

ITALIA
04. La Biancara Angiolino Maule (Gambellara, Vicenza)
05. Sauro Maule (Val Liona, Vicenza)
06. Terre di Pietra (Marcellise, Verona)
07. Maurizio Donadi (San Polo di Piave, Treviso)
08. Reyter (Bolzano)
09. Franco Terpin (San Floriano del Collio, Gorizia)
10. Stella del Filare (Provaglio d'Iseo, Brescia)
11. La Cantina di Cunéaz (Gressan, Aosta)
12. Borgatta (Tagliolo Monferrato, Alessandria)
13. Cristina Prandi (La Morra, Cuneo)
14. Cascina Elena (Ronchetta Belbo, Cuneo)
15. Le More Bianche (Magliano Alfieri, Cuneo)
16. Erbaluna (La Morra, Cuneo)
17. Olek Bondonio (Barbaresco, Cuneo)
18. Valli Unite (Costa Vescovado, Alessandria)
19. Saccomani (Diolo, Piacenza)
20. Cinque Campi (Puianello, Reggio Emilia)
21. Camillo Donati (Arola, Parma)
22. Monte Mirabello (Predappio Alta, Forlì)
23. Frascole (Dicomano, Firenze)
24. John Benda (Montalcino, Siena)
25. Marino Colleoni (Montalcino, Siena)
26. Poderi Sanguineto (Montepulciano, Siena)
27. Podere San Biagio (Controguerra, Teramo)
28. Matrone (Boscotrecase, Napoli)
29. Biscaris (Acate, Ragusa)
30. Meigamma (Villasimius, Cagliari)

SLOVENIA
31. Pietra, Marko Tavcar (Dutovlje, Carso)

AUSTRIA
32. Andreas Gsellmann (Gols, Burgenland)

GERMANIA
33. Materne & Schmitt (Winningen, Mosella)

FRANCIA
34. Christophe Lefèvre (Bonneil, Vallée de la Marne, Champagne)
35. Champagne Petit Clergeot (Polisot, Aube)
36. Champagne Georges Fleury (Crugny, Vallée de l'Ardre)
37. Overnoy (Orbagna, Jura)
38. Rouges Queues (Maranges, Côte d'Or)
39. Marthe Henry (Meursault, Côte d'Or)
40. La Maison Romane (Nuits-Saint-Georges, Côte d'Or)
41. Château de Béru (Chablis)
42. Mare Nostrum Vini (Marseillan, Beru - Mediterraneo)
43. Geschickt (Ammerschwihr, Alsazia)
44. Christophe Pueyo (Saint-Emilion, Bordeaux)
45. Courbissac (Cesseras, Minervois)

BIRRE
46. Birrificio Agricolo Sorio (Gambellara, Veneto)

satb2 Italia associazione

PARTS

PARTS PER SATB2 ITALIA

VINI RARI PER UNA SINDROME RARA

I vini di Arkè raccontano le storie delle famiglie che li creano, rievocano i paesaggi dove crescono le vigne, raccontano la filosofia e le scelte etiche dei vignaioli, le caratteristiche dei loro terreni, del clima di quella zona e la tipicità delle loro uve.

Perchè non far risuonare anche le storie delle persone con sindromi ultra rare?

Bambini, ragazzi, donne e uomini tanto rari quanto invisibili alla società, con sintomi e patologie spesso sconosciute o non curabili, che hanno un grande bisogno di inclusione nel mondo della scuola e del lavoro e di tanta ricerca scientifica e medica per dare una speranza per una vita più giusta. I vini della selezione PARTS vengono da collaborazioni esclusive con le aziende che distribuiamo, da persone consapevoli e che sostengono queste idee.

Vini speciali pensati insieme, frutto della fantasia e dell'estro del vignaiolo e del suo distributore. Vini speciali per bisogni speciali: poche bottiglie di un vino che non è tipico o già fatto dall'azienda, ma che può essere una nuova sperimentazione o una gemma che era pronta a sbocciare in quel luogo.

Il vino è condivisione e convivialità, ha generato simposi di alto livello culturale sin dai tempi degli antichi greci. Il vino non è di per sé cultura, ma aiuta gli uomini a confrontarsi in modo aperto, è veicolo di piccoli e grandi discorsi tra donne e uomini di ogni tipo.

I vini di Arkè possono introdurre temi di etica ambientale e di rispetto per il territorio: la nostra idea è che possano far parlare anche di inclusione e speranza per le persone con una disabilità rara.

Lo sforzo benefico sarà da parte di tutti: vignaioli, agenti, ristoratori e consumatori finali; a parte i costi di produzione e spedizione, l'intero utile sarà devoluto da Arkè a favore dell'associazione Satb2 Italia, che, in collaborazione con Fondazione Telethon e l'Associazione Uniamo, ha lo scopo di promuovere la ricerca medico-scientifica e sostenere le famiglie.

Le etichette arrivano dal workshop tenuto durante il Festival per i Vent'anni di Arkè (3 e 4 marzo 2024).

PARTS
La nostra identità è composta da elementi anatomici e caratteriali. Entrambi sono unici e irripetibili per ogni individuo. Ogni parte del corpo è diversa non solo nella sua forma ma anche per il modo in cui ognuno di noi la vede e la rappresenta.
Se chiedessimo a 10 persone di disegnare un naso o una bocca, avremo 10 modi diversi di raccontare ogni parte del corpo filtrati da 10 caratteri diversi che si esprimono attraverso il disegno.

Durante il workshop in modalità analogica i partecipanti hanno disegnato 10 parti del corpo con l'obiettivo di condividere le differenti prospettive con cui vediamo e rappresentiamo la stessa parte del corpo.
10 Parti: occhio, naso, bocca, orecchie, mani, piedi, pene, vagina, petto, glutei. Ogni disegno diventerà etichetta.







LA BIANCARA DI ANGIOLINO MAULE

Gambellara, Vicenza
Veneto, Italia

Calcareo
Vulcanico

vinnatur

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 su primo imbottigliamento. La cura della vigna e della cantina è condotta assieme a due dei suoi figli, Alessandro e Tommaso. 18 ettari e son disposti sulle colline di Gambellara, tra le province di Vicenza e Verona, sugli ultimi pendii vulcanici dei Monti Lessini; gli altri due figli Francesco e Giacomo rimangono comunque connessi al mondo agricolo, Francesco con la Selezione Arkè e Giacomo con la produzione di birra di Birrificio 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 oltre 20 anni anno escono senza l'aggiunta di solfiti né filtrazioni.





GARG'N'GO

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.

Tipologia	frizzante I.G.T. Garganega
Vitigno	garganega
Suolo	vulcanico
Vinificazione	rifermentazione naturale in bottiglia



MASIERI

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.

Tipologia	bianco I.G.T. Garganega
Vitigno	garganega
Suolo	vulcanico
Vinificazione	acciaio per 7 mesi



SASSAIA

È il vino più rappresentativo dell'azienda, genuino ed essenziale: l'uva e la territorialità espresse con carattere.

Tipologia	bianco I.G.T. Frizzante Bianco
Vitigno	garganega
Suolo	vulcanico
Vinificazione	due giorni a contatto con le bucce, botte grande



PICO

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.

Tipologia	orange - I.G.T. Garganega Veneto
Vitigno	garganega
Suolo	vulcanico
Vinificazione	tre mesi di macerazione, botte grande



ROSSO MASIERI

È un vino rosso semplice, intenso e vivace al colore, fruttato e di facile beva.

Tipologia	rosso I.G.T. Rosso Veneto
Vitigno	50% merlot, 50% tai rosso
Suolo	vulcanico e calcareo
Vinificazione	macerazione di 12 giorni, acciaio



SOSAN

Tocai rosso, autoctono dei Colli Berici che deriva dal grenache francese e che ben si adatta al terreno calcareo-argilloso di queste zone.

Tipologia	rosso I.G.T. Rosso Veneto
Vitigno	tai rosso
Suolo	calcareo
Vinificazione	macerazione di 14 giorni, botte di rovere da 15 h



MERLOT

Vino corposo e molto concentrato, tutto il frutto e la morbidezza del Merlot al massimo delle sue potenzialità.

Tipologia	rosso I.G.T. Rosso Veneto
Vitigno	merlot
Suolo	vulcanico
Vinificazione	macerazione di 14 giorni, botte di rovere da 15 hl



PASSITO MONTE SORIO

Vino dal color oro antico con sfumature ambrate. Il naso rivela sentori di scorze di agrumi, uva passa e zenzero. Coi minuti emergono i datteri e la confettura di pesche mature.

Tipologia	dolce - I.G.T. Passito
Vitigno	garganega
Suolo	vulcanico
Vinificazione	macerazione con le bucce di 21 giorni, botte da 10 hl per 3 anni

SAURO MAULE

Val Liona, Vicenza
Veneto, Italia

Calcareo, vulcanico
e argilloso

vinnatur PARTS

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 e durell 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.





SGASS

Vino semplice, ma vivo e onesto, con una bolla che stuzzica il palato. Senza solfiti aggiunti.

Tipologia	frizzante I.G.T. Frizzante Bianco
Vitigno	50% garganega 50% durella
Suolo	vulcanico e argilloso
Vinificazione	rifermentato spontaneamente in bottiglia, acciaio



SGASS(R)OSÈ

Una 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!

Tipologia	friz. rosè I.G.T. Frizzante Veneto
Vitigno	80% tocai rosso e 20% merlot
Suolo	calcareo
Vinificazione	rifermentato spontaneamente in bottiglia, acciaio



GRANSELVA

Caratteristica di questo vino è la sapidità e la lunghezza della garganega unita al frutto e dalla morbidezza degli altri vitigni, per un bianco piacevole e snello.

Tipologia	bianco I.G.T. Bianco Veneto
Vitigno	garganega 70% durella 30%
Suolo	vulcanico e argilloso
Vinificazione	acciaio per 8/10 mesi



PRI

Etichetta omaggio alla sua primogenita Priscilla, si tratta di una garganega di prima scelta, fresca, intensa e lunga, con ottima acidità e prospettiva di invecchiamento. Senza Solfiti aggiunti.

Tipologia	bianco I.G.T. Graganega Veneto
Vitigno	garganega
Suolo	vulcanico e calcareo
Vinificazione	botte grande



CA' LOMBARDA

Un rosso dei Colli Berici, carico di frutti, rotondo e con tannini delicati.

Tipologia	rosso I.G.T. Rosso Veneto
Vitigno	70% tai rosso e 30% merlot
Suolo	calcareo
Vinificazione	macerazione di 3/4 giorni, acciaio



MY TAI

Vino che esprime vivacità, brillantezza, speziatura e tannini morbidi. Grandissima la beva. Entusiasmo liquido. Senza solfiti aggiunti.

Tipologia	rosso I.G.T. Tai Rosso Veneto
Vitigno	tai rosso
Suolo	calcareo
Vinificazione	contatto con le bucce in acciaio 7/8 giorni, botte di legno da 15 hl



PETER PAN

Etichetta omaggio al suo secondogenito Pietro dove la frutta fa da padrone, 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.

Tipologia	rosso I.G.T. Rosso Veneto
Vitigno	merlot
Suolo	vulcanico
Vinificazione	macerazione di 14 giorni, botte di rovere da 15 hl



R-ARO - PARTS X SATB2

Colore rosso rubino con una bella brillantezza, naso delicato con alcune note floreali e lievemente balsamiche fresche. Scelte stilistiche di produzione, nome ed etichette definiti insieme dal team di Arkè e dalla famiglia di Sauro Maule.

Tipologia	rosso IG.T. Tai Rosso Veneto
Vitigno	tai rosso
Suolo	calcareo
Vinificazione	fermentazione per 8 giorni, barriques

TERRE DI PIETRA

Marcellise, Verona
Veneto, Italia

Argilloso,
alluvionale, calcareo

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 vitigni 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.





QUERCIA LABORIOSA

Vino autentico, ampio e di grande bevibilità, espressione tipica del Veneto.Una Garganega pura e onesta, larga di spalle e grande nella beva,ben radicata nelle sue origini. Il nome è un omaggio a Laura e al suo contributo nella storia di Terre di Pietra.

Tipologia	bianco – I.G.T. Garganega Veneto
Vitigno	garganega
Suolo	calcareo
Vinificazione	acciaio e cemento e affinamento in bottiglia 8 mesi.



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.

Tipologia	rosso – I.G.T. Rosso Veronese
Vitigno	corvina 60%, corvinone 20%, rondinella 10%, molinara 10%
Suolo	argilloso, alluvionale
Vinificazione	10/12 giorni di macerazione, 10 mesi in cemento



PICCOLA PESTE

Un vino da compagnia, da chiacchiere con gli amici, per scaldarsi il cuore e per il relax.

Tipologia	rosso – I.G.T. Rosso Veronese
Vitigno	corvina 50%, corvinone 20%, rondinella 20%, molinara 10%
Suolo	argilloso
Vinificazione	10/12 giorni di macerazione, 18 mesi in cemento



VIGNA DEL PESTE

Primo vino dell'azienda a fermentazione spontanea, senza appassimento e solo da vitigni tradizionali. Fresco, diretto e di grande bevibilità, esprime fedelmente l'annata e la storia della Valpolicella.

Tipologia	rosso – I.G.T. Rosso Veronese
Vitigno	corvina 50%, corvinone 30%, rondinella 20%
Suolo	calcareo
Vinificazione	10/12 giorni di macerazione, due anni e mezzo in cemento



TESTA CALDA

Un vino intensamente fruttato e speziato, fitto nella sua matrice calda, senza mezzi termini, onesto e vivace, ad alta vibrazione rossa.

Tipologia	rosso - I.G.T. Rosso Veronese
Vitigno	corvina 50%, corvinone 30%, rondinella 20%
Suolo	scaglia rossa
Vinificazione	10/12 giorni di macerazione, 24 mesi in cemento



CIZERO

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?

Tipologia	rosso – I.G.T. Rosso Veronese
Vitigno	corvina
Suolo	calcareo
Vinificazione	10/12 giorni di macerazione, cemento



MESAL

Un rosso con note di ciliegia e prugna marcate, sensazione speziata di pepe nero e rosa e sensazione floreale rotonda, tannini che contribuiscono ad un finale di carattere ma con grande succosità.

Tipologia	rosso – I.G.T. Rosso Veronese
Vitigno	corvina 40%, corvinone 20%, rondinella 20%, croatina 20%
Suolo	marna, roccia bianca ricca di sali minerali
Vinificazione	10/12 giorni di macerazione, 3 anni in cemento



IRIDE

Storia che si snoda lungo la spina dorsale di Terre di Pietra, divenendo protagonista inconsapevole di una rinascita, quella di una famiglia, il sogno liquido che ha dovuto prendersi il tempo necessario prima di essere pronto. Potente, profondo, profumato, un vino che lascia il segno, profondamente emozionante.

Tipologia	rosso – I.G.T. Rosso Veneto
Vitigno	marselan
Suolo	misto argilla e creta, ricco di pietra
Vinificazione	10/12 giorni di macerazione, in damigiane



ROSSON

È un Amarone importante ma non piacione, sa avere una bella beva, oltre alla persistenza ed alla setosità al palato.

Tipologia	Amarone della Valpolicella D.O.C.G.
Vitigno	corvina 45%, corvinone 30%, rondinella 20%, croatina 5%
Suolo	calcareo / argilloso
Vinificazione	uve appassite 4 mesi, cinque anni Tonneaux di rovere da 500l

MAURIZIO DONADI

San Polo di Piave, Treviso
Veneto, Italia

Argilloso, ghiaioso

vinnatur demeter

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 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.
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.





CASA COSTA SIGNOR "BOCCIATO"

Prosecco 100% Glera della provincia di Treviso, prodotto artigianalmente da Maurizio: uve raccolte a mano, lavorazione lenta e senza chimica. Un vino vivo e autentico, con bollicina fine, profumi di pera, fiori bianchi e glicine, e un finale fragrante di crosta di pane, fresco e appagante.

Tipologia	spumante
Vitigno	glera
Suolo	ghiaioso, argilloso
Vinificazione	8 mesi di affinamento, acciaio



CASERA FRONTIN BIANCO BRUT NATURE

Questo vino è frutto della passione di Maurizio e Fabiola per la loro casetta in montagna a 420 metri in mezzo ai boschi bellunesi, in una atmosfera di natura, biodiversità e trasparenza

Tipologia	spumante
Vitigno	blend di pinot grigio, johanniter, bronner e solaris
Suolo	terreno con presenza di roccia e fondo argilloso
Vinificazione	8 mesi in acciaio e ceramica



CASERA FRONTIN ROSÈ BRUT NATURE

Pinot Noir da un nuovo vigneto a 500 metri nei monti bellunesi, nella baita di Casera Frontin, immersa nella natura. Affina in parte in anfora e in parte in cemento, spumante sui propri lieviti, non sboccato. Fresco e minerale, con note di frutta matura e caramellina, leggero ma mai banale.

Tipologia	spumante
Vitigno	pinot nero
Suolo	argilloso
Vinificazione	8 mesi in acciaio e ceramica

REYTER

Bolzano
Alto Adige, Italia

Scisto

vinnatur

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 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.
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.





PIERROT

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 aspregne allo stesso tempo, e ricordano le rose e i fiori di limone.

