imbottigliamento senza filtrazione. Una piccola curiosità: non avendo vini di riserva, ha dovuto compensare la perdita di volume per evaporazione riempiendo le barrique con delle piccole biglie di vetro, di quelle che si usano in spiaggia per giocare o quella della fiaba la Volpe e la cicogna come preferite: grazie a questa stranezza ecco il nome del suo vino: Marbleous. Ottima bolla che viaggia sul binario elegante, con presenza ma senza esagerazione di legno, nota assolutamente non incisiva, ma peculiare dove invece mineralità e acidità fanno da padrone. Un nuovo entusiasmante progetto che siamo felici di poter condividere!



WUNSCHKIND RIESLING

Riesling in purezza: il nome "Wuschkind" significa "bambino dei desideri" e si riferisce al grande desiderio di Janina e Rebecca di fondere questa azienda vinicola. Le uve sono un blend dei tre villaggi Winnigen, Kobern e Lehmen. Macerazione delle uve per massimo 8 ore, fermentazione spontanea senza alcuna aggiunta chimica e poi matura per 11 mesi in vasche di acciaio inox prima della messa in bottiglia. Al naso di presenta minerale e fresco con profumi di limone e linfa e grande agilità in bocca. Un vino che conquista.



KABINETT RIESLING

Un fiore all'occhiello per Janina e Rebecca, hanno lavorato intensamente per poter creare questo riesling in purezza da tradizione con residuo zuccherino (31 gr/l) fermentazione come sempre spontanea in acciaio; questo vino si presenta delicato e floreale, perfettamente armonico tra acidità e dolcezza, ricco con sensazione di frutta esotica candita e fiori bianchi, eccelso accompagnato con cibi speziati, formaggi e come aperitivo quando siamo più disposti a sentire un po' di dolcezza in bocca. Un vino assolutamente da provare.



LEHMENER RIESLING

Riesling coltivato su terreni misti con ardesia nera e rossa in terreni calcarei ricchi di fossili nel villaggio Lehmener. Si presenta come un vino più meditativo e "cupò" che si fa scoprire pian piano: al naso si percepiscono fiori bianchi ed agrumi, sapidità e buona persistenza in bocca, il che lo rende un vino molto elegante.



KOBERNER RIESLING

Riesling da vigna vecchia con ampia presenza di ardesia nera e blu nel villaggio di Kobener, un vigneto coccolato dal sole in esposizione sud-ovest e sud-est. Le radici di queste vigne si immergono in morbida ardesia blu e terra molto argillosa con presenza di quarzite. Troviamo note tropicali di frutta matura, idrocarburi e note di burro salato, e sensazione di guscio di ostrica, minerale ed acidità ben bilanciata, ne fa essere un vino con beva compatta. Un grandissimo esempio di Mosella che sa meglio esprimersi dopo affinamento in bottiglia.



WINNINGER HAMM RIESLING

Hamm significa "diga" e si riferisce al posizionamento dei terreni, i quali hanno modificato la loro forma sotto la spinta del fiume Mosella. Riesling in purezza allevato su terreni con ardesia blu stratificata a fogli e con presenza di quarzo e fossili di conchiglia. Un vino con note idrocarburiche, note grasse di frutta a polpa gialla, salato e dalla beva profonda, complessa e floreale.



LEHMENER LAY RIESLING

Cru di riesling che prende il nome di Lay, un grande luogo per i Cru della Mosella da vigne vecchie con esposizione a sud-ovest; qui il terreno è composto da ardesia dura grigio-blu con elevata percentuale di ossido di ferro e roccia sedimentaria (la grovaccia). Al naso si presenta come un tipico riesling; aromatico e raffinato, un concentrato di profumi elevati e dominati da note che ruotano attorno al concetto di bianco: tè bianco, tartufo bianco e fiore bianco con presenza tipica di idrocarburi.



CHRISTOPHE LEFÈVRE

CRISTOPHE E CLÉMENT LEFÈVRE - BONNEIL, VALLE DELLA MARNA, CHAMPAGNE

vinnatur



“Bollicine e passione senza mai scordare l'eleganza”

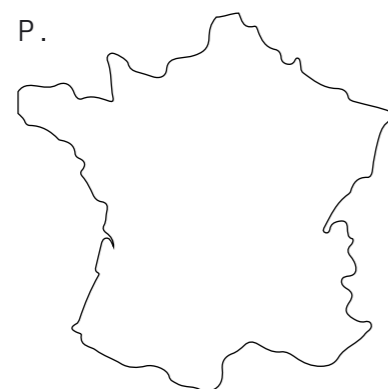
Christophe proviene da una famiglia di vignaioli, nel 1995 decide di iniziare a produrre i propri champagne e fin da subito si certifica bio, cosa che all'epoca non era affatto di moda. Il villaggio di Mont Bonneil è un borgo che domina la Vallée de la Marne, si trova a pochi chilometri dalla cittadina di Chateau-Thierry, a sud del dipartimento dell'Aisne.

I vigneti si estendono per 4,5 ettari su un dislivello di 100 metri: la parte inferiore è costituita da un terreno sabbioso composto da limo alluvionale, la parte centrale è un terreno calcareo con un substrato di sabbia, mentre la cima ha maggiore presenza di argilla ed un terreno sempre calcareo.

La varietà dei terreni dona maggiore complessità ed armonia e le varietà piantate sono pinot meunier per il 75%, pinot noir per il 15% ed un 10% di chardonnay, con una densità di impianto di 8.000 ceppi per ettaro. Le uve vengono pressate orizzontalmente da una pressa tradizionale Coquard sollevata, i mosti vengono travasati per pressione, senza utilizzo di pompe; fermentano spontaneamente in acciaio e non vengono mai zuccherati.

Tutti i vini fanno la fermentazione malolattica naturalmente, in quanto non vengono né filtrati, né raffreddati. Ad oggi accompagnato dal prezioso aiuto del figlio continua a produrre champagne che donano emozioni vinose, equilibrati, profondi che si discostano dai classici champagne, per regalare eleganza e parlare della terra da cui provengono.

- VINI
- 01. CUVÉE DE RÉSERVE
 - 02. CUVÉE PRESTIGE
 - 03. ROSÉ DE SAIGNÉE
 - 04. CUVÉE ALEXANDRINE
 - 05. CUVÉE ANCESTRALE
 - 06. CUVÉE CLÉMENT



CUVÉE DE RÉSERVE



Champagne nato per chi ama il vino: pinot meunier (80%) e pinot noir (20%) raccolte da un'unica vendemmia, riposa poi minimo tre anni sui lieviti, è espressione autentica della Marna: buon carattere e mineralità, vinoso, fresco ed elegante. Fatto come un vero vino, da uve mature, prima fermentazione spontanea, malolattica svolta, nessuna filtrazione, poca solforosa dichiarata in etichetta così come le sue analisi organolettiche, millesimato e non dosato. Uno Champagne senza fronzoli pronto ad essere degustato a tutto pasto. Un vero fuoriclasse.



CUVÉE PRESTIGE



Pinot meunier da vigne vecchie (60%), pinot noir (30%) e chardonnay (10%), con un 20% di vino di riserva dell'annata precedente. Affinamento sia in acciaio che un periodo in barriques usate che donano maggior intensità e profondità. Rimane sui lieviti per almeno 36 mesi e risulta equilibrato, elegante e lungo in bocca, con perlage fine e consistente, richiami alle note tostate e alla crosta di brioche. Note di cera d'api e ritorno armonico e minerale in bocca. Una perla.



ROSÉ DE SAIGNÉE



Pinot noir 100% da vigne vecchie raccolte da una singola parcella chiamata "Les vignes à bêtes", macerato per poche ore in skin contact, ne consegue un vero champagne de saignée con pochissima solforosa totale, dichiarata in etichetta, incredibilmente onesto e diretto. Frutti rossi croccanti al naso, ha un buon vigore ed è molto lungo e profondo in bocca. Un grande vino, più che uno champagne, capace di accompagnare senza paure un intero pasto.



CUVÉE ALEXANDRINE



Edizione speciale per un'etichetta omaggio alla figlia, chardonnay in purezza raccolto da un'unica parcella di vigne vecchie di almeno 60 anni. Non Dosato e millesimato. Una coccola al femminile, eleganza, finezza ma con aromi inarrestabili, note di brioche dorata, sensazioni floreali bianche e venatura di vaniglia con sottotono di intensa noce. Croccante e Vivace. Uno champagne con l'anima vinosa. Una signora.



CUVÉE ANCESTRALE



Champagne blanc de noir speciale nato da una vigna unica chiamata "Les Vignes aux bêtes", fermentazione della base spontanea e affinamento in barrique; rimane 40 mesi sui lieviti, pas dosé e senza solfiti aggiunti. Uno Champagne con una leggera nota boisée, aromi ben sostenuti e finale di bocca infinito: assolutamente incredibile. Se potesse essere un profumo si chiamerebbe Chanel 5: classe, intensità e godimento a livelli altissimi.



CUVÉE CLÉMENT



Detto "il metallino" grazie alla sua elegante etichetta in peltro, uno Champagne eccelso composto da pinot meunier (70%), pinot noir (20%), chardonnay (10%) fatto fermentare in acciaio e barriques usate. 10 anni sui lieviti, prima della sboccatura dove il vino matura, sboccia, divenendo più complesso, sottile, rotondo e generoso: al naso un bouquet d'eccezione con note di frutta candita, vaniglia e miele. Uno champagne figlio solo delle annate migliori.

