

Bellevue Hotel & Spa

Cogne



La Carta Dei Vini

2021



Hennessy



ABSOLUT ELYX



PARTNER UFFICIALI 2021

A cura di Alessandro e Rino
Vini in carta: 1805

Indice

<i>Legenda</i>	<i>pag.</i> 4
<i>La cantina del Bellevue</i>	<i>pag.</i> 5
<i>I nostri piccoli formati (ml.375/ml.500)</i>	<i>pag.</i> 6
<i>I nostri grandi formati</i>	<i>pag.</i> 16
<i>Vini spumanti</i>	<i>pag.</i> 34
<i>Italia</i>	<i>pag.</i> 41
<i>Valle d'Aosta</i>	<i>pag.</i> 42
<i>Piemonte: il nord Piemonte ed il Torinese</i>	<i>pag.</i> 55
<i>Piemonte: le Langhe</i>	<i>pag.</i> 59
<i>Piemonte: l'Astigiano</i>	<i>pag.</i> 84
<i>Piemonte: il Monferrato</i>	<i>pag.</i> 87
<i>Lombardia</i>	<i>pag.</i> 90
<i>Trentino</i>	<i>pag.</i> 93
<i>Alto Adige</i>	<i>pag.</i> 96
<i>Veneto</i>	<i>pag.</i> 100
<i>Friuli Venezia Giulia</i>	<i>pag.</i> 108
<i>Liguria</i>	<i>pag.</i> 116
<i>Emilia Romagna</i>	<i>pag.</i> 119
<i>Toscana: "il cuore antico"</i>	<i>pag.</i> 121
<i>Toscana: "la Toscana moderna"</i>	<i>pag.</i> 134
<i>Marche</i>	<i>pag.</i> 140
<i>Umbria</i>	<i>pag.</i> 143
<i>Lazio</i>	<i>pag.</i> 145
<i>Abruzzo</i>	<i>pag.</i> 147
<i>Molise</i>	<i>pag.</i> 150
<i>Campania</i>	<i>pag.</i> 151
<i>Puglia</i>	<i>pag.</i> 156
<i>Basilicata</i>	<i>pag.</i> 159
<i>Calabria</i>	<i>pag.</i> 160
<i>Sicilia</i>	<i>pag.</i> 163
<i>Sardegna</i>	<i>pag.</i> 171
<i>Francia</i>	<i>pag.</i> 176
<i>Champagne</i>	<i>pag.</i> 177
<i>Alsace</i>	<i>pag.</i> 182
<i>Loire</i>	<i>pag.</i> 185
<i>Bourgogne</i>	<i>pag.</i> 187
<i>Jura</i>	<i>pag.</i> 193
<i>Bordeaux</i>	<i>pag.</i> 194
<i>Côtes du Rhône</i>	<i>pag.</i> 197
<i>Languedoc-Roussillon</i>	<i>pag.</i> 200
<i>Provence</i>	<i>pag.</i> 202
<i>Germania: Mosel-Saar-Rurwer</i>	<i>pag.</i> 203
<i>Austria</i>	<i>pag.</i> 205
<i>Svizzera</i>	<i>pag.</i> 206
<i>Spagna</i>	<i>pag.</i> 207

Portogallo	pag. 209
Slovenia	pag. 209
Croazia	pag. 210
Ungheria	pag. 210
Georgia	pag. 210
Libano	pag. 211
Israele	pag. 211
Canada	pag. 211
Stati Uniti d'America	pag. 212
Cile	pag. 212
Australia	pag. 213
Nuova Zelanda	pag. 213

Chi beve acqua ha un segreto da nascondere. [C. Baudelaire]

Il vino prepara i cuori e li rende più pronti alla passione. [Ovidio]

*I vecchi desiderano il vino, più che le battaglie di Venere.
[B. Castiglione]*

*Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia,
un buon libro, un buon amico. [Molière]*

*E Noè disse alla moglie: “Donna, non mi importa dove vada tutta
questa acqua, purché non finisca nel vino!”
[Lord Chesterton]*

*Si è sapienti quando si beve bene:
chi non sa bere, non sa nulla. [N. Boileau]*

Legenda:



questo simbolo viene riservato ai produttori con un approccio decisamente naturale durante tutto il processo produttivo, dalla coltivazione fino alla vinificazione



i vini prodotti da viti a piede franco (non attaccate dalla fillossera o riprodotte da viti pre-fillossera) sono segnalati con questa immagine



questo simbolo è accostato alle “riserve storiche del Bellevue”, ossia a quelle referenze che meritavano di maggior tempo per evolversi e che ora, ben maturate nel silenzio e nella penombra della nostra cantina, si possono esprimere ai massimi livelli organolettici



con “Triple A” segnaliamo quei vini prodotti da viticoltori aderenti ad un manifesto con regole rigide riguardanti pratiche di coltivazione e di cantina. Agricoltore, Artista, Artigiano sono le tre “A” che sintetizzano la filosofia di questi vigneroni



il simbolo rappresenta un'anfora in terracotta, e viene accostato a quei vini che svolgono fermentazione e/o parte o totale affinamento in tale recipiente



per segnalare un vino “novità” inserito in carta al momento della stesura di questa carta dei vini



con il simbolo Relais & Châteaux vengono evidenziate quelle cantine che all'azienda agricola annettono anche una struttura ricettiva aderente a quest'associazione

Coltivazione: vengono specificate le tipologie di agricoltura adoperata in vigna. Segneremo quindi:

convenzionale, ossia un'agricoltura moderna che utilizza prodotti di sintesi;

biologica, per quei produttori con certificazione che limitano l'uso di sostanze di sintesi ed evitano l'utilizzo di OGM;

biodinamica, anch'essi certificati, ma con criteri più restrittivi di quelli biologici e con pratiche legate all'astronomia dettati dalla teoria di Rudolf Steiner;

etica, per coloro che pur privi di certificazioni tendono ad un rispetto dell'ecosistema e del consumatore valorizzando il terroir ed i vitigni

Lieviti:

sono i responsabili della fermentazione e si dividono in lieviti indigeni e lieviti selezionati. Con lieviti indigeni si intendono quei “funghi” che innescano la fermentazione autonomamente senza l'intervento umano, mentre con lieviti selezionati ci si riferisce a ceppi di lievito esterni alla cantina, creati appositamente in laboratorio per venir incontro a particolari esigenze dei produttori

La cantina del Bellevue



Cos'è un buon vino?

È il risultato di molti fattori: uve sane e di qualità, ottimo terroir, capaci agronomiche ed enologiche di chi lo vinifica, tradizione o innovazione a seconda della filosofia produttiva, ma non solo... Anche la conservazione e l'affinamento sono aspetti fondamentali, spesso sottovalutati.

Al fine di proporvi i vini nella loro migliore condizione, la cantina del Bellevue è un piccolo (ma non troppo) scrigno in cui questi tesori vengono non solo custoditi, ma coccolati e aiutati a crescere e maturare. Temperatura costante, umidità controllata e addirittura musica classica accompagnano le circa 16000 bottiglie in essa stoccate.

Rino, il nostro appassionato sommelier, sarà lieto di guidarvi in una visita, se ne avrete il piacere, alla scoperta di questo regno di Bacco.

I nostri piccoli formati (ml.375/ml.500)

Spumanti



Bellavista (Erbusco, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: convenzionale

Franciacorta d.o.c.g. Brut "Alma Gran Cuvée"

Pinot noir, Chardonnay, Pinot bianco

Lieviti: selezionati

s.a. € 39

Champagnes

Krug n.m. (Reims)

Coltivazione: convenzionale

Brut "Grande Cuvée"

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Lieviti: selezionati

s.a. € 125

Moët & Chandon n.m. (Épernay)

Coltivazione: convenzionale

Brut "Reserve Imperial"

Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

Lieviti: selezionati

s.a. € 55

Pommery n.m. (Reims)

Coltivazione: convenzionale



Brut "Apanage"

Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

Lieviti: selezionati

s.a. € 45



Sotto la città di Reims si snodano infiniti chilometri di gallerie che ospitano milioni di bottiglie di Champagne durante il loro periodo di affinamento. Una delle maison che può vantare una delle più ampie estensioni sotterranee è Pommery (18 km con all'interno circa 25 milioni di bottiglie). Ma non solo. Madame Pommery, grande amante dell'arte, commissionò nel 1882 a Navlet dei bassorilievi maestosi per ornare le cave di gesso scavate in epoca gallo-romana rendendole uno spettacolo unico. A distanza di oltre un secolo Pommery resta fedele alla filosofia originaria continuando ad ospitare, sia all'esterno che nelle sue cantine, esposizioni temporanee d'arte. A Madame Pommery va attribuito il merito di aver intuito molto in anticipo lo stretto legame tra vino e cultura. Questo tassello si aggiunge alle già molteplici peculiarità del vino di Champagnes che l'hanno reso un'icona di qualità ed eleganza a livello mondiale.

Vini bianchi

Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle (Morgex, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Blanc de Morgex et de La Salle

2018 € 15

Prie blanc

Feudo di San Maurizio (Sarre, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Vallée d'Aoste d.o.c. Gewurztraminer "Grapillon"

2018 € 18

Gewurztraminer



Vallée d'Aoste d.o.c. Muller Thurgau

2018 € 15

Muller Thurgau

Vallée d'Aoste d.o.c. Petite Arvine

2018 € 18

Petite Arvine

2020 € 19

Grosjean Vins (Quart, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.p. Petite Arvine "Vigne Rovettaz"

ml.500 2018 € 29

Petite Arvine

ml.500 2019 € 30

La Vrille (Verrayes, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Muscat Chambave

2016 € 28

Muscat petits grains

A livello nazionale, tra i vini bianchi aromatici, si ha la predominanza di consumo di Gewurztraminer. Anche dal punto di vista conoscitivo, oltre ad esso, pochi altri vitigni riescono ad emergere. Un vino che meriterebbe di essere maggiormente diffuso e valorizzato è proprio il Moscato secco prodotto a Chambave. Rispetto al Gewurztraminer mostra più finezza e minor grassezza rendendolo intrigante e molto "gastronomico".



Les Crêtes (Aymavilles, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati



Valle d'Aosta d.o.p. Chardonnay "Cuvée Bois"

2018 € 45

Chardonnay

Valle d'Aosta d.o.p. Petite Arvine

2019 € 20

Petite Arvine

Lo Triolet (Introd, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Pinot Gris

2018 € 20

Pinot grigio

2019 € 20



Gaja Angelo (Barbaresco, Cuneo, **Piemonte**)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Langhe d.o.c. Chardonnay "Rossj-Bass"

2017 € 49

Chardonnay

Langhe d.o.c. "Gaja & Rey"

2015 € 108

Chardonnay

Ca' dei Frati (Sirmione, Brescia, **Lombardia**)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Lugana d.o.c. "Vigna Brolettino"

2015 € 21

Turbiana



Gini (Monteforte d'Alpone, Verona, **Veneto**)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Soave Classico d.o.c.

2013 € 18

Garganega



Radikon (Gorizia, **Friuli Venezia Giulia**)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

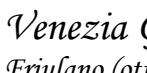


Venezia Giulia i.g.t. Bianco "Jakot"

ml.500 2004 € 70

Friulano (ottenuto con macerazione delle bucce)

ml.500 2005 € 64



Venezia Giulia i.g.t. Bianco "Jakot"

ml.500 2009 € 46

Friulano (ottenuto con macerazione delle bucce)



Venezia Giulia i.g.t. Bianco "Oslavje"

ml.500 2004 € 70

Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon

ml.500 2005 € 64

(ottenuto da macerazione delle bucce)



Venezia Giulia i.g.t. Bianco "Oslavje"

ml.500 2008 € 46

Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon

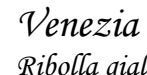
(ottenuto da macerazione delle bucce)



Venezia Giulia i.g.t. Ribolla Gialla

ml.500 2005 € 64

Ribolla gialla (ottenuto da macerazione delle bucce)



Venezia Giulia i.g.t. Ribolla Gialla

ml.500 2009 € 46

Ribolla gialla (ottenuto da macerazione delle bucce)

Vie di Romans (Mariano del Friuli, Gorizia, **Friuli Venezia Giulia**)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Friuli Isonzo d.o.c. Rive Alte Pinot Grigio "Dessimis"

2013 € 31

Pinot grigio

Friuli Isonzo d.o.c. Rive Alte Sauvignon "Piere"

2012 € 31

Sauvignon

Segue: I nostri piccoli formati (ml.375/ml.500); Vini bianchi

San Patrignano (Coriano, Rimini, Emilia Romagna)

Coltivazione: biologica

Rubicone i.g.t. Bianco "Aulente"

Chardonnay, Sauvignon

Lieviti: selezionati

2017 € 16

Capannelle (Gaiole in Chianti, Siena, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Toscana i.g.t. Chardonnay

Chardonnay

Lieviti: selezionati

2013 € 42

Fèvre William (Chablis, Bourgogne, Francia)

Coltivazione: biologica

Chablis

Chardonnay

Lieviti: selezionati

2015 € 33



Il domaine William Fèvre nasce ufficialmente nel 1959 quando viene dichiarata la prima raccolta privata dai suoi iniziali 7 ha. Poco a poco vengono acquisiti nuovi appezzamenti rendendo la tenuta una delle più ampie della denominazione di Chablis arrivando a 78 ha suddivisi in 90 parcelle, di cui 15,9 in Premier Cru e 15,2 in Grand Cru. Quello che non è cambiato durante gli anni è lo spirito che ricerca l'espressione del territorio nei vini prodotti. Anche la nuova tecnologia impiegata nei processi di vinificazione non toglie personalità ai vini, anzi è sfruttata per accentuarla. Il giusto mix tra modernità e tradizione (coltivazione biologica, vendemmie manuali, selezione manuale degli acini) è la giusta ricetta per ottenere vini nobili e durevoli.

Vini rosati

L'Atoueyo (Aymavilles, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: convenzionale

Vallée d'Aoste d.o.p. Rosé

Gamay

Lieviti: selezionati

2018 € 15

Vini rossi



Cave Cooperative de l'Enfer (Arvier, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Vallée d'Aoste d.o.c. Enfer d'Arvier

2016 € 25

Petit rouge

2017 € 25

Caves Cooperatives de Donnas (Donnas, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Donnas

2017 € 20

Nebbiolo, Fumin

Di Barrò (Saint-Pierre, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.p. Fumin

ml.500 2016 € 28

Fumin

Feudo di San Maurizio (Sarre, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Vallée d'Aoste d.o.c. Torrette

2019 € 18

Petit rouge, Fumin

Vallée d'Aoste d.o.c. Vuillermin

2018 € 27

Vuillermin

2019 € 27

Grosjean Vins (Quart, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.p. Fumin

2017 € 20

Fumin

Vallée d'Aoste d.o.p. Torrette

ml.500 2018 € 19

Petit rouge, Cornalin, Fumin, Premetta

ml.500 2019 € 20

L'Atoueyo (Aymavilles, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.p. Fumin

2017 € 21

Fumin

Vallée d'Aoste d.o.p. Pinot Noir

2018 € 17

Pinot noir

La Crotta di Vegneron (Chambave, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Chambave Supérieur "Quatre Vignobles"

2016 € 22

Petit rouge, Pinot noir, Fumin, Gamay

2017 € 23

La Vrille (Verrayes, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Chambave

2016 € 24

Petit rouge, Vuillermin

Vallée d'Aoste d.o.c. Cornalin

2016 € 26

Cornalin

Lo Triolet (Introd, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: convenzionale

Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin

Fumin

Vallée d'Aoste d.o.c. Rouge "Coteau Barrage"

Syrah, Fumin

Lieviti: selezionati

2017 € 29

2018 € 29

2018 € 29

Marco Martin ha creato una piccola ma valida azienda vitivinicola. Dal 1988 quando iniziò con solo del Pinot grigio è cresciuto, evoluto e maturato insieme ai suoi vini. Nuove etichette, frutto di nuovi impianti e acquisizioni, sono uscite dalla cantina e alcuni di esse sono must dell'enologia valdostana.



Pianta Grossa (Donnas, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: etica

Vallée d'Aoste d.o.c. Donnas "Georgos"

Nebbiolo

Lieviti: selezionati

ml.500 2016 € 43

ml.500 2017 € 47

Braida di G. Bologna (Rocchetta Tanaro, Asti, Piemonte)

Coltivazione: etica

Barbera d'Asti d.o.c.g. "Bricco dell'Uccellone"

Barbera

Lieviti: selezionati

2014 € 49

Ca' del Baio (Treiso, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: convenzionale

Dolcetto d'Alba d.o.c. "Lodoli"

Dolcetto

Lieviti: selezionati

2017 € 15

Coppo (Canell, Asti, Piemonte)

Coltivazione: convenzionale

Barbera d'Asti d.o.c.g. "Pomorosso"

Barbera

Lieviti: selezionati

2012 € 48

Correggia Matteo (Canale, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: biologica

Roero d.o.c.g. "La Val dei Preti"

Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2014 € 31



Gaja Angelo (Barbaresco, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Barbaresco d.o.c.g.

2009 € 90

Nebbiolo

2012 € 102

Barolo d.o.c.g. "Sperss"

2014 € 134

Nebbiolo, Barbera

Langhe d.o.c. "Darmagi"

2009 € 102

Cabernet Sauvignon

Langhe d.o.c. Rosso "Sito Moresco"

2013 € 37

Nebbiolo, Barbera, Merlot

2014 € 39

Prunotto (Alba, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barolo d.o.c.g.

2011 € 46

Nebbiolo

Tenuta Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy (Barbaresco, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barbaresco d.o.c.g. Martinenga

2012 € 52

Nebbiolo

Agricola Masi (Sant'Ambrogio di Valpolicella, Verona, Veneto)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Amarone della Valpolicella d.o.c. Classico "Costasera"

2013 € 41

Corvina, Rondinella, Molinara



La famiglia Boscaini dal 1772 è al timone della cantina Masi. Da sempre l'attenzione per la qualità dei vini è andata a pari passo con la sostenibilità. Già in epoca in cui non esisteva neanche il termine biologico, Masi volgeva l'occhio al rispetto dell'ambiente. In oltre due secoli l'azienda è divenuta una dei riferimenti nella tecnica dell'appassimento delle uve e nella produzione del vino Amarone.