Tipologia	bianco
Vitigno	muscaris, vitigno piwi
Suolo	scisto
Vinificazione	5/6 ore di macerazione con le bucce, botte di legno da 500l per 15 mesi



CHARDONNAY

Chardonnay in purezza da San Paolo, a 400 m s.l.m. su suolo calcareo. Affina 18 mesi in barrique usate. Elegante e complesso, con note fruttate e balsamiche, minerale e rotondo senza cedere al legno.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay
Suolo	calcareo
Vinificazione	4 giorni di macerazione, botte grande



LAKREZ

Lagrein in purezza, macerato 5 ore con bucce e raspi. Rosso corallo, fresco ed elegante, con note di piccoli frutti rossi e un accenno di liquirizia. Morbido e strutturato, perfetto con salumi o piatti leggermente speziati. Affinato in acciaio, senza solforosa.

Tipologia	rosso
Vitigno	lagrein
Suolo	porfido
Vinificazione	macerazione di circa 5 ore con bucce e raspi sulla pressa, acciaio



RAHM

Identità inebriante e senza fronzoli, polpa di frutta succosa sposata all'eleganza, un vino che ama farsi ricordare.

Tipologia	rosso I.G.P. Lagrein
Vitigno	lagrein
Suolo	alluvionale di porfido sabbioso e argilloso con presenza di sassi e ghiaia
Vinificazione	fermentazione in grandi botti di legno a contatto con i raspi, 24 mesi di tonneaux



SCHIAVA

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 con uve coltivate nella zona di Caldaro e Termeno dove la resa è naturalmente modesta ma di altissima qualità.

Tipologia	rosso I.G.P. Vernatsch
Vitigno	schiava
Suolo	calcareo
Vinificazione	acciaio con i raspi per 12 giorni, botti di legno da 500l per 18 mesi

FRANCO TERPIN

San Floriano del Collio, Gorizia
Friuli Venezia Giulia, Italia

Ponka

vinnatur

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.





J.K.T.

Il JKT di Franco Terpin è un vino bianco macerato da uve friulano, intenso e autentico. Dorato nel colore, esprime profumi complessi di frutta matura, erbe e spezie. Al palato è strutturato, sapido e persistente, con una fine tannicità che ne definisce il carattere.

Tipologia	ortange - I.G.T. Bianco delle Venezie-
Vitigno	tocai friulano
Suolo	ponka
Vinificazione	Fermentazione spontanea in acciaio a contatto con le bucce per 10-14 giorni, affinamento in botte grande di rovere



RIBOLLA GIALLA

Un vino minerale, vibrante, asciutto e salino, grande acidità e note speziate e agrumate, date dalla macerazione.

Tipologia	orange - I.G.T. bianco
Vitigno	ribolla gialla
Suolo	ponka
Vinificazione	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.



SIALIS SIVI

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.

Tipologia	orange - I.G.T. Bianco delle Venezie-
Vitigno	pinot grigio selezione
Suolo	ponka
Vinificazione	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.



QUINTO QUARTO BIANCO

Un bianco snello, fresco ed aromatico, seppur con una buona sapidità, espressione autentica del territorio del Collio.

Tipologia	bianco
Vitigno	Malvasia istriana, pinot bianco, pinot grigio, friulano.
Suolo	-
Vinificazione	Macerazione 4 giorni con le bucce, e poi affinamento in acciaio per 9 mesi.



QUINTO QUARTO SAVI

Vino caratteristico con profumi speziati e freschi abbastanza intensi, che cambiano nel bicchiere, lievemente tannico e sostanzioso in bocca.

Tipologia	orange
Vitigno	pinot grigio
Suolo	ponka
Vinificazione	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.

STELLA DEL FILARE

Provaglio d'Iseo, Brescia
Veneto, Italia

Morenico e argilloso

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 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

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.

Tipologia	spumante rosè
Vitigno	pinot noir
Suolo	morenico e argilloso
Vinificazione	poche ore di macerazione con le bucce, 12 mesi sui lieviti



FRANCIACORTA ROSÈ

La base ottenuta è esclusivamente quella del mosto fiore. Dopo la presa di spuma il vino rimane a contatto con i propri lieviti per 24 mesi e dopo la sboccatura riposa per altri 6 mesi in bottiglia prima di uscire sul mercato. Il risultato è uno spumante molto fine pur non tradendo la sua identità agricola. Elegante ma autentico, con profumi di frutti rossi, rosa canina e spezie. Fresco, sapido e armonioso.

Tipologia	spumante
Vitigno	pinot noir
Suolo	morenico e argilloso
Vinificazione	24 mesi sui lieviti

LA CANTINA DI CUNÈAZ

Gressan, Aosta
Valle d'Aosta, Italia

Morenico

vinnatur

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 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 originate da vitigni piantati anche oltre un secolo fa. Bottiglie frutto di amore e passione incondizionata per la propria terra e per le proprie origini.





PANURGE

Fermentato con le bucce per alcune settimane e vinificato secondo lo stile naturale della cantina, offre un profilo aromatico complesso con note di frutti maturi, spezie, fiori e una struttura tannica morbida ma incisiva. Al sorso è fresco, sapido e avvolgente, con un carattere unico che riflette l'identità del territorio valdostano e l'approccio artigianale del produttore

Tipologia	orange
Vitigno	50% gewurztraminer, 50% moscato
Suolo	morenico
Vinificazione	14gg di macerazione con le bucce, barriques



ANARCHE

Vino rosso da petit rouge, fresco e sapido, con aromi di frutti rossi, spezie leggere e un tocco minerale. Al sorso è armonico, morbido e scorrevole, con finale elegante e persistente.

Tipologia	rosso – Vallée d'Aoste, Torrette Superieur
Vitigno	petit rouge
Suolo	morenico
Vinificazione	tonneaux usat



GRANDGOSIER

Un vino prezioso che fa la sua magia regalando profumi floreali di viola e bocciolo e note erbacee primaverili, che danzano attorno a note fruttose e invitanti.

Tipologia	rosso – D.O.P. Vallée
Vitigno	pinot noir
Suolo	morenico
Vinificazione	15 giorni di macerazione con le bucce, 12 mesi in tonneaux



BADEBEC

Nel calice si presenta di colore rosso porpora con riflessi rubino. Al naso emergono note di frutti rossi, spezie dolci ed erbe aromatiche. Al sorso è caldo, rotondo e sapido, con struttura equilibrata e finale persistente.

Tipologia	rosso – D.O.P. Vallée d'Aoste
Vitigno	Petit 90% rouge, 10% fumin
Suolo	morenico
Vinificazione	15 giorni di macerazione con le bucce, 12 mesi in tonneaux



LES GOSSES

Rosso Valle d'Aosta DOC ottenuto da un blend di vigne autoctone, principalmente Vien de Nus, Petit Rouge e Vuillermin, coltivate sulle colline di Gressan e Jovencan. Nel calice un colore rosso rubino vivo. Al naso aromi di frutti rossi, note erbacee e leggere spezie, con una freschezza vibrante. Al sorso equilibrato, sapido e armonico, con una struttura elegante e una piacevole persistenza.

Tipologia	rosso - D.O.P. Vallée d'Aoste
Vitigno	60% vien de nus, 25% petit rouge e 15% vuillermin
Suolo	morenico
Vinificazione	15gg con le bucce, 12 mesi in acciaio



L'ENTSO

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 buccia e delle uve fumin.

Tipologia	rosso - D.O.P. Vallée d'Aoste
Vitigno	80% fumin e 20% barbera
Suolo	morenico
Vinificazione	fermentazione in acciaio, botte grande per 12 mesi



PIC TEN

Al naso le note floreali si intensificano e ricordano la peonia, tannino importante ma ben gestito con sentori di china, un vino con vivacità di frutta, quasi elettrico dalla facilità di beva che se ne ottiene. Un nebbiolo fuori dagli schemi.

Tipologia	rosso D.O.P. Vallée d'Aoste
Vitigno	nebbiolo
Suolo	morenico
Vinificazione	5 giorni fermentazione con i raspi, 12 mesi in barriques usate



VIN DE GEANTS

Imbottigliato solamente nella versione Magnum, ha un 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.

Tipologia	rosso
Vitigno	33% crovassa, 33% neyret, 33% petit rouge
Suolo	morenico
Vinificazione	60 giorni di fermentazione con le bucce in anfora, 12 mesi di tonneaux da 300l



GARGAMELLE

Il Moscato arrivò in Valle verso la fine del '700 quando acquisì fama e riconoscimento presso i banchetti reali come nettare gustoso e pregiato. Vino dal profilo aromatico intenso, con sentori di fiori bianchi, miele e frutta gialla matura. Al sorso è morbido, avvolgente e fresco, con dolcezza equilibrata da una piacevole acidità e finale armonico e persistente.

Tipologia	dolce
Vitigno	moscato giallo
Suolo	morenico
Vinificazione	2 mesi di appassimento in cassetta poi 15 giorni di fermentazione con le bucce, 24 mesi in barrique

BORGATTA

Ovada. Alessandria
Lombardia, Italia

Terra bianca da tufo

vinnatur

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 15 ai 20 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

Barbera autentica e di carattere che, con l'aria, sprigiona intensi profumi di frutti di bosco. Da vigne di oltre 50 anni, unisce profondità e maturità a una vibrante acidità, offrendo un sorso intenso ma sempre elegante e di grande bevibilità.

Tipologia	rosso
Vitigno	barbera
Suolo	terra bianca da tufo
Vinificazione	acciaio, barriques usate



LA MILLA

Un vino con una storia di terra e amicizia, esempio di uve mature lontano dalle mode passeggere, un vino con una propria identità, buono e senza manipolazioni, solo una lunga sosta in bottiglia prima della messa in vendita.

Tipologia	rosso
Vitigno	dolcetto
Suolo	terra bianca da tufo
Vinificazione	cemento e botte

CRISTINA PRANDI

Barolo, Cuneo
Piemonte, Italia

Equio/serravallino

Cristina Marello Prandi classe 1998, rappresenta l'ultima generazione 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 1864, si trovava in piazza Cabutto nel paese di Barolo. La cantina fu 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. 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 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 non mancano, – ci rivela – più ce ne sono più si sente motivata a perseguire il proprio sogno: fare il vino con il nebbiolo e farlo a qualunque costo! Di sua proprietà circa un ettaro a Paiagallo (paese a Barolo) e uno a Bricco Cogni (a La Morra), Cristina ha già iniziato il suo percorso nell'interpretazione di queste nobili terre. Nel 2019 inizia con il suo primo Langhe Nebbiolo, un vino che già fa sentire i caratteri decisi e profondi del nebbiolo a Barolo. Nel nel 2027 arriverà finalmente il Barolo Paiagallo. Una grande giovane donna che sta dipingendo a pennellate incisive un nuovo quadro a Barolo.





DOLCETTO D'ALBA DOC

Vino che racconta puro frutto e freschezza, interpretato con spontaneità e leggerezza. Le uve provengono da una vigna nel comune di Serralunga d'Alba e la vinificazione in cemento esalta la limpidezza aromatica. Al naso emergono profumi immediati di ciliegia e frutti rossi fragranti; al sorso è succoso, agile e di grande bevibilità, con tannini morbidi e una vitalità che invita a continuare a bere.

Tipologia	rosso
Vitigno	dolcetto
Suolo	marnoso, sabbioso
Vinificazione	acciaio e cemento



LANGHE NEBBIOLO DOC

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.

Tipologia	rosso
Vitigno	nebbiolo
Suolo	lequio/serravallino
Vinificazione	cemento e botte grande



BAROLO D.O.C.G.

Vino rosso di grande identità, dal colore rosso granato luminoso. Nasce dalla mano femminile di Cristina Prandi, che porta nel calice sensibilità, precisione e rispetto del frutto in ogni fase della vinificazione. Al naso emergono profumi intensi di frutti rossi maturi, rose appassite e spezie delicate, con leggere note minerali. Al sorso è pieno e avvolgente, con tannini fini, freschezza ben bilanciata e una struttura elegante che si sviluppa in un finale lungo e armonico, riflettendo la cura paziente e l'equilibrio con cui la produttrice interpreta il terroir delle Langhe.

Tipologia	rosso
Vitigno	nebbiolo
Suolo	lequio/serravallino
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a piena maturazione a mano, diraspate e fermentate con le bucce per 10-20 giorni. Il vino matura in grandi botti di rovere per almeno 18 mesi e riposa in bottiglia, sviluppando tannini morbidi, aromi complessi e grande eleganza

CASCINA ELENA

Rocchetta Belbo, Cuneo
Piemonte, Italia

Marnoso, argilloso,
tufaceo

Cascina Elena è una piccola cantina artigianale incastonata nel cuore più autentico dell'Alta Langa, un luogo dove il paesaggio detta il ritmo e la lentezza diventa valore. Il progetto nasce dall'incontro di storie e sensibilità solo in apparenza lontane: Filippo, romano, con un percorso enologico maturato tra le colline toscane, e Peter ed Elaine, newyorkesi che qui hanno scelto di fermarsi, trovando una casa immersa nel silenzio, nella natura e in una nuova idea di tempo.
Nel 2020 queste visioni convergono e danno vita a Cascina Elena, un progetto fondato su una convinzione semplice e radicale: portare il terroir in bottiglia nella sua forma più pura, senza difetti ma anche senza correzioni. I vini nascono schietti, veraci, privi di filtri, capaci di raccontare ogni annata per ciò che è realmente, con le sue luci e le sue ombre, senza forzature né artifici. I vigneti di Cascina Elena si estendono tra i 420 e i 530 metri di altitudine, disegnando un vero e proprio anfiteatro naturale, un luogo isolato e protetto in cui le vigne sono le uniche protagoniste, completamente circondate dal bosco. Un contesto unico, che garantisce equilibrio, biodiversità e un microclima ideale, contribuendo in modo determinante all'identità dei vini. La superficie vitata conta 4,5 ettari in evoluzione, suddivisi in 2 ettari di chardonnay, 1 ettaro di pinot noir, 1 ettaro di nebbiolo e 0,5 ettaro di moscato.
Alla base di tutto c'è un'agricoltura biologica vissuta come atto di rispetto e di ascolto: si lavora senza presunzione, cercando di comprendere il luogo prima di intervenire, senza stravolgerne l'equilibrio e accettando le difficoltà come parte integrante del percorso. È da questo dialogo profondo tra uomo, vigna e paesaggio che nascono vini capaci di raccontare, con sincerità e precisione, l'anima dell'Alta Langa.





ALTA LANGA D.O.C.G.

La nostra prima Alta Langa, da Chardonnay in purezza, si distingue per un profilo olfattivo fine e luminoso, con note di fiori bianchi, agrumi e leggere sfumature gessose. Al palato è teso e verticale, con una bollicina elegante, freschezza incisiva e una netta impronta minerale. Il dosaggio zero ne esalta la precisione, regalando un sorso pulito e persistente.

Tipologia	spumante
Vitigno	chardonnay
Suolo	marne calcaree
Vinificazione	metodo classico, 30 mesi sui lieviti, pas dosè



ALTA LANGA I GORGHI

Metodo classico che nasce con un'ambizione più viscerale e l'intento di sviluppare non solo la verticalità dei suoli ma anche l'espressività del frutto. Il tiraggio è effettuato con il proprio mosto. Lo spumante ha una bella struttura e piacevolezza è un fare più rude che lo rende molto gastronomico.

Tipologia	spumante - D.O.C.G.
Vitigno	chardonnay
Suolo	marne calcaree
Vinificazione	metodo classico, uso del mosto, no zuccheri no lieviti



DINTRALCIO

Bianco 100% moscato nasce da vigne impiantate tra gli anni '60 e i primi 2000, su terre bianche ricche di sabbia e calcare. Vinificato in bianco e affinato esclusivamente in acciaio, conserva intatta la freschezza e l'espressione più pura del territorio. Al naso si apre con profumi floreali e delicate note di erbe di campo; al palato emerge una freschezza vibrante, accompagnata da una spiccata mineralità che lo rende immediatamente riconoscibile.

Tipologia	bianco
Vitigno	moscato
Suolo	marne calcaree
Vinificazione	acciaio



ROMEO

Ottenuto da uve Moscato macerate 90 giorni in anfore di terracotta a cappello sommerso. Dopo la svinatura affina un anno nelle stesse anfore. Colore tenue con riflessi aranciati, profilo floreale più che fruttato e sorso complesso, agile ed equilibrato, di grande vocazione gastronomica.

Tipologia	bianco
Vitigno	moscato
Suolo	marne calcaree
Vinificazione	macerazione di 3 giorni con le bucce, anfora Tava



LANGHE NEBBIOLO

Il re delle uve rosse piemontesi provenienti dal territorio di Neive. Dopo 40 giorni di macerazione affina in tonneaux usate. Vino con una tramatura ben definita elegante, fruttato e vibrante. I tannini sono ben risolti, asciutto e teso sul finale.

Tipologia	rosso D.O.C.
Vitigno	nebbiolo
Suolo	argilloso tufaceo
Vinificazione	40 gg con le bucce, tonneaux



LANGHE FREISA

Da vigne a Camo, a 500 metri di altitudine, nasce il nostro grande rosso, autentica espressione di carattere e identità. Affina un anno in barriques di terzo passaggio e un anno in acciaio, per preservare il frutto. Struttura ed equilibrio si fondono con una freschezza vibrante, firma di Cascina Elena.