PETIT CLERGEOT

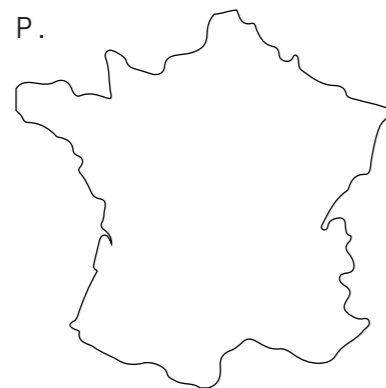
PAUL-BASTIEN - POLISOT, AUBE, CHAMPAGNE



“Il nostro primo sogno è produrre champagne di qualità nelle migliori condizioni per la nostra terra, verso una cultura responsabile: segui la nostra avventura e scopri le nostre sfaccettature più segrete”

Paul Clergeot è un ragazzo giovane ma con le idee ben chiare e soprattutto con la lungimiranza che si richiede in progetti come i suoi. In una zona che vede la sua ricchezza nel conferimento dell'uva, attività sicuramente meno faticosa di produrre Champagne, decide di andare contro le scelte dell'azienda familiare e del paese per seguire un suo percorso. La famiglia possiede ben 8 ettari, suddivisi in tre zone diverse: Polisot parcella di famiglia in una zona fredda ma in cui Paul crede molto, Le Commes parcella incastonata tra i boschi appartenuta al nonno, vigneto a 400 metri di altitudine che declivia verso valle e la parcella del famoso Montgueux su suolo gessoso e siliceo, zona molto vocata dell'Aube dove viene prodotto chardonnay. Per ora gli ettari vitati sono due perché, ci racconta, il suo sarà un percorso lento e ben sedimentato. Sarà una realtà che seguiremo da vicino in cui già crediamo molto. La conduzione dei due ettari è totalmente in biodinamica. “Non potrebbe essere diversamente” ci dice Paul.

VINI
01. CHAMPAGNE CHEVRY
02. CHAMPAGNE LE COMMES



CHAMPAGNE CHEVRY



CHAMPAGNE LES COMMES



Questo Champagne della Maison Petit Clergeot è 100% pinot noir proveniente da un'unica parcella impiantata nel 1976 a Polisot; un blanc de noirs bellissimo, di carattere ben definito, puro e delicato, entra in punta di piedi e lascia il segno per sempre con la sua aurea luminosa, salina e lunghissima: note di nocciola tostata, petalo di viola e sensazione agrumata di pompelmo con piccoli cenni di frutta rossa croccante.

Le Commes, parcella incastonata tra i boschi a 400 metri di altitudine a Polisot. Vigna appartenuta al nonno di Paul e che ora lui gestisce con estrema cura. Nonostante si trovi ad un'altitudine rilevante, è una zona piuttosto calda che consente di portare a maturazione completa l'uva. Ne nasce un mix piuttosto intrigante che coniuga maturità e freschezza. La componente aromatica le riassume entrambe con sentori più fruttati da un lato e balsamici e di erbe officinali dall'altro. Champagne di bella finezza, salino ed elegante, composto da 100% pinot nero e dosage zéro.

CHÂTEAU DE BÉRU

ATHÉNAÏS DE BÉRU, ANTOINE ISENBRANDT - CHABLIS, BORGOGNA

vinnatur

demeter



“I nostri vini mirano ad essere fotografie liquide dell’annata e del vigneto di provenienza”

Château de Béru si trova a sud di Parigi, nel cuore dello Chablis, una terra perfetta per la coltivazione dello chardonnay, il clima e la storia ne son testimoni. La famiglia de Béru è proprietaria dello storico dominio del castello di Béru da 400 anni, precisamente dal 1627. A Château de Béru si coltivava la vite ed era la principale fonte di guadagno fino all’epidemia di fillossera del XX secolo: da lì in poi abbiamo dovuto aspettare il 1987, con il Conte Éric de Béru, il quale per salvaguardare sia la storia di quel luogo, dove si coltivavano vigneti fin dal 1200, sia per grande passione per il vino, si impegnò a reimpiantare l’intero vigneto, ma soprattutto a mantenere produttivo quel muro di cinta, il famoso Clos Béru. Oggi Éric è purtroppo scomparso e dal 2006 ha lasciato il timone alla figlia Athénaïs che assieme ad Antoine,

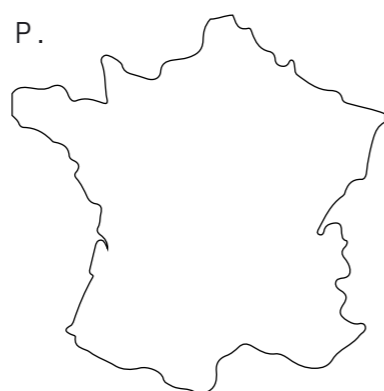
gestiscono lo Château e i suoi 15 ettari vitati. Con grande attenzione si impegnano per lavorare la terra e la vite in modo rispettoso, adottando i principi dell’agricoltura biologica e della biodinamica, con certificazione Ecocert per il bio e Demeter per la biodinamica. La loro è una scelta in continua evoluzione e ricerca, anche nella collaborazione con alcuni fedelissimi coltivatori locali (detti négoce), da cui ottengono uve sane e vini davvero interessanti, figli della sapienza che ha potuto raggiungere in questi anni in cantina: tutte le uve raccolte a mano, fermentazione spontanea con lieviti naturali, senza chimica, e nessun aggiunta di zucchero o filtrazione. I risultati sono precisi ed equilibrati, ricchi di sapidità, profondi e incisivi: un pezzo di storia dello Chablis che ben testimonia il terroir di provenienza.

VINI

- 01. CHABLIS TERROIRS DE BÉRU
- 02. CHABLIS MONTSERRE
- 03. CHABLIS CÔTES AUX PRETES
- 04. CHABLIS ORANGERIE
- 05. CHABLIS CLOS BÉRU MONOPOLE
- 06. LOVE JOY
- 07. BOURGOGNE ALIGOTÉ

- 08. BOURGOGNE CHARDONNAY
- 09. SAUVIGNON SAINT BRIS
- 10. BOURGOGNE PINOT GRIS
- 11. AMALGAMAY
- 12. BOURGOGNE CÔTES AUXERRE
- 13. SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU LES LAVIÈRES

P.



CHABLIS TERROIRS DE BÉRU

Chardonnay proveniente da un blend di parcelle (comprendenti circa 5 ettari in totale) con vigne di età variabile coltivate in biodinamica, con altezze tra i 250 e 400 m. Questo vino nasce da un’idea di Athénaïs per dare voce alle peculiarità dell’anno produttivo, come fosse una fotografia liquida, in pieno rispetto in termini di qualità. Uva raccolta a piena maturazione, con fermentazione spontanea in acciaio inox e botte grande, dove rimane per 18 mesi. Un vino figlio della propria annata dove mineralità, frutto e terroir sono perfettamente amalgamati per creare splendore e bevibilità, frutta fresca di primo acchito che si sposta subito in una sensazione di polpa e nota tostata con finale sapido e minerale, prosegue con una sensazione di polpa e nota tostata e finale sapido e minerale. Non delude mai.



CHABLIS MONTSERRE

È il Cru più alto, tre ettari vitati piantati tra gli anni 80 e 90 a circa 400 metri, il cui nome significa letteralmente “Il Monte dei Serres”: una conformazione geologica costituita da strati di calcare fossilizzato. Vinificato ed effinato in botti di rovere. Ne consegue un vino speciale, ottima maturità supportata da struttura forte e concentrazione di gusto e sapore con note affumicate e salate, come ci si trovasse in riva al mare, appena si appoggia il naso sul bordo del bicchiere. Un vino che fa viaggiare.



CHABLIS CÔTES AUX PRETES

Chardonnay in purezza e senza aggiunta di soffi in nessun momento, allevato sul colle ovest ben esposto ad un vento leggero e fresco, cresce su un terreno composto da terra bianca calcarea di ghiaia che rilascia nel vino grande mineralità e salinità. Il nome è omaggio ad una antica via di pellegrinaggio che porta alla cittadina di Vézeley per raggiungere Santiago de Compostela. Uno chablis maturo, concentrato e fortemente minerale, intenso e che lascia il segno, note di miele e gesso, mela e buccia di limone, in bocca la sapidità avvolge in moto rotondo e avvolgente. Lungissima la persistenza, elegante e di classe.



CHABLIS ORANGERIE

Uno Chablis che prende il nome dalla limonaia all’interno del Castello di Béru, situato in cima alla collina e che comprende circa mezzo ettaro di terreno di argilla con substrato roccioso, qui protetto dal vento grazie alle mura del castello si crea un microclima temperato che genera un piccolo gioiello. Il vino si presenta luminoso e dorato, ricco con naso fresco e agrumato, ma sa offrire anche piccoli cenni di frutta tropicale (guava e mango), la beva richiama note amaricanti e sapide incrementate da una forte mineralità e note di polvere di sasso bianco. Un Grande vino!



CHABLIS CLOS BÉRU MONOPOLE

La migliore selezione delle uve provenienti dal Clos attorno alla sede del Chateau, proprietà della famiglia Béru da secoli. Il terreno qui è prevalentemente calcareo con qualche zona più argillosa, e qualche striscia di origine marmosa. Il rispetto del terreno di coltivazione per ottenere uve di qualità che innalzano il gusto e la bevibilità rendendo questo vino unico nel suo genere: mineralità e iodio, profumi coinvolgenti di noce moscata e fiori bianchi. Per l’invecchiamento vengono utilizzate solo barrique usate.



LOVE JOY

Bolla ottenuta dalle vigne più giovani dell’azienda piantate nel 2011 a Montserre che si estendono circa per mezzo ettaro; è una vigna bella ma giovane che sa esprimere freschezza ed eleganza che non ci si aspetta. Il vino non subisce modificazioni chimiche, la prima fermentazione avviene in inox e la seconda direttamente in bottiglia senza sboccatura: un metodo ancestrale pulito e minerale, straordinariamente bilanciato, floreale e piacevole. Bellissima l’etichetta che trae ispirazione da una cometa battezzata con il nome Lovejoy, passata nei nostri cieli nel 2011 e inaspettatamente sopravvissuta all’incontro ravvicinato con il sole. Da assaggiare con maggior curiosità a questo punto!



BOURGOGNE ALIGOTÉ

Composto da aligoté in purezza, dopo a fermentazione viene messo ad affinare per oltre 10 mesi in barrique usate e botti grandi, dove si trasforma in vino deliziosamente equilibrato tra note tipiche e fruttate ed acidità minerale diritta, che porta in primo piano l’espressione tipica di questo uvaggio e di questa zona.