Allegrini (Fumane, Verona, Veneto)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Amarone della Valpolicella d.o.c. Classico

2013 € 54

Corvina, Rondinella, Oseleta

2014 € 57

Speri (San Pietro in Cariano, Verona, Veneto)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Amarone della Valpolicella d.o.c. Classico

2013 € 43

“Vigneto Monte Sant’Urbano”

Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara



Radikon (Gorizia, Friuli Venezia Giulia)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

TRIPLE A Venezia Giulia i.g.t. Merlot

ml.500 2001 € 100

Merlot

TRIPLE A Venezia Giulia i.g.t. Rosso “Pignoli”

ml.500 2004 € 89

Pignolo

Ca' Marcanda di A. Gaja (Castagneto Carducci, Livorno, Toscana)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Bolgheri d.o.c. “Magari”

2016 € 40

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Capannelle (Gaiole in Chianti, Siena, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Chianti Classico d.o.c.g. Riserva

2012 € 35

Sangiovese

Caparzo (Montalcino, Siena, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Brunello di Montalcino d.o.c.g.

2013 € 43

Sangiovese grosso



Fattoria di Felsina (Castelnuovo Berardenga, Siena, Toscana)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Toscana i.g.t. “Fontalloro”

2011 € 45

Sangiovese

Frescobaldi – Tenuta Luce (Montalcino, Siena, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Toscana i.g.t. “Luce della Vite”

2016 € 70

Sangiovese, Merlot

Marchesi Antinori (Firenze, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Toscana i.g.t. “Tignanello”

2011 € 57

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Meletti Cavallari Giorgi (Castagneto Carducci, Livorno, Toscana)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Bolgheri d.o.c. Rosso “Borgeri”

2016 € 20

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Marchesi Mazzei (Castellina in Chianti, Siena, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Chianti Classico d.o.c.g. Gran Selezione "Castello di Fonterutoli"

2015 € 43

Sangiovese, Merlot, Malvasia nera, Colorino

Pieve di Santa Restituta di A. Gaja (Montalcino, Siena, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Brunello di Montalcino d.o.c.g.

2012 € 44

Sangiovese grosso



Le capacità in campo enologico di Angelo Gaja sono indiscusse. A quelle si accostano le intuizioni imprenditoriali. Già nell'ormai lontano 1994 la visione avanguardista di Gaja lo spinse ad uscire dai confini regionali per investire in un territorio di grande prestigio. Nei 27 ettari acquisiti sono inclusi (oltre alla Pieve del 1134 in cui già all'epoca si vinificava) i vigneti San Pietro, Castagno, Pian dei Cerri e Sugarille.



Poggio Argentiera (Grosseto, Toscana)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Morellino di Scansano d.o.c.g. "Capatosta"

2011 € 29

Sangiovese, Ciliegiole, Alicante

Ruffino (Pontassieve, Firenze, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Chianti Classico d.o.c.g. Riserva "Ducale"

2012 € 29

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Tenuta dell'Ornellaia (Bolgheri, Livorno, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Bolgheri d.o.c. Superiore "Ornellaia"

2008 € 90

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

2012 € 100

2017 € 138

Tenuta San Guido (Bolgheri, Livorno, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Bolgheri Sassicaia d.o.c. "Sassicaia"

2012 € 100

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Antonelli (Montefalco, Perugia, Umbria)

Coltivazione: biologica

Montefalco Sagrantino d.o.c.g.

Sagrantino

Lieviti: selezionati

2014 € 31

Polvanera (Gioia del Colle, Bari, Puglia)

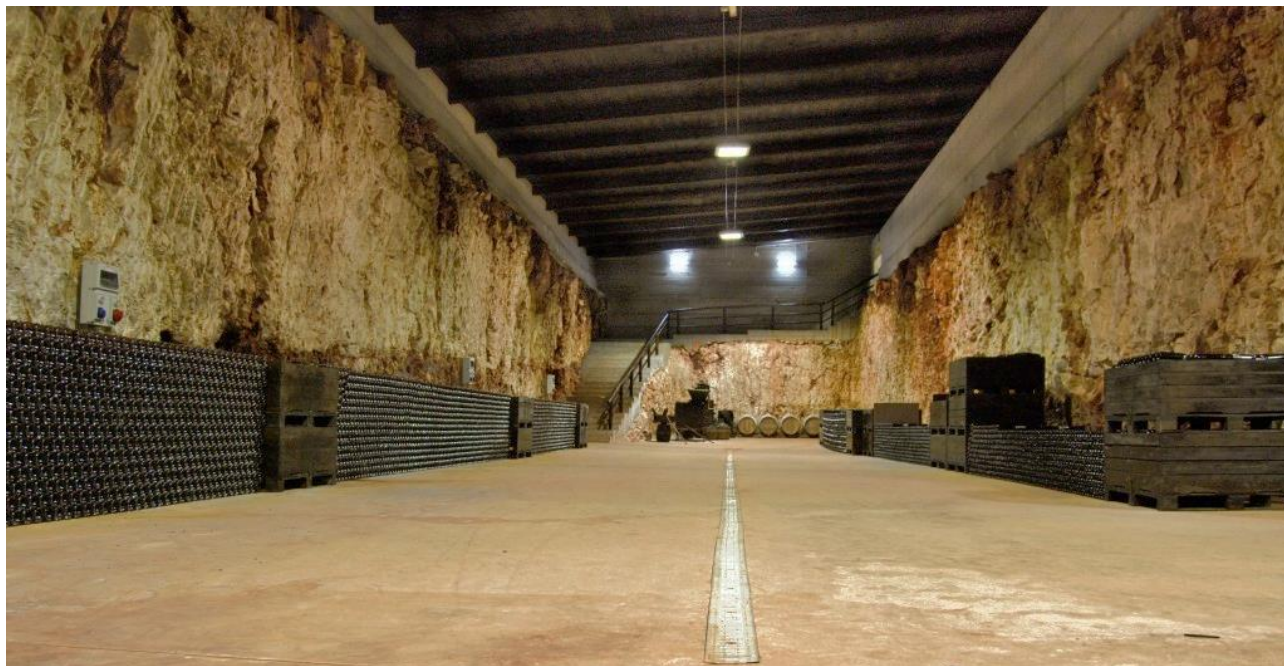
Coltivazione: biologica

Gioia del Colle d.o.c. Primitivo "14 Vigneto Marchesana"

Primitivo

Lieviti: selezionati

2014 € 17



La storia di Polvanera è quella di molte aziende italiane, con al centro una famiglia piena di amore per la terra. Il legame con la vigna che porta Filippo Cassano a creare la cantina nasce da lontano. Da generazioni si coltiva la vite, Filippo compie gli studi di enologia e sfrutta anche le conoscenze del padre Vincenzo per vinificare ottenendo vini espressivi. Il vitigno principe su cui di più si investe e in cui maggiormente si crede è il Primitivo, uva coltivata da secoli in Puglia e chiamata fino a fine '700 "Zagarese". Proprio un sacerdote di Gioia del Colle esperto in botanica lo classificò e gli assegnò il nome con cui è conosciuto ai nostri giorni, nome che deriva dalla precocità con cui giunge a maturazione.

Agricola Punica (Santadi, Carbonia Iglesias, Sardegna)

Coltivazione: convenzionale

Isola dei Nuraghi i.g.t. "Barrua"

Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot

Lieviti: selezionati

2012 € 45

Arnoux-Lachaux (Vosne-Romanée, Bourgogne)

Coltivazione: biologica

Nuits-Saint-Georges

Pinot noir

Vosne-Romanée

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2011 € 61

2011 € 61

I nostri grandi formati

Spumanti

Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle (Morgex, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Metodo Classico Pas Dosé "Cuvée des Guides"

Mgm. s.a. € 185

Prié blanc

La Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle è una cooperativa che vanta un catalogo composto da più vini, tutti però ottenuti da un unico vitigno, il Prié blanc. La sua fondazione avvenne nel 1983, evoluzione dell'Association des Viticulteurs nata nel 1971 dalla lungimiranza del parroco Don Bougeat. Prima infatti ogni viticoltore produceva il proprio vino ma le quantità erano così esigue che la copertura commerciale e la costanza qualitativa erano basse. Ora i soci conferitori sono circa 80 e dalle loro uve si ottengono 140'000 bottiglie. La positiva influenza della cantina ha permesso il recupero di molte terrazze vitate abbandonate capaci di arrivare a 1'200 metri d'altezza.



Colombo – Cascina Pastori (Bubbio, Asti, Piemonte)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Alta Langa d.o.c.g. Metodo Classico Rosé "Silvi"

Mgm. 2011 € 73

Pinot noir



Bellavista (Erbusco, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Franciacorta d.o.c.g. Brut

Mgm. 2008 € 105

Chardonnay, Pinot noir

Franciacorta d.o.c.g. Brut "Teatro La Scala"

Mgm. 2013 € 120

Chardonnay, Pinot noir

Ca' del Bosco (Erbusco, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Franciacorta d.o.c.g. "Cuvée Prestige"

Mgm. s.a. € 92

Chardonnay, Pinot bianco, Pinot noir

Le Marchesine (Passirano, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Franciacorta d.o.c.g. Rosé Brut

Mgm. 2011 € 123

Chardonnay, Pinot noir

Dubl di Feudi di San Gregorio (Sorbo Serpico, Avellino, Campania)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Greco Brut Metodo Classico

Mgm. 2005 € 90

Greco

Champagnes

 **Agrapart r.m.** (Avize)

Coltivazione: etica

Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru "Mineral"
Chardonnay

Lieviti: indigeni

Mgm. 2010 € 375



La maison è stata fondata da Arthur Agrapart nel 1894 e si trova ad Avize, nel cuore della Côte des Blancs. Da allora la famiglia si è tramandata la gestione sia delle vigne (che arrivano ad appena 9,75 ettari) che i processi di vinificazione in cantina. Per tal motivo Agrapart è infatti, da sempre, un Récoltant Manipolant. La grande cura in ogni processo atto alla produzione dei suoi Champagne ha permesso alla maison di ricavarci un suo spazio tra i grandi nomi della denominazione.

Bollinger n.m. (Aj)

Coltivazione: convenzionale

Brut "Special Cuvée"

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Lieviti: selezionati

Mgm. s.a. € 192

Moët & Chandon n.m. (Épernay)

Coltivazione: convenzionale

Brut "Reserve Imperial"

Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

Lieviti: selezionati

Mgm. s.a. € 166

Pommery n.m. (Reims)

Coltivazione: convenzionale



Brut "Apanage"

Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

Lieviti: selezionati

Mgm. s.a. € 127

Roederer Louis n.m. (Reims)

Coltivazione: convenzionale

Brut "Premier"

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Lieviti: selezionati

Mgm. s.a. € 167

Vini bianchi

Anselmet (Villeneuve, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati


Vallée d'Aoste d.o.c. Chardonnay "élevé en fût de chêne" Mgm. 2015 € 108

Chardonnay Dmgm. 2013 € 175

Cave Monaja (Sarre, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

 Prêt à Boire Blanc

Mgm. 2019 € 86

Gewurztraminer, Muscat à petit grain, Petite Arvine



Grosjean Vins (Quart, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Vallée d'Aoste d.o.c. Petite Arvine "Vigne Rovettaz" Mgm. 2013 € 55

Petite Arvine

Les Crêtes (Aymavilles, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Valle d'Aosta d.o.p. Chardonnay "Cuvée Bois" Mgm. 2015 € 127

Chardonnay

Ottin Elio (Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Petite Arvine Mgm. 2017 € 76

Petite Arvine

Coppo (Canelli, Asti, Piemonte)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Piemonte d.o.c. Chardonnay "Monteriolo" Mgm. 2007 € 75

Chardonnay

Ca' dei Frati (Sirmione, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Lugana d.o.c. "Brolettino" Mgm. 2014 € 56

Turbiana

Falkenstein – Franz Pratzner (Naturno, Bolzano, Alto Adige)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Alto Adige d.o.c. Valle Venosta Riesling Mgm. 2014 € 100

Riesling

Hofstätter Joseph (Termeno sulla Strada del Vino, Bolzano, Alto Adige)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Alto Adige d.o.c. Gewurztraminer "Kolbenhof" Mgm. 2014 € 82

Gewurztraminer



Lageder Alois (Magrè, Bolzano, Alto Adige)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Alto Adige d.o.c. Chardonnay "Lowengang"
Chardonnay

Mgm. 2007 € 97
Mgm. 2011 € 115



Felluga Livio (Cormons, Gorizia, Friuli Venezia Giulia)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Rosazzo d.o.c.g. Bianco "Terre Alte"
Friulano, Pinot bianco, Sauvignon

Dm gm. 2007 € 250



Gravner Josko (Gorizia, Friuli Venezia Giulia)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Venezia Giulia i.g.t. "Breg"
Sauvignon, Chardonnay, Pinot grigio, Riesling italic

Mgm. 1998 € 180



Venezia Giulia i.g.t. "Breg Anfora"
Sauvignon, Chardonnay, Pinot grigio, Riesling italic
(ottenuto da macerazione delle bucce)

Mgm. 2005 € 165



Venezia Giulia i.g.t. "Ribolla Anfora"
Ribolla gialla (ottenuto da macerazione delle bucce)

Mgm. 2005 € 165



In queste due immagini troviamo gli elementi fondamentali che danno origine ai grandi vini di Gravner. La vigna coltivata con cura e rispetto, le anfore in cui fermentano e maturano i vini e in ultimo l'uomo, Josko Gravner. È grazie a lui che in Italia (e non solo) si è tornati a riflettere sulla direzione che il vino aveva intrapreso. Josko fu il primo a tornare sui suoi passi dopo aver intuito che la tecnologia che stava sfruttando in cantina privava i vini di carattere e soprattutto ci allontanava dai 5000 anni di storia vinicola che abbiamo alle spalle.

Jermann (Dolegna del Collio, Gorizia, Friuli Venezia Giulia)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Venezia Giulia i.g.t. "Capo Martino"
Friulano, Ribolla gialla, Malvasia istriana, Picolit

Mgm. 2014 € 152

Lis Neris (San Lorenzo Isontino, Gorizia, Friuli Venezia Giulia)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Venezia Giulia i.g.t. Bianco "Lis"
Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon

Mgm. 2005 € 80

Capannelle (Gaiole in Chianti, Siena, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Toscana i.g.t. Chardonnay "Oro Bianco"

Mgm. 2013 € 145

Chardonnay

Frescobaldi – Gorgona (Isola di Gorgona, Livorno, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Costa Toscana i.g.t. "Gorgona Bianco"

Mgm. 2019 € 250

Vermentino, Ansonica

Collestefano (Castelraimondo, Macerata, Marche)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Verdicchio di Matelica d.o.c.

Mgm. 2015 € 45

Verdicchio



Fattoria San Lorenzo (Montecarotto, Ancona, Marche)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Verdicchio dei Castelli di Jesi d.o.c. Classico Riserva

Mgm. 2011 € 65

"Campo delle Oche"

Verdicchio



Benanti (Viagrande, Catania, Sicilia)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Etna Bianco d.o.c. Superiore "Pietramarina"

Mgm. 2008 € 85

Carricante

Planeta (Menfi, Agrigento, Sicilia)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Sicilia i.g.t. Chardonnay

Mgm. 2005 € 80

Chardonnay



Dettori (Sennori, Sassari, Sardegna)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Dettori Bianco...un anno dopo

Dm gm. 2006 € 210

Vermentino

Baron de L (Pouilly sur Loire, Loire, France)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Pouilly Fumé

Mgm. 2014 € 239

Sauvignon blanc

Vini rossi

Anselmet (Villeneuve, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Balos

Petit rouge, Mayolet, Fumin, Cornalin

Mgm. (2013) € 312

Le Prisonnier

Petit rouge, Cornalin, Fumin, Mayolet

Mgm. 2013 € 178

Mgm. 2018 € 170

Dm gm 2012 € 375

Vallée d'Aoste d.o.c. Pinot Noir "Semel Pater..."

Pinot noir

Mgm. 2014 € 128

Vallée d'Aoste d.o.c. Pinot Noir "Tradition"

Pinot noir

Mgm. 2015 € 90



Cave Cooperative de l'Enfer d'Arvier (Arvier, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Vallée d'Aoste d.o.c. Enfer d'Arvier "Digne de Pape"

Petit rouge, Mayolet

Mgm. 2015 € 80

Dm gm. 2015 € 145

Vallée d'Aoste d.o.c. Enfer d'Arvier Supérieur

"Clos de l'Enfer"

Petit rouge, Vien de Nus, Neyret, Mayolet

Mgm. 2015 € 87

Cave Monaja (Sarre, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Prêt à Boire Rouge

Petit rouge, Pinot noir, Vien de Nus, Fumin

Mgm. 2018 € 86

Mgm. 2019 € 86



Vallée d'Aoste d.o.c. Rouge "Fohen"

Petit rouge, Fumin, Vien de Nus

Mgm. 2016 € 115

Mgm. 2017 € 113

Dm gm. 2016 € 217

Dm gm. 2017 € 211

Dm gm. 2018 € 220



Una nuova luce illumina l'enologia valdostana. La piccola azienda Cave Monaja di Chul-Kyu Andrea Peloso nasce inizialmente per il recupero di una vigna di 300 anni in località Farys, poi lentamente acquisisce nuovi appezzamenti fino ad arrivare ad 1,5 ettari. Ad ogni vendemmia Peloso integra nuove referenze ottenute con grande rispetto per l'ambiente e con tecniche volte all'estrapolazione della massima naturalità.