Tipologia	rosso D.O.C.
Vitigno	freisa
Suolo	argillo calcareo marnoso
Vinificazione	20 gg. macerazione, barriques usate e acciaio

LE MORE BIANCHE

Magliano Alfieri, Cuneo
Piemonte, Italia

Calcareo, limoso con presenza di marne bianche

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.





IRONIA

Da uve Arneis in purezza coltivate a San Pietro di Govone da vigne di circa 40 anni. Giallo paglierino con riflessi oro, al naso emergono frutta a polpa bianca, gelsomino e miele; al sorso è morbido e avvolgente, con bella struttura e spiccata sapidità.

Tipologia	Bianco
Vitigno	arneis
Suolo	calcareo
Vinificazione	10 giorni di macerazione, anfora Tava e botte grande



NEBIULIN

Nebbiolo leggermente macerato sulle bucce per esaltare aromi e struttura. Al naso rivela note di piccoli frutti rossi, fiori e spezie delicate; al sorso è fresco, armonico e sapido, con una tensione elegante e scorrevole.

Tipologia	rosso – Langhe Nebbiolo
Vitigno	nebbiolo
Suolo	limoso/calcareo
Vinificazione	20 giorni di macerazione, cemento e anfora in ceramica



BARBERA D'ALBA

Vino dal colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso si percepiscono frutti rossi maturi, ciliegia e prugna con leggere note speziate. Al sorso è morbido, sapido e armonico, con buona struttura e finale persistente.

Tipologia	rosso – D.O.C.
Vitigno	barbera
Suolo	marne bianche calcaree
Vinificazione	anfora in ceramica e botte grande di rovere e acacia



BARBERA D'ALBA SUPERIORE

Di colore rosso intenso con riflessi rubino, si apre al naso con aromi di frutti rossi maturi, ciliegia e prugna, accompagnati da delicate note speziate. Al sorso è pieno e rotondo, con buona struttura, equilibrio tra freschezza e morbidezza e un finale lungo e armonico.

Tipologia	rosso D.O.C.
Vitigno	barbera
Suolo	marne bianche calcaree
Vinificazione	anfora in Tava e ceramica, botte grande di rovere e acacia



ROERO

Nebbiolo da vigne fino a 50 anni, selezionato dalle piante migliori. Colore rubino luminoso. Al naso frutti rossi maturi e croccanti, note floreali, spezie dolci e leggere sfumature minerali. Al palato è pieno ed elegante, con tannini setosi, freschezza vibrante e finale lungo e raffinato.

Tipologia	rosso – D.O.C.G.
Vitigno	nebbiolo
Suolo	limoso/sabbioso
Vinificazione	12 mesi in botti di rovere, 6 mesi in anfora Tava

ERBALUNA

La Morra, Cuneo
Piemonte, Italia

Calcareo,
argilloso

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.





LE LISTE

È un dolcetto semplice e schietto, nelle Langhe è il vino del contadino, da sorseggiare a merenda.

Tipologia	rosso – Dolcetto d'Alba D.O.C.
Vitigno	dolcetto
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	8/10 giorni di macerazione, 12 mesi in acciaio



LA BETTOLA

Una barbera nobile e tipicamente piemontese.

Tipologia	rosso – Barbera d'Alba D.O.C.
Vitigno	barbera
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	10 giorni di macerazione, 12/18 mesi in acciaio



LANGHE NEBBIOLO

Vellutato e persistente, meno austero dei barolo, ma per carattere ed eleganza non ha da invidiarli più di tanto!

Tipologia	rosso – D.O.C.
Vitigno	nebbiolo
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	10 giorni di macerazione, 6/8 mesi in botti grandi di rovere



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.

Tipologia	rosso – D.O.C.G.
Vitigno	nebbiolo
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	18 giorni di macerazione, 24 mesi in botti di rovere da 30hl



BAROLO VIGNA ROCCHE

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.

Tipologia	rosso – D.O.C.G.
Vitigno	nebbiolo
Suolo	calcareo/argilloso e sabbia/limo
Vinificazione	18/24 giorni di macerazione, 24/30 mesi in botti di rovere da 30hl



BAROLO CASTAGNI

Barolo dal Cru Castagni, nel comune di La Morra, da un vigneto giovane, prima annata di produzione da barolo la 2014.

Tipologia	rosso – D.O.C.G.
Vitigno	nebbiolo
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	18/24 giorni di di macerazione, 24/30 mesi in botti di rovere da 30hl



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.

Tipologia	spirito
Vitigno	nebbiolo

OLEK BONDONIO

Barbaresco, Cuneo
Piemonte, Italia

Calcareo, argilloso

vinnatur

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 tre ettari di proprietà nel comune di Barbaresco, il suo cru è il Roncagliette. 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: Starderi nel comune di Neive e quello di casa, il celebre e raffinato Roncagliette.





BARBARESCO RONCAGLIETTE

Nebbiolo in purezza nelle sottovarietà Michet e Lampia, da viti di 35 anni a 280m. s.l.m. dal cru Roncagliette nel comune di Barbaresco. Vino importante, vibrante e tannico da giovane, si affina nel tempo, rivelando progressivamente la sua complessità

Tipologia	rosso - D.O.C.G.
Vitigno	nebbiolo
Suolo	calcareo
Vinificazione	1 mese di macerazione con le bucce, 20 mesi in botti grandi di rovere.



BARBARESCO STARDERI

Selezione di nebbiolo in purezza dai vigneti dal Cru Starderi 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.

Tipologia	rosso - D.O.C.G.
Vitigno	nebbiolo
Suolo	calcareo
Vinificazione	un mese di macerazione con le bucce, 20 mesi in botti grandi di rovere.



MOSCA

Barbera da sete proveniente dall'Astigiano, macerata 8 giorni sulle bucce e affinata in acciaio. Colore rubino brillante, profumi di frutta rossa e viola mammola, con struttura tannica equilibrata e fresca bevibilità.

Tipologia	rosso
Vitigno	barbera
Suolo	calcareo
Vinificazione	acciaio e botte grande



ROSSO GIULIETTA

Pelaverga in purezza originaria di Verduno, piantato dal nonno Riccardo dopo che se ne innamorò; fresco e aromatico, simbolo dell'identità storica di questo piccolo angolo delle Langhe.

Tipologia	rosso
Vitigno	pelaverga
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	acciaio e cemento



LANGHE NEBBIOLO DOC

Nebbiolo 100%, fermentato e affinato con lieviti e batteri indigeni in cemento e grandi botti di legno, senza chiarifiche o filtrazioni. Giovane, mostra subito profumi di violetta e note di terriccio bagnato, tipici della varietà.

Tipologia	rosso
Vitigno	100% nebbiolo
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	cemento per la fermentazione e affinamento in legno



BARBERA D'ASTI

É un rosso autentico e territoriale, dal profilo fragrante e dinamico. Al naso emergono ciliegia, piccoli frutti rossi e lievi note floreali. Il sorso è scorrevole, fresco e vibrante, con trama elegante e chiusura pulita.

Tipologia	rosso D.O.C.
Vitigno	barbera
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	ermentazione in acciaio e affinamento in botte grande

VALLI UNITE

Costa Vescovato, Alessandria
Piemonte, Italia

Argilla bianca

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 mangime 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 spaccio, 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-campeggio 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 li 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.





LAGUION V.S.Q.

Fragrante, fruttato e sapido, equilibrato tra acidità e corpo, con note di fiori bianchi e crosta di pane. Elegante, fuori dagli schemi.

Tipologia	spumante
Vitigno	timorasso da 900m
Suolo	argilloso
Vinificazione	prima fermentazione spontanea e poi metodo classico. rimane almeno 20 mesi sui mesi



BRUTO & BEAST

Etichetta e nome giocosi e simpatici creata in un primo momento solo per il mercato inglese ed ora arrivato a noi.

Tipologia	frizzante
Vitigno	80% cortese 15% malvasia e 5% chasselas
Suolo	argilla bianca
Vinificazione	acciaio e rifermentazione in bottiglia



FIURIN

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.

Tipologia	bianco
Vitigno	cortese
Suolo	argilla bianca
Vinificazione	acciaio, tappo stelvin



CIAPÈ

Si presenta come un vino floreale, con un corpo leggero e aromatico, dalla beva scattante e mai banale, perfetto per qualsiasi momento.

Tipologia	bianco – D.O.C. Colli Tortonesi Cortese
Vitigno	cortese
Suolo	argilla bianca
Vinificazione	acciaio, tappo stelvin



DERTHONA

Derthona è l'antico nome con cui veniva chiamata Tortona. Vino dal 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.

Tipologia	bianco – D.O.C. Colli Tortonesi Timorasso
Vitigno	timorasso
Suolo	argilla bianca
Vinificazione	acciaio, tappo stelvin



SAN VITO

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!

Tipologia	bianco – D.O.C. Colli Tortonesi
Vitigno	timorasso
Suolo	limo-argilloso
Vinificazione	acciaio e botte di acacia



MONTESORO

Timorasso da vigne vecchie, macerato due settimane e affinato in botte di acacia. Orange wine dal colore ramato, con tannini decisi, buona persistenza e carattere marcato, che racconta territorio e frutta matura.

Tipologia	orange
Vitigno	timorasso
Suolo	argilla bianca
Vinificazione	15 giorni con le bucce, 24 mesi in acciaio



VALLI ROSSO

Un rosso fresco e conviviale ottenuto da Barbera, Dolcetto, Croatina e Merlot, con il 15% di Cortese. La presenza dell'uva bianca, secondo una tradizione storica, dona maggiore freschezza, acidità e scorrevolezza, esaltando la bevibilità del sorso.

Tipologia	rosso
Vitigno	barbera, dolcetto, croatina e merlot, con circa il 15% da uva cortese (bacca bianca).
Suolo	argilla bianca
Vinificazione	pressatura di tutte le uve con fermentazione spontanea in acciaio. tappo stelvin



MARMOTE

Questo vino è territorio, espressione e frutto d'annata, viene raccolto in perfetta condizione di maturazione. È un vino dai tannini naturali, ma non invasivi, dal colore intenso e sentori speziati.

Tipologia	rosso
Vitigno	croatina
Suolo	argilla bianca da vigne vecchie 2001 a 350 mt.
Vinificazione	rimane in contatto con buccia per 8 gg e poi affinamento in acciaio per 12 mesi. Fermentazioni spontanea, nessuna filtrazione, no So2.

SACCOMANI

Diolo Piacenza
Emilia Romagna, Italia

Argilloso e sabbioso
con fossili

vinnatur

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 rifermentare 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.





ROSALBA

La leggera colorazione 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.

Tipologia	spumante V.S.Q. metodo classico
Vitigno	fortana
Suolo	sabbioso con fossili
Vinificazione	Rifermentato con il mosto, non dosato, ma con leggerissimo ma perfetto residuo zuccherino



ORTRUGO

Ne consegue un vino frizzante leggermente aromatico, preciso e diretto.

Tipologia	frizzante D.O.C.
Vitigno	ortrugo
Suolo	argilloso e sabbioso con fossili
Vinificazione	rifermentazione in bottiglia con i propri lieviti indigeni e maturato sugli stessi.



MONTEROSSO

Un vino dalla grande beva e piacevolezza, aromatico ma con verve.

Tipologia	frizzante D.O.C. colli piacentini
Vitigno	Malvasia di Candia 80%, ortrugo 10%, trebbiano 10%
Suolo	sabbia rocciosa e limo
Vinificazione	rifermentazione in bottiglia con i propri lieviti



RIO LUPO

Un vino sapido ed equilibrato, dove le tante uve hanno un gusto super intenso e una dolcezza naturale, molto equilibrata, sapidità e frutta a polpa gialla.

Tipologia	bianco
Vitigno	Malvasia 60%, moscato giallo 20%, greco, marsanne e trebbiano 20%
Suolo	sabbia rocciosa e limo
Vinificazione	fermentazione spontanea in vecchie botti di rovere e naturalmente, non filtrato.



GUTTURNIO

Vino secco della tradizione piacentina, di grande beva. Al naso note speziate e vegetali si uniscono a frutta secca e caramello. Al palato è strutturato, con acidità e tannino ben presenti, ricco di polifenoli e di forte personalità.

Tipologia	frizzante D.O.C.
Vitigno	Barbera 60%, bonarda 40%
Suolo	argilla e limo
Vinificazione	le uve fermentano dopo che sono rimaste in contatto con le bucce per almeno 8 giorni, in acciaio e poi bottiglia.



ROSSO DEI BARONI

Un vino tannico in modo avvolgente e dinamico, senza forzature e dalla beva intensa.

Tipologia	rosso
Vitigno	barbera 60%, bonarda 30%, merlot 10%
Suolo	argilla, sabbia, limo
Vinificazione	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.



DEVERA

Un passito che regala emozioni alla beva, esprime profumi intensi di frutta matura, miele, erbe officinali e fiori appassiti. Al palato è dolce ma equilibrato, morbido, con buona freschezza e una lunga persistenza aromatica.

Tipologia	dolce, bianco
Vitigno	verdea
Suolo	sabbioso, roccioso
Vinificazione	Pigiatura dopo 4 mesi di appassimento e lungo affinamento in caratelli per 7 anni.

CINQUE CAMPI

Puianello, Reggio Emilia
Emilia Romagna, Italia

Franco/argilloso/calcareo

PARTS vinnatur

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'appezzamento 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 ne fisico. Vengono tutti imbottigliati senza l'aggiunta di solfiti.





BORDÒ X SATB2

Protagonista Lambrosc Bordò, antico nome locale del Carmenere. Profumo intenso di frutta matura, spezie e note mentolate; in bocca succoso, con more e marasche, tannini dolci ben fusi e un accenno di peperone. Tiratura limitata, etichette disegnate a mano e selezionate dal nostro staff.

Tipologia	rosso
Vitigno	carmenere, chiamato in dialetto lambrosc bordò
Suolo	franco/argilloso/calcareo
Vinificazione	barriques usate



CINQUE CAMPI ROSSO

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.

Tipologia	frizzante – I.G.T. lambrusco dell'Emilia
Vitigno	85% lambrusco grasparossa, 15% malbo gentile e marzemino
Suolo	franco/argilloso/calcareo
Vinificazione	6 mesi in cemento e 6 mesi in bottiglia



LE MARCONE

Un vino di spalla con note di frutta rossa, speziato con sentori di cannella e chiodi di garofano, china e caffè.

Tipologia	rosso – I.G.P. Rosso Emilia
Vitigno	60% malbo gentile, 20% cabernet sauvignon e 20% marzemino
Suolo	franco/argilloso/calcareo
Vinificazione	acciaio, 24 mesi in botte grande



BORA LUNGA

Bianco da Spergola e Moscato, fresco e minerale, con profumi di frutti bianchi, mela e frutto della passione.

Tipologia	bianco fermo – I.G.T. Spergola
Vitigno	95% spergola, 5% moscato
Suolo	franco/argilloso/calcareo
Vinificazione	3 giorni di macerazione, 12 mesi in acciaio



TERBIANC

Bianco frizzante da uve trebbiano emiliano, rifermentato naturalmente in bottiglia, proveniente da un vigneto di 70 anni su terreno franco argilloso.

Tipologia	frizzante – I.G.T. Spergola dell'Emilia
Vitigno	trebbiano
Suolo	franco/argilloso/calcareo
Vinificazione	6 mesi in cemento e 4/6 mesi in bottiglia



L'ARTIGLIO

Metodo classico non dosato da Spergola con una piccola quota di Moscato. Breve macerazione sulle bucce, vinificazione in barrique e 36 mesi in bottiglia. Sboccato a mano senza zuccheri, con rabbocco di vino di riserva della stessa annata.

Tipologia	spumante – I.G.T. Spergola
Vitigno	90% spergola, 10% moscato
Suolo	franco/argilloso/calcareo
Vinificazione	5 giorni di macerazione, cemento



PARTICELLA 128

Rifermentato spontaneamente in bottiglia e sboccato con la sola aggiunta di vino, senza nessuna aggiunta. Note floreali ed agrumate, è fresco, semplice e minerale.

Tipologia	spumante – I.G.T. Spergola
Vitigno	spergola
Suolo	franco/argilloso/calcareo
Vinificazione	2 giorni di macerazione in acciaio, 6 mesi in cemento e 12 mesi in bottiglia



RIO DEGLI SGOCCIOLI

Spumante rosso da Lambrusco Barghi, fresco e minerale, con profumi di fragola e lampone; beva piacevole e immediata.

Tipologia	spumante – I.G.T. Lambrusco
Vitigno	lambrusco Bardi
Suolo	franco/argilloso/calcareo
Vinificazione	breve macerazione, 6 mesi in cemento e 8/12 in bottiglia



FUORLEGGERO

Un Lambrusco che potremmo definire femminile ma con stile!

Tipologia	frizzante – I.G.T. Lambrusco
Vitigno	lambrusco grasparossa
Suolo	franco/argilloso/calcareo e gesso
Vinificazione	6 mesi in cemento, 6 mesi in bottiglia

CAMILLO DONATI

Arola, Parma
Emilia Romagna, Italia

Argilloso

vinnatur

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.





MALVASIA

Questo vino proviene da un vitigno di origine cretese divenuto un autoctono emiliano da molti secoli. Il nostro "Champagne" quotidiano!