BOURGOGNE CHARDONNAY

Le uve sono state coltivate a Yonne in altitudini tra 210 e 250 mt. s.l.m. con terreni argilloso-calcarei e vengono raccolte a piena maturazione a mano, pigiate a grappolo intero in modo lento e soffice, fermentazione spontanea in inox così come l’affinamento per 18 mesi. Al naso morbido e floreale, fresca e cremosa la beva con ritorno agrumato con punte di lime e pepe rosa.



SAUVIGNON SAINT BRIS

Sauvignon blanc in purezza coltivato nel bellissimo villaggio di Saint Bris, colline morbide e terra stupenda, senza utilizzo della chimica e in massimo rispetto. Le uve vengono raccolte da un vigneto posto tra i 210 e 250 mt s.l.m. In cantina la vinificazione è con breve macerazione con le bucce che varia dalle 12 ad un massimo di 24 ore e poi il mosto viene spostato in barrique usate, dove rimane fino alla messa in bottiglia. Un vino che non si risparmierebbe nel sorprendervi con note di fiori gialli, grande mineralità e avvolgenza, una piccola gemma della selezione di Athénaïs.



BOURGOGNE PINOT GRIS

Pinot grigio in purezza coltivato a Côte Saint Jacques in altitudine mista dai 135 ai 210 metri, con terreni principalmente calcarei. La diraspatura delle uve è completamente manuale su graticci e poi vengono lasciate le bucce per qualche tempo per lo start di fermentazione che avviene in inox: la pigiatura delle vinacce avviene tramite il torchio classico verticale e successivamente messo ad invecchiare in botte di legno. Il vino che ne esce ha sentori di pompelmo rosa e note che rimembrano l’albicocca e la pera, largo ed impressiono nella beva.



AMALGAMAY

Due uve da due diverse zone viticole che fanno parte del loro négoce, gamay del Beaujolais e Aligoté de Saint Bris, diverso anche il modo di vinificarle, poi assemblate per la vinificazione ed affinamento. Per il gamay fermentazione a grappolo intero in tino troncoconico con leggera follatura per ottenere un’estrusione delicata, per Aligoté una lunga pressatura dopo la macerazione, a grappolo intero, senza filtrazione con lento decantaggio al freddo. Le due uve vengono assemblate durante la fermentazione che persiste per 2/3 settimane. Segue la svinatura (dai 12 ai 18 mesi) in botti grandi di legno. Un vino speciale che riunisce diverse sensazioni, da prima la freschezza fruttosa e acida dei lamponi e delle fragole, morbido che ricorda la marmellata di mirtili, al naso note aromatiche balsamiche ed erbacee fluttuano sul cioccolato fondente e un tabacco biondo. La piacevolezza in un calice.



BOURGOGNE CÔTES AUXERRE

Pinot nero in purezza da vigne situate a Saint Bris dove Athénaïs gestisce il proprio negoce, su un colle tra i 210 e 250 mt s.l.m. I terreni qui presenti son argilloso-calcarei e regalano profumi rotondi e minerali. Fermentazione come sempre spontanea a grappoli interi per preservarne il frutto, dopo la svinatura viene messo in botti di legno di borgogna per 12/18 mesi. Al naso si presenta floreale con note di viola mammola, un freschezza erbacea ci riconduce all’aneto, ma anche fragola, ciliegia, un buon corpo supportato da tannini dolci e giusta acidità minerale completano il quadro.



SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU LES LAVIÈRES

Pinot noir da un vigneto ottenuto grazie ad una selezione massale del 1954, le cui uve vengono acquisite da un produttore amico fidato, Domaine Chandon de Briailles, che si trova a Savigny Les Beaune con orientamento a sud/sud-est. I terreni qui sono argilloso-calcarei con fosse laviche, e donano importanza e profondità, un carico di spezie, coriandolo che lo rende vivace e caldo, con effluvi floreali che rimandano al glicine appena sbocciato, seducente e raffinato, in bocca ha ottima persistenza, struttura e balsamicità.

DOMAINE DES ROUGES QUEUES

JEAN E ISABELLE VANTEY - MARANGES, CÔTE D'OR, BORGOGNA

vinnatur

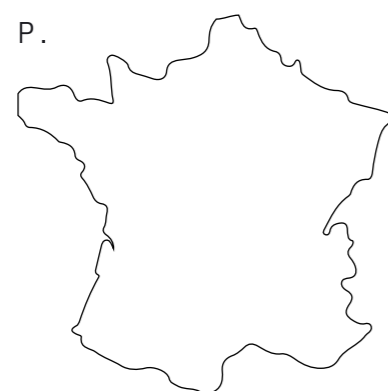


“La borgogna e la magia dei suoi vini ma con una nota di rock'n'roll!”

Situata nella parte più a sud della mitica Côte d'Or, nella zona Maranges, una delle più recenti appellazioni d'origine in Borgogna. Jean Yves e Isabelle Vanthey arrivano qui nel 1998 ed ora gestiscono cinque ettari di vigna con sette appellazioni diverse, compresi i più importanti cru di Maranges. Zona chiaramente d'elezione massima per il pinot nero, che occupa l'80% della produzione, ed il restante coltivato con chardonnay e aligoté. Fin dall'inizio le vigne non vengono trattate con pesticidi o diserbanti, il terreno lavorato durante l'inverno, con selezione delle uve molto curata durante l'estate. La vinificazione avviene in modo tradizionale, soltanto nel Bourgogne base viene fatta una parte di macerazione carbonica, per dare più freschezza ad un vino semplice e diretto. Fermentazioni spontanee, pochi travasi, affinamento in barri-

que mai nuove (acciaio nei base), nessuna chiarifica né filtrazioni, soltanto poca solforosa prima dell'imbottigliamento. pinot nero di grande eleganza e struttura, che aspettano ad esprimersi appieno, che vanno capiti man mano che si degustano, quelli dei cru più importanti, Hautes Côtes de Beaune, dove il vitigno ed il terroir si esprimono all'unisono, accompagnati dalla stagione di quel millesimo e dalla cultura dell'uomo che li ha sapientemente accompagnati a maturazione.

- VINI
- 01. ALIGOTÉ EN VAUVETOUT
 - 02. HAUTES CÔTES DE BEAUNE BLANC
 - 03. HAUTES CÔTES DE BEAUNE
 - 04. SANTENAY
 - 05. MARANGES PREMIER CRU LA FUSSIÈRE
 - 06. MARANGES PREMIER CRU CLOS ROUSSOTS



ALIGOTÉ EN VAUVETOUT **OB**

Aligoté in purezza, uve raccolte a mano, pigiate, diraspate e poi poste in affinamento in piccole barriques vecchie. Gioiosa la beva, diretta e senza fronzoli con sentori di macis e polvere di sasso bianco, riportano alla tipica mineralità e completano il quadro degustativo di questo grande bianco di Borgogna.



HAUTES CÔTES DE BEAUNE BLANC **OB**

Chardonnay 100% da pressatura diretta e fermentazione in acciaio e affinamento in barriques, imbottigliato con pochissima solforosa aggiunta e senza filtrazione né chiarifica. Da un vigneto di 40 anni su terreni calcareo argillosi. Un tipico chardonnay in Borgogna per setosità e rotondità, ottima acidità e frutti maturi, quasi burroso al palato. Un ottimo bianco per una zona d'elezione dei rossi che sa di certo invecchiare molto bene.



HAUTES CÔTES DE BEAUNE **OR**

Due vigneti su terreno calcareo marnoso con esposizione sud-ovest, uno di circa 50 anni, l'altro più piccolo e giovane, piantato dall'azienda nel 2000. Qui cominciano ad uscire le note più autentiche del pinot noir, pur restando un vino schietto e diretto. L'evoluzione nel bicchiere e negli anni in bottiglia ne fanno già un vino importante. Affinamento in barriques vecchie per almeno 12 mesi e poi messo in bottiglia.



SANTENAY **OR**

Pinot noir in purezza proveniente dal villaggio di Santenay da vigne di circa 50 anni di età, è un vino intenso ed elegante con toni morbidi e speziati. La fermentazione è spontanea in tino di legno e affinamento in barrique. Color rosso cupo, note di petali di rosa, viola e mirtillo rosso, bocca setosa e appagante, per un finale a tutto tondo con leggero sentore di liquirizia.



MARANGES PREMIER CRU LA FUSSIÈRE **OR**

Pinot noir coltivato sulla valle di Maranges con esposizione a sud e terreni omogenei con presenza di marne grigio-nera e grigio-blu e presenza consistente di fossili. La lavorazione del terreno avviene solamente mediante uso del cavallo da tiro. Questo vino offre un'ottima struttura di eleganza e note aromatiche. Le spezie e i frutti rossi condividono le emozioni che si evolvono mano a mano nella degustazione.



MARANGES PREMIER CRU CLOS ROUSSOTS **OR**

Pinot Noir coltivato nelle colline di Maranges, esposizione a sud-est a circa 300 mt. di altitudine per questo Premier Cru di fama, da una vigna piantata nel 1990. La lavorazione del terreno avviene solamente mediante uso del cavallo da tiro. Il naso complesso esprime note di frutti rossi (ciliegia, lampone), cedro, tabacco, spezie e menta. Il palato è strutturato, morbido e concentrato. I tannini chiedono di fondersi con eleganza e soavità. Ottimo.