Di Barrò (Saint-Pierre, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati



Vallée d'Aoste d.o.c. Torrette Supérieur "Ostro"
Petit rouge, altri vitigni

Mgm. 2015 € 89



Grosjean Vins (Quart, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin "Vigne Rovettaz"
Fumin

Mgm. 2012 € 80

Dm gm. 2009 € 105

Math. 2018 € 355

Les Crêtes (Aymavilles, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

La Sabla
Vari vitigni a bacca rossa

Dm gm. 2014 € 100

Valle d'Aosta d.o.p. Fumin
Fumin

Mgm. 2015 € 80

Mgm. 2017 € 80

Valle d'Aosta d.o.p. Syrah
Syrah

Mgm. 2015 € 83

Mgm. 2016 € 83

Lo Triolet (Introd, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Rouge "Heritage"
Syrah, Fumin

Mgm. 2014 € 132

Mgm. 2015 € 132

Vallée d'Aoste d.o.c. Rouge "Coteau Barrage"
Syrah, Fumin

Mgm. 2018 € 107

Ottin Elío (Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin
Fumin

Mgm. 2016 € 81

Vallée d'Aoste d.o.c. Pinot Noir
Pinot noir

Mgm. 2016 € 78

Pellissier Vins (Saint-Pierre – Ao)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati



Vallée d'Aoste d.o.p. Torrette Supérieur
Petit rouge, Syrah, Fumin

Mgm. 2017 € 91

Pianta Grossa (Donnas, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati


Vallée d'Aoste d.o.c. Donnas "Georgos"
Nebbiolo

Mgm. 2016 € 102

Vallée d'Aoste d.o.c. Nebbiolo "Dessus"
Nebbiolo, Freisa, Vien de Nus, Neyret, Fumin

Mgm. 2017 € 82

Mgm. 2018 € 85

 **Priod Fabrizio** (Issogne, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Bocoueil

Mgm. 2016 € 92

Nebbiolo, Merlot, Dolcetto, Freisa, Cornalin, Mayolet, Neyret

Rouge Tonen

Mgm. 2013 € 118

Merlot

Mgm. 2016 € 119

 **Abbona Marziano** (Dogliani, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Dogliani d.o.c.g. "Papà Celso"

Mgm. 2013 € 60

Dolcetto

 **Boglietti Enzo** (La Morra, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Barolo d.o.c.g. Arione

Mgm. 2014 € 180

Nebbiolo (dal comune di Serralunga d'Alba)

Barolo d.o.c.g. Fossati

Mgm. 2014 € 152

Nebbiolo (dal comune di La Morra)



Sono meno di 30 anni che Boglietti vinifica in proprio le uve anche se da molte generazioni si coltivava la vite oltre a cereali e allevare bestiame per latte e carne. Dal 1991 la decisione di dedicarsi solo al vino e in pochi anni, grazie alla loro qualità, sta riscuotendo immenso successo. Ogni cru e ogni annata vengono vinificati senza schemi prefissati con, come unico intento, l'interpretazione al meglio di quello che la natura ha fornito.

Braida di G. Bologna (Rocchetta Tanaro, Asti, Piemonte)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Barbera d'Asti d.o.c.g. "Bricco della Bigotta"

Mgm. 2014 € 142

Barbera

Barbera d'Asti d.o.c.g. "Bricco dell'Uccellone"

Mgm. 2014 € 142

Barbera

Castello di Neive (Neive, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barbaresco d.o.c.g. Riserva Santo Stefano

Mgm. 2004 € 155

Nebbiolo (dal comune di Neive)



Cavallotto (Castiglione Falletto, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Barolo d.o.c.g. Riserva Bricco Boschis "Vigna San Giuseppe"

Mgm. 2008 € 266

Nebbiolo (dal comune di Castiglione Falletto)



Ceretto (Alba, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Barbaresco d.o.c.g. Bricco Asili

Mgm. 2004 € 240

Nebbiolo (dal comune di Barbaresco)

Barolo d.o.c.g. Cannubi San Lorenzo

Mgm. 2005 € 810

Nebbiolo (dal comune di Barolo)

Mgm. 2006 € 1.110

Conterno Giacomo (Monforte d'Alba, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Barolo d.o.c.g. Francia

Mgm. 2012 € 462

Nebbiolo (dal comune di Serralunga d'Alba)

Mgm. 2015 € 590

Barolo d.o.c.g. Riserva "Monfortino"

Mgm. 2013 € 1.665

Nebbiolo (dal vigneto Francia di Serralunga d'Alba)



Gaja Angelo (Barbaresco, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Barbaresco d.o.c.g.

Mgm. 2004 € 430

Nebbiolo

Giacosa Bruno (Neive, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barbaresco d.o.c.g. Riserva Asili

Dmgm. 2011 € 1.295

Nebbiolo (dal comune di Barbaresco)

Barolo d.o.c.g. Falletto

Mgm. 2012 € 355

Nebbiolo (dal comune di Serralunga d'Alba)

Manzone Paolo (Serralunga d'Alba, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barolo d.o.c.g. Meriame

Mgm. 2014 € 120

Nebbiolo (dal comune di Serralunga d'Alba)

Mascarello Bartolo (Barolo, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Barolo d.o.c.g.

Mgm. 2011 € 320

Nebbiolo (dai vigneti Cannubi, San Lorenzo e Rué a Barolo e Rocche di La Morra)

Mgm. 2012 € 313

Mgm. 2013 € 385

Mgm. 2014 € 333

Mgm. 2015 € 322



Da fuori una casa come molte altre nel comune di Barolo. Dentro una classica cantina piemontese. Però è la cantina Mascarello con quel carico di storia, prestigio e fascino dovuti al passato e alla figura di Bartolo. Da quella cantina sono passate migliaia di persone per comprare e degustare i suoi vini o semplicemente per conoscerlo e poter attingere alla sua infinita sapienza contadina. Oggi Maria Teresa tramanda questa sapienza tramite vini puri, ancora in evoluzione nello stile, sempre nel rispetto dei dogmi patriarcali.

Pira Luigi (Serralunga d'Alba, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Barolo d.o.c.g. Marenca

Mgm. 2011 € 138

Nebbiolo (dal comune di Serralunga d'Alba)



Podere Rocche dei Manzoni (Monforte d'Alba, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Barolo d.o.c.g. Riserva "Vigna Madonna Assunta La Villa"

Mgm. 2006 € 532

Nebbiolo (dal comune di Monforte d'Alba)

Poderi Colla (Alba, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie

Mgm. 2015 € 111

Nebbiolo (dal comune di Barbaresco)

Dm gm. 2015 € 220

Proprietà Sperino (Lessona, Biella, Piemonte)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Lessona d.o.c.

Mgm. 2010 € 174

Nebbiolo, Vespolina

Dm gm. 2008 € 393

Prunotto (Alba, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barolo d.o.c.g.

Mgm. 2012 € 113

Nebbiolo (dal comune di Monforte d'Alba)



Rinaldi Giuseppe (Barolo – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Barolo d.o.c.g. Brunate
Nebbiolo

Mgm. 2015 € 330

Barolo d.o.c.g. “Tre Tine”
Nebbiolo

Mgm. 2015 € 290

Rivetti Dante (Neive, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barbera d’Alba d.o.c. “Alabarda”
Barbera

Mgm. 2009 € 73



Rocca Bruno (Barbaresco, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Barbaresco d.o.c.g. Riserva Currà
Nebbiolo (dal comune di Neive)

Mgm. 2012 € 408

Travaglini Giancarlo (Gattinara, Novara, Piemonte)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Gattinara d.o.c.g. Riserva
Nebbiolo

Mgm. 2012 € 92

Il Sogno
Nebbiolo

Mgm. 2011 € 178

Voerzio Roberto (La Morra, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Barbera d’Alba d.o.c. Riserva “Vigneto Pozzo dell’Annunziata”
Barbera

Mgm. 2005 € 295

Ca' del Bosco (Erbusco, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Sebino Rosso i.g.t. Pinot Nero “Pinerò”
Pinot noir

Mgm. 2008 € 169

Conte Vistarino – Tenuta Rocca de' Giorgi (Pietra de' Giorgi, Pavia, Lombardia)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Provincia di Pavia i.g.t. Pinot Nero “Pernice”
Pinot noir

Mgm. 2006 € 93

Montelio (Codevilla, Pavia, Lombardia)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Oltrepò Pavese d.o.c. Pinot Nero “Costarsa”
Pinot noir

Mgm. 2012 € 70

Rosso della Provincia di Pavia i.g.t. “Comprino Mirosa”
Merlot

Mgm. 2007 € 72

Negri Nino (Chiuro, Sondrio, Lombardia)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Sfursat d.o.c.g. "5 Stelle"
Nebbiolo

Mgm. 2005 € 147
Mgm. 2009 € 147



La Valtellina è un simbolo della tenacia umana. Se al duro e secolare lavoro nel ricavare le terrazze dove dimorano le vigne aggiungiamo grandi conoscenze tecniche e lunga tradizione non si può non ottenere un prodotto strabiliante. Nino Negri è una cantina faro nel comprensorio, con alle spalle oltre un secolo di storia e con 33 ettari di proprietà. Le vigne sono dislocate nelle sottozone migliori: Grumello, Inferno e Fracia. I terreni sono poco profondi (tra i 40 ai 120 cm) tanto che le vigne sviluppano le radici nelle fessure tra le rocce.



Foradori Elisabetta (Mezzolombardo, Trento, Trentino)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Vigneti delle Dolomiti i.g.t. Teroldego "Granato"
Teroldego Rotaliano

Mgm. 2009 € 140
Dmgm. 2011 € 298



Vigneti delle Dolomiti i.g.t. Teroldego "Morei"
Teroldego Rotaliano

Mgm. 2009 € 85

Tenuta San Leonardo (Avio, Trento, Trentino)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vigneti delle Dolomiti i.g.t. "San Leonardo"
Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot

Mgm. 2013 € 171
Dmgm. 2013 € 416



Allegrini (Fumane, Verona, Veneto)

Coltivazione: biologi

Lieviti: indigeni

Amarone della Valpolicella d.o.c. Classico
Corvina, Rondinella, Oseleta

Dmgm. 2010 € 388

Veronese i.g.t. "La Grola"
Corvina, Oseleta

Mgm. 2014 € 113

Bertani Cav. G. B. – Villa Novare (Grezzana, Verona, Veneto)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Valpolicella d.o.c. Classico Superiore "Vigneto Ognisanti"
Corvina veronese, Rondinella

Mgm. 2013 € 96

Dal Forno Romano (Cellere d'Alsati, Verona, Veneto)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Valpolicella d.o.c. Superiore "Vigneto di Monte Lodoletta"
Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina

Mgm. 2013 € 115



Moschioni Michele (Cividale del Friuli, Udine, Friuli Venezia Giulia)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Friuli Colli Orientali d.o.p. Pignolo Riserva
Pignolo

Mgm. 2009 € 139

Mgm. 2011 € 139

Russiz Superiore (Capriva del Friuli, Gorizia, Friuli Venezia Giulia)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Collio d.o.c. Cabernet Franc
Cabernet Franc

Mgm. 2013 € 73

Barone Ricasoli (Gaiole in Chianti, Siena, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Chianti Classico d.o.c.g. "Castello di Brolio"
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Dmgm. 2004 € 165

Chianti Classico d.o.c.g. Gran Selezione "CollediLà"
Sangiovese

Mgm. 2010 € 87

Bindella (Montepulciano, Siena, Toscana)

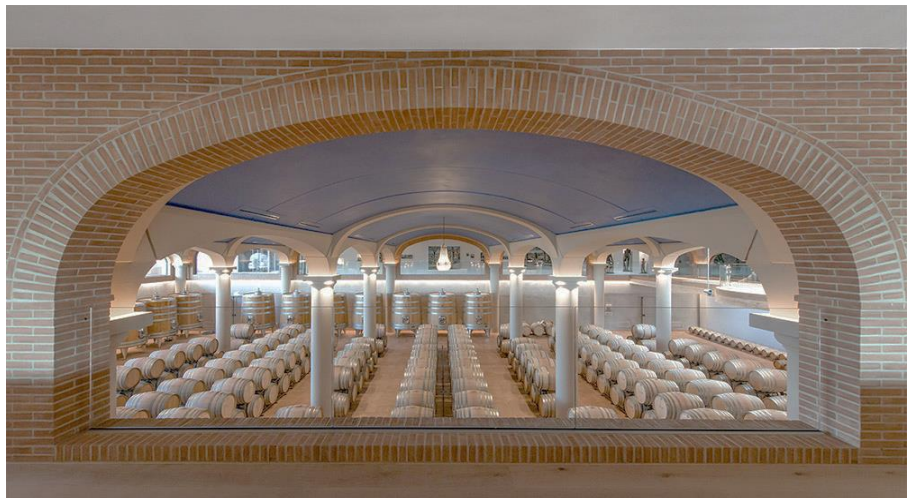
Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vino Nobile di Montepulciano d.o.c.g. Riserva "Vallocaia"
Prugnolo Gentile, Colorino

Mgm. 2013 € 92

Tutto inizia dall'acquisto di un rudere e due ettari e mezzo di vigneto nel 1983. Bindella cresce negli anni, aumentano gli ettari vitati, le varietà coltivate e le etichette prodotte. Sovviene così l'esigenza di una nuova cantina che sfocia nel progetto del 2015 che vede la realizzazione di una struttura interrata, opera capace di abbinare modernità e funzionalità senza impattare a livello ambientale.



Boscarelli (Montepulciano, Siena, Toscana)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Vino Nobile di Montepulciano d.o.c.g.
Prugnolo Gentile

Mgm. 2011 € 85

Ca' Marcanda di A. Gaja (Castagneto Carducci, Livirno, Toscana)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Bolgheri d.o.c. "Ca' Marcanda"
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Lt. 5 2005 € 830

Campo alle Comete (Castagneto Carducci, Livorno, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Bolgheri d.o.c. "Stupore"

Mgm. 2015 € 99

Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot

Capannelle (Gaiole in Chianti, Siena, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Chianti Classico d.o.c.g. Riserva

Mgm. 2012 € 92

Sangiovese

Toscana i.g.t. "50 & 50"

Mgm. 2011 € 263

Sangiovese, Merlot (in collaborazione con Avignonesi)

Toscana i.g.t. "Solare"

Mgm. 2009 € 162

Sangiovese, Malvasia nera

Mgm. 2010 € 162

Castello di Ama (Gaiole in Chianti, Siena, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Chianti Classico d.o.c.g. Gran Selezione "San Lorenzo" Mgm. 2015 € 80

Sangiovese, Merlot, Malvasia nera

Dievole (Castelnuovo Berardenga, Siena, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Chianti Classico d.o.c.g. Riserva "Novecento"

Mgm. 2013 € 95

Sangiovese

La data 10 maggio 1090 attesta, per la prima volta, su di un contratto cartaceo, la presenza della coltivazione della vigna in località Dievole. Nel millennio di storia la proprietà della tenuta è passata attraverso varie mani e nel 2012 inizia un percorso di rinnovamento. L'estensione vitata ha raggiunto ad oggi i 158 ettari a cui si aggiungono uliveti e un resort di campagna.



Fattoria Isole e Olena (Barberino Val d'Elsa, Firenze, Toscana)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Toscana i.g.t. "Cepparello"

Mgm. 2007 € 160

Sangiovese

Fattoria Le Pupille (Grosseto, Toscana)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Morellino di Scansano d.o.c.g. Riserva

Mgm. 2012 € 65

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Morellino di Scansano d.o.c.g. Riserva "Poggio Valente"

Mgm. 2011 € 77

Sangiovese, Merlot



Le Chiuse di Sotto di Gianni Brunelli (Montalcino, Siena, Toscana)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Brunello di Montalcino d.o.c.g. Sangiovese grosso	Mgm. 2013	€ 129
Brunello di Montalcino d.o.c.g. Riserva Sangiovese grosso	Mgm. 2012	€ 243
	Mgm. 2013	€ 266
	Dm gm. 2006	€ 439
Toscana i.g.t. "Amor Costante" Sangiovese, Merlot	Mgm. 2010	€ 92

Marchesi Antinori (Firenze, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Bolgheri d.o.c. Superiore "Guado al Tasso" Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Mgm. 2013	€ 287
Chianti Classico d.o.c.g. Riserva "Marchesi Antinori" Sangiovese, Cabernet Sauvignon	Mgm. 2013	€ 87
Toscana i.g.t. "Solaia" Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc	Mgm. 2012	€ 693

Marchesi Mazzei (Castellina in Chianti, Siena, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Toscana i.g.t. "Siepi" Sangiovese, Merlot	Mgm. 2016	€ 312
-----------------------------------------------------	-----------	-------

Ruffino (Pontassieve, Firenze, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Chianti Classico d.o.c.g. Riserva "Ducale Oro" Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	Mgm. 2009	€ 94
-------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	------

Tenuta dell'Ornellaia (Bolgheri, Livorno, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Bolgheri d.o.c. Superiore "Ornellaia" Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	Mgm. 2006	€ 335
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	-------

Tenuta Le Farnete – Pierazzuoli (Carmignano, Pistoia, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Carmignano d.o.c.g. Riserva Sangiovese, Cabernet Sauvignon	Mgm. 2014	€ 69
	Lt. 5 2011	€ 202

Tenuta San Guido (Bolgheri, Livorno, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Bolgheri Sassicaia d.o.c. "Sassicaia" Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	Mgm. 2013	€ 550
	Mgm. 2015	€ 495



Tua Rita (Suvereto, Livorno, Toscana)

Coltivazione: biologica

Toscana i.g.t. "Redigaffi"

Merlot

Lieviti: indigeni

Mgm. 2016 € 693



Fattoria San Lorenzo (Montecarotto, Ancona, Marche)

Coltivazione: biologica

Rosso Piceno d.o.c. "Vigna di Gino"

Montepulciano, Sangiovese

Lieviti: indigeni

Mgm. 2012 € 55



Può una piccola azienda familiare emergere nel panorama vinicolo in una zona che vede dei colossi capaci di avere standard qualitativi elevatissimi e una diffusione sul mercato a livello nazionale praticamente capillare? La risposta è sì e lo testimonia la cantina di Natalino Crognaletti. Con solo 80'000 bottiglie prodotte l'azienda Fattoria San Lorenzo è riuscita a farsi notare ed è divenuta in poco tempo un must nelle Marche. La sensibilità di Natalino sia in vigna che durante la vinificazione porta ad imbottigliare vini dalla facile beva, che spiccano per mineralità e profondità.