Tipologia	frizzante – I.G.T. Malvasia dell'Emilia
Vitigno	malvasia di Candia
Suolo	argilloso
Vinificazione.	breve macerazione con le bucce, acciaio



CAMPAI

Campai è un vino fermo nato dallo spirito di condivisione e amicizia: un omaggio all'amico giapponese Hisato. Prodotto da Malvasia e Trebbiano, raccolti e vinificati insieme con lieviti autoctoni, è fresco e vibrante, con profumi di mela verde, agrumi e fiori bianchi. Al palato è secco, leggero e scattante, con un'acidità luminosa che invita al sorso. Un vino che unisce culture.

Tipologia	bianco fermo
Vitigno	trebbiano toscano e malvasia
Suolo	argilloso
Vinificazione	breve macerazione e acciaio



TREBBIANO

Un vino simpatico, aggraziato ma allo stesso tempo con profumi e sapori decisi e ben definiti. Il suo abbinamento perfetto nasce con i salumi, perfetto come aperitivo.

Tipologia	frizzante – I.G.P.
Vitigno	trebbiano
Suolo	argilloso
Vinificazione	acciaio



SAUVIGNON

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.

Tipologia	frizzante – I.G.T. Sauvignon dell'Emilia
Vitigno	sauvignon blanc
Suolo	argilloso
Vinificazione	acciaio



MALVASIA ROSA

La malvasia con una marcia in più, che tutti vogliono! Ottima come aperitivo, una buona struttura, oltre al frutto e ai profumi floreali.

Tipologia	frizzante – I.G.T. Malvasia dell'Emilia
Vitigno	malvasia rosa
Suolo	argilloso
Vinificazione	breve macerazione con le bucce, acciaio



LAMBRUSCO

Non può esistere conoscenza della Emilia senza aver bevuto il Lambrusco di Camillo!

Tipologia	frizzante – I.G.T. Lambrusco
Vitigno	lambrusco maestri
Suolo	argilloso
Vinificazione	due giorni di macerazione, acciaio

MONTE MIRABELLO

Predappio Alta, Forlì
Emilia Romagna, Italia

Argilloso, morenico, calcareo

Simone Marzocchi e Simone Zoli vivono la Romagna da dentro. Professionisti del vino dagli anni Novanta, conoscono bene le dinamiche di questo mondo. Il richiamo alla terra è stato progressivo fino al momento in cui non sono riusciti a dire di no difronte ad un vecchio impianto sul Monte Mirabello nell'appennino tosco romagnolo. Una formazione, la loro, non proprio accademica quanto fatta di ascolti, dubbi e molti assaggi. Nel vino riversano tutta la loro passione e amore per questa terra troppo spesso incompresa e invece capace di donare vini straordinari.
Ci troviamo tra i 400 e i 600 metri di altitudine, l'aria, anche nelle giornate più calde, porta con se la freschezza della montagna che si fonde con i profumi delle resine e dei fiori. Adottano una tecnica semplice ma molto accorta per non rovinare tutto ciò che riescono a portare a casa con gran fatica.
Suoli, climi, altitudini, venti, cambiano di metro in metro. Ma c'è una cosa che accomuna questo pezzo di storia vitivinicola romagnola: l'importanza del vitigno sangiovese nella vita socio-culturale di ogni casa, borgo, paese. Qui più di ogni altro luogo, la consuetudine dei gesti agricoli, la memoria della terra, sono elementi incardinati nella socialità e nella quotidianità.





ISY

Un vino "semplice" easy…Isy. Dedicato a Iside dalle braccia alate, colei che il cielo tutto abbraccia. Il vino dalle bevute di pancia e senza pensieri.

Tipologia	frizzante
Vitigno	trebbiano romagnolo
Suolo	prevalentemente argilloso, con una ricca presenza di marne e calcare
Vinificazione	acciaio e rifermentazione in bottiglia



ALMA

Alma è voluminosa e luminosa, è la tabaccaia di Amarcord, nobile e vitale come la mela dell'Eden. Questo bianco vinificato in acciaio per preservarne la purezza. Unisce dolcezza e sale, calore e freschezza appenninica.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay e trebbiano
Suolo	prevalentemente argilloso, con una ricca presenza di marne e calcare
Vinificazione	acciaio



BIANCA

Proveniente dalle vigne più alte di Mirabello, a 600 metri. Un vino di luce: limpido, tagliente, essenziale. Ricorda le mattine fredde di dicembre, con un'anima sottile e dolce. Pressatura diretta, affinamento in damigiana, produzione limitata.

Tipologia	bianco
Vitigno	albana, sauvignon, chardonnay e trebbiano
Suolo	prevalentemente argilloso, con una ricca presenza di marne e calcare
Vinificazione	acciaio e affinamento in damigiane.



IRIS

Iris è la messaggera degli dei, personificazione dell'arcobaleno, moltitudine di colori e complicità. "Hold me close and don't let me go" — U2.
Rosso da uva Sangiovese. Iris come l'arcobaleno: complessa, viva, ponte tra cielo e terra. Dedicato a Iris Versari, partigiana romagnola e simbolo della nostra terra. Vinificato in acciaio e barrique usate.

Tipologia	rosso
Vitigno	sangiovese
Suolo	prevalentemente argilloso, con ricca presenza di marne e calcare
Vinificazione	acciaio e barriques usate

FRASCOLE

Dicomano, Firenze
Toscana, Italia

Franco-argilloso

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

Un vino gioviale e semplice, da beva che non cade nella banalità ma è ottimo esempio di Toscana.

Tipologia	bianco – I.G.T. Bianco
Vitigno	95% trebbiano, 5% traminer
Suolo	franco/argilloso
Vinificazione	acciaio, cemento con le proprie fini



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.

Tipologia	bianco – I.G.T. Bianco di Toscana
Vitigno	trebbiano
Suolo	franco/argilloso
Vinificazione	macerazione di circa cinque giorni con le bucce, cemento per 24 mesi



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 per ottenere un vino dalle venature ambrate e dall'anima polposa, ricco di note profumate e richiami terrosi.

Tipologia	orange – I.G.T. Bianco di Toscana
Vitigno	trebbiano
Suolo	franco/argilloso
Vinificazione	macerazione di circa 45 giorni con le bucce, cemento per 24 mesi



BITORNINO ROSSO

Vino rosso dal colore rubino intenso, con aromi di frutti rossi maturi, ciliegia e leggere note speziate. Al sorso è armonico e morbido, con tannini delicati, freschezza equilibrata e un finale persistente e piacevole.

Tipologia	rosso – I.G.T. Rosso di Toscana
Vitigno	85% sangiovese, 10% canaiolo e colorino, 5% trebbiano e malvasia
Suolo	argilloso/marnoso
Vinificazione	cemento



CHIANTI RUFINA

Biologico di forte personalità e freschezza, proviene da vigneti tra 300 e 500m. Al naso emergono ciliegia, lampone e note terrose speziate; al palato elegante e succoso, con acidità vibrante, tannini levigati ed equilibrio persistente. Un vino che unisce energia, raffinatezza e identità del terroir.

Tipologia	rosso – D.O.C.G.
Vitigno	90% sangiovese, 5% colorino e 5% canaiolo
Suolo	argilloso/marnoso
Vinificazione	1 mese di macerazione con le bucce, 12 mesi in cemento e legno



CHIANTI RUFINA RISERVA

Un vino rosso potente e dark, come una rosa opulenta e dal petali carnosi, perfetto per serate da ricordare, e da far ossigenare in decant per goderne a pieno nella sua interezza.

Tipologia	rosso – D.O.C.G.
Vitigno	90% sangiovese, 5% colorino e 5% canaiolo
Suolo	argilloso/marnoso/arenaria
Vinificazione	30/40 giorni a contatto con le bucce, 12 mesi in vasche di legno



CHIANTI RUFINA RISERVA ALLA STELE

Esattamente qui negli anni '50 furono rivenuti dei resti etruschi fra cui una splendida stele, ulteriore testimonianza di questo popolo nella zona. La vigna è stata piantata nel 1996, da qui comincia il progetto della Doc Rufina "Terraelectae".

Tipologia	rosso – D.O.C.G.
Vitigno	sangiovese
Suolo	argilloso/marnoso
Vinificazione	venti giorni di macerazione con le bucce, 24 mesi in barriques usate di rovere



PINOT NERO

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.

Tipologia	rosso – I.G.T. Rosso di Toscana
Vitigno	pinot nero
Suolo	argilloso
Vinificazione	2 settimane di macerazione con le bucce, cemento e barriques



VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA

Un vino dai riflessi ambrati, ottimo da accompagnare ai tipici biscotti da inzuppo, i cantucci, ma sublime con formaggi erborinati e parmigiano. Una chicca.

Tipologia	dolce – D.O.C.G.
Vitigno	70% trebbiano, 30% malvasia
Suolo	franco/argilloso con intercalazioni di sottili strati arenaci
Vinificazione	appassimento per circa cinque mesi, nove anni a riposo in caratelli tra 40/80 litri

JOHN BENDA

Montalcino, Siena
Toscana, Italia

Pietraforte, sabbioso
calcareo

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.





ZOE ROSATO

Rosato elegante e di grande bevibilità, dal colore rosa cerasuolo brillante. Al naso sprigiona profumi di frutti rossi freschi come fragola e lampone, affiancati da lievi note floreali e agrumate. Al sorso è fresco, sapido e armonico, con un piacevole equilibrio tra struttura e leggerezza, che lo rende intenso ma scorrevole fino a un finale persistente.

Tipologia	rosato
Vitigno	sangiovese grosso
Suolo	pietraforte, sabbioso calcareo
Vinificazione	Sangiovese grosso da salasso del Brunello e rosso di Montalcino.



ROSSO DI MONTALCINO

Vino dal rosso rubino intenso, con profumi di frutti rossi, spezie delicate e leggere note minerali. Al sorso è armonico, fresco e sapido, con tannini morbidi e finale elegante e persistente. Un Rosso di Montalcino di carattere, espressione sincera del territorio.

Tipologia	rosso – D.O.C.G.
Vitigno	sangiovese grosso
Suolo	pietraforte, sabbioso calcareo
Vinificazione	acciaio botte grande di rovere



BRUNELLO DI MONTALCINO

Vino che esprime una complessità aromatica straordinaria, con profumi di frutta matura, spezie ed erbe aromatiche, sostenuti da tannini morbidi e vellutati. Realizzato con selezione di acini spargoli, fermentati naturalmente.

Tipologia	rosso – D.O.C.G.
Vitigno	sangiovese grosso
Suolo	pietraforte, sabbioso calcareo
Vinificazione	28 mesi in botte grande di rovere, venti mesi in bottiglia



PETRAFOCAIA DI SOPRA

Vino etereo da uve selezionate di un unico vigneto di 35 anni. Il suolo dona acidità, mineralità ed eleganza. Fermentazione naturale, lunga maturazione in grandi botti di rovere senza filtrazione e affinamento in bottiglia, per un profilo complesso e dalla trama tannica morbida.

Tipologia	rosso
Vitigno	sangiovese grosso
Suolo	pietraforte, sabbioso calcareo
Vinificazione	2,5 anni in botte grande di rovere, 20 mesi in bottiglia

SANTA MARIA, MARINO COLLEONI

Montalcino, Siena
Toscana, Italia

Limoso, argilloso,
sabbioso

vinnatur

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'obbiettivo 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.





PERLUISA BIANCO

Questo vino non è solo un vino, è anche una dedica d'amore e rispetto. In etichetta"Papaveri" della pittrice Susan Dutton, amica di origini californiane.

Tipologia	bianco – ansonica I.G.T.
Vitigno	ansonica della maremma
Suolo	limoso/sabbioso
Vinificazione	otto ore di macerazione con le bucce, botte grande di acacia



SELVARELLA

È un vino schietto e diretto, senza fronzoli, facilissimo da bere, quasi senza accorgersene. Polpa e frutta, terra baciata dal sole.

Tipologia	rosso Toscana I.G.T.
Vitigno	sangiovese grosso
Suolo	argilloso
Vinificazione	acciaio e botte grande.



ROSATO

Da Sangiovese raccolto in anticipo per esaltare freschezza e acidità. Breve contatto con le bucce, zero solforosa aggiunta, affinamento in acciaio e imbottigliamento la primavera successiva. Al naso frutti rossi e agrumi, al sorso è teso, fresco e scorrevole, di grande bevibilità.

Tipologia	rosato I.G.T. Rosato Toscana
Vitigno	sangiovese grosso
Suolo	limoso/argilloso
Vinificazione	vendemmia anticipata, acciaio



BRUNELLO DI MONTALCINO CRU SANTA MARIA

Sangiovese purosangue. Austero ma elegante, profondo e minerale, scivola come seta in bocca ma nei ricordi rimane indimenticabile.

Tipologia	rosso – Brunello di Montalcino D.O.C.G.
Vitigno	sangiovese grosso
Suolo	limoso/argilloso
Vinificazione	botte grande



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 cuoio, inchiostro, la notte, le ombre e la luna che risplende.

Tipologia	rosso – Brunello di Montalcino D.O.C.G.
Vitigno	sangiovese grosso
Suolo	sabbioso/limoso
Vinificazione	botte grande

PODERI SANGUINETO

Montepulciano, Siena
Toscana, Italia

Sabbioso argilloso

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 migliorarne 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.





ROSSO DI MONTEPULCIANO

Dalle stesse vigne del Nobile, vendemmia manuale e fermentazione spontanea. Affina 12 mesi in botte, senza aggiunte chimiche né filtrazioni. Vino puro ed elegante, con note di frutti rossi, fiori e lieve speziatura, dal finale morbido e persistente.

Tipologia	rosso – Rosso di Montepulciano D.O.C.
Vitigno	80% prugnolo gentile, 15% canaiolo nero e 5% mammolo
Suolo	sabbioso/argilloso/calcareo
Vinificazione	12 mesi in botte grande



NOBILE DI MONTEPULCIANO

Vino da Prugnolo Gentile, Cannaiolo Nero e Mammolo, fermentato in cemento e affinato 24 mesi in botte grande. Intenso e profondo, offre profumi di frutta matura e un sorso elegante e avvolgente, con finale persistente di liquirizia dolce.

Tipologia	rosso – Nobile di Montepulciano D.O.C.G.
Vitigno	80% prugnolo gentile, 15% canaiolo nero e 5% mammolo
Suolo	sabbioso/argilloso/calcareo
Vinificazione	24 mesi in botte grande



NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA

Blend di Sangiovese, da vigne storiche su suoli pliocenici. Fermenta spontaneamente in cemento e affina almeno 36 mesi in grandi botti. Elegante e luminoso, con note floreali, speziate e di liquirizia, offre un sorso armonico e di grande slancio.

Tipologia	rosso – Nobile di Montepulciano D.O.C.G.
Vitigno	80% prugnolo gentile, 15% canaiolo nero e 5% mammolo
Suolo	sabbioso/argilloso/calcareo
Vinificazione	36 mesi in botti di legno di rovere

PODERE SAN BIAGIO

Controguerra, Teramo
Abruzzo, Italia

Argilloso, calcareo

vinnatur

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".





SGARZELLA

Bolla di Passerina con un tocco di Moscato Giallo, rifermentata in bottiglia con il mosto dell'annata, senza filtrazioni né aggiunte. Il nome richiama l'antica fonte di Sgarzella, oggi scomparsa: un vino che ne rinnova la freschezza e il fascino, dissetante e ammaliante come una sirena.

Tipologia	frizzante
Vitigno	90% passerina e 10% moscato
Suolo	argilloso/calcareo
Vinificazione	acciaio



MIGRANTE

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.

Tipologia	bianco – I.G.T. Pecorino dei Colli Aprutini
Vitigno	pecorino
Suolo	argilloso/calcareo
Vinificazione	due giorni di macerazione con le bucce, acciaio



SALTARELLA

Vino bianco fresco e solare, profumato e leggero, che sprigiona allegria e spontaneità. Un sorso estivo che danza tra naso e palato, omaggio al ritmo vivace delle tradizioni abruzzesi.Il nome è omaggio al ballo tradizionale e folkloristico dell'Abruzzo, le tradizioni vanno sempre onorate e tramandate.

Tipologia	bianco
Vitigno	50% passerina, 20% trebbiano, 10% pecorino, 10% malvasia e 10% moscato
Suolo	argilloso/calcareo
Vinificazione	acciaio



TREBBIANO

Esempio di Abruzzo eclettico, onesto e puro fino all'osso, esattamente come racconta la sua etichetta, non ci son allusioni macabre ma verità, dare tutto e prendere tutto quello che si può da uva piena di energia.

Tipologia	orange – I.G.T. Colli Aprutini
Vitigno	trebbiano
Suolo	argilloso/calcareo
Vinificazione	trenta giorni di macerazione con le bucce, nove mesi in anfora



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 tressette per l'appunto.

Tipologia	rosato – I.G.T. Rosato
Vitigno	montepulciano
Suolo	argilloso/calcareo
Vinificazione	due ore a contatto con le bucce, acciaio



CAFONE

Montepulciano d'Abruzzo reso più fresco e scorrevole grazie a una macerazione breve e all'affinamento in acciaio. Rosso dal carattere genuino e diretto, profuma di frutta rossa e terra. "Cafone" è un omaggio alle origini contadine e alla semplicità autentica della tradizione.