LA MAISON ROMANE

ORONCE DE BELER - NUITS-SAINT-GEORGES, CÔTE D'OR, BORGOGNA

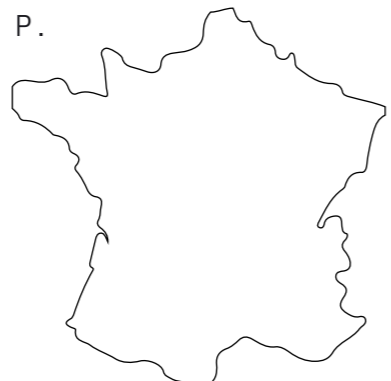


“Non voglio fare il miglior vino del mondo. Quello che realmente mi importa è che i miei vini siano capaci di suscitare emozioni”

Borgogna, Côte d'Or. Oronce de Beler, classe 1978, dopo aver vissuto e lavorato a Parigi si stabilisce prima a Vosne-Romanée e, nel 2014, a Nuit-Saint-Georges. Non è un vignaiolo che pianta e cresce la propria vigna ma è quella figura di "negociant" che spesso non consideriamo. Oronce sa ricercare e scegliere le uve migliori per poi trasformarle in quel vino che riesca ad esprimere al meglio la sua idea di Borgogna, da anni ormai dagli stessi vignaioli e seguendo in prima persona tutte le lavorazioni in vigna. Persona molto esigente ed accorta, non ricorre a scorciatoie per ottenere il suo obiettivo. Il suo segreto risiede nelle stabili relazioni di fiducia con i propri coltivatori, i quali lavorano le vigne su terreni vivi, sia in conduzione biologica che biodinamica. La vendemmia è fatta rigorosamente a mano per poter, anche in questa fase, selezionare i grappoli migliori e più sani e ottenere il mosto puro e pulito. Il 2005 è il suo primo anno di produzione ufficiale, acquista le sue prime uve e produce il suo primo vino. L'affinamento avviene sotto la cantina di casa per almeno 12 mesi in botti di legno. In questo periodo Oronce culla le proprie creature con l'attenzione di un padre.

- VINI
- 01. MANOIR DU BAIS CIDRE PRIMEUR
 - 02. MOUSSE SAUVAGE ALIGOTÉ
 - 03. HAUTE CÔTES DE NUITS BLANC
 - 04. HAUTE CÔTES ROUGE
 - 05. CÔTES DE NUITS

- 06. MARSANNAY
- 07. FIXIN
- 08. GEVREY CHAMBERTIN "LA JUSTICE"
- 09. CHAMBOLLE MUSIGNY
- 10. VOSNE ROMANÉE
- 11. POMMARD PREMIER CRU



MANOIR DU BAIS
CIDRE PRIMEUR

Un sidro composto solo da mele di produzione propria coltivate in Bretagna, fatto all'ancien, con fermentazione spontanea, senza sboccatura e con almeno due anni di invecchiamento. Il sidro è una vera e propria forma di cultura in Francia e promette e dà grandi emozioni nella beva, con una gradazione alcolica più bassa rispetto al vino. In calice lo troviamo di colore ambrato con note di spezie intense, cardomomo, cannella, garofano: la beva rimane dissertante e incisa, per nulla banale. Da gustare come aperitivo o accompagnato a dolci o formaggi.



MOUSSE SAUVAGES
ALIGOTÉ

Mousses Sauvages "Aligoté" è una birra ad alta fermentazione, dove è stato aggiunto del mosto di aligoté, che rimane poi ad invecchiare in botti di legno usate per il vino per almeno 9 mesi con i propri lieviti indigeni. Potremmo inserirla nella tipologia di birra IGA, a formare un nuovo anello per gli amanti del vino ma che non vogliono rinunciare alla birra. Entusiasmante, acidula e minerale. Unica nel suo genere.



HAUTE CÔTES DE NUITS
BLANC

Chardonnay in purezza proveniente da vigne piantate nel 1986 in terreni calcarei-argillosi allevate a Villars-Fontaine; pressatura diretta e macerazione per 3 mesi in vecchie barriques, successivamente vengono rimosse le fecce fini e quindi travasato in botte grande di rovere per 10 mesi.



HAUTE CÔTES ROUGE

Pinot Noir da terreni calcareo-argillosi e vigneti a Villars-Fontaine e Chevrey; fermentazione a grappolo intero in tini di legno senza coperchio per almeno 3 settimane, pressatura soffice e affinamento in barriques usate per almeno 12 mesi prima della messa in bottiglia.



CÔTES DE NUITS

Pinot Noir ottenuto da un vigneto di circa 40 anni chiamato "Les Loges" esposto a sud-est su terreni argillo-calcarei. Raccolto a mano e prodotto con fermentazione spontanea a contatto con le proprie bucce per tre settimane e affinato in tonneaux di rovere per almeno 12 mesi. Aroma variegato e fine ampio nella definizione, volume attraente, generoso in bocca ma dalla linea fresca. Bel finale lungo.



MARSANNAY

Pinot Noir che fermenta con i propri lieviti a grappolo intero per 3 settimane, successivamente affinato per 15 mesi in botti di rovere francese di Tronçais. Al naso si presenta abbondantemente fruttato, floreale e con note di maturazione intriganti. Al palato è tannico al punto giusto, sviluppa freschezza, mineralità e lunghezza.



FIXIN

Vigne vecchie di pinot noir piantate nel 1966. L'uva viene lasciata fermentare in modo spontaneo a grappolo intero. Il vino poi viene affinato in vecchie barrique per almeno 12 mesi prima della messa in bottiglia. Presenta un bouquet ricco, floreale di rosa, quindi lampone e ribes. Acidità rimarcata ma ben amalgamata da tannini gentili, maturo. Un vino malizioso.



GEVREY CHAMBERTIN
"LA JUSTICE"

La selezione con maggiore ambizione della Maison Romane. Pinot Noir proveniente da vigne di circa 40 anni di enorme qualità e con basse rese, allevate su terreni argillo-calcarei che donano potenza e finezza nel contempo. Il vino si ottiene vinificando il grappolo intero senza diraspatura e facendolo fermentare con lieviti indigeni. Successivamente il vino viene affinato in barriques di rovere francese per 15-18 mesi, un tempo che varia in base all'annata e alla capacità di conservazione del vino. Al naso note di ciliegia e lampone, osmi di tostatura, erbaceo e balsamico, un bouquet ricco. Al palato buona acidità, corpo robusto ma nobile con tannini delicati. Profondo e piacevole.



CHAMBOLLE MUSIGNY

Vino di appellazione molto antica che risale fino al 1100 e che etimologicamente significa "terreno fertile vicino ad un corso d'acqua" è selezione di Pinot nero in purezza, un vino affascinante, a tratti seducente e generoso nei suoi profumi e nel sapore, un'interpretazione di Oronce che è pienamente vibrante e meravigliosa. Questo vino è frutto di una doppia scelta fatta prima in vigna e poi in cantina e fatto affinare in botti di rovere vecchie. Struttura fine, acidità buona e naso poliedrico che gioca con sentori di frutta, piccole bacche rosse, bocciolo di rosa, pasta di mandorle e gelato alla nocciola, con sensazione minerale appagante.



VOSNE ROMANÉE

Vosne Romanée che potremmo definire "La Denominazione" con le maiuscole, ha bisogno di poche spiegazioni, è la miglior denominazione esistente e la qualità di queste uve è eccezionalmente alta, le uve vengono dal pendio dei miglior vigneto Grand Cru che si chiama "Clos des Réas", situato a sud, con terreno argillo-calcareo. È un vino importante che richiama l'invecchiamento e non lo teme generando magia liquida mano a mano che passano gli anni: si presenta vibrante, pieno, maestoso e avvolgente ma fresco, con note di menta e frutti rossi come la fragola, lampone e la ciliegia, tannini fini e setosi con una piccola pennellata di liquirizia. Il Vino Punto.



POMMARD PREMIER CRU

Pinot nero in purezza proveniente dal Cru Pommard. I vini prodotti in questa zona sono notevolmente più imponenti, tannici, robusti e capaci di enorme evoluzione ed eleganza, la loro aumentata complessità è dovuta alla maggior presenza di argilla nel terreno, che consente la produzione di vini più virili rispetto alla vicina Beaune e Volnay. Nonostante questa caratteristica "classiche" il Pommard di Oronce esprime incredibile armonia, eleganza con note variegata che partono ricordando note di pelle scamosciata, foglia di tabacco e frutti a bacca rossa e nera come ribes e ciliegia marasche, nel finale grande succosità meditativa.



OVERNOY

JEAN-LOUIS E GUILLAME OVERNOY - ORBAGNA, JURA

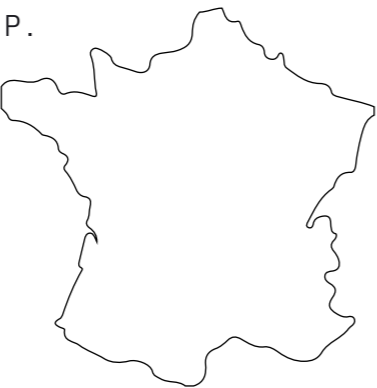


“La ricerca dell’eleganza per esprimere al meglio. Il nostro terroir.”

Overnoy è un’azienda a conduzione familiare della regione del Jura, zona spettacolare per i vini bianchi ossidativi. Jean-Louis Overnoy ha assunto le redini della fattoria di famiglia a policoltura agricola nel 1982 e si è specializzato nella coltivazione della vigna. Jean iniziò la propria avventura piantando prima poche vigne fino poi ad ampliare man mano la sua produzione, che ad oggi conta 5,5 ettari di proprietà. Con l’introduzione in azienda di suo figlio Guillaume nel 2013, l’intera produzione diviene a condotta biologica, e l’intera produzione vinicola prende una svolta di freschezza sempre mantenendo un animo classico di gusto e tipicità. I terreni sono coltivati in due diversi comuni: Orbagna la maggior parte (4,6 ettari) e 1 a Cesancey, dove vengono coltivati i classici vitigni di zona:

chardonnay, savagnin, poulsard, pinot noir e trosseau. Viene prodotto anche il Vin de Paille, vino passito sulla paglia per almeno 4 mesi ed il celebre Vin Jaune, vino fatto affinare in botte volutamente scolma, dove sulla superficie si forma un velo con conseguente ossidazione controllata per 7 anni. Ne nasce un vino ossidato, incredibilmente aromatico, con note di camomilla e fieno, fiori e datteri, una vera perla rara.