Oasi degli Angeli (Cupra Marittima, Ascoli Piceno, Marche)

Coltivazione: etica

Marche i.g.t. Kurni

Montepulciano

Lieviti: indigeni

Mgm. 2013 € 289

Casale del Giglio (Le Ferriere, Latina, Lazio)

Coltivazione: convenzionale

Lazio i.g.t. Rosso "Mater Matuta"

Syrah, Petit Verdot

Lieviti: indigeni

Dm gm. 2004 € 205

Di Majo Norante (Campomarino, Campobasso, Molise)

Coltivazione: biologica

Molise d.o.c. Rosso "Don Luigi"

Montepulciano, Aglianico

Lieviti: selezionati

Mgm. 2011 € 85

Galardi (Sessa Aurunca, Caserta, Campania)

Coltivazione: convenzionale

Roccamonfina i.g.t. "Terra di Lavoro"

Aglianico, Piediroso

Lieviti: selezionati

Mgm. 2013 € 159

Polvanera (Gioia del Colle, Bari, Puglia)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Gioia del Colle d.o.c. Primitivo "14 Vigneto Marchesana" Mgm. 2014 € 69
Primitivo



Vinicola Savese (Sava, Taranto, Puglia)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Primitivo di Manduria d.o.c. "Tradizione del Nonno" Mgm. 2010 € 72
Primitivo



Cornelissen Frank (Solicchiata, Catania, Sicilia)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Munjebel Rosso V.A. 7 Mgm. 09/10 € 100
Nerello Mascalese



COS (Vittoria, Ragusa, Sicilia)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Cerasuolo di Vittoria d.o.c.g. Classico "delle Fontane" Mgm. 2011 € 97
Frappato di Vittoria, Nero d'Avola



La cantina COS viene fondata nel 1980 e il nome è l'acronimo dei cognomi dei tre soci fondatori (Cilia - Occhipinti - Strano). All'epoca sono i più giovani produttori di vino in Italia e la loro prima vendemmia produce 1'470 bottiglie. Fin da subito l'approccio durante tutte le fasi è sempre stato volto alla massima naturalità.



Graziani Federico (Castiglione di Sicilia, Catania, Sicilia)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Etna Rosso d.o.c. "Profumo di Vulcano" Mgm. 2012 € 173
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante, Francisi

Palari (Messina, Sicilia)

Coltivazione: etica


Lieviti: selezionati

Faro d.o.c. Dm gm. 2001 € 324
Nerello Cappuccio, Nocera, Acitana, Tignolo, Galateno, Calabrese

Pietradolce (Solicchiata, Catania, Sicilia)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

 Etna Rosso d.o.c. "Vigna Barbagalli" Mgm. 2014 € 300
Nerello Mascalese



Russo Girolamo (Castiglione di Sicilia, Catania, Sicilia)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Etna Rosso d.o.c. "Feudo di Mezzo"

Mgm. 2016 € 150

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Argiolas (Serdiana, Cagliari, Sardegna)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Isola dei Nuraghi i.g.t. "Turriga"

Mgm. 2011 € 207

Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia nera



Il Turriga è uno dei campioni dell'enologia italiana. È anche un brillante esempio di quanto possano creare dei vitigni autoctoni lavorati con tecniche moderne. Le uve provengono dalla tenuta Bingias Beccias (Vigne Vecchie) che si estende per 60 ettari tra i 190 e i 200 metri sul livello del mare, nel sud della Sardegna. Dopo una severa selezione delle uve, una fermentazione a temperatura di 28/32° e una macerazione di 16-18 giorni, il vino affina in barriques nuove francesi fino a 24 mesi.

Pala (Serdiana, Cagliari, Sardegna)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Isola dei Nuraghi i.g.t. "S'arai"

Mgm. 2014 € 108

Cannonau, Bovale, Carignano

Coufy-Dutheil (Chinon, Loire, France)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Chinon "Clos de L'Echo"

Mgm. 1996 € 280

Cabernet Franc

Château Duhart-Milon Rothschild (Pauillac, Bordeaux, France)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Pauillac 4^{ème} Grand Cru Classée

Mgm. 1998 € 350

Cabernet Sauvignon, Merlot



Château La Nerthe (Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône, Francia)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Châteauneuf-du-Pape Rouge "Cuvée des Cadettes"

Mgm. 2013 € 497

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

Le Plan – Famille Vermeersch (Suze-la-Rousse, Côtes du Rhône, Francia)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

GT-X

Mgm. 2016 € 100

Grenache

Dm gm. 2015 € 256

Vini spumanti

Azienda Agricola Chemin (Villeneuve, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Metodo Classico Extra Brut "Etral"

s.a. € 61

Chardonnay, Prié blanc

Metodo Classico Brut Nature "Perlabrina"

2012 € 67

Chardonnay, Prié blanc



Cave Cooperative de l'Enfer d'Arvier (Arvier, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Metodo Classico Rosé Brut "Triskell"

s.a. € 43

Mayolet

Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle (Morgex, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Blanc de Morgex et de La Salle Metodo

2016 € 45


Classico Extra Brut "1187"

Prié blanc

Di Barrò (Saint-Pierre, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

 Metodo Classico Blanc de Blancs Pas Dosé "Mirliflor"

s.a. € 48

Pinot bianco, Petite Arvine, Chardonnay, Pinot grigio

La Crotta di Vegneron (Chambave, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vino Spumante Dry Refrain

s.a. € 30

Muller Thurgau, Moscato, Petit rouge, Prié blanc

Les Crêtes (Aymavilles, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Metodo Classico Rosé Brut "Neblù"

s.a. € 49

Premetta

Pavese Ermes (Morgex, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Blanc de Morgex et de La Salle

2014 € 56

Metodo Classico Pas Dosé "Pavese XVIII"

Prié blanc

Vallée d'Aoste d.o.c. Blanc de Morgex et de La Salle

2013 € 59

Metodo Classico Pas Dosé "Pavese XXIV"

Prié blanc

Vallée d'Aoste d.o.c. Blanc de Morgex et de La Salle

2013 € 73

Metodo Classico Pas Dosé "Pavese XXXVI"

Prié blanc

Berutti Paolo (Santo Stefano Belbo, Cuneo, **Piemonte**)

Coltivazione: convenzionale

Alta Langa d.o.c.g. Metodo Classico Rosé Brut

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2013 € 50



Cascina Baricchi (Neviglie, Cuneo, **Piemonte**)

Coltivazione: etica

Metodo Classico "Et Voilà"

Pinot noir

Lieviti: indigeni

2010 € 57

Metodo Classico Rosé "Visages de Canaille"

Nebbiolo

s.a. € 57

Un territorio eletto per la coltivazione della vigna come il Piemonte porta a pensare istintivamente a grandi vini rossi. Natale Simonetta di Cascina Baricchi, oltre a ottimi Barbaresco, Barbera e Dolcetto, si è cimentato nella produzione di bollicine metodo classico, sua grande passione. Le Langhe danno una grande mano fornendo uve fantastiche, il resto lo fa Natale. La ricerca di uno stile definito facilmente riconoscibile e che lo soddisfacesse lo porta in Francia, nella regione dello Champagne, regina indiscussa nella produzione di metodo classico. La sua esperienza accresce praticando uno stage presso una delle maison storiche, per molti la più prestigiosa: Krug. Krug ha uno stile unico, che Natale apprezza. Carpisce i principali segreti e li fa suoi iniziando a produrre i propri metodo classico sfruttandoli. Escono così vini di carattere, diversi dai canonici Alta Langa di quest'area. Anche i vitigni da cui sono ottenuti non sono i classici, ma utilizza sia uve tipiche piemontesi che altre internazionali atipiche.



Cocchi Giulio (Cocconato, Asti, **Piemonte**)

Coltivazione: etica

Alta Langa d.o.c.g. Brut "Bianc 'd' Bianc"

Chardonnay

Lieviti: selezionati

2010 € 52

Alta Langa d.o.c.g. Brut Nature "Pas Dosé"

Pinot noir

2008 € 61

Alta Langa d.o.c.g. Brut "Rösa"

Pinot noir

2012 € 52

Alta Langa d.o.c.g. Brut "Toto Corde"

Pinot noir, Chardonnay

2011 € 54

Colombo – Cascina Pastori (Bubbio, Asti, **Piemonte**)

Coltivazione: convenzionale

Alta Langa d.o.c.g. Metodo Classico Rosé Brut

Riserva 60 Mesi "Silvi"

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2012 € 44



Podere Rocche dei Manzoni (Monforte d'Alba, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: <i>etica</i>	Lieviti: <i>indigeni</i>
<i>Brut Zerò Riserva</i>	2007 € 59
<i>Chardonnay</i>	
<i>Brut Zerò Rosé Riserva</i>	2006 € 59
<i>Pinot noir, Chardonnay</i>	



Bellavista (Erbusco, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: <i>convenzionale</i>	Lieviti: <i>selezionati</i>
<i>Franciacorta d.o.c.g. Brut "Teatro La Scala"</i>	2013 € 65
<i>Chardonnay, Pinot noir</i>	
<i>Franciacorta d.o.c.g. Extra Brut Riserva "Vittorio Moretti"</i>	2006 € 120
<i>Chardonnay, Pinot noir</i>	2008 € 114
<i>Franciacorta d.o.c.g. Pas Operé</i>	2010 € 71
<i>Chardonnay, Pinot noir</i>	2012 € 74
<i>Franciacorta d.o.c.g. Rosé Brut</i>	2013 € 70
<i>Chardonnay, Pinot noir</i>	2014 € 70
<i>Franciacorta d.o.c.g. Satèn</i>	2011 € 68
<i>Chardonnay</i>	2014 € 68

Ca' del Bosco (Erbusco, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: <i>convenzionale</i>	Lieviti: <i>selezionati</i>
<i>Franciacorta d.o.c.g. Rosé "Cuvée Prestige"</i>	s.a. € 60
<i>Pinot noir, Chardonnay</i>	

Cavalleri (Erbusco, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: <i>biologica</i>	Lieviti: <i>selezionati</i>
<i>Franciacorta d.o.c.g. Brut "Collezione Grandi Cru"</i>	2009 € 61
<i>Chardonnay</i>	2011 € 58
<i>Franciacorta d.o.c.g. Brut "Collezione Esclusiva Giovanni Cavalleri"</i>	2005 € 77
<i>Chardonnay</i>	2007 € 81
<i>Franciacorta d.o.c.g. Pas Dosé "Au Contraire"</i>	2008 € 75
<i>Chardonnay, Pinot noir</i>	
<i>Franciacorta d.o.c.g. Pas Dosé</i>	2011 € 57
<i>Chardonnay</i>	2013 € 52

Contadi Castaldi (Adro, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Franciacorta d.o.c.g. Satèn "Soul"

2008 € 61

Chardonnay

Franciacorta d.o.c.g. "Zero"

2011 € 56

Chardonnay, Pinot noir

Ferghettina (Adro, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Franciacorta d.o.c.g. Brut "Milledì"

2012 € 56

Chardonnay

Franciacorta d.o.c.g. Brut Satèn

2011 € 48

Chardonnay



Il Pendio (Monticelli Brusati, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Franciacorta d.o.c.g. Non Dosato "Il Contestatore"

2010 € 59

Chardonnay

Le Marchesine (Passirano, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Franciacorta d.o.c.g. Rosé Brut

2012 € 48

Chardonnay, Pinot noir

Montenisa – Marchesi Antinori (Cazzago San Martino, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Franciacorta d.o.c.g. Blanc de Noir Brut "Conte Aimò"

2009 € 63

Pinot noir

Franciacorta d.o.c.g. Brut Riserva "Contessa Maggi"

2007 € 63

Chardonnay, Pinot noir



La famiglia Antinori intreccia la propria storia con quella della Tenuta Montenisa nel 1999. La secolare esperienza maturata nel mondo del vino dai Marchesi Antinori ha permesso fin da subito di interpretare al massimo il terroir. La coltivazione avviene nel rispetto dell'ambiente, mentre la vinificazione segue i lenti ritmi dettati dalla ricerca della massima qualità.

Monte Rossa (Cazzago San Martino, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Franciacorta d.o.c.g. Brut "Cabochon"

2011 € 75

Chardonnay, Pinot noir

2013 € 80

Franciacorta d.o.c.g. Brut Rosé "Flamingo"

s.a. € 56

Chardonnay, Pinot noir

Franciacorta Extra Brut d.o.c.g. "Salvadek"

2010 € 48

Chardonnay

Franciacorta d.o.c.g. Satèn Brut "Sansevé"

s.a. € 44

Chardonnay



Uberti (Erbusco, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Franciacorta d.o.c.g. Extra Brut "Comari del Salem"

2007 € 59

Chardonnay, Pinot bianco

Abate Nero (Trento, Trentino)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Trento d.o.c. Brut Millesimato "Domini"

2008 € 53

Chardonnay



Abate Nero è una piccola cantina creata quasi per gioco nel 1973 da un gruppo di amici. I primi imbottigliamenti furono così promettenti che divenne un lavoro serio. Le cuvée prodotte si sono moltiplicate arrivando a vincere numerosi premi nazionali. Ad oggi la produzione resta comunque limitata a 60'000 bottiglie.

Dorigati (Mezzocorona,

Trento, Trentino)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Trento d.o.c. Brut Riserva "Methius"

2004 € 55

Chardonnay, Pinot noir

2011 € 58

Etyssa (Trento, Trentino)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Trento d.o.c. Extra Brut "Cuvée N°1"

2012 € 56

Chardonnay

Trento d.o.c. Extra Brut "Cuvée N°2"

2013 € 56

Chardonnay

Ferrari (Trento, Trentino)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Trento d.o.c. "Giulio Ferrari Riserva del Fondatore"	2006	€ 132
Chardonnay	2007	€ 156
Trento d.o.c. Brut "Perlé"	2011	€ 57
Chardonnay	2014	€ 63
Trento d.o.c. Brut "Perlé Nero"	2009	€ 88
Pinot noir		
Trento d.o.c. Dosaggio Zero "Perlé Cuvée Zero 12"	s.a.	€ 89
Chardonnay		
Trento d.o.c. "Riserva Lunelli"	2006	€ 68
Chardonnay		
Trento d.o.c. Rosé Brut Riserva "Perlé Rosé"	2011	€ 69
Pinot noir, Chardonnay	2014	€ 76
Trento d.o.c. Rosé "Giulio Ferrari Riserva del Fondatore"	2007	€ 264
Pinot noir, Chardonnay		



Castello di Lispida (Monselice, Padova, Veneto)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

TRIPLE A <small>ASSOCIATION ANTIQUA ANTIQVA</small>	H – Spumante Rosé	2009	€ 38
	Sangiovese grosso		



Costadila (Tarzo, Treviso, Veneto)

Coltivazione: biodinamica



Lieviti: indigeni

TRIPLE A <small>ASSOCIATION ANTIQUA ANTIQVA</small>	Colli Trevigiani d.o.c. Bianco Frizzante	2012	€ 39
	"sur lie 450 s.l.m."		
	Glera, Verdesa, Bianchetta		

Sorelle Bronca (Colbertaldo di Vidor, Treviso, Veneto)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

	Valdobbiadene Prosecco Superiore d.o.c.g Brut "Particella 68"	2019	€ 41
	Glera, Bianchetta, Perera		
	Vino Spumante Brut Nature "Difetto Perfetto"	2018	€ 37
	Glera, Bianchetta, Perera		

Enoteca Bisson (Chiavari, Genova, Liguria)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Portofino d.o.c. Metodo Classico Dosage Zero Riserva "Abissi"	2014	€ 70
Bianchetta, Vermentino		



Baracchi (Cortona, Arezzo, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Brut Rosé Metodo Classico

2013 € 56

Sangiovese



La Distesa (Cupramontana – An)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Metodo Classico Giulietta

2004 € 76

Verdicchio

Dubl di Feudi di San Gregorio (Sorbo Serpico, Avellino, Campania)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Metodo Classico Dosaggio Zero “Dubl Esse”

s.a. € 58

Greco

D'Araprì (San Severo, Foggia, Puglia)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

d'Araprì Gran Cuvée XXI Secolo

2009 € 59

Bombino bianco, Pinot noir, Montepulciano

2012 € 59

Pas Dosé Metodo Classico

s.a. € 48

Bombino bianco, Pinot noir

IGreco (Cariati, Cosenza, Calabria)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Metodo Classico Rosato Gran Cuvée Millesimato

2015 € 46

Gaglioppo

Azienda Agricola Milazzo (Campobello di Licata, Agrigento, Sicilia)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Metodo Classico Brut Millesimato “Federico II Rex Sicilie”

2011 € 82

Chardonnay

Metodo Classico Brut “Grande Cuvée Terre della Baronìa”

s.a. € 60

Chardonnay, Inzolia

Metodo Classico Rosé Extra Dry “Excellent”

s.a. € 52

Inzolia rosa, Chardonnay

Movia (Dobrovo v Brdih, Slovenia)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

TRIPLE A[®] Puro Bianco

2003 € 54

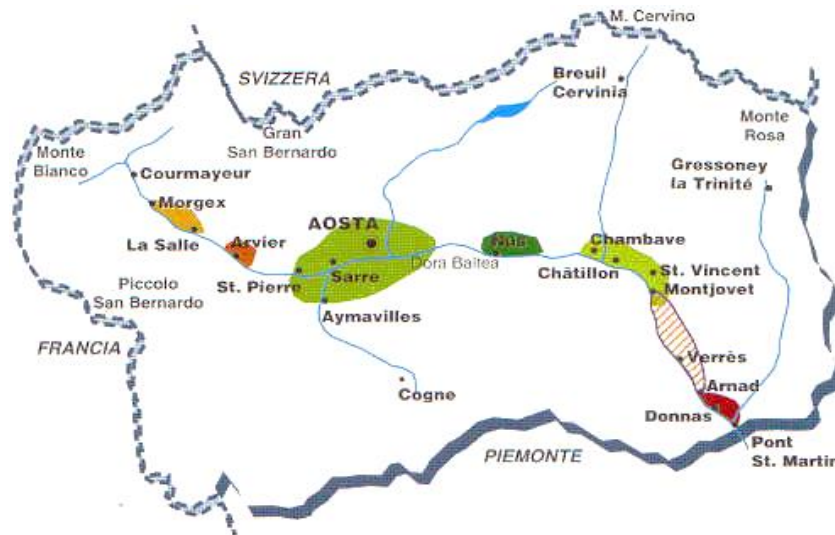
AGRICOLTORI ANTIQVARI ARTISTI

Chardonnay, Ribolla gialla

Italia



Valle d'Aosta



Vini bianchi

Anselmet (Villeneuve – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Nix Nivis

(2019) € 48

Riesling



Vallée d'Aoste d.o.c. Chardonnay
Chardonnay

2019 € 35



Vallée d'Aoste d.o.c. Chardonnay "élevé en fût de chêne"
Chardonnay

2008 € 104

2009 € 96

2010 € 90

Vallée d'Aoste d.o.c. Chardonnay "élevé en fût de chêne"
Chardonnay

2017 € 55

2018 € 59

Vallée d'Aoste d.o.c. Chardonnay "Mains et Coeur"
Chardonnay

2018 € 92

Vallée d'Aoste d.o.c. Petite Arvine
Petite Arvine

2016 € 59

2018 € 59

2019 € 65

Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle (Morgex – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Blanc de Morgex et de La Salle "La Piagne"

2018 € 40

Prie blanc

Cave Monaja (Sarre – Ao)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati



Prêt à Boire Blanc

2019 € 47

Gewurztraminer, Muscat à petit grain, Petite Arvine



Vallée d'Aoste d.o.c. Blanc "Stau"

2018 € 53

Chardonnay, Gewurztraminer

Di Barrò (Saint-Pierre – Ao)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.p. Chardonnay

2018 € 32

Chardonnay



Vallée d'Aoste d.o.p. Pinot Gris

2018 € 32

Pinot grigio

Feudo di San Maurizio (Sarre – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Vallée d'Aoste d.o.c. Gewurztraminer "Grapillon"

2019 € 30

Gewurztraminer

Vallée d'Aoste d.o.c. Muller Thurgau

2018 € 30

Muller Thurgau

2019 € 30

Vallée d'Aoste d.o.c. Petite Arvine

2018 € 33

Petite Arvine

2019 € 34

La piccola cantina di Michel Vallet inizia la sua attività nel 1998 con solo tre terrazze vitate abbandonate da oltre un ventennio. Nata come una scommessa, a piccoli passi, l'azienda annette nuovi appezzamenti divenendo una realtà vinicola. Le vigne si trovano sui ripidi pendii soleggiati tra i 600 e i 1'000 metri d'altezza nei comuni di Sarre e Villeneuve. La cura nella coltivazione ed il giusto connubio tra tradizionalità e modernismo permettono la produzione di vini molto attuali, di buona longevità e che attraggono una fetta di consumatori larghissima.