Tipologia	rosso
Vitigno	montepulciano
Suolo	argilloso/calcareo
Vinificazione	10 giorni a contatto con le bucce, acciaio



MONTEPULCIANO

Maestoso, intenso e di carattere, etichetta punk-rock, animo nobile. Tannino setoso, speziatura e aromi di frutta rossa ben presenti.

Tipologia	rosso – Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.
Vitigno	montepulciano
Suolo	argilloso/calcareo
Vinificazione	22 giorni a contatto con le bucce, 24 mesi in botti di rovere



VINO COTTO

Vino cotto tradizionale da Malvasia e Montepulciano stramature, concentrato con bollitura e affinato in caratelli di castagno con metodo Solera (madre del 1932). Dolce e avvolgente, dal colore ramato intenso, racchiude storia, memoria e tradizione da gustare lentamente.

Tipologia	dolce
Vitigno	malvasia e montepulciano
Suolo	argilloso/calcareo
Vinificazione	mosto cotto su pentola di rame, aggiunta di mosto fresco per una fermentazione lenta. Metodo Solera in botte grande

MATRONE

Boscotrecase, Napoli
Campania, Italia

Sabbioso, vulcanico

vinnatur

Siamo sulle pendici del Vesuvio, a Boscotrecase, provincia di Napoli, sui terreni sedimentari e ricchi delle vecchie e nuove colate laviche, l'ultima risale 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, laureato in enologia a Firenze, dopo diversi viaggi e vendemmie tra Australia, Nuova Zelanda e Francia, ritorna in terra natia e fonda nel 2014, assieme al cugino Francesco, la cantina di produzione. 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; piedirosso, aglianico, sciascinoso, cascaveglia e cancello per i rossi. Nessun trattamento chimico in vigna, solo letame di cavalli per nutrire il suolo. 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 sperimentazioni con un ovetto da 600 litri in plastica alimentare, 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.





E' MAGLIOLE

I 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.

Tipologia	bianco – I.G.P. Campania bianco
Vitigno	80% caprettone, 15% falanghina e 5% greco
Suolo	sabbioso/vulcanico
Vinificazione	tre giorni di macerazione con le bucce, acciaio



A' MUNTAGNA BIANCO

Da vecchie vigne di Caprettone e Greco situate a oltre 300 m di altitudine sulle colate laviche del Vesuvio del 1906. Brevissimo contatto con le bucce, vinificazione e affinamento in acciaio.
Un bianco che unisce freschezza e struttura, con profumi nitidi e una spiccata mineralità, capace di esprimere con forza l'anima vulcanica del territorio.

Tipologia	bianco – I.G.P. Campania
Vitigno	50% caprettone e 50% greco
Suolo	sabbioso/vulcanico
Vinificazione	acciaio



SPASSO

Spasso è esattamente quello che il nome suggerisce: un vino schietto, non impegnativo, allegro ma che non dimentica la sua terra madre.

Tipologia	rosso
Vitigno	mix di tutti gli uvaggi della cantina provenienti dalla seconda pressatura
Suolo	sabbioso/vulcanico
Vinificazione	acciaio



LACRYMA CHRISTI

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.

Tipologia	rosso – D.O.C.
Vitigno	60% piedirosso, 10% aglianico, 10% sciascinoso , 10% cascaveglia e 10% cancello
Suolo	sabbioso/vulcanico
Vinificazione	sei giorni di macerazione con le bucce, acciaio



A' MUNTAGNA

Questo vino contiene una dedica alla "Signora Montagna". La cascaveglia è un vecchio biotipo vesuviano ed entrambe le uve provengono da una vigna coltivata ad alberello alle pendici del vulcano per un vino potente e profondo.

Tipologia	rosso – I.G.P. Campania
Vitigno	80% cascaveglia e 20% piedirosso
Suolo	sabbioso/vulcanico
Vinificazione	14 giorni di macerazione con le bucce, acciaio

BISCARIS

Acate, Ragusa
Sicilia, Italia

Sabbioso

vinnatur

Biscaris è un'azienda di 11 ettari situata nel comune di Acate, nella zona classica dell'unica DOCG della Sicilia, il Cerasuolo di Vittoria. La cantina prende il nome dal passato non troppo lontano di Acate: originariamente chiamata Biscaris, dall'omonimo principato.
La proprietaria Antonia Guardabasso, di famiglia contadina con una lunga tradizione di produzione e vendita di vino, gestisce con la famiglia l'azienda.
Una vera e propria folgorazione per lei fu l'incontro nel 2004 con Nicolas Joly, che la incoraggiò a coltivare le proprie vigne secondo i principi della biodinamica. Dal 2008 l'azienda fa parte dell'associazione VinNatur, che ha aiutato l'azienda a crescere in consapevolezza e sicurezza. I vigneti – 3 ettari di insolia, 4 ettari di frappato e 4 ettari di nero d'Avola – sono suddivisi tra due contrade: Casazza e Santissimo, rispettivamente a 200m e 100m s.l.m. La maggior parte delle viti è stata piantata tra il 2003 e il 2016, allevate esclusivamente ad alberello, con i filari disposti secondo lo schema "mare monti", per sfruttare le brezze provenienti sia dal Mediterraneo sia dai Monti Iblei, distanti ciascuno circa 15 km. I suoli sono composti principalmente dalle cosiddette terre rosse, sabbie povere di origine appenninica meridionale, ricche di carbonato di calcio attivo, che in combinazione con la vicinanza del mare conferiscono una freschezza salina ai vini, nonostante la zona sia calda e arida. Le decisioni di raccolta vengono prese pianta per pianta, per privilegiare la qualità. Le rese contenute per tutti e quattro i vini, intorno ai 35 ettolitri per ettaro. La vinificazione è semplice e senza fronzoli: bianco a pressatura diretta, per i rossi macerazioni fino a completa fermentazione degli zuccheri tra i 7 e i 12 gg; tutto viene fatto in acciaio inox, imbottigliato senza chiarifica né filtrazione, e messo in commercio tra la primavera e l'estate dell'anno successivo alla vendemmia. I vini sono sani, sinceri e tipici, capaci di trasportarti direttamente nella Sicilia sud-orientale, sempre con un'ottima freschezza e beva, tipica di questi vitigni e di queste zone.





INZOLIA

Bianco siciliano fresco e fragrante, con profumi di agrumi e fiori bianchi. Al palato è equilibrato e vivace, con piacevole acidità e un tocco minerale che ne esalta la bevibilità.

Tipologia	bianco – I.G.P. Terre Siciliane
Vitigno	insolia
Suolo	sabbioso di natura appenninica
Vinificazione	acciaio



FRAPPATO ROSATO

Vino leggero e fragrante, dal colore rosa tenue. Al naso offre note di fragola, lampone e piccoli frutti rossi, mentre al palato risulta fresco, delicato e scorrevole, con una piacevole acidità e grande bevibilità.

Tipologia	rosato – I.G.P.
Vitigno	frappato di vittoria
Suolo	sabbioso
Vinificazione	poche ore di macerazione con le bucce, acciaio



FRAPPATO COSTA JATTA

Vino rosso elegante e fresco. Al naso sprigiona profumi di frutti rossi maturi, violetta e leggere spezie; al palato è leggero ma saporito, con tannini morbidi, buona acidità e finale fresco e armonico.

Tipologia	rosso – I.G.T. Classico
Vitigno	frappato di vittoria
Suolo	sabbioso
Vinificazione	dieci giorni di macerazione con le bucce, acciaio



NERO D'AVOLA

Si presenta come un rosso intenso e deciso. Al naso emergono note di ciliegia, mora e spezie dolci; al palato è corposo e avvolgente, con tannini morbidi, buona struttura e un finale persistente e fruttato.

Tipologia	rosso d.o.c.
Vitigno	Nero d'Avola
Suolo	sabbioso
Vinificazione	14 gg con le proprie bucce e poi acciaio



CERASUOLO DI VITTORIA

Rosso che unisce struttura e freschezza. Al naso emergono ciliegie, frutti rossi e delicati sentori floreali; al palato è scorrevole, con tannini morbidi, buona acidità e un finale fruttato e avvolgente.

Tipologia	rosso – D.O.C.G.
Vitigno	60% Nero d'Avola e 40% frappato
Suolo	sabbioso
Vinificazione	10 giorni di macerazione, un anno in acciaio, due anni in bottiglia

MEIGAMMA

Villasimius, Cagliari
Campania, Italia

Disfacimento granitico
e sabbioso

vinnatur

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 5 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.





BIANCO SECONDO

Vino con scarsa acidità, ma elevata mineralità e sapidità data dalla presenza del mare, che dona sentori interessanti e mai banali.

Tipologia	bianco
Vitigno	cannonau vinificato in bianco
Suolo	sabbioso
Vinificazione	barriques usate



BIANCO TERZO

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.

Tipologia	bianco
Vitigno	nasco, malvasia, moscato e vernaccia
Suolo	disfacimento granitico
Vinificazione	quattro giorni di macerazione, acciaio, no so2



BIANCO QUARTO

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.

Tipologia	bianco
Vitigno	vermentino
Suolo	disfacimento granitico
Vinificazione	cemento e acciaio



ROSSO

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.

Tipologia	Rosso
Vitigno	canonau, bovale e barbera sarda
Suolo	disfacimento granitico
Vinificazione	acciaio



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.

Tipologia	rosso
Vitigno	cannonau
Suolo	sabbioso
Vinificazione	barriques usate e botte grande



VERMUT BIANCO

Vermouth bianco da vendemmia tardiva di 100% Nasco, aromatizzato con radici di genziana, tarassaco e cicoria, foglie di mirto e assenzio, artemisia, maggiorana, camomilla, elicriso, timo selvatico, rucola selvatica, mentuccia, finocchietto selvatico, risimo, fiori di ginestra e cardo, e pistilli di zafferano. Profilo intenso, potente e delicato.

Tipologia	vermut
Vitigno	nasco
Suolo	disfacimento granitico
Vinificazione	nasco macerato con radici, erbe aromatiche e fiori.



VERMUT ROSSO

Carignano fortificato, dove vengono messe a macerare buccia d’arancia, mandarino e melograno, radice di genziana e liquirizia, artemisia, rosmarino, lavanda, eucalipto, bacche di mirto e rosa canina, more selvatiche, rosolaccio del papavero, lentisco, fiori di malva selvatica e d’arancio. Intensità, morbidezza e profumi, si comprendono e si definiscono nella calice in modo magico, un’orchestra

Tipologia	vermut
Vitigno	carignano
Suolo	sabbioso
Vinificazione	carignano macerato con radici, erbe aromatiche e fiori

PIETRA

Dutovlje, Carso
Slovenia

Terra rossa e calcare

vinnatur

Marko Tavcar è un piccolo produttore che coltiva in modo coraggioso e caparbio le proprie viti nel Carso, a Kreplje (sloveno significa Pietra), vicino a Dutovilje, Slovenia. Una terra particolare e magica, dove l'agricoltura e la viticoltura sono sempre state vissute ed interpretate nel segno della sussistenza, impegnativo produrre ortaggi, frutta e vino da un terreno difficile e soggetto ad agenti atmosferici molto estremi quali la Bora e le torride estati.
I vini di Marko provengono da due vitigni a bacca bianca, vitovska e malvasia istriana e uno a bacca rossa, il terrano; in totale 4 ettari ubicati tra Kreplje, Dutovlje e Gorjiansko, tutti coltivati nella massima naturalità e rispetto per l'ambiente e la biodiversità.
Lo stesso impegno viene profuso in cantina, dove c'è la più naturale conclusione dell'impegno precedente.
Krepljie è vocata per i bianchi l'andamento non stabile dovuto dal terreno, crea molta diversità produttiva tra pianta e pianta. Dove c'è poca terra affiora la roccia calcarea, in cui si incuneano le radici di vitovska e malvasia. Diverso il terrano che necessita di molta terra e argille per esprimere al meglio se stesso: viene coltivato a circa 2 km di distanza tra Dutovlije e Tomaj.
Altro bellissimo lavoro di Marko è quello che porta avanti ormai da anni, in circa 2000m^2 di terreno, 400 piante centenarie a piede franco: siamo a Gorjansko. Questo antico sistema di allevamento tradizionale è chiamato "liera", lascia ampi spazi tra pianta e pianta e tra filare e filare. Una volta era necessario molto spazio in vigna, in quanto le colture erano svariate e si doveva recuperare più spazio possibile. Da questa zona nasce il suo bianco Gorjanska.
Marko possiede occhi svegli e animo ferreo, esatta trasposizione nei suoi vini. Davvero speciali.





VITOVSKA

Macerazione di 3 giorni sulle bucce, affinamento in acciaio e cemento. Vino salino e iodato, con morbide note di frutta gialla. In bocca è dinamico e minerale, con richiami di pietra bianca, timo, menta e salvia. Fresco, vibrante e diretto, la Vitovska mostra un carattere giovane e impetuoso, destinato a evolversi con eleganza nel tempo.

Tipologia	bianco
Vitigno	vitovska
Suolo	terra rossa e calcarea
Vinificazione	acciaio e cemento



MALVAZIJA

Al naso e al palato emergono note balsamiche di rosmarino, mango maturo, pietra bianca e sale. Vino sapido, fresco e avvolgente, con lunga persistenza ed equilibrio. Grande l'acquolina che viene richiamata: la sapidità allunga molto bene la beva.

Tipologia	bianco
Vitigno	malvasia istriana
Suolo	calcareo
Vinificazione	tre giorni di macerazione con le bucce in acciaio, cemento per l'affinamento.



GORJANKA

Un grande riassunto liquido della terra slovena, la trasformazione che può avvenire dal frutto al bicchiere in pienezza.

Tipologia	bianco
Vitigno	malvasia istriana
Suolo	terra rossa
Vinificazione	dieci giorni di macerazione con le bucce, barriques usate



TERAN

Il signore indiscusso della maestosità del Carso, il lupo solitario dei vitigni. Difficile trovare un terrano ben fatto come questo: peculiare, ammaliante ed intenso.

Tipologia	rosso
Vitigno	terrano
Suolo	terra rossa-argillosa (Kremenica)
Vinificazione	acciaio e botte grande

ANDREAS GSELLMANN

Gols, Burgenland
Austria

Sabbioso

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 Neusidlersee, 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 se.

"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 Blaufrankish in modo particolare ci ha colpiti per profondità ed espressività. Vengono coltivate molte varietà in relazione alla vocazione del terreno. chardonnay, riesling italico, 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.





QUELL BLANC DE BLANC

Blanc de Blanc di Andreas Gsellmann elegante e vibrante, con bollicina fine e profilo fresco. Al naso note agrumate e floreali, al palato è teso, sapido e scorrevole, con una bella chiusura minerale.

Tipologia	spumante
Vitigno	chardonnay
Suolo	sabbioso
Vinificazione	15 mesi sui lieviti, acciaio e barriques



OMG PET NAT

Vino frizzante da Scheurebe e Muskat Ottonel (50% ciascuno), prodotto con metodo ancestrale. Vendemmia manuale, breve contatto con le bucce, seguita da affinamento in legno grande. La fermentazione finale avviene in bottiglia, creando una bolla naturale. Al naso esprime frutta intensa, con buona sapidità e un sorso emozionante.

Tipologia	spumante metodo ancestrale
Vitigno	scheurebe 50%, muskat ottonel 50%
Suolo	sabbioso
Vinificazione	botte grande



WEISSBURGUNDER

Profumi floreali e fruttati che spaziano dal giglio alla susina gialla, morbidezza al naso e facilissima bevibilità.

Tipologia	bianco
Vitigno	pinot bianco
Suolo	sabbioso
Vinificazione	acciaio



WEISSBURGUNDER MASIK

Weissburgunder Masik di Andreas Gsellmann è un bianco raffinato e armonico. Al naso emergono note di mela e pera, con delicati accenni floreali. Il sorso è fresco e scorrevole, sostenuto da una piacevole mineralità e da un finale elegante e persistente.

Tipologia	bianco
Vitigno	pinot bianco ungherese
Suolo	sabbioso
Vinificazione	anfora Tava



WELSCHRIESLING

Fruttato con note speziate, elegante e profondo, con una morbidezza finale sorprendente, un riesling davvero peculiare difficile da non amare. 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.

Tipologia	bianco
Vitigno	riesling italico
Suolo	sabbioso
Vinificazione	sei ore a contatto con le bucce, acciaio



TRAMINER

Si presenta come un traminer atipico, con bassa acidità lavora sulla pienezza di beva e sulla profondità, non filtrato.

Tipologia	bianco
Vitigno	gewurztraminer
Suolo	sabbioso
Vinificazione	14 giorni a contatto con le bucce, otto mesi in vasche di legno



CHARDONNAY EXEMPEL

Questo chardonnay unisce eccitazione, estratto, mineralità, leggerezza e profondità in un tutto-tondo. Non filtrato. Minima solforazione, massimo piacere di beva.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay da vigne vecchie
Suolo	sabbioso
Vinificazione	14 giorni a contatto con le bucce, nove mesi in anfora e botte di legno



ROSÈ

Vitigni St. Laurent (70%) e Blaufränkisch (30%), con breve contatto sulle bucce e affinamento in acciaio. Un rosé agile e scorrevole, dal frutto delicato e invitante, caratterizzato da finezza giocosa e fresca espressività.