- VINI
- 01. CRÉMANT EXTRA BRUT
 - 02. CRÉMANT BLANC DE NOIR
 - 03. CHARDONNAY CHARMILLE
 - 04. VIGNE DERRIERE
 - 05. CHARDONNAY VIEILLES VIGNES
 - 06. SAVAGNIN TYPE
 - 07. TROUSSEAU
 - 08. PINOT NOIR
 - 09. VIN JAUNE
 - 10. VIN DE PAILLE



CRÉMANT EXTRA BRUT

100% chardonnay sur lie per almeno 30 mesi. Metodo Champenoise. Una venatura di giallo dorato brillante con impatto nocciolato al naso, da lunga evoluzione sulle fecce, con tanta frutta polposa (mirabelle, pesca gialla), solare, rotondo, lungo, piuttosto sapido, con ricordo di conchiglia e ritorno vinoso.



CRÉMANT BLANC DE NOIR

100% pinot nero da vigne vecchie, metodo champenoise rimasto sui lieviti 30 mesi, non dosato. Bolla fine, croccante e delicata, estremamente espressivo e diretto, con un temperamento robusto. Beva sensazionale. Solo in Magnum da 1,5 litri.



CHARDONNAY CHARMILLE

Chardonnay in purezza, da una selezione di una storica parcella dell’azienda. Questi vigneti sono gestiti da circa 4 generazioni e possiamo trovare viti tra i 10 e gli 80 anni di età. Dopo la vendemmia manuale il vino rimane per almeno 11 mesi in barriques usate. Avremo quindi un vino intenso dalla grande personalità e capace di esprimere caratteristiche di maggior espressività dopo qualche anno di invecchiamento.



VIGNE DERRIERE

Chardonnay in purezza proveniente da vigne vecchie del Cru Derriere, prodotto in stile “huilé” come avviene tipicamente in questa regione. Affinamento poi in vecchie barrique dove con un piccolo strato di lieviti (la voile) rendono questo vino strabiliante. Un vino che possiamo definire luminoso con aroma di pompelmo e agrumi intenso, che piano piano si fonde assieme ad una sensazione salata e minerale. Il terreno calcareo gioca un ruolo prominente, con un finale pieno di energia e lungo. Un chardonnay che non necessita presentazioni, fresco e speziato e davvero di stile.



CHARDONNAY VIEILLES VIGNES

Chardonnay 100% da vigne vecchie di circa 80 anni. Tipico vino del Jura dove il suo affinamento prevede la via ossidativa, a botte scolma, e conseguente creazione di “un velo” (Vin de Voile) il quale permette la creazione un bouquet tipico e indimenticabile, di grande piacevolezza. Tra le varie note aromatiche possiamo certamente ricordare le noci fresche e leggera speziatura. Molto durevole in bocca, assolutamente da provare con formaggi a pasta filata come il loro famoso Comté.



SAVAGNIN TYPE

Savagnin 100% raccolto da viti vecchie con fermentazione spontanea e vinificato in ossidazione (sulla voile) per almeno 4 anni. Presenta un colore dorato intenso con riflessi ambrati. Al naso le note olfattive ricordando bucce di agrumi, nocciola tostata, mallo di noce e spezie, poi anche sidro e mela. L’assaggio è eclettico, ricco, potente con una chiusura che non si dimentica facilmente, sapida, profonda e lunghissima. Da provare, un vino senza mezze misure, capace di un lungo invecchiamento.



TROUSSEAU

Trousseau raccolto a mano da vigne vecchie di almeno 70 anni, fermentazione spontanea e affinamento in vecchie barriques. È un vino dove gli aromi floreali di rosa, ciclamino si fondono con quelli di frutti rossi, vino giovanile, piacevole e pronto. Stupenda la beva.



PINOT NOIR

100% pinot noir proveniente dalle parcelle in Orbagna, dove il terreno non troppo ricco ben si sposa con le note di frutta a bacca rossa tipica di questo uvaggio. Viene effettuato un defogliamento manuale in vigna in modo poter permettere maggior maturazione ai grappoli. Beva rotonda e elegante, tannini ben amalgamati nel contesto di questo tipico vino di zona.



VIN JAUNE

Selezione di savagnin che viene fatto evolvere in barriques volontariamente lasciate scolorire, finché si crea la “voile”, un velo, una pellicola bianca spessa che protegge dall’aria. L’affinamento sul velo dura almeno 7 anni, con la dispersione di vino del 30%; il risultato è un vino dal colore giallo dorato luccicante, talvolta color ambrato. I profumi sono taglienti, curry, scorza di arancio amara, nocciola tostata, mandorla amaricante. Il gusto finale è secco, seccissimo, il finale di bocca infinito e persistente con chiusura che vira al distillato. Incredibile.



VIN DE PAILLE

Chardonnay 50% savagnin 25% poulsard 25% raccolti in piena maturazione con vendemmia manuale e poi delicatamente appoggiati su letti di paglia, ad appassire per almeno 4 mesi. Viene fatto fermentare spontaneamente e affinare in barriques usate. Ne risulta un vino dolce e liquoroso, di beva interessante dove i profumi di marmellata e di frutta sciropata, con toni ossidativi, si intrecciano a con lo speziato e sfumature odorose di miele completando elegantemente il puzzle olfattivo. Al gusto c’è un vigore acido che impedisce la dolcezza, ciò impedisce ogni accenno di stucchevolezza, anzi il gioco finale del flavor vede duettare la sapidità e la sensazione citrina del limone.

GESCHICKT

ARNAUD E AURÉLIE GESCHICKT - AMMERSCHWIHR, ALSAZIA

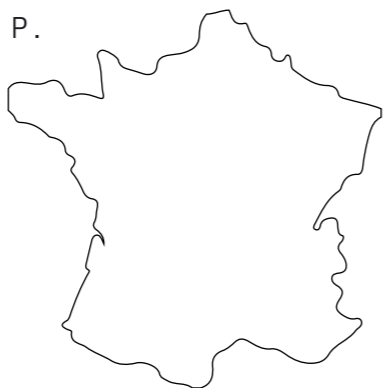


“La storia della nostra famiglia scritta ancora e ancora una volta tra i grappoli e le alture”

Geschickt è una famiglia di vignaioli di Ammerschwihr, nel cuore dell'Alsazia, gestita dalla quarta generazione, ovvero Arnaud e sua moglie Aurélie. I loro nonni gestivano qualche ettaro ad Ammerschwihr fin dai primi del Novecento, quella del 1955 è stata la prima annata imbottigliata dalla Domaine Geschickt. Dal 1998 decidono di convertire i 12 ettari di proprietà prima a regime biologico e subito dopo lavorano e si certificano per la biodinamica. Dall'annata 2014 riescono ad uscire con tutti i loro vini completamente naturali, ovvero non filtrati e senza l'aggiunta di solfiti, frutto di un percorso partito dal vigneto ed ottenuto dopo anni di sperimentazioni in cantina. Caratteristica fondamentale dell'azienda è la volontà di portare sempre a termine tutte le fermentazioni (anche la malolattica): avremo

quindi vini secchi, diretti, con acidità naturali e non controllate, da uve mature e quindi anche carichi. Di certo un'espressione di Alsazia e delle sue varietà per nulla modaiola. Il Cru più famoso di Ammerschwihr è il Grand Cru Kaefferkopf, dove tutta la forza del terreno calcareo sa dare il meglio di sé dai vigneti di Riesling e Gewurztraminer, i due re alsaziani. L'azienda produce degli ottimi pinot blanc, riesling, gewurztraminer, pinot noir, oltre al classico spumante Cremant d'Alsace, fatto con pinot blanc e chardonnay, e il loro oramai famoso omaggio alla serie di guerre stellari, Obi Wine Keno Bulle, metodo ancestrale.

- VINI
- 01. CRÉMANT D'ALSACE BRUT NATURE
 - 02. OBI WINE KENO BULLE
 - 03. LE SCHLOUK
 - 04. RIESLING
 - 05. PHENIX
 - 06. PINOT NOIR
 - 07. PURBERG GRAND CRU KAEFFERKOPF
 - 08. RIESLING GRAND CRU WINECK SCHLOSSBERG
 - 09. GEWURZTRAMINER GRAND CRU KAEFFERKOPF



CRÉMANT D'ALSACE BRUT NATURE

Vino spumante prodotto con 60% chardonnay e 40% pinot auxerois. Prima fermentazione spontanea ed imbottigliamento la vendemmia successiva, aggiungendo del mosto fresco. Rimane un anno sui lieviti, viene sboccato senza alcun dosaggio né utilizzo di liqueur, ed è senza solforosa aggiunta. Nessun tipo di aggiunta, nemmeno di lieviti. Un vino che ha intensità e delicatezza, un vino ottimo per gli aperitivi e per le feste.



OBI WINE KENO BULLE

Petillant naturel di Pinot bianco 40%, pinot auxerois 40%, pinot gris 20% un omaggio ad una grande passione di Arnaud, ovvero la saga di Star Wars. Bollicina semplice, ma diretta e croccante, con note di frutta come la pera e la susina, sapido e croccante. Ottimo vino da party pomeridiano.



LE SCHLOUK

Tradotto significa "orso", un orso e via, glouglou wine composto per 85% gewurztraminer e 15% Riesling fatto fermentare spontaneamente, zero la solforosa. Frutto della passione al naso, note di gelsomino e foglia di limone in bocca, corpo rotondo e acidità ben bilanciata. Un vino cui è difficile sapersi fermare al primo calice!



RIESLING

Seconda selezione dai Cru più importanti di collina più alta e dalle vigne più giovani in collina più bassa, è il vino che meglio rappresenta l'azienda, virificato ed affinato in acciaio ed in botte grande: secco, fruttato, minerale, in bocca ha una buona struttura, è ricco pur essendo un vino "base". Si sposa alla perfezione con qualsiasi piatto di pesce o primi piatti, anche con sughi di carne magra.