Grosjean Vins (Quart – Ao)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.p. Muscat Petit Grain

2018 € 36

Muscat à petit grain

Vallée d'Aoste d.o.p. Petite Arvine "Vigne Rovettaz"

2018 € 42

Petite Arvine

2019 € 45

La Crotta di Vegneron (Chambave – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Muller Thurgau

2019 € 26

Muller Thurgau

La Plantze di Henri Anselmet (Villeneuve – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Al Mister

2018 € 52

Sauvignon, Viogner

Ferox

2018 € 42

Sauvignon

Tramontana

2018 € 34

Pinot grigio

Trii Rundin

2014 € 39

Pinot grigio

2015 € 39

Vallée d'Aoste d.o.p. Pinot Gris "Trii Rundin"

2016 € 39

Pinot grigio



Una giovane azienda che viene fondata e gestita da un altrettanto giovane ragazzo (figlio d'arte) sta entrando in profondità nel tessuto commerciale e anche ideologico valdostano. Questa rapidità è dovuta inizialmente alla chiara espressione territoriale dei vini ma non solo; anche l'utilizzo di tecniche nuove e vitigni meno diffusi nella regione ha stimolato la curiosità dei consumatori e degli operatori del settore. Insomma una ventata d'aria fresca in una regione dalla grande tradizione ma che tende a restare piuttosto immobile rispetto alle nuove tendenze.

La Vrille (Verrayes – Ao)

Coltivazione: biologico

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Muscat Chambave

2016 € 41

Muscat à petit grain

2018 € 41

Les Crêtes (Aymavilles – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Valle d'Aosta d.o.p. Bianco "Neige d'Or"

2016 € 87

Pinot grigio, Petite Arvine, Chardonnay

2017 € 91

Valle d'Aosta d.o.p. Chardonnay

2018 € 38

Chardonnay

2019 € 41



Valle d'Aosta d.o.p. Chardonnay "Cuvée Bois"

2011 € 101

Chardonnay

2012 € 93

Valle d'Aosta d.o.p. Chardonnay "Cuvée Bois"

2016 € 60

Chardonnay

2017 € 61

2018 € 68

Valle d'Aosta d.o.p. Petite Arvine "Vigna Devin Ros Fleur"

2017 € 50

Petite Arvine

2018 € 50

Valle d'Aosta d.o.p. Pinot Grigio "Brulant"

2019 € 50

Pinot grigio

Lo Triolet (Introd – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Gewurztraminer

2018 € 37

Gewurztraminer

Vallée d'Aoste d.o.c. Petite Arvine

2018 € 37

Petite Arvine

Vallée d'Aoste d.o.c. Pinot Gris

2018 € 37

Pinot grigio

Ottin Elio (Aosta)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Petite Arvine

2018 € 44

Petite Arvine

Vallée d'Aoste d.o.c. Petite Arvine "Nuances"

2017 € 53

Petite Arvine



La famiglia Ottin e la vite convivono da generazioni, ma con Elio si sposa definitivamente la "causa". Dopo gli studi all'Institut Agricole Regional, nel 2007 imbottiglia la prima annata con in etichetta il nome Ottin. I riconoscimenti non tardano ad arrivare. La sue capacità agronomiche e la sensibilità nella vinificazione delle varie annate hanno portato i suoi vini a farsi conoscere anche fuori dai confini regionali.

Terroir Rosset (Quart – Ao)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Premisse

s.a. € 44

Muscat à petit grain, Chardonnay, Pinot grigio



Sopraquota 900

Petite Arvine

2018 € 57

2019 € 57

Vallée d'Aoste d.o.p. Chambave Muscat

2018 € 41

Muscat à petit grain

Vallée d'Aoste d.o.p. Chardonnay

2018 € 57

Chardonnay

Il vitigno Petite Arvine è originaria del Vallese e viene importato in Valle d'Aosta circa due secoli fa dai monaci. Il clima è simile al suo territorio natio e si adatta in breve tempo al terroir. I vigneron valdostani imparano a coltivarla, vendemmiarla e vinificarla come meglio si deve e ad oggi, le versioni che troviamo in commercio, possiedono una tavolozza di pregi variegatissima. La cantina Rosset ci fornisce una delle poche versioni che non si avvale della denominazione d'origine protetta essendo ottenuto da vigne situate ad un'altitudine più elevata di quella stabilita dal disciplinare. Da qui l'orgogliosa origine del nome "Sopraquota 900".



Vini rosati



Cave Cooperative de l'Enfer (Arvier – Ao)

Coltivazione: *biologica*

Lieviti: *indigeni*

Vallée d'Aoste d.o.c. Rosé

2018 € 37

Pinot noir

L'Atoueyo (Aymavilles – Ao)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Vallée d'Aoste d.o.p. Rosé

2018 € 26

Gamay

Les Crêtes (Aymavilles – Ao)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Valle d'Aosta d.o.p. Rosé

2019 € 37

Petit rouge, Pinot noir



Vini rossi

Anselmet (Villeneuve – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

	Balos <i>Petit rouge, Mayolet, Cornalin, Fumin</i>	(2013) € 148
	Bardas <i>Petit rouge, Cornalin, Fumin, Mayolet</i>	2009 € 515
	Le Prisonnier <i>Petit rouge, Cornalin, Fumin, Mayolet</i>	2011 € 109
	Le Prisonnier <i>Petit rouge, Cornalin, Fumin, Mayolet</i>	2017 € 90
		2018 € 90
	Vallée d'Aoste d.o.c. Pinot Noir "Semel Pater..." <i>Pinot noir</i>	2018 € 72
	Vallée d'Aoste d.o.c. Pinot Noir "Tradition" <i>Pinot noir</i>	2016 € 47
		2018 € 47
		2019 € 48
	Vallée d'Aoste d.o.c. Syrah "Henri" <i>Syrah</i>	2010 € 85
		2011 € 83
	Vallée d'Aoste d.o.c. Syrah "Henri" <i>Syrah</i>	2015 € 55
		2017 € 55
		2018 € 55
	Vallée d'Aoste d.o.c. Torrette Supérieur <i>Petit rouge, Fumin, Cornalin, Mayolet</i>	2018 € 41
		2019 € 41



Renato, Giorgio e Henri sono i nomi delle tre generazioni che si stanno tramandando la passione e le conoscenze sul vino. Veri lavoratori, protagonisti in ogni fase produttiva, dalla coltivazione alla commercializzazione. Tutti questi sforzi hanno dato i loro frutti, permettendo ai vini della maison Anselmet di fregiarsi di una nomea prestigiosa, punto di riferimento per tutto il movimento regionale e rendendo alcune referenze pezzi prestigiosi anche a livello nazionale.



Cave Cooperative de l'Enfer (Arvier – Ao)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

<i>Vallée d'Aoste d.o.c. Enfer d'Arvier "Digne de Pape"</i>	2016	€ 55
<i>Petit rouge, Mayolet</i>	2017	€ 57
	2018	€ 60
<i>Vallée d'Aoste d.o.c. Enfer d'Arvier Supérieur "Clos de l'Enfer"</i>	2015	€ 55
<i>Petit rouge, Vien de Nus, Neyret, Mayolet</i>	2016	€ 55

Caves Cooperatives de Donnas (Donnas – Ao)

Coltivazione: convenzionale


Lieviti: selezionati

<i>Vallée d'Aoste d.o.c. Donnas "Napoléon"</i>	2014	€ 35
<i>Nebbiolo</i>	2015	€ 40
	2016	€ 43
<i>Vallée d'Aoste d.o.c. Donnas Supérieur "Vieilles Vignes"</i>	2015	€ 52
<i>Nebbiolo, Fumin</i>		

Cave Monaja (Sarre – Ao)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

<i>Prêt à Boire Rouge</i>	2018	€ 46
<i>Petit rouge, Pinot noir, Vien de Nus, Fumin</i>	2019	€ 47
 <i>Vallée d'Aoste d.o.c. Rouge "300"</i>	2016	€ 80
<i>Petit rouge, Vien de Nus, Fumin</i>	2017	€ 89
<i>Vallée d'Aoste d.o.c. Rouge "Foehn"</i>	2017	€ 61
<i>Petit rouge, Vien de Nus, Fumin</i>	2018	€ 53

Di Barrò (Saint-Pierre – Ao)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

 <i>Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin</i>	2010	€ 54
<i>Fumin</i>		
<i>Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin</i>	2014	€ 38
<i>Fumin</i>	2016	€ 38
	2017	€ 38
<i>Vallée d'Aoste d.o.p. Petit Rouge</i>	2018	€ 30
<i>Petit rouge</i>	2019	€ 32
<i>Vallée d'Aoste d.o.c. Torrette Supérieur "Ostro"</i>	2010	€ 56
<i>Petit rouge, altri vitigni</i>	2011	€ 56
	2015	€ 56
 <i>Vallée d'Aoste d.o.c. Torrette Supérieur</i>	2007	€ 71
<i>"Vigne de Torrette"</i>		
<i>Petit rouge, altri vitigni</i>		

Feudo di San Maurizio (Sarre – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Saro Diablo Calou

s.a. € 49

Petit rouge, Fumin, Premetta, Barbera, Freisa, Cilegiolo, Dolcetto, Gamay

Vallée d'Aosta d.o.c. Mayolet

2017 € 36

Mayolet

2019 € 37

Vallée d'Aoste d.o.c. Torrette Supérieur

2017 € 38

Petit rouge, Fumin

2018 € 38

Vallée d'Aosta d.o.c. Vuillermin

2016 € 50

Vuillermin

2018 € 52

Grosjean Vins (Quart – Ao)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.p. Cornalin "50 Anni di Vini"

2008 € 70

Cornalin

Vallée d'Aoste d.o.p. Fumin "50 Anni di Vini"

2012 € 62

Fumin

2015 € 61

Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin "Vigne Rovettaz"

2016 € 51

Fumin

2018 € 53

Vallée d'Aoste d.o.p. Torrette Supérieur "Vigne Rovettaz"

2017 € 42

Petit rouge, Fumin, Cornalin, Premetta

2018 € 43

L'Atoueyo (Aymavilles – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.p. Fumin

2017 € 39

Fumin

Vallée d'Aoste d.o.p. Pinot Noir

2018 € 30

Pinot noir

La Crotta di Vegneron (Chambave – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Chambave Supérieur "Quatre Vignobles"

2017 € 40

Petit rouge, Pinot noir, Fumin, Gamay

2018 € 41

Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin "Esprit Follet"

2016 € 45

Fumin

La Plantze di Henri Anselmet (Villeneuve – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

1935 C.C. Dedica Speciale

s.a. € 75

Petit rouge, Cornalin, Mayolet, Fumin, Premetta

Nagòtt

2016 € 60

Petit rouge, Cornalin, Mayolet, Fumin, Premetta

Valle d'Aosta d.o.c. Rosso "El Teemp"

2017 € 41

Merlot, Syrah

 **Le Selve** (Donnas – Ao)

Coltivazione: *biodinamica*

Lieviti: *indigeni*

Picotendro Cru Zumstein (botti di rovere)
Nebbiolo

2010 € 59

La Vrille (Verrayes – Ao)

Coltivazione: *biologico*

Lieviti: *selezionati*

Vallée d'Aoste d.o.c. Chambave
Petit rouge, Vuillermin

2016 € 36

2018 € 36

Vallée d'Aoste d.o.c. Cornalin
Cornalin

2014 € 38

2015 € 37

2016 € 37

Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin
Fumin

2013 € 53

2014 € 53

Vallée d'Aoste d.o.c. Vuillermin
Vuillermin

2016 € 41

Les Crêtes (Aymavilles – Ao)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Valle d'Aosta d.o.p. Fumin
Fumin

2017 € 51

2018 € 51

Valle d'Aosta d.o.p. Merlot "Le Merle"
Merlot

2015 € 53

2016 € 53

2017 € 53

Valle d'Aosta d.o.p. Nebbiolo "Sommet"
Nebbiolo

2017 € 59

Valle d'Aosta d.o.p. Syrah
Syrah

2016 € 49

2017 € 51

2018 € 51



La vigna denominata "Côteau La Tour" è la più famosa e rappresentativa della viticoltura valdosatana. Oltre ad essere pittoresca mostra grande vocazione con un'esposizione ai raggi solari eccezionale. In cima ad essa troneggia una torre di guardia di epoca medievale che oggi è stata adibita dalla cantina Les Crêtes a sala degustazione.

Lo Triolet (Introd – Ao)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Heritage

2016 € 77

Syrah, Fumin

2017 € 77

Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin

2017 € 48

Fumin

2018 € 49

Vallée d'Aoste d.o.c. Nus

2017 € 33

Vien de Nus, Petit rouge, Cornalin

2018 € 34



Vallée d'Aoste d.o.c. Rouge "Coteau Barrage"

2010 € 76

Syrah, Fumin

Vallée d'Aoste d.o.c. Rouge "Coteau Barrage"

2018 € 50

Syrah, Fumin

Ottin Elio (Aosta)

Coltivazione: *etica*

Lieviti: *selezionati*

Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin

2018 € 50

Fumin

Vallée d'Aoste d.o.c. Pinot Noir

2018 € 50

Pinot noir

Vallée d'Aoste d.o.c. Pinot Noir Riserva "L'Emerico"

2017 € 68

Pinot noir

Vallée d'Aoste d.o.c. Torrette Supérieur

2017 € 46

Petit rouge, Fumin, Cornalin

2018 € 50









Il Fumin è un antico vitigno autoctono valdostano descritto per la prima volta dal prof. Gatta nel 1838. Il nome deriva dallo strato di pruina che ne ricopre la buccia rendendo l'aspetto come se fossero acini "affumicati". Altra caratteristica che rende particolare quest'uva è l'appartenenza alla famiglia dei "teinturier", ossia è uno di quei rari vitigni in possesso della polpa interna dal colore rosso. Ciò rende il mosto, e di conseguenza il vino, di un colore molto scuro. Questo è il motivo per cui fino a pochi anni fa veniva utilizzato quasi esclusivamente per la realizzazione di vini in assemblaggio con altri vitigni, altrimenti troppo scarichi. La viticoltura moderna ha permesso di comprendere il vero valore di questa uva, ora vinificato spesso e volentieri in purezza.

Pellissier Vins (Saint-Pierre – Ao)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

	Bouquet <i>Petit rouge, Ciliagiolo, Fumin, Barbera</i>	2018	€ 53
	Sancto Petro <i>Petit rouge</i>	s.a.	€ 62
	Valle d'Aosta d.o.p. Fumin <i>Fumin, Syrah</i>	2017	€ 57
	Valle d'Aosta d.o.p. Pinot Noir "Élévation" <i>Pinot noir</i>	2018	€ 57
	Valle d'Aosta d.o.p. Syrah <i>Syrah, Fumin, Petit rouge</i>	2018	€ 50
	Valle d'Aosta d.o.p. Torrette Supérieur <i>Petit rouge, Syrah, Fumin</i>	2018	€ 50

André Pellissier (classe 1997) dal 2017 assume la gestione dei vigneti di famiglia dando vita ad una delle aziende vitivinicole sorte più di recente in Valle d'Aosta (e con al timone uno dei capitani più giovani). La prima vigna fu acquistata dal nonno nel 1955 nella zona del Torrette, a Saint-Pierre. Questa passa nelle mani di suo padre proprio nel 1997, ma quello che si ottiene è sfruttato solo per il consumo familiare. Con l'arrivo di André si annettono nuovi appezzamenti incastonati tra le rocce, ad una quota che va dai 750 agli 850 metri d'altitudine. Ad oggi ci si appoggia ad un'altra cantina per la vinificazione ma il sogno è quello di averne presto una propria. A seconda dei prodotti gli affinamenti possono avvenire sia in acciaio che in legno (sia barrique che botte grande).