Tipologia	rosè
Vitigno	St. Laurent 70%, blaufrankisch 30%
Suolo	sabbioso
Vinificazione	quattro mesi di maturazione in legno, poi anfora



BLAUFRANKISH

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.

Tipologia	rosso
Vitigno	blaufrankish
Suolo	sabbioso
Vinificazione	cinque mesi in barriques e cinque mesi in anfora

MATERNE & SCHMITT

Winningen, Mosella
Germania

Scisto

vinnatur

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.





SPÄTBURGUNDER MARBLEOUS

Note di ciliegia e lampone maturi, spezie fini e un accenno affumicato. Al palato è elegante e teso, con tannini setosi, buona freschezza e una lunga chiusura minerale.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot noir
Suolo	scisto
Vinificazione	Fermentazione a grappolo intero in acciaio, affinamento in barriques.



SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR BRUT NATURE

Bolla 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!

Tipologia	Spumante
Vitigno	pinot nero
Suolo	scisto
Vinificazione	metodo classico con presa di spuma con i propri lieviti, pas dosè



WUNSCHKIND RIESLING

Riesling in purezza "Wuschkind": il nome significa "bambino dei desideri" e richiama il sogno di Janina e Rebecca di fondare l'azienda. Le uve provengono da Winningen, Kobern e Lehmen. Al naso è minerale e fresco, con note di limone e linfa; in bocca è agile e scorrevole, immediatamente convincente.

Tipologia	bianco
Vitigno	riesling
Suolo	scisto
Vinificazione	macerazione con bucce per 8 ore, fermentazione spontanea. Affinamento in inox per 8 mesi. Tappo stelvin.



WINNINGER RIESLING

Mostra profumi di agrumi (lime, limone), mela verde ed erbe fresche, con una chiara impronta minerale di ardesia. Al palato è teso e vibrante, con acidità incisiva, grande precisione e una chiusura sapida e persistente.

Tipologia	bianco
Vitigno	riesling
Suolo	scisto
Vinificazione	ermentazione spontanea in acciaio e affinamento in legno grande. Tappo stelvin



LEHMENER RIESLING

Un grande vino bianco che racconta la sua terra di provenienza con struttura fine ed elegante con frutta fresca e note di agrumi, minerali e una tipica tensione acida.

Tipologia	bianco
Vitigno	riesling, dal villaggio Lehmen
Suolo	scisto, suoli di ardesia mista a componenti calcarei e fossili tipici della Terrassenmosel.
Vinificazione	fermentazione spontanea, acciaio. Tappo stelvin.



KOBERNER RIESLING

Intenso con 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.

Tipologia	bianco
Vitigno	riesling, dal villagio omonimo Koberner, vigna vecchia
Suolo	scisto con ardesia blu e argilla con presenza di quarzite
Vinificazione.	fermentazione spontanea in acciaio. Tappo stelvin



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; Al naso un tipico riesling: aromatico e raffinato, un concentrato di profumi elevati. Note di tè bianco, tartufo bianco e fiore bianco con presenza tipica di idrocarburi.

Tipologia	bianco
Vitigno	riesling dal villaggio Lay
Suolo	scisto, ardesia dura grigio-blu con elevata percentuale di ossido di ferro e roccia sedimentaria (la grovacca)
Vinificazione	fermentazione spontanea, affinamento in acciaio. Tappo Stelvin.

CHRISTOPHE LEFÈVRE

Bonneil, Vallée de la Marne, Champagne - Francia

Calcareo, sabbioso, argilloso

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 per4,5 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.





CUVÉE DE RÉSERVE BRUT NATURE

Uno Champagne senza fronzoli pronto ad essere degustato a tutto pasto. Un vero fuoriclasse.

Tipologia	spumante
Vitigno	80% pinot meunier e 20% pinot noir
Suolo	argillo/calcareo/sabbioso
Vinificazione	acciaio e botte grande



CUVÉE PRESTIGE BRUT NATURE

Equilibrato ed elegante, con perlage fine e persistente. Al naso emergono note tostate e di crosta di brioche, seguite da richiami di cera d'api. In bocca è profondo e armonico, lungo e minerale nel finale.

Tipologia	spumante
Vitigno	60% pinot meunier 30% pinot noir e 10% chardonnay
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	acciaio e barriques usate



ROSÈ 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 saigneè con pochissima solforosa totale, dichiarata in etichetta, incredibilmente onesto e diretto.

Tipologia	spumante
Vitigno	pinot noir
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	36 ore di macerazione con le bucce, acciaio e barriques usate



CUVÉE ALEXANDRINE BLANC DE BLANC

Edizione speciale per un'etichetta omaggio alla figlia, uno champagne con l'anima vinosa. Una signora.

Tipologia	spumante
Vitigno	chardonnay
Suolo	calcareo/sabbioso
Vinificazione	acciaio e barriques usate



CUVÉE CLEMENT

Detto "il metallino" per l'etichetta in peltro,fermentato in acciaio e barriques usate. Dieci anni sui lieviti. Naso di frutta candita, miele e vaniglia. Uno champoagne figlio solo di grandi annate.

Tipologia	spumante
Vitigno	pinot nero da vecchie vigne
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	acciaio e barriques usate, dieci anni sui lieviti



CUVÉE ANCESTRALE

Champagne blanc de noir speciale nato da una vigna unica chiamata "Les Vignes aux bétes". Uno Champagne con una leggera nota boisée, aromi ben sostenuti e finale di bocca infinito. Senza solforosa aggiunta.

Tipologia	spumante
Vitigno	pinot noir
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	barriques nuove, quaranta mesi sui lieviti

CHAMPAGNE PETIT CLERGEOT

Polisot, Aube
Francia

Kimmeridgiano

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 che utilizza per la vinificazione sono 3 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 è totalmente in biodinamica.
"Non potrebbe essere diversamente" ci dice Paul.





CHEVRY

Champagne 100% Pinot Noir da una parcella del 1976 a Polisot, blanc de noirs di rara eleganza. Puro, delicato ma incisivo, con lunga scia luminosa e salina. Note di nocciola tostata, viola, agrumi e tocchi di frutta rossa croccante.

Tipologia	champagne
Vitigno	pinot noir
Suolo	kimmeridgiano
Vinificazione	acciaio



CHEVRY FUT

Da una storica vigna di famiglia a Polisot nasce questo Pinot Noir in purezza, coltivato a 400 m d'altitudine. Il contrasto tra calore e freschezza del sito regala complessità aromatica, tra frutti maturi ed erbe officinali. Uno Champagne senza dosaggio, dal profilo raffinato e dal carattere vibrante. Affinamento in barriques usate. Solo Magnum.

Tipologia	champagne
Vitigno	pinot noir
Suolo	kimmeridgiano
Vinificazione	barriques usate



LES COMMES

Champagne 100% Pinot Noir da Le Commes, parcella a 400 m a Polisot, un tempo del nonno di Paul. Unisce maturità e freschezza con aromi fruttati, balsamici ed erbacei. Champagne di bella finezza, salino ed elegante, composto da 100% pinot nero e dosage zéro, fine, salino ed elegante.

Tipologia	champagne
Vitigno	pinot noir
Suolo	kimmeridgiano e portlandiano
Vinificazione	acciaio e barriques usate



LE GANG DES VIEILLES

Champagne Pas Dosé da Pinot Noir di diverse parcelle di Polisot, ottenuto da seconde pressature. Fermenta e affina in anfora, con presa di spuma da mosto e senza solfiti aggiunti. Ramato brillante, è puro, diretto ed energico, espressione autentica del vitigno e dell'approccio artigianale.

Tipologia	champagne
Vitigno	pinot noir
Suolo	kimmeridgiano
Vinificazione	anfora



HAUT REVERSE DU CHUTAT

Champagne Pas Dosé da Chardonnay di Montgueux, su suoli gessosi che conferiscono finezza aromatica, freschezza e tensione. Essenziale e secco, esprime pura mineralità, sapidità e luminosità, lasciando una lunga impronta del terroir.

Tipologia	chardonnay
Vitigno	70% tai rosso e 30% merlot
Suolo	kimmeridgiano
Vinificazione	Pressatura soffice a grappolo intero, fermentazione spontanea e affinamento in anfora e barrique. Rifermentazione in bottiglia e 18 mesi sui lieviti prima della sboccatura.



NINEJA COTEAUX BLANC

Etichetta dedicata alla nonna di Paul Bastien, simbolo del suo approccio sperimentale: ogni nuovo vino nasce in piccole quantità come fermo, evolve poi in Champagne nelle annate successive. Chardonnay di Montgueux vinificato in terracotta senza solfiti, Coteaux Champenois blanc dal profilo vellutato e vivace, con una vena gessosa che ne esalta freschezza ed eleganza.

Tipologia	bianco fermo
Vitigno	chardonnay
Suolo	kimmeridgiano
Vinificazione	anfora



NINEJA COTEAUX ROUGE

Coteaux Champenois rouge da Pinot Noir, 8 giorni di macerazione e vinificazione in barrique usate, imbottigliato senza solfiti aggiunti. Le uve provengono da Les Riceys, in Val Saluet, unico villaggio della Champagne autorizzato al rosé fermo e celebre per Pinot Noir di grande classe. Rosso, oggi disponibili per l'export, offrendo un vino intenso, autentico ed elegante.

Tipologia	rosso fermo
Vitigno	pinot noir
Suolo	kimmeridgiano
Vinificazione	otto giorni di macerazione, barriques usate

CHAMPAGNE GEORGES FLEURY

Crugny, Vallée de l'Ardre
Francia

Calcareo argilloso

Lucas Fleury ha voluto dedicare a suo nonno Georges la cantina, per la sua lungimiranza nel piantare negli anni sessanta la vigna a Crugny, nella Valle dell'Ardre. Ci troviamo ad ovest rispetto Montagne de Reims, in una vallata ventosa e piuttosto fresca. Quando il nonno piantò la vigna in paese lo deridevano anche perché all'epoca produrre Champagne era poco redditizio.
Nel 2017 Lucas, dopo gli studi in architettura, decide di tornare a casa e lavorare con il padre Pascal. Oggi coltivano 7 ettari di vigna tutti in biologico e tutti disposti attorno al paese di Crugny, ma con suoli molto differenti. Nella parte della sommità della collina il terreno è più ricco ed argilloso mentre nel fondovalle è più calcareo. L'età media delle vigne oggi è di 25 anni a partire da quando Pascal rifece tutte le vigne. Le varietà coltivate sono le tre classiche: chardonnay, pinot noir e pinot meunier.
Curioso che pur essendo molto a nord e che un tempo fosse zona che subiva molte gelate, oggi ha lo stesso microclima dell'Aube.
Annualmente vengono prodotte 24.000 bottiglie circa. Lucas si sta muovendo con prudenza e precisione nella vinificazione, per capire come poter esprimere al meglio il proprio territorio.
La prima fermentazione è spontanea. Ha una cantina moderna molto curata in ogni dettaglio, l'uva arriva in vasca dall'alto per forza di gravità senza quindi utilizzare pompe. Ha scelto nelle cuvée di lasciare la percentuale maggiora al vino maturato in acciaio per mantenere tensione e freschezza mentre il 40% viene affinato in barriques usate dove il vino trova rotondità.





L'EXTRA

Champagne dalla cuvée classica, vinificato tra acciaio e barriques usate, con lunga sosta sui lieviti e ulteriore affinamento in bottiglia. Extra Brut dal dosaggio contenuto. Al naso è elegante; al palato pieno e sapido, sostenuto da una freschezza ben integrata e mai dominante

Tipologia	spumante
Vitigno	34% chardonnay, 33% pinot noir e 33% pinot meunier
Suolo	calcareo/argilosso
Vinificazione	acciaio e 40% barriques usate, 26 mesi sui lieviti



MEUNIERS DE LA VALLÉE

Pinot Meunier in purezza (blanc de noirs), maturato tra acciaio e barriques, con lunga sosta sui lieviti. Extra Brut dal dosaggio contenuto. Naso delicato, con note floreali di petalo di rosa; al palato ha bel timbro, lieve tannicità e sensazioni ferruginose. Molto gastronomico.

Tipologia	spumante
Vitigno	pinot meunier 100%
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	acciaio e 40% barriques, 26 mesi sui lieviti



LES CARRIÈRES BLANCHES

Chardonnay in purezza (blanc de blancs), maturato tra acciaio e barriques, con lunga sosta sui lieviti. Extra Brut dal dosaggio contenuto. Naso fine ed elegante, delicatamente complesso; bocca salina, sostenuta da un'acidità vibrante e ben integrata.

Tipologia	spumante
Vitigno	chardonnay
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	acciaio e 40% barriques, 36 mesi sui lieviti



LE ROSÈ DE CRUGNY

Rosé di assemblaggio, con aggiunta di una piccola quota di Pinot Meunier vinificato in rosso. Extra Brut dal dosaggio contenuto. Naso ricco e leggermente vinoso, con lampone, pompelmo rosa e note balsamiche; al palato è pieno e intenso, ricco di sapore.

Tipologia	spumante
Vitigno	base de L'Extra con aggiunta di 8% vino rosso da pinot meunier
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	26 mesi sui lieviti

OVERNOY

Orbagna, Jura
Francia

Marnoso

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.





PETILLANT NATUREL

Il Pétillant Naturel di Overnoy esprime note di mela verde, pera e agrumi, con sfumature di pane fresco e lievito. Al palato è vibrante e rinfrescante, con bollicina fine, acidità viva e una chiusura secca e leggermente rustica, tipica dello stile naturale del Jura.

Tipologia	spumante, metodo ancestrale
Vitigno	chardonnay
Suolo	marnoso
Vinificazione	Chardonnay metodo ancestrale, senza zuccheri. lieviti né solfiti. 45 mesi sui lieviti e sboccato.



CHARDONNAY CHARMILLE

Un vino luminoso con aroma di pompelmo e agrumi intenso, che si fonde assieme ad una sensazione salata e minerale. Il terreno calcareo gioca un ruolo prominente, con un lungo finale pieno di energia. Un chardonnay fresco e speziato e davvero di stile.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay, da vigne vecchie del Cru Derriere
Suolo	vulcanico e argilloso
Vinificazione	in stile "huilè" tipico di questa regione, affinamento in vecchie barrique dove un piccolo strato di lieviti (la voile) rende questo vino strabiliante



CHARDONNAY VIEILLES VIGNES

Note di noci fresche, spezie delicate e sfumature ossidative tipiche del Jura. Al palato è lungo, persistente, sapido e armonico.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay, da vigna di circa 90 anni
Suolo	marnoso
Vinificazione	vino ossidativo. Affinamento in vecchie barriques scolme con la propria "voile"



SAVAGNIN TYPÈ

Colore dorato intenso con riflessi ambra. Al naso ricorda bucce di agrumi, nocciola tostata, mallo di noce e spezie, sidro e mela. L'assaggio è eclettico, ricco, potente con una chiusura sapida, profonda e lunghissima. Da provare, un vino senza mezze misure, capace di un lungo invecchiamento.

Tipologia	bianco
Vitigno	savagnin da vigne vecchie
Suolo	marnoso
Vinificazione	fermentazione spontanea, vinificato in ossidazione (sulla voile) per almeno 4 anni



VIN JAUNE

Colore giallo dorato luccicante, talvolta color ambra. I profumi sono taglienti, curry, scorza di arancio amara, nocciola tostata, mandorla amaricante. Finale secco, infinito e persistente con chiusura che vira al distillato. Incredibile.

Tipologia	bianco
Vitigno	savagnin selezione
Suolo	marnoso
Vinificazione	fatto evolvere in barriques finchè si crea la "voile". L'affinamento dura almeno 7 anni, con una dispersione di vino del 30%.



POULSARD

Un vino che è delicato e luminoso, con note di fragolina di bosco, ribes rosso e rosa appassita. Al palato è leggero, fresco e succoso, con tannino appena accennato e una chiusura fine e minerale.

Tipologia	rosso
Vitigno	poulsard
Suolo	marnoso
Vinificazione	fermentazione spontanea, affinamento in vecchie barriques usate



TROSSEAU

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.

Tipologia	rosso
Vitigno	trosseau, vigna di 70 anni
Suolo	marnoso
Vinificazione	fermentazione spontanea, affinamento in vecchie barriques usate



PINOT NOIR

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. Il risultato è un Pinot Noir puro, fresco e trasparente, fedele al terroir marnoso del Jura.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	marnoso
Vinificazione	fermentazione spontanea, contatto con buccia breve, affinamento in barriques usate



VIN DE PAILLE

Risulta un vino dolce e liquoroso, di beva interessante. I profumi di marmellata e frutta sciroppata, dai toni ossidativi, si intrecciano con lo speziato e sfumature odorose di miele, completando elegantemente il puzzle olfattivo. Al gusto c'è un vigore acido che indispettisce la dolcezza, impedendo la stucchevolezza. Il gioco finale del flavor vede duettare sapidità e sensazione citrina del limone.

Tipologia	dolce
Vitigno	Chardonnay 50%, savagnin 25%, poulsard 25%
Suolo	marnoso
Vinificazione	uve raccolte in piena maturazione, appassimento su paglia per almeno 4 mesi. Fermentazione spontanea e affinamento in barriques usate

ROUGES QUEUES

Maranges, Côte d'Or
Francia

Suoli misti

demeter

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 Vantey 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 aligotè. 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 barrique 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.