PHENIX

Pinot grigio fatto macerare per un mese con le proprie bucce, fino ad estrarre questo colore orange ramato luminoso e invitante per la beva. Rimane ad affinare in botti grandi per almeno 12 mesi e senza nessuna SO2 aggiunta; Intenso nel sapore, tannini presenti ma energizzanti, un pinot grigio che rinasce e splende come la fenice che risorge dalle proprie ceneri!



PINOT NOIR

Uve pinot noir provenienti per la metà da un vigneto in valle da suolo alluvionale ed argilloso e l'altra metà dal suolo granitico/calcareo del Cru Kaefferkopf; macerazione di tre settimane con le bucce, affinato in barriques usate, è un vino dal colore rosso profondo, naso austero, ricco, fine e fresco in bocca.



PURBERG GRAND CRU KAEFFERKOPF

"Piulben" in alsaziano significa "testa di scarabeo" e come è ben noto, è un animale sacro e portafortuna: nell'antico Egitto lo scarabeo era simbolo della resurrezione. Le uve vengono coltivate su terreno misto granitico, gewurztraminer (60%) riesling (30%) & pinot gris (10%) macerato per 10 giorni in acciaio e poi affinato in una grande botte vecchia, no so2 aggiunta. Una seducente miscela alsaziana fatta con uve provenienti dal loro Kaefferkopf Grand Cru. Questo vino bianco fermo si presenta morbido e succoso con note di agrumi come riscaldati dal sole, marmellata di mele e cannella e note di frutta esotica matura con sentori di camomilla e tiglio: poesia.



RIESLING GRAND CRU WINECK SCHLOSSBERG

Riesling in purezza da selezione di un Cru collocato in posizione speciale e cresciuto su terreni con composizione granitica, dopo la vendemmia rimane per 30 giorni a contatto con buccia e poi fatto affinare in botte grande. Senza SO2 aggiunta, si presenta giallo con venatura dorata, nervo centrale corposo con bouquet di fiori bianchi grandi come giglio e magnolia, pesca e vagamente smoky; la beva è consistente con spalla acida e sale.



GEWURZTRAMINER GRAND CRU KAEFFERKOPF

Da due parcelle, una a suolo prettamente argillo-calcareo, e l'altra da una placca di roccia granitica, che dà maggiore complessità e ricchezza. Macerazione di 2 settimane con le bucce, affinamento in botte grande per un anno, dove diventa completamente secco. L'aromaticità del vitigno è ben bilanciata dalla struttura e dai tannini e dal carattere del vino.

NATHALIE HEREDIA

NATHALIE GAUBICHER - MARCON, JASNIÈRES / COTEAUX DU LOIR, LOIRA

vinnatur

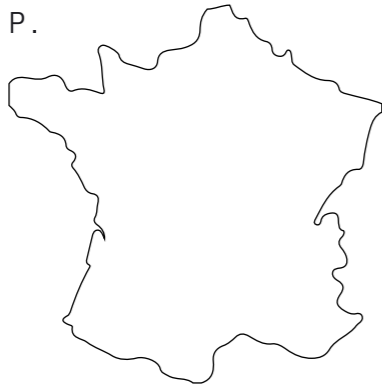


“La mia è una sfida, sono una donna e i miei vini parlano di me e della mia storia”

L'azienda nasce nel 2002 per volontà di Christian Chaussard, ex soldato e poi ingegnere statale, e Nathalie Gaubicher, attrice svizzera con studi di enologia e sommellerie, entrambi innamorati di vigne e vini. Scelgono come loro luogo un paesino collinare in una delle zone più a nord della Loira, a nord di Tours, nel Jasnières / Coteaux-du-Loir: i terreni sono in gran parte argilla e silice su un sottosuolo di calcare e Domaine le Briseau è stato avviato con 4 ettari di vigneti coltivati principalmente a Chenin Blanc e Pineau d'Aunis.

Nel 2012 la tragica scomparsa di Christian, in un incidente in vigna; Nathalie si dimostra donna forte e decisa, seppur esile di corporatura: da sola continua e, sorprendentemente, amplia l'attività della cantina, continuando nel solco della naturalità completa. Si instaura, negli ultimi anni, un rapporto con il vignaiolo Emile Heredia, che conferisce parte delle sue uve dal Languedoc per produrre una bollicina naturale, il So What con il Terret.

- VINI
- 01 . SUZETTE
- 02 . KHARAKTER
- 03 . DROLE DE DIMANCHE
- 04 . MAMA MOUCHI
- 05 . PATAPON



SUZETTE

Terret in purezza su suolo granitico, vigne di 60 anni di età dal villaggio, da un terreno in Languedoc, il negoce di Nathalie che viene chiamato Nana vins. Questo vino bianco francese viene fatto con pressatura diretta e vinificato in acciaio, non filtrato. Nel calice si dimostra snello, fruttato, lievemente salino, da beva e senza remore.



KHARAKTER

Chenin blanc da vigne vecchie di Jasnières, terreno con argilla rossa su calcare. Pressatura soffice lunga, fermentazione spontanea, affinato in barrique 18 mesi, non filtrato. Esprime al meglio la mineralità tipica del sul terroir, un Chenin di grande qualità, anche da invecchiamento.



DROLE DE DIMANCHE

Etichetta e nome in omaggio al film degli anni Cinquanta "una strana domenica" di Marc Allegret, è un carignano della Languedoc dal negoce Nana vins. Vigne giovani su terreno argillo-calcareo, fermentazione al 50% con grappolo intero, vinificato in cemento e acciaio. Interpretazione fresca e spensierata di questo vitigno, elegante e di struttura.



MAMA MOUCHI

Etichetta ironica, omaggio a Molière e alla celebre opera "Borghese gentiluomo", è un pinot d'Aunis dell'azienda Les Briseau, da terreni calcarei ricchi di silicio, dalle vigne più giovani. Macerazione di 15 giorni con le bucce con una parte di grappolo intero, vinificato e affinato in acciaio. Interpretazione fresca, aromatica e diretta del pineau d'Aunis, vitigno tipico di queste zone.



PATAPON

Pinot d'Aunis macerato 12 giorni in tino di legno, affinato in acciaio ed imbottigliato giovane senza filtrazioni né solfiti per meglio esprimere il carattere dell'annata in modo semplice e diretto. Vino ben fruttato e al contempo speziato, con note orientali ma grande freschezza, pulizia e mineralità.



CYRIL LE MOING

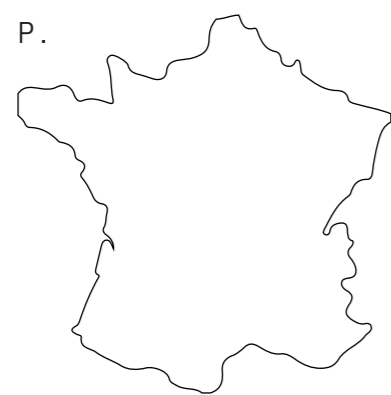
CYRIL LE MOING – MARTIGNÉ BRIAND, ANJOU, LOIRA



“Guerra alla Solforosa!”

Piccola azienda di appena tre ettari e mezzo che si trova a Martigné Briand, nella zona di Anjou, nella Valle della Loira. Conduzione completamente organica dei vigneti, senza alcun intervento invasivo, trattamenti limitati il più possibile con solo rame e zolfo, lavorazione completamente manuale, dallo sfalcio dell'erba alla vendemmia. Tutti i vigneti di proprietà e in affitto hanno un'età minima di 60 anni, fino ad uno di Chenin Blanc piantato nel 1932; gli altri vitigni, tipici della zona, sono grolleau, cabernet sauvignon, cabernet franc, gamay, sauvignon blanc. Per condurre piante così anziane serve un grande rispetto ed una competenza agronomica valida, che si manterrà poi in cantina: per preservare le caratteristiche delle sue uve ricerca la massima pulizia possibile, per avere un'eleganza ed una finezza ottime, senza l'ausilio delle filtrazioni e delle chiarifiche. Da qualche anno rifiuta completamente anche l'uso di solforosa in tutti i suoi vini, una scelta di naturalità estrema. Produce dei bianchi eleganti e fini con spiccata mineralità ed acidità; sanguigno e territoriale il suo Grolleau, semplice e di buona beva, diretto e schietto; importanti e profondi i suoi cabernet.

- VINI
01 . SUL ' FRUIT
02 . GROLLE NOIR
03 . VIGNES CENTENAIRES



SUL ' FRUIT

Cabernet sauvignon e cabernet franc rimasti in contatto con le proprie bucce per poche ore. Ne consegue un vino dal color rosso scarico, al naso si presenta fruttato con note di lampone e marasca, e con note fiorite che ricordano il gelsomino e la mirabella: la beva è rotonda, gioviale, piena di frutta: Sul' Fruit!



GROLLE NOIR

Grolleau noir da viti di circa 40 anni, su terreno calcareo. Macerazione per 12 giorni con i raspi. Color rosso purpureo vivo, naso spigoloso, frutti rossi, uva matura, naturalità nel bicchiere. Bocca piena e di facilissima beva, sostenuto da un'acidità notevole, tannini aggressivi che si ammorbidiscono con gli anni.



VIGNES CENTENAIRES

Cabernet franc da vigne centenarie, espressione autentica di chi, come queste viti ne ha viste tante. Bassa la produzione in quantità ma elevata qualità, freschezza, acidità e intensità son intrecciati strettamente per questo vino francese che lascia il segno.



CHRISTOPHE PUEYO

CHRISTOPHE PUEYO - SAINT-EMILION, BORDEAUX

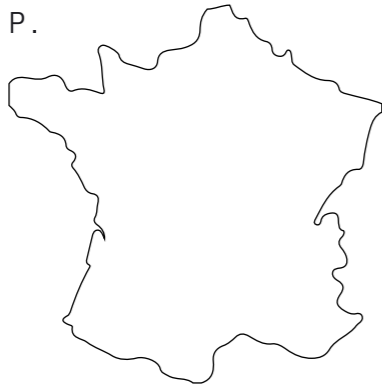


“Produrre un vino che si avvicina il più possibile al succo d’uva fermentato, ma che allo stesso tempo possa invecchiare con sapienza e frutto.”