Pianta Grossa (Donnas – Ao)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Donnas "Georgos" <i>Nebbiolo</i>	Lt.1	2016	€ 67
	Lt.1	2017	€ 72
Vallée d'Aoste d.o.c. Nebbiolo "396 Aesculus Hippocastanum" <i>Nebbiolo, Freisa, Vien de Nus, Neyret, Fumin</i>		2018	€ 39
		2019	€ 39
Vallée d'Aoste d.o.c. Nebbiolo "Dessus" <i>Nebbiolo, Freisa, Vien de Nus, Neyret, Fumin</i>		2017	€ 48
		2018	€ 48

 **Priod Fabrizio** (Issogne – Ao)

Coltivazione: etica		Lieviti: indigeni
Bocoueil		2016 € 54
<i>Nebbiolo, Merlot, Dolcetto, Freisa, Cornalin, Mayolet, Neyret</i>		
 Rouge Tonen		2009 € 87
<i>Merlot</i>		2010 € 83
Rouge Tonen		2015 € 68
<i>Merlot</i>		2016 € 63


Terroir Rosset (Quart – Ao)

Coltivazione: convenzionale		Lieviti: selezionati
Trasor 750		s.a. € 32
<i>Petit rouge, Syrah</i>		
Vallée d'Aoste d.o.c. Cornalin		2016 € 32
<i>Cornalin</i>		2018 € 41
Vallée d'Aoste d.o.c. Syrah		2016 € 52
<i>Syrah</i>		2017 € 57
		2018 € 63

Thomain Danilo (Arvier – Ao)

Coltivazione: etica		Lieviti: selezionati
Vallée d'Aoste d.o.c. Enfer d'Arvier		2018 € 48
<i>Petit rouge</i>		2019 € 48

 **Vini Rari** (Quart – Ao)

Coltivazione: etica		Lieviti: indigeni
Balteo		2011 € 56
<i>Fumin, Cornalin</i>		
Cuvée D'Emile		2011 € 56
<i>Petit rouge, Vien de Nus</i>		
Forchà		2008 € 47
<i>Pinot noir, Chardonnay</i>		
 Souches Mere		2012 € 59
<i>Petit rouge, Vien de Nus, Cornalin</i>		

Vini dolci e da conversazione

Anselmet (Villeneuve – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Arline

ml.500 2012 € 51

Pinot grigio, Muscat à petit grain, Gewurztraminer

ml.500 2013 € 53

Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle (Morgex – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Blanc de Morgex et de La Salle

ml.500 2013 € 51

Vendemmia Tardiva Vin de Glace "Chaudelune"

ml.500 2018 € 53

Prié blanc

Di Barrò (Saint-Pierre – Ao)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Lo Flapì

ml.500 s.a. € 52

Pinot grigio, Muscat à petit grain

Feudo di San Maurizio (Sarre – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vino da Uve Stramature "Le Gemme"

ml.375 s.a. € 46

Petite Arvine

Vino da Uve Stramature "Pierrots"

ml.375 s.a. € 46

Fumin

Grosjean Vins (Quart – Ao)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Vino da Uve Stramature "Flapì a l'Oua"

ml.500 s.a. € 45

Petit rouge, Syrah, Barbera, Fumin

La Vrille (Verrayes – Ao)

Coltivazione: biologico

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Chambave Muscat Fletri

ml.375 2014 € 56

Muscat à petit grain

ml.375 2015 € 61

ml.375 2016 € 61

Les Crêtes (Aymavilles – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

 **Vino da Uve Stramature "Doré"**

ml.375 s.a. € 46

Muscat à petit grain

Vino da Uve Stramature "Les Abeilles"

ml.375 s.a. € 45

Muscat à petit grain

Lo Triolet (Introd – Ao)

Coltivazione: convenzionale

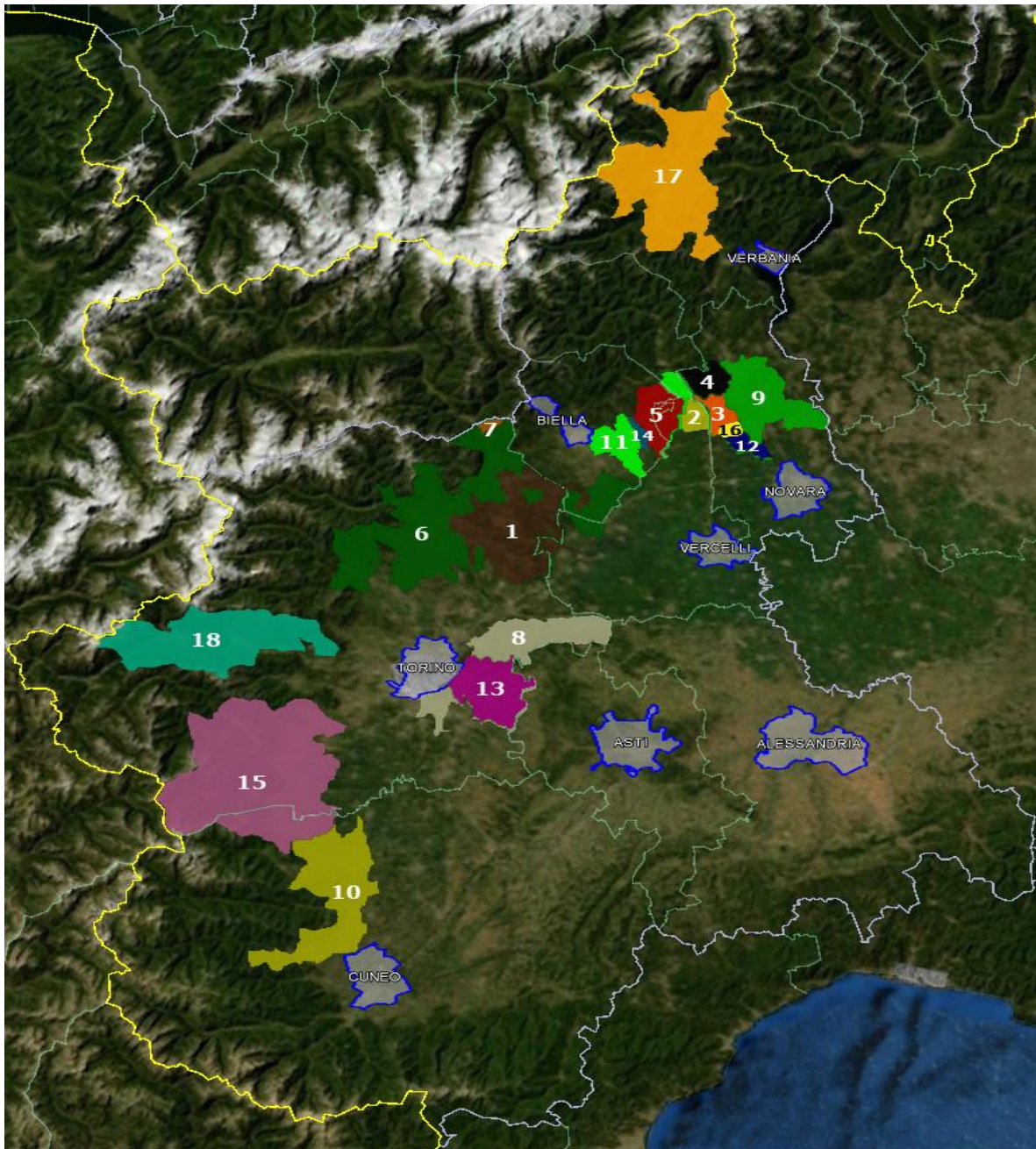
Lieviti: selezionati

Vino da Uve Appassite "Mistigrì"

ml.375 s.a. € 45

Pinot grigio

Piemonte: il nord Piemonte e il Torinese



DOCG

- 1** Erbaluce di Caluso o Caluso
- 2** Gattinara
- 3** Ghemme

DOC

- 4** Boca
- 5** Bramaterra
- 6** Canavese
- 7** Carema
- 8** Collina Torinese
- 9** Colline Novaresi
- 10** Colline Saluzzesi

DOC

- 11** Coste della Sesia
- 12** Fara
- 13** Freisa di Chieri
- 14** Lessona
- 15** Pinerolese
- 16** Sizzano
- 17** Valli Ossolane
- 18** Valsusa

Vini bianchi

Cantina Gnavi Carlo (Caluso – To)

Coltivazione: convenzionale

Erbaluce di Caluso d.o.c.g. "Cavalier Giovanni"

Erbaluce

Lieviti: selezionati

2017 € 20

2018 € 22



Cascina della Zoina (Oleggio – No)

Coltivazione: etica

Colline Novaresi d.o.c. Bianco "Esther della Zoina"

Erbaluce

Lieviti: indigeni

2009 € 38

Vini rosati

Antichi Vigneti di Cantalupo (Ghemme – No)

Coltivazione: convenzionale

Colline Novaresi d.o.c. Nebbiolo "Il Mimo"

Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2017 € 24

Vini rossi

Antichi Vigneti di Cantalupo (Ghemme – No)

Coltivazione: convenzionale

Ghemme d.o.c.g. "Collis Breclenae"

Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2005 € 58

2006 € 58

2007 € 58



Antoniotti Odilio (Sostegno – Bi)

Coltivazione: etica

Bramaterra d.o.c.

Nebbiolo, Croatina

Lieviti: indigeni

2011 € 37



La DOC Bramaterra è una delle meno estese d'Italia. Il terreno incluso in quest'area è molto variegato e il clima è influenzato dalla vicinanza dell'arco alpino che protegge dai venti montani. Il vitigno principale per la produzione è il Nebbiolo (il biotipo originario era la Spanna, oggi scomparso) a cui è ammessa l'aggiunta di Croatina, Uva rara e Vespolina. L'azienda Antoniotti Odilio conta su 5,5 ettari di vigna, alcune di proprietà già dal 1861. In cantina si utilizzano ancora vasche in cemento scavate nella roccia originarie del 1901 e del 1920. I vini maturano in botte grande per almeno 30 mesi.



Cantine del Castello Conti (Maggiora – No)

Coltivazione: etica

Boca d.o.c. “Il Rosso delle Donne”
Nebbiolo

Lieviti: indigeni

2000	€ 80
2005	€ 62
2007	€ 62

Cantine Vallana (Maggiora – No)

Coltivazione: convenzionale

Boca d.o.c.
Nebbiolo, Vespolina, Uva rara

Lieviti: selezionati

2010	€ 50
2007	€ 52

Gattinara d.o.c.g.
Nebbiolo



Coutandin Daniele (Perosa Argentina – To)

Coltivazione: etica

Pinerolese d.o.c. “Ramiè”
Avanà, Avarengo, Barbera, Becouet, Chatus

Lieviti: indigeni

2012	€ 42
------	------

Nervi (Gattinara – Vc)

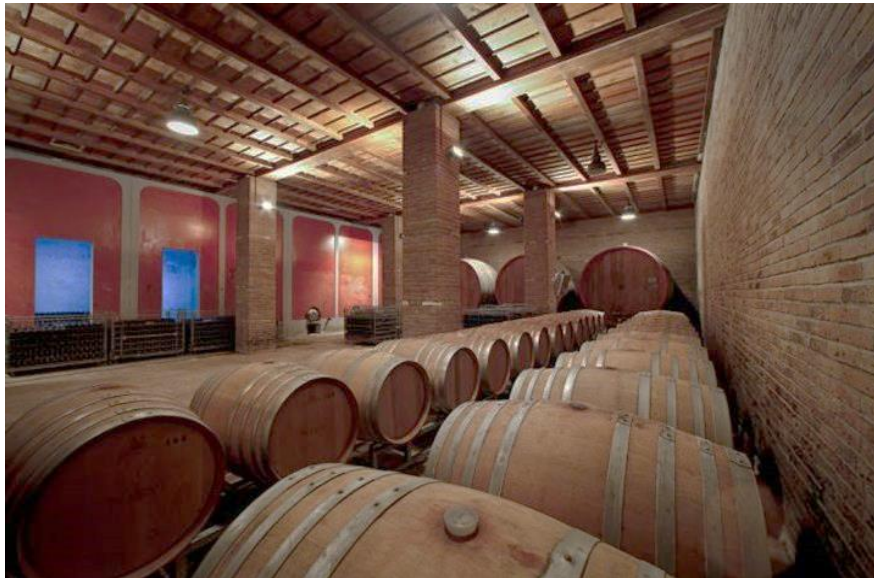
Coltivazione: convenzionale

Gattinara d.o.c.g.
Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2011	€ 42
2009	€ 55

Gattinara d.o.c.g. “Valferana”
Nebbiolo



Nervi è la più antica cantina di Gattinara essendo stata fondata nel 1906 da Luigi Nervi. La sua fama è inferiore rispetto ad altre aziende in zona perché i vini prodotti non venivano commercializzati. Solo nel 2011 con l'acquisizione del marchio Nervi da parte di un gruppo norvegese con a capo Erling Astrup si inizia a vendere il Gattinara prodotto. Nel 2018, infine, Roberto Conterno, famoso barolista a capo della mitica cantina Giacomo Conterno, rileva l'azienda con la convinzione che i vini di questo territorio meritino maggior valorizzazione.

Proprietà Sperino (Lessona – Bi)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *indigeni*

Coste della Sesia d.o.c. "Uvaggio"

2012 € 48

Nebbiolo, Vespolina, Croatina



Lessona d.o.c.

2007 € 96

Nebbiolo, Vespolina

2008 € 89

Lessona d.o.c.

2010 € 74

Nebbiolo, Vespolina



L'Franc

(2006) € 158

Cabernet Franc

Travaglini Giancarlo (Gattinara – No)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Gattinara d.o.c.g. Riserva

2012 € 56

Nebbiolo

Gattinara d.o.c.g. "Tre Vigne"

2011 € 50

Nebbiolo



Il Sogno

2006 € 104

Nebbiolo

Vini dolci o da conversazione

Cantina Gnavi Carlo (Caluso – To)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Caluso d.o.c.g. Passito "Revej"

ml.500 2006 € 50

Erbaluce

ml.500 2007 € 56



Vermouth di Torino Superiore Bianco "Don
Guglielmo 1918"

s.a. € 50

Cocchi Giulio (Cocconato – At)

Coltivazione: *etica*

Lieviti: *selezionati*

Vermouth di Torino Riserva "La Venaria Reale"

s.a. € 52



Spertino Luigi (Mombercelli – At)

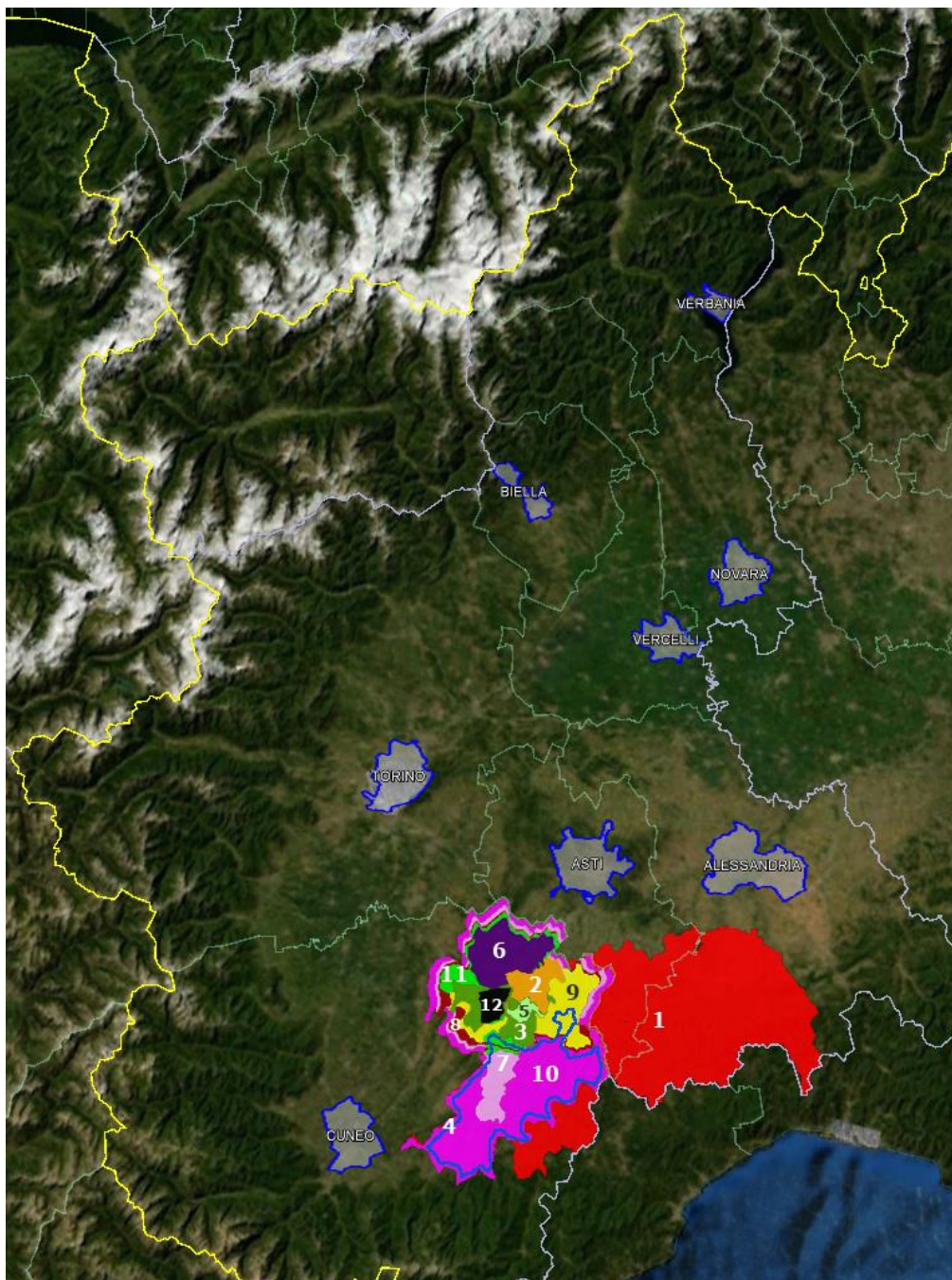
Coltivazione: *etica*

Lieviti: *indigeni*

Vermouth "Belle Epoque"

s.a. € 58

Piemonte: le Langhe



DOCG

- 1** Alta Langa
- 2** Barbaresco
- 3** Barolo
- 4** Dogliani
- 5** Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba
- 6** Roero

DOC

- 7** Alba
- 8** Barbera d'Alba
- 9** Dolcetto d'Alba
- 10** Langhe
- 11** Nebbiolo d'Alba
- 12** Verduno Pelaverga o Verduno

Vini bianchi



Abbona Marziano (Dogliani – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Langhe d.o.c. Bianco “Cinerino”

2019 € 46

Viognier



Roero d.o.c.g. Arneis “Tistin”

2019 € 31

Arneis



Abbona è un nome di riferimento nel comprensorio doglianese. Nata nel 1970, la cantina è cresciuta in tutti i sensi. I vini ogni anno assumono un carattere sempre più definito, la batteria si è anche ampliata vedendo l'aggiunta di metodo classico, vini bianchi e anche di alcuni Barolo. Ciò ha reso necessario intervenire sulla struttura, scavando una nuova cantina che per la maggior parte è celata agli sguardi essendo interrata. La scommessa vinta da Marziano è stata di produrre vini di langa con spirito moderno senza privarli d'identità. Troviamo quindi vini come il Cinerino ottenuti con un vitigno alloctono (il Viognier) e vinificato in barrique di acacia, decisamente poco tipico, ma estremamente coinvolgente e chiara espressione di un'area vocata.