MARANGES BLANC EN BULIET

Uno Chardonnay fresco e minerale, con note di frutta bianca e agrumi, acidità vivace e finale pulito ed elegante, espressione autentica del terroir di Maranges.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay
Suolo	argilloso-marnoso con presenza di ciotoli
Vinificazione	spontanea alcolica in tini e malolattica in botti, affinamento in barriques usate.



HAUTES COTES DE BEAUNE ROUGE

Qui emergono le espressioni più autentiche del Pinot Noir, pur mantenendo uno stile schietto e diretto. L'evoluzione nel bicchiere e nel tempo in bottiglia ne rivela progressivamente la complessità, rendendolo già un vino di grande rilievo.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	calcareo-marnoso
Vinificazione	spontanea e macerazione con le bucce in tini per 15 gg. 10 mesi in barriques usate



SANTENAY

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.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	spesso e argilloso
Vinificazione	spontanea e macerazione con le bucce in tini per 15 gg. e 10 mesi in barriques usate



MARANGES VIGNE BLANCHE

È un vino bianco elegante e verticale, con aromi di frutta a polpa bianca, fiori e una nitida mineralità. Al palato è fresco, sapido e ben equilibrato, con un finale pulito e persistente che riflette il carattere autentico del terroir di Maranges.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	argilla triassica. colluvio calcareo giurassico
Vinificazione	spontanea e macerazione con le bucce in tini per 15 gg. e 10 mesi in barriques usate



MARANGES 1ER CRU LA FUSSIÈRE

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.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero dalla valle di Maranges
Suolo	spontanea e macerazione con le bucce in tini per 15 gg. e 10 mesi in barriques usate
Vinificazione	macerazione di 3/4 giorni, acciaio



MARANGES 1ER CRU CLOS ROUSSOTS

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.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero, vigna del 1990, a sud-est
Suolo	limoso, ricco di ferro e ciotoli
Vinificazione	spontanea e macerazione con le bucce in tini per 15 gg. e 10 mesi in barriques usate

MARTHE HENRY

Meursault, Côte d'Or
Francia

Argillo/calcareo,
presenza marnosa

Marthe Henry è una vignaiola che vive a Meursault, alle porte della "Cote des blancs", dove lo chardonnay è nativo. Nipote di Pierre Boillot, produttore piuttosto famoso in zona, Marthe ha un trascorso da giornalista a Parigi. Il legame con il nonno è sempre stato forte e con esso la passione del vino tanto che, ad un certo punto della sua vita, decide di lasciare la capitale francese per tornare al suo paese di origine. Correva l'anno 2013, dopo alcune brevi esperienze in aziende della zona, si stabilisce a lavorare in vigna ed in cantina a Meursault al Domaine Rougeot. Dal 2017 inizia la sua attività di negociant acquistando uva di varie parcelle e dedicandosi anche alla parte agricola. La sua è una filosofia che bandisce l'uso della chimica in campagna e i suoi vini nascono da un contatto molto stretto con il suolo di appartenenza.
Marthe sa quel che vuole e dimostra di conoscere bene le vigne che gestisce interpretandole in modo autentico ed elegante. I suoi vini viaggiano su una dimensione quasi eterea e molto raffinata. Una vinificazione molto accorta, meticolosa e attenta ad ogni dettaglio. I vini che ne risultano sono dotati di grande eleganza e profondità, sono vini che non tradiscono e che restituiscono una Borgogna di grande valore.
Pressatura diretta per i bianchi, macerazione a grappolo intero per i rossi, fermentazioni spontanee, affinamento in barriques usate lungo, dai 12 ai 18 mesi a seconda dell'annata e della qualità del vino. Aggiunta di solfiti solo all'imbottigliamento ed affinamento in bottiglia per un altro anno prima dell'uscita sul mercato.
I vini prodotti abbracciano vari villaggi della Cote de Beaune e Cote Chalonnaise, sconfinando a volte anche nel vicino Beaujolais.





BOURGOGNE LA MONATINE

Dalla parte alta di Mersault questo vino si presenta con un giallo paglierino luminoso. Al naso offre frutta matura, agrumi e delicati sentori floreali. Al palato è elegante, fresco e minerale, con finale lungo e armonioso che esprime il carattere dello Chardonnay e lo stile di Marthe Henry.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay
Suolo	argillo/calcareo, presenza marnosa
Vinificazione	fermentazione spontanea in botti di rovere usate. Affinamento di ca. 18 mesi senza interventi invasivi, uso minimo di solforosa e filtrazione leggera



BOURGOGNE LES GRANDES GOUTTES

Colore giallo paglierino luminoso. Al naso fiori bianchi, frutta a polpa bianca e note agrumate, con evidente mineralità. Al palato fresco, elegante e setoso, con finale lungo e pulito che esprime pienamente il carattere dello Chardonnay e del terroir.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay
Suolo	argillo/calcareo, presenza marnosa
Vinificazione	Fermentazione spontanea in botti di rovere usate. Affinamento 18 mesim n barriques usate. Massimo rispetto delle uve.



RULLY LES MAIZIÈRES

Chardonnay dalla Cote Chalonnaise, fresco e vibrante, floreale con note agrumate.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay
Suolo	argillo/calcareo, presenza marnosa
Vinificazione	fermentazione spontanea in botti di rovere usate. L'affinamento dura circa 18 mesi senza interventi invasivi, con uso minimo di solforosa e filtrazione leggera in barriques usate



MONTAGNY BLANC

Ha un colore giallo paglierino luminoso. Al naso emergono agrumi, fiori bianchi e mandorla. Al palato è fresco, minerale ed elegante, con finale lungo e armonioso che esprime il carattere dello Chardonnay e del terroir.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay
Suolo	argillo/calcareo, presenza marnosa
Vinificazione	Fermentazione spontanea in botti di rovere usate. Affinamento di circa 18 mesi, con interventi minimi, uso ridotto di solforosa e leggera filtrazione in barriques usate.



SANTENAY LE BIÉVAUX

Il Santenay Le Biévaux di Marthe Henry ha aromi di fiori bianchi, agrumi e frutta chiara, con mineralità evidente. Al palato è fresco, elegante e persistente, esprimendo pienamente il carattere dello Chardonnay e del terroir.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay
Suolo	argillo/calcareo, presenza marnosa
Vinificazione	Fermentazione spontanea in botti di rovere usate. Affinamento di circa 18 mesi, con interventi minimi, uso ridotto di solforosa e leggera filtrazione in barriques usate.



MEURSAULT SOUS LA VELLE

Si apre con aromi di agrumi, fiori bianchi e nocciola. Fresco al palato, minerale ed equilibrato, con una texture armoniosa. Finale lungo ed elegante, che riflette con precisione la purezza dello Chardonnay e del terroir di Meursault.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay
Suolo	argillo/calcareo, presenza marnosa
Vinificazione	Fermentazione spontanea in botti di rovere usate. Affinamento 18 mesim n barriques usate. Massimo rispetto delle uve.



HAUTE COTES DE BEAUNE ROUGE

Questo Bourgogne rosso proviene da una vigna situata tra Autun e Beaune, nel piccolo villaggio di Saint Martin. Fruttato e gioioso, lievemente setoso.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	argillo/calcareo, presenza marnosa
Vinificazione	fermenta con lieviti indigeni in legno usato e affina in barriques usate alcuni mesi senza interventi invasivi.



POMMARD LES VIGNOTS

Rosso rubino intenso. Al naso note di ciliegia, lampone e spezie dolci, con un tocco di frutti più scuri a seconda dell'annata. Al palato strutturato e vibrante, con tannini setosi, acidità equilibrata e profondità, chiudendo con un finale lungo e persistente che riflette il carattere potente e al contempo elegante tipico di Pommard.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	argillo/calcareo, presenza marnosa
Vinificazione	fermenta con lieviti indigeni in legno usato e affina alcuni mesi in barriques usate senza interventi invasivi.



POMMARD PREMIER CRU

Un vino importante con la sua AOC storica, è vino intenso e strutturato, con aromi di frutti neri e spezie, tannini eleganti e finale lungo e persistente.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	argillo/calcareo, presenza marnosa
Vinificazione	fermenta con lieviti indigeni in legno usato e affina alcuni mesi in barriques usate senza interventi invasivi.

LA MAISON ROMANE

Nuits-Saint-Georges, Côte d'Or
Francia

Marnoso, argilloso,
calcareo

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.





COTES DE NUITS BLANC

Al palato è fresco e ben bilanciato, con buona acidità, una struttura vinosa e una chiarezza minerale che richiama i terreni argillo-calcarei della regione, portando con sè la freschezza della alture ove cresce.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay dal villaggio Villars -Fontain (Hautes Cotes)
Suolo	marnoso-argilloso
Vinificazione	pressatura diretta e macerazione per 3 mesi in vecchie barriques, poi vengono rimosse le fecce fini e travasato in botte grande di rovere per 10 mesi.



COTES DE NUITS ROUGE

Al naso frutti rossi maturi, ciliegia nera, more, note di spezie più marcate, leggere sfumature minerali e terrose. Strutturato e corposo, tannini più presenti ma setosi, acidità ben integrata, lunga persistenza aromatica. Profondo e complesso, con maggiore potenziale di invecchiamento rispetto alle Hautes Côtes.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	calcareo-argilloso
Vinificazione	fermentazione spontanea a contatto con le bucce per 3 settimane e affinamento in barriques usate per 12 mesi



MARSANNAY LONGEROIES

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.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	argillo - calcareo
Vinificazione	a grappolo intero per 3 settimane, affinamento in barriques usate per almeno 15 mesi.



GEVREY CHAMBERTIN LA JUSTICE

Al naso note di ciliegia e lampone, cenni di tostatura, erbaceo e balsamico, un bouquet ricco. Al palato buona acidità, corpo robusto ma nobile con tannini delicati. Profondo e piacevole. È un Gevrey-Chambertin che punta sulla verticalità e sulla bontà del terroir, con finezza ed equilibrio.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	calcareo-argilloso
Vinificazione	fermentazione a grappolo intero per 3 settimane, affinamento in barriques usate per 15-18 mesi



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.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	argillo - calcareo
Vinificazione	fermentazione spontanea con i propri lieviti e affinamento in legno barriques usato.



VOSNE - ROMANÉE

Vosne-Romanée, la Denominazione per eccellenza. Uve dal Grand Cru Clos des Réas, pendio sud su suoli argillo-calcarei. Vino da lungo invecchiamento: vibrante, pieno e maestoso ma fresco, con note di menta, fragola, lampone e ciliegia, tannini fini e setosi e un tocco di liquirizia.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	argilloso, calcareo
Vinificazione	a grappolo intero la fermentazione, mentre affinamento in barriques usate.



NUITS SAINT GEORGES PREMIER CRU CHAINES CARTEAUX

Al naso frutti rossi maturi (ciliegia, ribes, amarena), violetta e spezie leggere. Al palato è pieno e avvolgente, con tannini fini, acidità vivace e finale minerale persistente che richiama i suoli calcareo-argillosi della denominazione.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	terreno calcareo chiaro, con sabbia e ghiai
Vinificazione	Uve fermentate a grappolo intero, e affinano 15–18 mesi in barriques usate, con interventi minimi per preservare purezza e terroir.



POMMARD PREMIER CRU

Il Pommard Premier Cru della Maison Romane si presenta con un rosso rubino profondo. Al naso offre frutti rossi e neri maturi, note floreali di violetta e sottili sentori terrosi e speziati. Al palato è strutturato ed elegante, con tannini setosi, acidità equilibrata e un finale lungo e minerale. È un vino che esprime raffinatezza e carattere del terroir della Côte de Beaune, apprezzabile giovane ma con ottimo potenziale di invecchiamento.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	argillo – calcareo stratificato
Vinificazione	a grappolo intero per 3 settimane, affinamento in barriques per 12 mesi



SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU AUX CLOUS

Profumi eleganti di ciliegia matura, frutti rossi, leggere spezie e delicati sentori floreali. Al palato si presenta armonico, con tannini setosi e una fresca mineralità. Esprime tutta la raffinatezza della Côte de Beaune, rimanendo profondamente fedele al suo terroir.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	argilloso calcareo
Vinificazione	a grappolo intero per 3 settimane, affinamento in barriques per 12 mesi

CHÂTEAU DE BÉRU

Chablis
Francia

Calcareo con fossili, argilloso

vinnatur

demeter

Château de Bèru 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 li 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 Èric 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.





BOURGOGNE ALIGOTÈ

Si presenta con profumi di frutta a polpa bianca e pietra focaia, note agrumate di lime e scorza di limone, leggere sfumature affumicate, tabacco e spezie delicate. Al palato mostra acidità vivace, struttura fine con grip minerale, corpo croccante e un finale salino e agrumato persistente.

Tipologia	bianco
Vitigno	aligotè
Suolo	argilloso- calcareo
Vinificazione	Barriques usate e botte grande



CHABLIS TERROIRS DE BÉRU

Nato da un'idea di Athénaïs per raccontare l'annata come una fotografia liquida. Mineralità, frutto e terroir in perfetto equilibrio. Frutta fresca che evolve in polpa e note tostate, con finale sapido e minerale. Elegante, bevibile e sempre affidabile.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay, dal blend di parcelle attorno alla maison (5 ettari)
Suolo	calcareo
Vinificazione	Uva raccolta a piena maturazione, con fermentazione spontanea in acciaio inox e botte grande, dove rimane per 18 mesi.



CHABLIS MONTSERRE

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.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay, dal Cru più alto, "Monte dei Serres" a 400m, vigne vecchie di circa 90 anni.
Suolo	calcareo e fossili
Vinificazione	Vinificato ed affinato in botti di rovere.



CHABLIS COTES AUX PRÉTRÉS

Il nome è omaggio ad un'antico pellegrinaggio che porta alla cittadina di Vèzeley per raggiungere Santiago de Compostela. Uno chablis maturo, concentrato e fortemente minerale, intenso e che lascia il segno, note di miele, gesso, mela e buccia di limone. In bocca la sapidità avvolge in moto rotondo. Lunghissima persistenza, elegante e di classe.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay
Suolo	calcareo con fossili
Vinificazione	senza aggiunta di solfiti in nessun momento, fermentazione spontanea e affinamento in barriques



CHABLIS ORANGERIE

Al naso esprime aromi intensi di agrumi (arancia, limquat, mandarino, pompelmo) con nuances di vaniglia, crema di pera e pietra bagnata. In bocca mostra freschezza vibrante, tensione minerale, succosità matura e finale salino, con una texture cremosa e di grande finezza pur mantenendo precisione ed equilibrio. Vino elegante e complesso, che combina freschezza, mineralità e profondità aromatica, ideale con frutti di mare e piatti delicati.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay, dal giardino dello Chateau
Suolo	argilloso con calcare kimmeridgiano
Vinificazione	fermentazione spontanea con affinamento in legno di barriques usate



CHABLIS CLOS BERU MONOPOLE

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.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay
Suolo	calcareo con poca argilla e qualche striscia di marna
Vinificazione	selezione delle uve, fermentazione spontanea. Invecchiamento solo con barrique usate.



ARIANE

Al naso offre note fruttate di pesca di vigna, ribes e fiori secchi, e in bocca risulta morbido, sapido e di buona persistenza, con un profilo che sta all'incrocio tra rosé e vino "orange". New experience.

Tipologia	rosato
Vitigno	Pinot Noir, Chardonnay e Aligotè
Suolo	calcareo
Vinificazione	Le uve subiscono una macerazione leggera sulle bucce durante la pressatura, che dura tutta una notte, il vino viene poi affinato per circa 18 mesi in botti di legno usate, imbottigliato senza chiarifica o filtrazione.



CÉLESTE COTES D'AUXERRE

Aromi di ciliegia acida, lampone e mirtillo, con note erbacee di melissa e acetosa, pepe bianco e agrumi. Al palato è fresco e armonico, con tannini fini, buona persistenza e profilo fruttato, elegante e beverino.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero 70% e chardonnay 30%
Suolo	calcareo Kimmeridgiano con argilla
Vinificazione	fermentazione in grappolo intero con lieviti indigeni, estrazione delicata per 2–3 settimane e affinamento di 12–18 mesi in barrique borgognone tradizionali



SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU LES LAVIÈRES

Aromi di frutti rossi, fiori e spezie leggere, con mineralità e freschezza. Palato elegante, setoso ed equilibrato, tannini fini e buona persistenza. Unisce finezza borgognona e tensione minerale, adatto ad un lungo affinamento.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	argillo-calcarei poggiano su sottosuolo di lavières, vigneto del 1954
Vinificazione	grappolo intero: messa in vasca in un tino di legno. Fermentazione con lieviti indigeni. Senza aggiunte, estrazione delicata ottenuta tramite rimontaggi e leggere follature. Macerazione totale 2/3 settimane. Affinamento 18 mesi in pièces borgognone. Né filtrato né chiarificato

MARE NOSTRUM VINI

Marseillan, Beru
Mediterraneo - Francia

Terreni misti

Antoine Isenbrandt, compagno di Athenais dello Chateu de Berù a Chablis, ha dato vita ad un nuovo progetto culturale ed artistico, oltre che enologico. Di origine occitana, nasce a Marseillan, nel sud della Francia, poco sotto Montpellier, Antoine, come chiunque nasca davanti al mare, non ha perso l'istinto della scoperta.
I suoi avi possedevano un'azienda viticola che ora è la sede di Mare Nostrum Vini. Si tratta di un negoce dove vengono ricercate con grande attenzione e caparbietà le uve provenienti da vigne sparse lungo la costa del Mar Mediterraneo.
Un viaggio lungo le coste che inizia proprio da casa sua per poi muoversi verso le coste del sud della Francia, in Spagna, ma anche Italia, Slovenia, Grecia e chissà un giorno Turchia, Cipro, Minorca o Marocco?
Una scoperta di luoghi, tradizioni e culture con un filo conduttore che lega gli uomini del mare: il vento. Ogni vino porta il nome dialettale del vento prevalente che soffia in quella zona: fondamentale per la navigazione, ma anche per la viticoltura. Asciuga l'umidità e previene le malattie durante la primavera e l'estate, favorisce lo sbalzo termico e la maturazione delle uve, donando le sue influenze saline. Sa interagire tra la parte verde e il terreno per donare la migliore qualità possibile alle uve.
Le etichette richiamano il colore cangiante del mare in diversi momenti della giornata con diversi riflessi di luci e colori.