Saint Emilio, Bordeaux. Pueyo è una famiglia attiva da tre secoli nel mondo vitivinicolo e possiede Château Belregard-Figeac dal 1853, arrivando così alla quinta generazione con Christophe.

La conversione in agricoltura biologica avviene dal 2010, l'estensione della vigna è di 16 ettari di cui 7 all'interno della AOC Saint Emilion 1,5 a uve bianche; dall'anno 2017 utilizzano anche il metodo biodinamico per la coltivazione delle vigne e sono certificati Ecocert. L'affinamento avviene in barriques, tonneaux, botti grandi e anche qualche anfora. Dieci parcelle con una moltitudine di terreni che vanno da terreni ghiaiosi nei pressi di Libourne, a quelli argillosi-selciferi vicino a Fronsac, a quelli calcarei dei pressi di Nérigean da cui proviene la Cuvée Blanc. Pueyo è un esempio vivo e puro, rappresentativo della zona di provenienza. Mantenendo evidente la parte fruttata nei vini lasciando emergere il suolo di appartenenza, pur nell'esecuzione coraggiosa non trascurando la stabilità nei propri vini.

- VINI
- 01. GALIPETTE
- 02. LA FLEUR GARDEROSE BLANC
- 03. ORCHIS
- 04. TELLUS VINEA BORDEAUX
- 05. LE FLEUR GARDROSE GRAND CRU SAINT EMILION



GALIPETTE

Pet Nat mon amour! Galipette in francese potremmo tradurlo con capriole! Composto da uve semillon e muscadelle completamente senza solforosa aggiunta, due uve di minoranza qui a Bordeaux ma son due vere stelle in questo rifermentato vivace: note di fiorellini bianchi, camomilla e erbe primaverili, sensazione di pane, in bocca invece cremoso e ricco. Uno di quei vini che quando stappi non vuoi fermarti di bere, e non te ne accorgi.



LA FLEUR GARDEROSE BLANC

Sauvignon blanc in purezza da terreni calcarei con età di circa 35/40 anni. Vendemmia manuale e breve contatto con la buccia per avvio di fermentazione in acciaio e poi posto in tonneau per l'affinamento. Al naso e al palato presenta sorprendentemente sentori di frutti bianchi e gialli, spezie e freschezza; un vino senza trucco, senza eccessi, delicato ma molto tipico.



ORCHIS

Semillon in purezza fatto affinare in tonneau. Una nuova etichetta per questo vignaiolo che produce un vino luminoso, con note succose di pesca gialla e mango all'inizio, accompagnate da miele e vaniglia, accenni erbacei, e sullo sfondo una piacevole nota smoke. Il sorso si sviluppa in un alternarsi di freschezza e sapidità, per proseguire con richiami marini. Beva glicerica di adeguata struttura, chiusura leggermente amarognola.



TELLUS VINEA BORDEAUX

Composto da merlot (80%) e cabernet franc (20%) provenienti da due parcelle diverse: una appena fuori da Saint Emilion, a Juillac/Sainte Radegonde ed una a Lugon, vicino a Fronsac con suolo di argilla, ghiaia e calcare. La vendemmia è manuale, il grappolo viene diraspato e la fermentazione avviene a contatto con la buccia per 3 settimane in vasche di acciaio. Il mosto ottenuto dopo la svinatura rimane in vasche di cemento per almeno 12 mesi. Questo vino è un "fuori categoria", intenso e corposo pur mantenendo ottima beva, che supera la semplice categoria di Bordeaux Rouge; un vino che ricorda il grande periodo d'oro della zona con vini fedeli al loro terroir di origine.



LE FLEUR GARDROSE GRAND CRU SAINT EMILION

Merlot 70%, cabernet franc 20% e cabernet sauvignon 10%. Siamo all'interno dell'appellazione AOC Saint Emilion da piante di età di circa 50 anni allevate a guyot su terreno ghiaioso. La vendemmia rigorosamente manuale avviene a piena maturazione fenolica dell'uva tra la fine di settembre ed inizio ottobre. La fermentazione spontanea e senza raspo dura circa 4 settimane. L'affinamento di 18 mesi in tonneau, botte grande e d'anfora Tava. Successivamente i vini vengono assemblati prima della messa in bottiglia, senza filtrazione o chiarifica. Questo vino si presenta puro e fresco, senza ostacoli legnosi sia olfattivamente parlando che al palato. Vivace tannicità, struttura buona e bilanciata acidità: frutta polposa rossa, note di tabacco biondo e speziatura. Saint Emilion,

DOMAINE DE COURBISSAC

BRUNNHILDE CLAUX - CESSERAS, MINERVOIS, LANGUEDOC

vinnatur



"Basta ai luoghi comuni! Il vino ha ben altro da raccontare, sa come sedurre e farsi amare quando viene lasciato libero di esprimersi!"

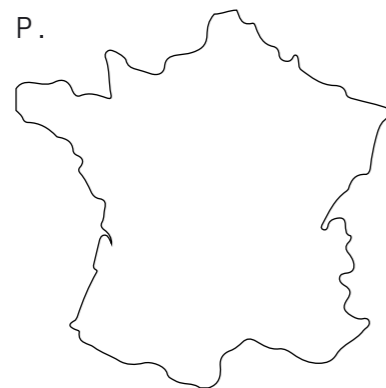
Domaine de Courbissac si trova nell'appellazione del Minervois, tra la Montagne Noire, il Massiccio Centrale e le Cevenne, protagonista attiva in un processo di recupero e valorizzazione in una zona famosa come quella della Languedoc.

L'azienda possiede 15 ettari vitati con varietà come mourvèdre, cinsault, pinot gris, listan, marsanne, muscat e naturalmente syrah e grenache, con la presenza di vigne molto vecchie, fino a 90 anni di età, interamente coltivate a regime biologico, senza pesticidi ed erbicidi, in massimo rispetto della natura. I vini sono il riflesso delle selezioni parcellare di provenienza e sono rispettivamente Les Traverses, Roc du Pière, Farradjales e Roc Suzadou sono i nomi delle etichette e delle parcelle, tutti con diverse e peculiari caratteristiche. L'azienda è stata acquistata da Reinhard Brundig, un regista francese, autore di alcuni famosi film, che nel 2002, si innamorò di queste terre, e decise di provare ad elevarne il grande valore per fare dei grandi vini di territorio. Ma Courbissac si rivela impresa ardua e difficilmente addomesticabile, comprende di aver bisogno di "reinventare" i vini con nuove energie e freschezze: trova la risposta in Marie-Brunnhilde Claux. Lei è una giovane donna che

sa quello che vuole e come ottenerlo e, ben comprendendo il potenziale della Domaine, scrive una nuova pagina per la produzione introducendo una fermentazione più caratteristica ed insolita, a grappolo intero, con i raspi. Ne conseguono vini spettacolari, gentili e morbidi, ma molto significativi, e sorprendono per bevibilità, al contrario di come siamo abituati a pensare con la presenza del raspo in fermentazione, il quale diviene attore non-protagonista candidato all'oscar!

VINI

01. NOTRE TERRE BLANC
02. LES TRAVERSES BLANC
03. L'ORANGE
04. LES TRAVERSES ROSÉ
05. NOTRE TERRE ROUGE
06. LES TRAVERSES ROUGE
07. ROC DU PIÈRE
08. ROC SUZADOU
09. LES FARRADJALES
10. PANDORE



NOTRE TERRE BLANC OB

Vino Bianco ottenuto dalla fermentazione in bianco di grenache e terret gris in Anfore di cemento. Una nuova via di approccio al vino di territorio, la Languedoc, terra energica e intensa ma che Brunnhilde sa rispettare in modo impeccabile: la traduzione letterale per questa nuova etichetta è "vino unico dalla forte personalità dalla nostra terra". In etichetta raffigurata la dea Madre Terra, dai cui seni sgorga il vino. Bianco dal colore giallo con venature opalescenti, fresco nella sua beva, sapido e con sentori di frutta a polpa gialla come la susina.



LES TRAVERSES BLANC OB

È un vino bianco semplice fatto con uve listan, un vitigno di origine catalana, ed una piccola percentuale di terret gris; un vino molto fresco e fruttato, ma con note minerali e caratteristiche taglienti. La vendemmia viene fatta a mano per meglio preservare le uve, e dopo una leggera pigiatura, la fermentazione avviene spontaneamente con i propri lieviti: affinamento in cemento. Imbottigliato con pochissima So2 aggiunta e non filtrato. Al palato parte timido per poi ossigenarsi e rivelare la sua anima mediterranea con note di mela verde, fiori bianchi, note agrumate e quel tipico morso gessoso. Un vero spasso se abbinato a piatti di pesce e crostacei, o come aperitivo.



L'ORANGE OB

Tradotto: L'Arancio, l'aranciato. Appena ne sentiamo pronunciare il nome ci immaginiamo esattamente la sua realtà: anima solare e vibrante, intenso ma fresco e mai banale. È un vino creato per accompagnare la passione della cucina in questa regione, che mescola terra e mare e che necessita un supporto importante. Le uve al suo interno sono marsanne, muscat e grenache gris da vigna con età compresa tra i 30 e i 90 anni coltivate in collina a 300 mt sul livello del mare, vendemmia a mano in perfetto stato di maturazione e macerazione dolce a grappolo intero per 9/12 giorni, successivamente affinato in botti di acciaio per almeno 6 mesi e poi in bottiglia per alcuni mesi, prima della messa in vendita.



LES TRAVERSES ROSÉ OR

Grenache 60%, syrah 20% e mourvèdre 20% che rimangono a fermentare a grappolo intero in vasche di cemento e poi trasferiti in acciaio per affinamento. Il colore è cinema: color petalo di rosa, brillante etereo e fresco, con spiccata nota agrumata di pompelmo e piccole bacche rosse, balsamico con sensazione di menta pipiperita e rosmarino, in bocca rinfrescante e flessibile, con finale morbido e persistente.