Braida di G. Bologna (Rocchetta Tanaro – At)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Langhe d.o.c. Nascetta “La Regina”

2013 € 33

Nascetta



Ceretto (Alba – Cn)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Langhe d.o.c. Bianco “Monsordo”

2017 € 52

Riesling renano

Germano Ettore (Serralunga d'Alba – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Langhe d.o.c. Bianco “Hérzu”

2017 € 49

Riesling

 **Gaja** (Barbaresco – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni



Langhe d.o.c. Chardonnay “Rossj-Bass”
Chardonnay, Sauvignon blanc

2007 € 119
2008 € 112
2009 € 105
2010 € 103

Langhe d.o.c. Chardonnay “Rossj-Bass”
Chardonnay, Sauvignon blanc

2016 € 88
2017 € 86



Langhe d.o.c. “Gaja & Rey”
Chardonnay

2008 € 256
2009 € 267
2010 € 251

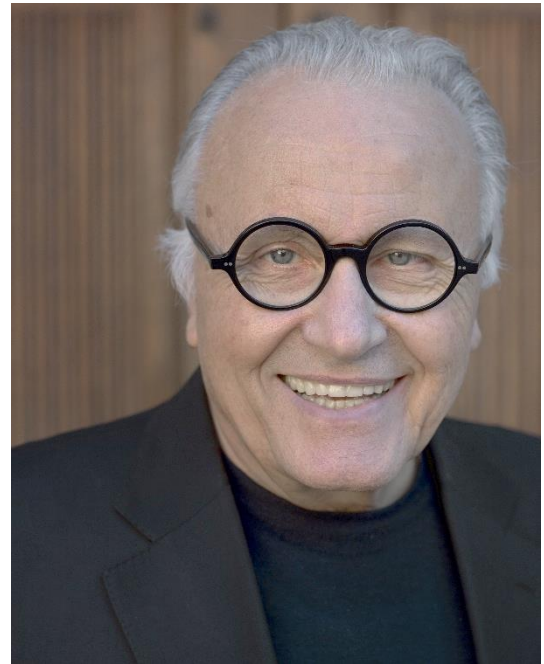
Langhe d.o.c. “Gaja & Rey”
Chardonnay

2014 € 209
2015 € 216
2016 € 224

Langhe d.o.c Sauvignon “Alteni di Brassica”
Sauvignon

2013 € 143

Una persona iconica e carismatica come Angelo Gaja ha meriti sconfinati. Non è semplicemente un nome sull’etichetta di una bottiglia di vino. Le Langhe, il Piemonte e anche tutta l’Italia del vino sono cresciuti per gran parte grazie ad Angelo Gaja. Lui e pochi altri hanno contribuito a dare l’impulso di rinnovamento ad un settore che pensava più alle alte rese economiche (e alle alte rese in vigna) piuttosto che alla qualità. Ha tramutato un prodotto che era visto prevalentemente come un mero alimento, in una espressione culturale, in un Paese con solide basi enologiche date da storia e terreni inimitabili. Produrre meno ma avere una materia prima perfetta, rispettare i tempi senza avere fretta di commercializzare, investire prima di guadagnare erano pensieri non contemplati in quegli anni. Gaja volle avvicinarsi alla visione che in altri Stati erano quasi consuetudine, luoghi in cui il vino era valorizzato e venduto in mercati stranieri come un vanto nazionale. Oggi il vino italiano è conosciuto globalmente e ritenuto un prodotto di vertice della gastronomia mondiale, ma senza Angelo forse oggi non sarebbe così.



Vajra G.D. (Barolo – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Langhe d.o.c. Riesling
Riesling

2016 € 51

Vini rossi

Barbaresco

Il Barbaresco viene prodotto in una piccola area compresa nei comuni di Barbaresco (da cui prende per l'appunto il nome), di Treiso, di Neive ed una piccola parte del comune di Alba con l'utilizzo di sole uve Nebbiolo.

In ogni comune sono state istituite le Menzioni Geografiche Aggiuntive (che possono essere paragonate ai Cru delle appellations francesi). Sono state assegnate ad aree che portano i toponimi geografici storici della zona di coltivazione, ma a differenza delle classificazioni che vengono effettuate in Francia, non vogliono stabilire una scala qualitativa della zona o del vino in essa prodotta. Dal 2013 i produttori devono infatti adeguarsi anche nell'etichettatura dei vini per poter rendere maggiormente fruibile, leggibile e rintracciabile la provenienza delle bottiglie. Per quel che concerne il vino Barbaresco le Menzioni Geografiche Aggiuntive sono 66, stabilite da un decreto ministeriale del 2007 e sono così suddivisi: 25 presenti nel comune di Barbaresco, 20 nel territorio di Neive, 20 a Treiso, 4 nella piccola porzione del comune di Alba (di cui 3 parzialmente condivisi con Treiso). In quest'area di Langa il terreno è composto da marne argillo-calcaree intercalate da marne grigio-azzurro (dette marne di Sant'Agata) e da strati di sabbia arenaria di origine Tortoniana.



Barbaresco del comune di Barbaresco

Il paese che dà il nome alla denominazione, sebbene sia il comune con meno ettari vitati rispetto a Treiso e Neive, riesce a regalarci oltre il 50% dei Barbaresco immessi in commercio. La produzione in questa area è decisamente eterogenea a seconda dell'esposizione e del vigneto di provenienza. Il terreno è ricco di marne argillose, con grande presenza di minerali, aspetto facilmente riscontrabile nei vini.

Ca' del Baio (Treiso – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Barbaresco d.o.c.g. Pora
Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2015 € 64



Ceretto (Alba – Cn)

Coltivazione: biodinamica

Barbaresco d.o.c.g. Asili
Nebbiolo

Lieviti: indigeni

2012 € 143

2015 € 196



Gaja (Barbaresco – Cn)

Coltivazione: etica

 **Barbaresco d.o.c.g.**
Nebbiolo

Lieviti: indigeni

1990 € 440

Barbaresco d.o.c.g.
Nebbiolo

2004 € 185

2007 € 159

2008 € 163


2009 € 172

2010 € 181

2012 € 181

2014 € 209

2015 € 209

 **Barbaresco d.o.c.g. "Costa Russi"**
Nebbiolo (dal vigneto Roncagliette di Barbaresco)

1990 € 597

Barbaresco d.o.p. "Costa Russi"
Nebbiolo (dal vigneto Roncagliette di Barbaresco)

2013 € 528

Barbaresco d.o.p. "Sorì San Lorenzo"
Nebbiolo (dal vigneto Roncagliette di Barbaresco)

2013 € 528

Barbaresco d.o.p. "Sorì Tildin"
Nebbiolo (dal vigneto Roncagliette di Barbaresco)

2013 € 528

Giacosa Bruno (Neive – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Barbaresco d.o.c.g. Asili

Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2012 € 154



Barbaresco d.o.c.g. Riserva Asili

Nebbiolo

2007 € 415

Barbaresco d.o.c.g. Riserva Asili

Nebbiolo

2011 € 308

Poderi Colla (Alba – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie

Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2015 € 59

Produttori del Barbaresco (Barbaresco – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Barbaresco d.o.c.g. Riserva Vigneti in Montefico

Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2014 € 59

Barbaresco d.o.c.g. Riserva Vigneti in Montestefano

Nebbiolo

2011 € 59

2014 € 59

Barbaresco d.o.c.g. Riserva Vigneti in Rio Sordo

Nebbiolo

2014 € 59



Roagna (Barbaresco – Cn)

Coltivazione: etica

Barbaresco d.o.c.g. Montefico "Vecchie Viti"

Nebbiolo

Lieviti: indigeni

2008 € 171

2010 € 231

2011 € 279

Barbaresco d.o.c.g. Pajé "Vecchie Viti"

Nebbiolo

2010 € 231



Rocca Bruno (Barbaresco – Cn)

Coltivazione: biologica

Barbaresco d.o.c.g. Rabajà

Nebbiolo

Lieviti: indigeni

2012 € 100

Tenuta Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy (Barbaresco – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Barbaresco d.o.c.g. Martinenga

Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2012 € 68

Barbaresco d.o.c.g. Martinenga "Camp Gros"

Nebbiolo

2008 € 90

2009 € 88

2010 € 114

Barbaresco d.o.c.g. Martinenga "Gaiun"

Nebbiolo

2008 € 90

2009 € 88

Barbaresco del comune di Neive

Neive può vantare la più ampia estensione di ettari vitati di tutto il comprensorio del Barbaresco, anche se la coltivazione non è centrata in maniera così specifica sul Nebbiolo, ma implementata da altre varietà, su tutte la Barbera.

Il terreno di Neive è vario con zone più sabbiose verso i confini comunali. In questo territorio sono state individuate venti sottozone, la gran parte dislocata intorno al centro abitato.

Castello di Neive (Neive – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barbaresco d.o.c.g. Gallina

2012 € 61

Nebbiolo

Barbaresco d.o.c.g. Riserva Santo Stefano

2011 € 80

Nebbiolo



Già nel 1800 il Castello di Neive vedeva passare nelle proprie cantine i vini prodotti a Neive a base di Nebbiolo. La prima bottiglia a riportare in etichetta il nome Barbaresco risale al 1937 e riposa ancora nel castello. Nel 1964, poi compare anche il nome del cru Santo Stefano.

La Spinetta (Grinzane Cavour – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barbaresco d.o.c.g. Staderi

2013 € 156

Nebbiolo

Manzone Paolo (Serralunga d'Alba – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barbaresco d.o.c.g. San Giuliano

2015 € 56

Nebbiolo



La Cascina Meriame ospita la cantina Paolo Manzone oltre ad un piccolo agriturismo. La produzione vinicola ha inizio nel 1999 dopo che Paolo ha maturato una lunga esperienza come consulente enologico. I vini sono ottenuti da vigne (circa 14 ettari) di proprietà da generazioni. La filosofia produttiva è decisamente ancorata alla tradizione langarola con operazioni svolte esclusivamente a mano e affinamenti in botti grandi o tonneaux.

Rivetti Dante (Neive – Cn)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*



Barbaresco d.o.c.g. Riserva "Bricco de Neveis"
Nebbiolo

1988 € 158

1989 € 142

1996 € 99



Barbaresco d.o.c.g. Riserva "Bricco"
Nebbiolo

1999 € 79

2001 € 70

Barbaresco d.o.c.g. Riserva Bricco di Neive
Nebbiolo

2011 € 59



Rocca Bruno (Barbaresco – Cn)

Coltivazione: *biologica*

Lieviti: *indigeni*

Barbaresco d.o.c.g. Riserva Currà
Nebbiolo

2012 € 187

Scarpa (Nizza Monferrato – At)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*



Barbaresco d.o.c.g. "Tettineive"
Nebbiolo (dal vigneto Cottà di Neive)

2001 € 109

Barbaresco d.o.c.g. "Tettineive"
Nebbiolo (dal vigneto Cottà di Neive)

2007 € 68

2013 € 68



Sottimano (Neive – Cn)

Coltivazione: *biologica*

Lieviti: *indigeni*

Barbaresco d.o.c.g. Basarin
Nebbiolo

2015 € 91

Barbaresco d.o.c.g. Fausoni
Nebbiolo

2015 € 91



La cantina Sottimano è una piccola azienda familiare che sin dalle origini ha un solo credo: il lavoro. Partita da un piccolo appezzamento di terra, grazie ad infiniti sforzi quotidiani, gli ettari acquisiti sono diventati 18. La punta di diamante è rappresentata da 5 "cru" (Currà, Cottà, Fausoni, Pajoré e Fausoni) inclusi nell'area di produzione del Barbaresco che danno origine a 25'000 bottiglie del medesimo prestigioso vino.

Barbaresco del comune di Treiso

Treiso tra i quattro comuni abilitati alla produzione del Barbaresco è quello situato all'altezza maggiore. Per questo motivo, fino a circa 60 anni fa, non veniva reputato all'altezza degli altri terroir e poco adatto alla coltivazione del Nebbiolo. Con l'evolversi delle tecniche agronomiche, i cambiamenti climatici ed una maggiore consapevolezza nei lavori di cantina, l'hanno reso al giorno d'oggi una delle versioni più apprezzate dal mercato, con vini di una finezza e freschezza uniche.



Cascina Baricchi (Neviglie - Cn)

Coltivazione: etica

Barbaresco d.o.c.g. Riserva "Rose delle Casasse"
Nebbiolo

Lieviti: indigeni

2010 € 93



Ceretto (Alba - Cn)

Coltivazione: biodinamica

Barbaresco d.o.c.g. Bernardot
Nebbiolo

Lieviti: indigeni

2013 € 106

La Spinetta (Grinzane Cavour - Cn)

Coltivazione: convenzionale

Barbaresco d.o.c.g. Valeirano
Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2013 € 156



Nada Fiorenzo (Treiso - Cn)

Coltivazione: etica

Barbaresco d.o.c.g. Rombone
Nebbiolo

Lieviti: indigeni

2012 € 67

2014 € 69

Rizzi (Treiso - Cn)

Coltivazione: convenzionale

Barbaresco d.o.c.g. Pajorè
Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2010 € 53



Rocca Bruno (Barbaresco - Cn)

Coltivazione: biologica

Barbaresco d.o.c.g. "Coparossa"
Nebbiolo (dai vigneti Pajorè a Treiso e Fausoni a Neive)

Lieviti: indigeni

2013 € 76

Barolo

Rispetto al “fratello” Barbaresco, l'area di produzione è più ampia. I comuni che possono vantare di poter avere sul proprio suolo vigne atte alla produzione di Barolo sono ben undici. Per la precisione, nei comuni di Barolo, Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba la totalità della superficie comunale è inserita da disciplinare nella produzione del Barolo, mentre i paesi di La Morra, Monforte d'Alba, Roddi, Cherasco, Novello e Grinzane Cavour hanno solo una parte della loro area inclusa in tale territorio. Anche per il Barolo, però solo dal 2010 e sempre con decreto ministeriale, sono state istituite le Menzioni Geografiche Aggiuntive. Il numero di queste è decisamente maggiore rispetto a quelle del Barbaresco raggiungendo il numero di 181 e anche per esse vale il medesimo discorso riferito al Barbaresco. Nonostante sia decisamente appurato che vi siano dei “cru” di maggior valore qualitativo rispetto ad altri, la classificazione delle mqa è puramente a scopo di distinzione geografica.

Dal punto di vista geologico possiamo distinguere due terroir ben differenti e delineati: il suolo Tortoniano ed il suolo Elvetico. Il primo presenta una tinta blu scura, terreno compatto di marne calcaree misto a sabbia, fresco e fertile, ricco in magnesio e manganese. Il suolo Elveziano è viceversa caratterizzato da un colore beige pallido, possiede un terreno meno fertile composto da pietre rossicce calcaree con alto livello di fosforo e ferro.



Barolo del comune di Barolo

Il comune di Barolo è il cuore della denominazione, include vigneti storici ed importanti che crescono su un terreno ricco di marne argillose, calcare e sabbia. Da ciò nascono dei vini aperti e pieni fin dalla giovane età, con tannini vellutati, di ottima bevibilità, femminili nonostante una struttura già importante e una buona concentrazione.

Mascarello Bartolo (Barolo -Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Barolo d.o.c.g.

2012 € 143

Nebbiolo (dai vigneti Cannubi, San Lorenzo e Rué a Barolo e Rocche di La Morra)

2013 € 168

2014 € 140

2015 € 120

2016 € 132



Barolo d.o.c.g. Cannubi - San Lorenzo - Rocche
Nebbiolo

2009 € 185



Rinaldi Giuseppe (Barolo - Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Barolo d.o.c.g. Brunate

2014 € 175

Nebbiolo

2015 € 145



Barolo d.o.c.g. Brunate - Le Coste
Nebbiolo

2009 € 230

Barolo d.o.c.g. "Tre Tine"

2012 € 135

Nebbiolo (dai vigneti Brunate e Le Coste di Barolo)

2013 € 145

2014 € 130

2015 € 130

Sandrone Luciano (Barolo - Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Barolo d.o.c.g. Cannubi Boschis

2010 € 155

Nebbiolo

2011 € 112



Barolo d.o.c.g. "Le Vigne"
Nebbiolo (dai vigneti Ceretta, Conterni, Merli e Vignane)

2004 € 170

2005 € 120

Vajra G.D. (Barolo - Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Barolo d.o.c.g. "Albe"

2013 € 57

Nebbiolo (dai vigneti Coste, Fossati e La Volta di Barolo)

Barolo d.o.c.g. Baudana

2013 € 92

Nebbiolo (vigneto di proprietà di Luigi Baudana)

Barolo d.o.c.g. Bricco delle Viole

2011 € 83

Nebbiolo

Barolo dal comune di Castiglione Falletto

Questo piccolo borgo sorge su un crinale collinare ed è circondato da vigneti che riescono a donarci vini molto diversi per caratteristiche a seconda della loro posizione. Infatti, sul versante ad est abbiamo dei Barolo più freschi e “verticali”, con grande eleganza e una concentrazione non eccessiva. Viceversa, sul fronte più occidentale, si riscontrano vini più opulenti e caldi. Una caratteristica che comunque li accomuna tutti è una trama vellutata ed una bella aromaticità.



Cavallotto (Castiglione Falletto – Cn)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Barolo d.o.c.g. Riserva Bricco Boschis “Vigna San Giuseppe”

2009 € 104

Nebbiolo



Ceretto (Alba – Cn)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Barolo d.o.c.g. Bricco Rocche

2008 € 196

Nebbiolo

2011 € 202

2012 € 202

Mascarello Giuseppe e Figlio (Monchiero – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barolo d.o.c.g. Monprivato

2012 € 134

Nebbiolo

2014 € 152

Barolo d.o.c.g. Riserva Monprivato “Cà d’Morissio”

2010 € 700

Nebbiolo

Barolo d.o.c.g. Villero

2012 € 97

Nebbiolo

2014 € 104

Massolino (Serralunga d’Alba – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barolo d.o.c.g. Parussi

2013 € 73

Nebbiolo

Quasi 125 anni di storia hanno portato la cantina della famiglia Massolino ad un livello di conoscenza ed esperienza quasi inarrivabili. Il risultato sono vini di assoluta finezza e profondità, connubio di eleganza, struttura e facilità di beva ineguagliabili. Questi pregi fanno sì che gli estimatori dei prodotti di Massolino continuino a crescere facendo entrare l’azienda nella cerchia dell’élite vinicola piemontese.