MARÌN

Un bianco croccante, sapido e mediterraneo, con forte acidità, note agrumate e un finale fresco e minerale, tipico dei vini prodotti vicino al Mare Mediterraneo con il vitigno Piquepoul Blanc.

Tipologia	bianco
Vitigno	Piquepoul blanc dell'Occitania
Suolo	calcareo
Vinificazione	fermetazione spontanea in tini aperti, affinamento in barriques usate.



GRECALE

In bocca è fresco, sapido e vibrante, con un'acidità ben bilanciata e un finale pulito e persistente, che richiama la freschezza del clima marino e la mineralità del terreno.

Tipologia	bianco
Vitigno	Catarratto, da San Vito Lo Capo, Sicilia
Suolo	sabbioso
Vinificazione	fermentazione spontanea, acciaio



BORA

Orange con macerazione sulle bucce. Colore ambrato luminoso. Al naso offre aromi di frutta a polpa, agrumi, erbe mediterranee e note minerali. Al palato fresco, sapido e strutturato, con tannini morbidi dati dalla macerazione, buona acidità e un finale lungo, che esprime a pieno il carattere del terroir mediterraneo e la filosofia della vinificazione di Mare Nostrum.

Tipologia	orange
Vitigno	ribolla gialla del Carso
Suolo	calcareo
Vinificazione	Fermentazione con le proprie bucce per 12gg. Affinamento in barriques usate



SIROC

Fruttato e floreale, note di tè nero e agrumi (bergamotto e combava), con buona mineralità e acidità. Struttura sostenuta da tannini che smorzano l'aromaticità e danno grinta. Zona: Roussillon, Francia. Vecchie vigne a 400m su suoli calcareo-argillosi con scisto.

Tipologia	bianco
Vitigno	60% muscat petit grain, 40% muscat d'Alexandrie (zibibbo) dalla Catalunya francese
Suolo	calcareo
Vinificazione	macerazione con le bucce di 10gg. petit grains a grappolo intero e Alessandria diraspato. Vinificati in vecchie barriques usate per 18 mesi.



MISTRAL

Colore luminoso e brillante, al naso offre aromi salini e mediterranei, con sfumature di frutta matura, erbe aromatiche e note minerali. Al palato è sapido, armonico e persistente, con rotondità e profumi che richiamano chiaramente il territorio marittimo.

Tipologia	orange
Vitigno	Carignan blanc
Suolo	terroir calcareo argilloso composito con presenza di galets roulés, scisti e silex
Vinificazione	pressatura diretta, in tonneaux da 350 litri per 18 mesi sulle fecce fini



ZÈPHYR

Rosato-ramato brillante. Al naso aromi di frutti rossi freschi: ciliegia e lampone. Delicate note erbacee e speziate e una leggera mineralità derivante dal suolo. Al palato è fresco e sapido, di corpo medio, con tannini morbidi e buona armonia. Finale persistente che richiama i profumi mediterranei e la vivacità tipica del Carignano.

Tipologia	orange
Vitigno	Carignan rouge
Suolo	sabbioso
Vinificazione	uve tipicamente rosse ma vinificate in bianco pressatura diretta, affinato in barriques usate



LABECH

Colore rosso-aranciato (blouge), profumi di frutti rossi maturi e leggere note agrumate, con vena salina e minerale. Al palato è fresco e armonico, struttura equilibrata, tannini morbidi, buona sapidità e persistenza. Cofermentazione di Carignano e Piquepoul.

Tipologia	Blouge (blanc + rouge)
Vitigno	Carignan rouge 65%, piquepoul blanc 35%
Suolo	sabbioso e calcareo
Vinificazione	carignan rouge 65% macerazione 3 gg., piquepoul blanc 35% pressatura diretta

GESCHICKT

Ammerschwihr, Alsazia
Francia

Alluvionale, argilloso,
granitico, calcareo

demeter

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.





CRÉMANT D'ALSACE BRUT NATURE

Un vino che ha intensità e delicatezza, un vino ottimo per gli aperitivi e per le feste.

Tipologia	spumante
Vitigno	Pinot auxerrois 60%, pinot blanc 40%
Suolo	alluvionale, argilloso
Vinificazione	18 mesi sur lie, pas dosè



OBI WINE KENO BULLE

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.

Tipologia	pet nat
Vitigno	Pinot blanc 40%, pinot auxerrois 40%, pinot gris 20%
Suolo	alluvionale, argilloso
Vinificazione	metodo ancestrale



RIESLING HOLDERBAUM

Un vino secco e minerale, con profumi di frutta a polpa gialla e note minerali. Al palato è rotondo, equilibrato, con un leggero tocco di pepe bianco e una piacevole freschezza.

Tipologia	bianco
Vitigno	riesling
Suolo	argilloso
Vinificazione	acciaio e botte grande, no so2



RIESLING IM SCHLOSS

Il Riesling Im Schloss ha profumi eleganti di agrumi e yuzu, fiori di prato e una mineralità leggermente gessosa; in bocca è fresco e strutturato, con acidità vibrante, buona sapidità e un profilo aromatico ricco ma bilanciato.

Tipologia	bianco
Vitigno	riesling Selezione dal cru Im Schloss
Suolo	granitico, calcareo
Vinificazione	fermentazione spontanea, zero so2, tonneaux



LE SCHLOUK

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!

Tipologia	bianco
Vitigno	Gewurztraminer 80%, riesling 20%
Suolo	alluvionale, argilloso
Vinificazione	acciaio per la fermentazione spontanea, affinamento in botte grande senza so2.



PHENIX

Intenso nel sapore, tannini presenti ma energizzanti, un pinot grigio che rinasce e splende come la fenice che risorge dalle proprie ceneri!

Tipologia	orange
Vitigno	pinot gris
Suolo	alluvionale, argilloso
Vinificazione	macerazione di 30 giorni, affinamento in botte grande per almeno 12 mesi, no so2



PINOT NOIR

È un vino dal colore rosso profondo, naso austero, ricco, fine e fresco in bocca.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	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
Vinificazione	fermentazione spontanea in acciaio, affinamento in botte grande



PFULBEN GRAND CRU KAEFFERKOPF

Vino bianco fermo che si presenta morbido e succoso con note di agrumi riscaldati dal sole, marmellata di mele e cannella e note di frutta esotica matura con sentori di camomilla e tiglio: poesia.

Tipologia	bianco
Vitigno	Gewurztraminer 60%, riesling 30%, pinot gris 10%
Suolo	granitico, calcareo
Vinificazione	macerato per 10gg. in acciaio, affinato in una grande botte vecchia, no so2 aggiunta. Tappo vetro



PURBERG GRAND CRU KAEFFERKOPF

Una seducente miscela alsaziana fatta con uve provenienti dal loro Kaefferkopf Grand Cru. Vino bianco fermo che si presenta morbido e succoso con note di agrumi, marmellata di mele e cannella e note di frutta esotica matura con sentori di camomilla e tiglio: poesia.

Tipologia	bianco
Vitigno	Riesling, gewurztraminer, pinot gris
Suolo	calcareo
Vinificazione	10 mesi di macerazione in acciaio, affinato in botte grande. Senza solfiti aggiunti.

CHRISTOPHE PUEYO

Saint-Emilion, Bordeaux
Francia

Argilloso, ghiaioso, calcareo

Saint Emilion, Bordeaux. Pueyo è una famiglia attiva da tre secoli nel mondo vitivinicolo e possiede Château Belregard-Figeac dal 1853, arrivando cosí 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 Emilione 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-selicei-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 tralascia la stabilità nei propri vini.





ORCHIS

Vino luminoso con note di pesca, mango, miele e vaniglia, accenni erbacei e leggera affumicatura. Fresco, sapido, glicerico, con finale leggermente amarognolo.

Tipologia	bianco
Vitigno	Semillon
Suolo	argilla, ghiaia, calcare
Vinificazione	fermentazione spontanea, affinamento tonneaux



TELLUS VINEA

Questo vino è un "fuori categoria", intenso e corposo pur mantenendo ottima beva, che supera la semplice categoria di Bourdeaux Rouge; un vino che ricorda il grande periodo d'oro della zona con vini fedeli al loro terroir di origine.

Tipologia	rosso
Vitigno	Merlot 80%, cabernet franc 20%
Suolo	argilla, ghiaia, calcare
Vinificazione	fermentazione con bucce, cemento e acciaio

COURBISSAC BRUNNHILDE CLAUX

Cesseras, Minervois
Francia

Calcareo

vinnatur

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 selezione parcellare di provenienza e son 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!





TRAVERSES BLANC

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.

Tipologia	bianco
Vitigno	Piquepoul, listan, terret
Suolo	calcareo
Vinificazione	raccolte a mano e fermentate con lieviti indigeni dopo una leggera pressatura. Il vino affina per circa 6 mesi in vasche di cemento sulle fecce, senza filtrazione e con pochissimi solfiti.



TRAVERSES ROSÈ

Il colore è cinema: color petalo di rosa, brillante etero e fresco, con spiccata nota agrumata di pompelmo e piccole bacche rosse, balsamico con sensazione di menta piperita e rosmarino, in bocca rinfrescante e flessibile, con finale morbido e persistente.

Tipologia	rosato
Vitigno	Grenache 90%, mourvèdre 10%
Suolo	calcareo
Vinificazione	uve rimangono a fermentare a grappolo intero in vasche di cemento e poi trasferiti in acciaio per affinamento.



TRAVERSES ROUGE

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!

Tipologia	rosso
Vitigno	Grenache 50%, syrah 30%, mourvèdre 20%
Suolo	calcareo
Vinificazione	Vendemmia manuale, fermentazione spontanea in tini di cemento, macerazione a grappolo intero per 9-12 gg. senza estrazione meccanica



NOTRE TERRE BLANC

La Languedoc, una terra energica e intensa che Brunnihilde sa rispettare in modo impeccabile: la traduzione letterale è "vino unico dalla forte personalità dalla nostra terra". In etichetta la dea Madre Terra, dai cui seni sgorga il vino. Colore giallo con venature opalescenti, fresco, sapido e con sentori di frutta a polpa gialla come la susina.

Tipologia	bianco
Vitigno	Grenache vinificato in bianco
Suolo	calcareo
Vinificazione	fermentazione spontanea, cemento



NOTRE TERRE ROUGE

Vino dal gusto e profumo unico, di forte personalità, dal Languedoc, prodotto secondo natura. Velato di pepe, carnoso e agile.

Tipologia	rosso
Vitigno	grenache
Suolo	calcareo
Vinificazione	fermetazione a grappolo intero, cemento.



ORANGE

Tradotto: L'Arancio, l'aranciato. Un nome che rivela 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.

Tipologia	orange
Vitigno	Marsanne, muscat, grenache gris, terret
Suolo	calcareo
Vinificazione	macerazione di 12 giorni, acciaio



ROC DU PIERE

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.

Tipologia	rosso
Vitigno	Syrah 50%, mouvedre 50%, vigne di 50 anni
Suolo	calcareo
Vinificazione	macerazione con i raspi a grappolo intero per 15 giorni, botte grande



FARRADJALES

Vino rosso floreale con note di bacche rosse, pepe rosa e macchia mediterranea. Fresco, con tannini armonici, succoso, energico e seducente.

Tipologia	rosso
Vitigno	Cinsault, da vigne di 90 anni
Suolo	calcareo
Vinificazione	macerazione con i raspi a grappolo intero per 18 giorni, tonneaux



PANDORE

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.

Tipologia	rosso
Vitigno	Syrah da vigne vecchie
Suolo	calcareo
Vinificazione	macerazione con raspi a grappolo intero, affinamento in legno grande.

BIRRIFICIO AGRICOLO SORIO

Gambellara, Vicenza
Veneto, Italia

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 riscoprendo 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 avventura del Birrificio Agricolo Sorio. Nuove frontiere e nuovi stili di birra, dove il concetto di terroir emerge ancora una volta, siamo a Gambellara. Il loro obiettivo è quello di farsi conoscere, di rappresentare queste terre in forma liquida, con onestà e bevibilità. Un nuovo approccio giovanile e fresco nel mondo delle birre.





VANZEGA

Birra di ispirazione belga, prodotta con orzo, frumento e avena. Corpo esile e bevuta scorrevole. I luppoli europei, anche in dry hopping, regalano un amaro deciso con note speziate ed erbacee, mentre il lievito farmhouse esprime tipici aromi fruttati. Finale pulito e secco.

Tipologia	Belgian Pale Ale.Senza glutine
Ingredienti	Acqua, malto d’orzo, frumento, luppolo, lievito
Alcool	4,5%
Colore	5 EBC (Giallo Paglierino)
Amaro	50 IBU
Fermentazione	Alta



HELLMANN

La birra da tutti i giorni. Al naso emergono note di pane e miele d’acacia dal malto Pils, bilanciate da un amaro armonioso che rende il corpo secco e la bevuta scorrevole.

Tipologia	Keller
Ingredienti	acqua, malto d’orzo, luppolo, lievito
Alcool	4,9%
Colore	6 EBC (Giallo Paglierino)
Amaro	28 IBU
Fermentazione	Bassa



LANDER

Birra di ispirazione belga, prodotta con tutti i cereali: orzo, frumento, farro e avena. Rustica e secca, con note di pane integrale e una lieve asprezza bilanciata dalla setosità dell’avena. Lievito speziato ed erbaceo completano il profilo.

Tipologia	Saison
Ingredienti	Acqua, malto d’orzo, frumento, farro, avena, luppolo, lievito, zucchero
Alcool	6,2%
Colore	5 EBC (Giallo Paglierino)
Amaro	28 IBU
Fermentazione	Bassa



FLOW

Birra prodotta con orzo, frumento e avena. Ha corpo esile e bevuta scorrevole. I luppoli europe in dry hopping, donano un amaro deciso e note speziate ed erbacee, mentre il lievito farmhouse apporta tipici aromi fruttati.

Tipologia	Indian Pale Ale
Ingredienti	Acqua, malto d’orzo, luppolo, lievito
Alcool	5,5%
Colore	6 EBC (Giallo Paglierino)
Amaro	55 IBU
Fermentazione	Bassa



DARK LAGER

Birra prodotta con malti tostati e caffè estratto a freddo, dal colore scuro ma senza predominanza tostata. Al palato emergono note di caramello, pane abbrustolito e caffè d’orzo, integrate in un corpo esile che rende la bevuta facile e scorrevole.

Tipologia	Schwarz bier con caffè
Ingredienti	Acqua, malto d’orzo, luppolo, caffè, lievito
Alcool	4,4%
Colore	45 EBC (Giallo Paglierino)
Amaro	20 IBU
Fermentazione	Bassa



FLAMING STONES

Birra ambrata prodotta con il metodo nord europeo delle pietre roventi, usando basalti di Gambellara. Al naso note di caramello, miele e leggere affumicate; in bocca è piena, rotonda e facile da bere.

Tipologia	Steinbier
Ingredienti	ACQUA, MALTO D’ORZO, LUPPOLO, LIEVITO
Alcool	5,1%
Colore	30 EBC (Giallo Paglierino)
Amaro	25 IBU
Fermentazione	Bassa



GARGANIGA

Birra che unisce tre stili: Gose per sapidità e acidità, Saison per frumento e lievito che le conferiscono secchezza e rotondità, e IGA per il 15% di mosto di Garganega. Un incontro armonioso tra birra e vino, fresco e complesso.

Tipologia	Gose IGA con mosto di Garganega
Ingredienti	Acqua, malto d’orzo, frumento, mosto d’uva garganega, luppolo, lievito, sale, zucchero
Alcool	6,1%
Colore	5 EBC (Giallo Paglierino)
Amaro	15 IBU
Fermentazione	Alta

SELEZIONE

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

P.IVA 03885960249
Codice SDI: M5UXCR1
IBAN:
T14X0873259750000000761462

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

www.selezionearke.it
FB/IG: @selezione_arke

Testi
Erica Portinari
Gianpaolo Giacobbo
Francesco Maule

Foto
Lorenzo Rui
Gianpaolo Giacobbo

Design
Ey Studio

ARKE.IT