NOTRE TERRE ROUGE OR

Grenache in purezza, macerazione a grappolo intero per 10 giorni in vasche di cemento. Vino con gusto e olfatto unico e dalla forte personalità, dalla Languedoc, un luogo speciale circondato dal mare e dalle montagne, fatto con uve di qualità rispettando le leggi di madre natura: approccio giovane e gioiale. Brunnhilde ha voluto riportare in etichetta questo approccio sinergico come caratteristica principale, con l'intenzione di veicolare il messaggio di "Vino unico dalla forte personalità", prodotto secondo la tradizione francese ma rispetto della "nostra terra": la nostra terra è governata da madre natura. Velatamente pepato, carnoso e agile.



LES TRAVERSES ROUGE OR

Grenache, syrah e mourvèdre da viti di età compresa dai 15 ai 40 anni, in altitudini di circa 250 mt. s.l.m. La vendemmia manuale in cassetta da terreni di tipo mosaico argillo-calcareo, mentre la fermentazione spontanea con i propri lieviti viene fatta fare in tini di cemento da 60 hl con macerazione a grappolo intero per 9/12 giorni senza estrazione meccanica, la quale rispetta il frutto, il vino e l'energia dei propri lieviti. Riposo 6 mesi in inox prima della messa in bottiglia. Aspettatevi un meraviglioso profumo di lavanda, timo e granatina che porta ad un palato superfino, profumato e sexy - in qualche modo delicato eppure seducente, ma puro, tutto allo stesso tempo. Un altro vino geniale da non perdere!



ROC DU PIÈRE OR

50% syrah 50% mourvèdre da viti di 40 anni allevate su terreni calcareo argillosi con presenza di calcare attivo, in altitudini di circa 300/350 mt sul livello del mare, dopo la raccolta manuale delle uve, per preservare al meglio l'integrità dei grappoli, i quali vengono poi vengono fatti fermentare a grappolo intero in botti di legno da 40 hl. Massimo rispetto del frutto e del vino, a cui nulla di chimico viene aggiunto o tolto. Ne consegue un vino a tutto tondo, intenso, caldo e specchio del terreno e della zona di provenienza. Un vino naturale con note di spezie come pepe, cardomomo e cioccolato, dal colore rubino intenso, fatto per chi ama le sensazioni nette, che vanno dritte al punto.



ROC SUZADOU OR

Lo possiamo considerare il grand cru dell'azienda: 50% grenache e 50% syrah da vigne di 80 anni allevate in terreno ricco di limo e argilla in altitudini di circa 300 mt. Dopo la raccolta manuale delle uve, vengono messe a fermentare a grappolo intero in cemento e poi finita la fermentazione, ad affinare in grandi "foudres" per aiutarlo a mantenere le caratteristiche del terroir e del vino; al naso fragoline di bosco e frutti di bosco, un palato fresco e lunghissimo, con struttura ma dalla grande beva. Un splendido vino francese!



LES FARRADJALES OR

Farradjales significa "terre ricche" in arabo, a testimonianza della presenza moresca in questa regione. 100% cinsault da viti vecchie di circa 70 anni, cresciute su terreni alluvionali calcarei a 350m s.l.m. e soffiate dalle fresche brezze della Montagne Noire. Nessun trattamento chimico, la macerazione avviene in modo dolce senza diraspatura e pressatura degli acini, in botti di legno per almeno 12 giorni, poi svinato e messo ad affinare in legno. Prima della vendita riposa in bottiglia almeno 6 mesi. Ne esce un vino rosso floreale che ricorda bacche rosse, pepe rosa, macchia mediterranea e un'ottima freschezza. In bocca si nota la presenza tannica ma ben amalgamata con acidità e freschezza; un bel risultato luminoso e multifaccettato da un vitigno monovarietale che si trova raramente vinificato da solo, con una struttura intonata e seducente, succosa ed energica. W la Languedoc!



PANDORE OR

Syrah in purezza da vigne vecchie, dopo la raccolta rimane per 14 giorni a macerare anche con i propri raspi e poi affinamento in botte grande: un rosso importante erbaceo e minerale che sviluppa una bella struttura con note fruttate e legnose, si percepiscono note cioccolatose con venature acide che richiamano il profumo e il gusto dei frutti rossi selvatici, fico e finale con liquirizia. La trama di questo territorio disciolta in calice.

BIRRIFICIO AGRICOLO SORIO

GIACOMO MAULE, MIRKO BOGGIAN - GAMBELLARA, VICENZA



“Non siamo legati agli stili delle birre. Sarà la materia prima che produrremo che ci indicherà lo stile migliore alla sua valorizzazione. Solo dopo aver valutato la materia prima sceglieremo che birra fare”

Giacomo e Mirko. Due ragazzi giovani e con un sogno tra le mani: produrre birra partendo dalla propria terra. La birra da sempre accompagna la vita delle persone, da secoli e secoli, mutando stile e seguendo mode ma, esiste sempre un modo più puro ed integro di poterla produrre: dove risiede la diversità? Nella auto-produzione delle materie prime. Una birra agricola che parte dal territorio di provenienza, dove coltivare in prima persona i cereali, seguendo le stagioni, rispettandone le tempistiche e i modi, diventa uno stile di vita che punta a valorizzare i saperi e le peculiarità della conoscenza della propria terra. Giacomo classe 1990, è cresciuto da sempre con questa visione rispettosa, il padre è Angiolino Maule, il pioniere del vino naturale in Italia; la coscienza dei valori si è formata grazie al lavoro nei vigneti e le cantine degli amici vignaioli oltre che ai birrifici artigianali di qualità. “Non siamo legati agli stili delle birre. Sarà la materia prima che produrremo che ci indicherà lo stile migliore alla sua valorizzazione. Solo dopo aver valutato la materia prima sceglieremo che birra fare” si racconta Giacomo. Mirko nasce nel 1993 da una famiglia di agricoltori e allevatori, dopo aver terminato gli studi tecnici si appassiona alla produzione brassicola nel 2014 ri-

scoprendo in cantina un bidone per la produzione che gli fa tornare in mente le ore passate a guardare il gorgogliatore qualche anno prima; così prende spunto e si iscrive ad un'accademia per imparare a produrre birra come si deve, la Dieffe. Conosce Giacomo e da semplice amicizia, decidono di unire le forze e gettarsi a capofitto in questa nuova avventura del Birrificio Agricolo Sorio. Nuove frontiere e nuovi stili di birra, dove il concetto di terroir emerge ancora una volta, siamo a Gambellara, provincia di Vicenza e il loro obiettivo è quello di farsi conoscere, di rappresentare queste terre in forma liquida, con onestà e bevibilità, e anche molte collaborazioni future con produttori del mondo della birra, grazie ai quali rinnoviamo questo nuovo approccio giovanile e fresco del mondo delle birre.

- VINI
- 01 . LANDER
 - 02 . HELLMANN
 - 03 . GARGAN-IGA
 - 04 . FLOW
 - 05 . DARK LAGER
 - 06 . FLEAMING STONES
 - 07 . GARGANESIS



LANDER
(Saison)

Birra di tipologia Saison ad alta fermentazione con presenza di tutti i cereali che coltivano i ragazzi: malto d'orzo, frumento e farro. Una birra rustica con amaro ben bilanciato, naso fruttato leggermente speziato grazie al lievito. Una birra che abbraccia in pieno lo stile del birrificio.



HELLMANN
(Keller)

La birra bionda tipicamente tedesca, pane liquido, note di cereali e grado IBU bilanciatissimo, piacevole agile fresca e da compagnia. Una birra da concerti rock in piena estate.



GARGAN-IGA
(Italian Grape Ale)

Birra chiara Gose fatta con mosto di garganega de La Biancarea e 6,3% alcool, una birra altamente fruttata e minerale, naso da scia e nota lattica. Ottimo sentore salato che invita alla beva, è una birra da terra di mezzo, l'anello mancante tra il mondo del vino e quello della birra ad alta fermentazione. Abbinamento con pesce e sushi da topclass.



FLOW
(India Pale Lager)

Birra a bassa fermentazione profumata con 5,2% alcool. Luppoli gran protagonisti, coltivati da Jack e Mirko, è rigorosamente amara, ma agrumata e fruttata, scivola e si fa bere che è un piacere, ha tutti i requisiti che una birra deve avere!



DARK LAGER
(Schwarzbier)

Birra scura a bassa fermentazione, realizzata con malti tostati e caffè estratto a freddo. Scorrevole, dissetante e ben bilanciata, si percepiscono note di caramello, caffè e cioccolato. Ottima con carni alla brace oppure con dolci al cioccolato.



FLEAMING STONES
(Steinbier)

È una birra che si ispira alla categoria delle Historical Beer, viene fatta con un'antico metodo dove pietre basaltiche colonnari di Gambellara vengono rese roventi e poi poste all'interno del mosto per portarlo in ebollizione. Questo processo si presenta molto d'effetto e capace di donare sensazione olfattive e degustative speciali, con note di caramello e miele di castagno, nocciola e note di tostatura, mentre la beva rimane rotonda, senza sbavature, sapida e minerale e di facile beva. Una birra vulcanica!



GARGANESIS
(Farmhouse I.G.A.)

Birra di ispirazione brassicola tutta italiana, IGA è acronimo di Italian Grape Ale, fatta con fermentazione spontanea grazie all'utilizzo di mosto di garganega e ai suoi lieviti spontanei e, affinamento in botti di legno già usate in precedenza per affinare il vino e poi poste in cantina senza controllo di temperatura, per il suo affinamento. La sua composizione oltre al mosto d'uva si rifà anche al mondo delle goose, ovvero le birre al sale, metodo già conosciuto fin dal medioevo e dove il sale, dona sensazioni degustative goderecce. Al naso profumatissima con note saline e fiori bianchi, note boisé e sensazione lattica, speziata senza eccessi e bassa carbonazione. Possiamo tranquillamente definirla "l'anello mancante tra il mondo del vino e quello della birra".