Scavino Paolo (Castiglione Falletto – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barolo d.o.c.g. “Bric del Fiasco”

2014 € 110

Nebbiolo (dal vigneto Fiasco di Castiglione Falletto)

Barolo d.o.c.g. “Carobric”

2006 € 104

Nebbiolo (dai vigneti Rocche e Fiasco di Castiglione Falletto e Cannubi di Barolo)

2014 € 100

Barolo d.o.c.g. Riserva “Novantesimo”

2011 € 352

Nebbiolo (dai vigneti Rocche e Fiasco a Castiglione Falletto, Rocche di Serralunga d’Alba e Cannubi di Barolo)

Barolo del comune di Grinzane Cavour

La Spinetta (Grinzane Cavour – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barolo d.o.c.g. “Campé”

2013 € 180

Nebbiolo (dal vigneto Garretti di Grinzane Cavour)



La Spinetta, di proprietà di Giorgio Rivetti, è un’azienda che ha visto una escalation rapidissima nel competitivo mondo del vino. In poco più di 50 anni ha raggiunto una dimensione iconica. Gli inizi vedevano la sola produzione di Moscato, a cui, verso la metà degli anni ’80, si aggiungeva la coltivazione di uve a bacca rossa. Una decennio dopo (1995) parte il progetto Barbaresco con l’uscita del primo “cru” Gallina, seguito l’anno successivo dall’etichetta Staderi ed infine nel 1997 dal Valeirano. La famiglia Rivetti non si ferma continuando ad investire in nuove vigne, prima nella denominazione Barolo e poi in Toscana. Ultima fatica è l’acquisto del marchio Contratto, storica azienda spumantistica piemontese.

Barolo del comune di La Morra

Il Barolo di quest'area è un vino che mediamente ha grandi profumi, con un'aromaticità più marcata rispetto a tutti gli altri, gradevole, dinamico e seducente, pronto da bere anche da giovane. Anche intorno al piccolo paese di La Morra troviamo delle sotto zone mitiche, concentrate soprattutto nella zona dell'Annunziata.



Altare Elio (La Morra – Cn)

Coltivazione: etica

Barolo d.o.c.g. Arborina

Nebbiolo

Lieviti: indigeni

2012 € 117

2014 € 121



Elio Altare fa rima con tenacia. La sua storia parla di un uomo che ha sempre sostenuto le proprie idee andando contro tutto e tutti. Elio ha vinto le battaglie portando la cantina ad essere uno dei riferimenti stilistici per i barolisti moderni, con grande estrazione e uso di legno piccolo per l'affinamento.



Boglietti Enzo (La Morra – Cn)

Coltivazione: biologica

Barolo d.o.c.g. Fossati

Nebbiolo

Lieviti: indigeni

2014 € 80

Bovio Gianfranco (La Morra – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Barolo d.o.c.g. Arborina

Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2009 € 61

Barolo d.o.c.g. Gattera

Nebbiolo

2012 € 61

Corino Giovanni (La Morra – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Barolo d.o.c.g. Giachini

Nebbiolo

Lieviti: indigeni

2011 € 68



Gaja (Barbaresco – Cn)

Coltivazione: *etica*

Barolo d.o.p. "Conteisa"

Nebbiolo (dal vigneto Cerequio di La Morra)

Lieviti: indigeni

2013 € 297

Ratti Renato (La Morra – Cn)

Coltivazione: *convenzionale*

Barolo d.o.c.g. Conca

Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2014 € 104

Barolo d.o.c.g. "Marcenasco"

Nebbiolo (dal vigneto Rocche dell'Annunziata di La Morra)

2014 € 61

Barolo d.o.c.g. Rocche dell'Annunziata

Nebbiolo

2014 € 104

Scavino Paolo (Castiglione Falletto – Cn)

Coltivazione: *convenzionale*

Barolo d.o.c.g. Riserva Rocche dell'Annunziata

Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2011 € 286



Enrico Scavino ha iniziato a lavorare a tempo pieno nell'azienda di famiglia all'età di 10 anni. L'immensa esperienza maturata da quel lontano 1951 ha permesso l'innalzamento qualitativo dei vini. Oggi Scavino gestisce 30 ettari di vigna, tutti localizzati nella zona del Barolo, suddivisi tra 20 "cru" storici nei vari comuni.

Voerzio Roberto (La Morra - Cn)

Coltivazione: *convenzionale*

Barolo d.o.c.g. Brunate

Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2012 € 350

Barolo d.o.c.g. La Serra

Nebbiolo

2011 € 315

Barolo d.o.c.g. Rocche dell'Annunziata

Nebbiolo

2011 € 315

Barolo del comune di Monforte d'Alba

In questo comune possiamo trovare un terreno di tipo Elvetico. Decisamente strutturati e con una profondità notevole di aromi, sono vini pieni, ricchi e di colore scuro ed intenso. Da Monforte nascono i Barolo più pregiati e dal potenziale evolutivo maggiore. Le sottozone più rinomate si trovano nella parte nord del comune e alcuni sono condivisi con il confinante paese di Barolo.



Clerico Domenico (Monforte d'Alba – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Barolo d.o.c.g. Ciabot Mentin

2010 € 104

Nebbiolo

2011 € 97

Barolo d.o.c.g. "Percristina"

2008 € 143

Nebbiolo (dal vigneto Mosconi di Monforte d'Alba)

Mascarello Giuseppe e Figlio (Monchiero – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barolo d.o.c.g. Perno "Santo Stefano"

2012 € 97

Nebbiolo

2014 € 104



Parusso Armando (Monforte d'Alba – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Barolo d.o.c.g.

2012 € 62

Nebbiolo

Barolo d.o.c.g. Riserva Bussia "Oro"

2006 € 167

Nebbiolo

Marco e Tiziana Parusso sono gli attuali proprietari e gestori dell'omonima cantina. Ma sono solo la punta dell'iceberg. La storia contadina della loro famiglia inizia agli albori del '900 con l'acquisto della prima vigna in località Mariondino. Loro padre Armando, poco meno di 50 anni fa, per la prima volta, imbottiglia il suo vino, ma l'azienda viene fondata ufficialmente solo nel 1990. Gli ettari di vigna acquistati col tempo sono diventati 28 che impegnano stabilmente 10 persone per la lavorazione. Da quasi 2 anni ha iniziato a collaborare in azienda Giulia Parusso, la figlia di Tiziana, che rappresenta la nuova (e quinta) generazione legata alla vigna.



Podere Rocche dei Manzoni (Monforte d'Alba – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Barolo d.o.c.g. Riserva "Vigna Madonna Assunta La Villa"

2007 € 242

Nebbiolo

Barolo d.o.c.g. Perno "Vigna Cappella Santo Stefano"

2012 € 93

Nebbiolo



Poderi Aldo Conterno (Monforte d'Alba – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Barolo d.o.c.g. Bussia "Colonnello"

2011 € 130

Nebbiolo



Barolo d.o.c.g. Riserva "Granbussia"

2000 € 412

Nebbiolo (dal vigneto Bussia di Monforte d'Alba)

2001 € 389

Barolo d.o.c.g. Riserva "Granbussia"

2009 € 616

Nebbiolo (dal vigneto Bussia di Monforte d'Alba)



Barolo d.o.c.g. Bussia "Romirasco"

2004 € 321

Nebbiolo

2005 € 302

2006 € 284

Barolo d.o.c.g. Bussia "Romirasco"

2011 € 189

Nebbiolo

Conterno, un cognome che per il Piemonte potrebbe corrispondere a Rothschild per Bordeaux e a Leroy per la Borgogna. Un nome che ha contribuito (e continua a contribuire) a dare dignità ed identità alle Langhe. Tutto ha inizio con Giuseppe Conterno nell'800, l'azienda cresce in seguito con il figlio Giovanni. Ad esso succedette un vero mito come Giacomo Conterno, personaggio fulcro per il Barolo. I suoi figli Giovanni ed Aldo nel 1961 ereditano la cantina, ma Aldo vuole realizzare il sogno di un'azienda propria e acquista la tenuta Favot. Nasce così nel 1969 la rinomata cantina Poderi Aldo Conterno, gestita oggi dai figli Franco, Stefano e Giacomo.



Prunotto (Alba – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barolo d.o.c.g. Riserva Bussia "Vigna Colonnello"

2010 € 132

Nebbiolo

2011 € 143

Barolo del comune di Novello

Cogno Elvio (Novello – Cn)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Barolo d.o.c.g. Ravera

2014 € 82

Nebbiolo

Barolo d.o.c.g. Riserva Ravera "Vigna Elena"

2011 € 114

Nebbiolo

Barolo del comune di Serralunga d'Alba

Con un terreno molto ricco in calcare si ricavano Barolo molto tannici, potenti e longevi. Hanno una grande ricchezza, profondità e concentrazione e si piazzano normalmente ai vertici della denominazione per la struttura. I "cru" di Serralunga sono in numero alto (quasi 40!) e alcuni sono tra i più rinomati e dai nomi più celebri



Altare Elio (La Morra – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Barolo d.o.c.g. Riserva Cerretta "Vigna Bricco"

2012 € 132

Nebbiolo



Boglietti Enzo (La Morra – Cn)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Barolo d.o.c.g. Arione

2014 € 90

Nebbiolo



Ceretto (Alba – Cn)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Barolo d.o.c.g. Prapò

2011 € 106

Nebbiolo



Clerico Domenico (Monforte d'Alba – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Barolo d.o.c.g. "Aeroplanservaj"

2011 € 114

Nebbiolo (dal vigneto Badarina di Serralunga d'Alba)

Conterno Giacomo (Monforte d'Alba – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Barolo d.o.c.g. Arione

2015 € 245

Nebbiolo



Barolo d.o.c.g. "Cascina Francia"

2007 € 287

Nebbiolo (dal vigneto Francia di Serralunga d'Alba)

2008 € 264

Barolo d.o.c.g. Francia

2010 € 220

Nebbiolo

2011 € 220

2012 € 248

2015 € 245

Barolo d.o.c.g. Riserva "Monfortino"

2005 € 1.150

Nebbiolo (dal vigneto Francia di Serralunga d'Alba)

2013 € 1.100

Fontanafredda (Serralunga – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barolo d.o.c.g. Serralunga d'Alba "Valori Bollati"

Lt.1 2011 € 67

Nebbiolo



Gaja (Barbaresco – Cn)

Coltivazione: etica

Barolo d.o.p. “Sperss”

Nebbiolo (dai vigneti Marenga-Rivette di Serralunga d’Alba)

Lieviti: indigeni

2013 € 264

Germano Ettore (Serralunga d’Alba)

Coltivazione: convenzionale

Barolo d.o.c.g. Riserva Lazzarito

Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2009 € 86

Barolo d.o.c.g. Prapò

Nebbiolo

2013 € 67

Giacosa Bruno (Neive – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Barolo d.o.c.g. Falletto

Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2012 € 198

Barolo d.o.c.g. Riserva Le Rocche del Falletto

Nebbiolo

2008 € 330

Manzone Paolo (Serralunga d’Alba – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Barolo d.o.c.g. Meriame

Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2014 € 65

Massolino (Serralunga d’Alba – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Barolo d.o.c.g. Margheria

Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2014 € 73

Barolo d.o.c.g. Parafada

Nebbiolo

2011 € 73

Barolo d.o.c.g. Riserva Vigna Rionda

Nebbiolo

2011 € 110

2012 € 121

La Vigna Rionda è una delle più rinomate di tutto il comprensorio del Barolo. Esposizione e composizione dei terreni ne fanno un perfetto compagno del vitigno Nebbiolo. La famiglia Massolino ne possiede quasi la metà e le uve che ne ricava sono destinate alla punta di diamante della produzione. Le qualità innate del vino ottenuto meritano un lento e lungo affinamento, tale da dare origine alla versione Riserva (affina 42 mesi in botti da 30 hl di Slavonia e altri 30 mesi in bottiglia).



Pira Luigi (Serralunga d'Alba – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Barolo d.o.c.g. Marenca
Nebbiolo

Lieviti: indigeni

2011 € 68



Roagna (Barbaresco – Cn)

Coltivazione: etica

Barolo d.o.c.g. La Pira "Vecchie Viti"
Nebbiolo

Lieviti: indigeni

2008 € 206

2010 € 231



Roagna è una delle più prestigiose cantine del Piemonte. Ma cosa la rende tale? Come altre possono esibire una lunga storia con più generazioni di viticoltori susseguites, da decenni sono alla ricerca della qualità e incarnano grande passione per le Langhe e i suoi vini. Ciò che caratterizza Roagna sono il grande tesoro di viti vecchie e di una selezione massale accurata. Le uve vengono portate a un grado di maturazione perfetto, quasi maniacale, in un contesto di biodiversità unico. In cantina lo stesso spirito guida la vinificazione che avviene con lieviti indigeni, con lunghe macerazioni e maturazioni in legno e con l'aggiunta di una esigua quantità di solforosa. L'insieme di queste peculiarità spinge Roagna a essere una cantina che emerge tra le altre.

Vietti (Castiglione Falletto – Cn)

Coltivazione: convenzionale

BELLEVEUE HOTEL & SPA - COGNE
Barolo d.o.c.g. Lazzarito
Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2005 € 315

2006 € 296

Barolo d.o.c.g. Lazzarito
Nebbiolo

2012 € 185

Altri vini rossi delle Langhe



Abbona Marziano (Dogliani – Cn)

Coltivazione: etica



Dogliani d.o.c.g. “Papà Celso”
Dolcetto

Lieviti: indigeni

2008 € 57

2009 € 53

2011 € 46

Dogliani d.o.c.g. “Papà Celso”

Dolcetto

2013 € 35

2019 € 40



Altare Elio (La Morra – Cn)

Coltivazione: etica

Barbera d'Alba d.o.c.

Barbera

Lieviti: indigeni

2014 € 38

Langhe d.o.c. “Larigi”

Barbera

2012 € 92

2013 € 92



Boglietti Enzo (La Morra – Cn)

Coltivazione: biologica

Barbera d'Alba d.o.c. “Vigna dei Romani”

Barbera

Lieviti: indigeni

2016 € 58

Ca' del Baio (Treiso – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Dolcetto d'Alba d.o.c. “Lodoli”

Dolcetto

Lieviti: selezionati

2016 € 25



Cascina Baricchi (Neviglie – Cn)

Coltivazione: etica

Dolcetto d'Alba d.o.c. “Piana dei Fichi”

Dolcetto

Lieviti: indigeni

2016 € 35

Castello di Verduno (Verduno – Cn)

Coltivazione: etica

Verduno Pelaverga d.o.c. “Basadone”

Pelaverga piccolo

Lieviti: selezionati

2012 € 36



Clerico Domenico (Monforte d'Alba – Cn)

Coltivazione: etica

Barbera d'Alba d.o.c. “Trevigne”

Barbera

Lieviti: indigeni

2011 € 38

Langhe d.o.c. Rosso “Arte”

Nebbiolo, Barbera

2015 € 59

Cogno Elvio (Novello – Cn)

Coltivazione: biologica



Barbera d'Alba d.o.c. "Pre-phylloxera"
Barbera

Lieviti: selezionati

2015 € 68

Conterno Giacomo (Monforte d'Alba – Cn)

Coltivazione: etica

Barbera d'Alba d.o.c. "Vigna Francia"
Barbera

Lieviti: selezionati

2014 € 56

2017 € 64

Correggia Matteo (Canale – Cn)

Coltivazione: biologica

Roero d.o.c.g. "La Val dei Preti"
Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2014 € 46



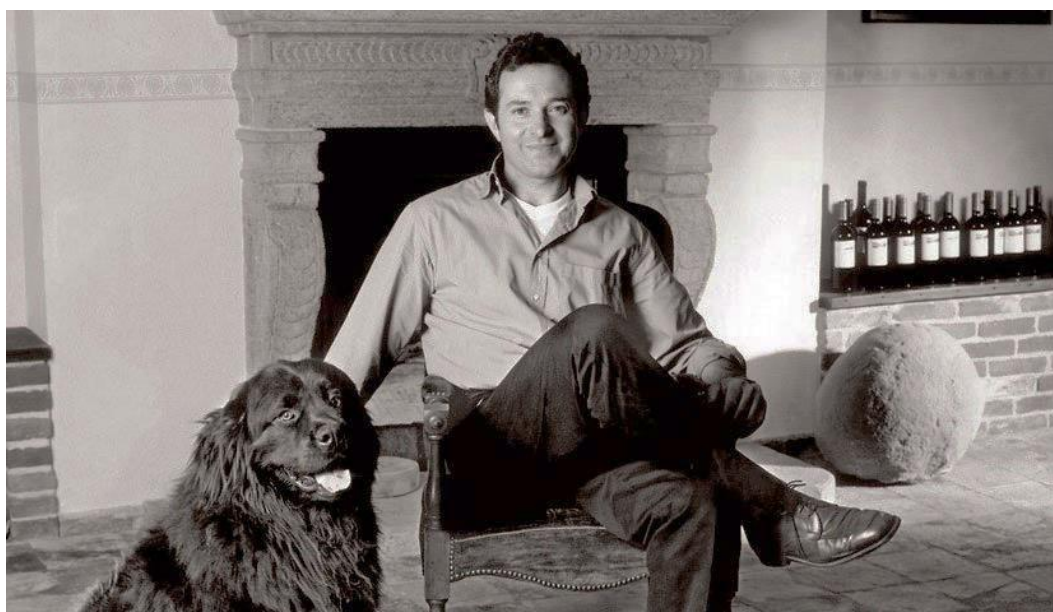
Roero d.o.c.g. Riserva "Roche d'Ampsej"
Nebbiolo

2006 € 92

Roero d.o.c.g. Riserva "Roche d'Ampsej"
Nebbiolo

2011 € 61

2013 € 61



Quest'anno ricorre il 20° anniversario della tragica morte di Matteo Correggia. Un uomo, anzi un ragazzo nello spirito, ma con idee ferme. A soli 23 anni ereditò le vigne e la cantina di famiglia; inizia lì la sua battaglia per far conoscere il Roero, per far capire quanto esso sia diverso, ma non inferiore, al Barolo e al Barbaresco. La sua visione era già all'epoca estremamente futurista utilizzando tecniche agronomiche che oggi verrebbero definite "green", quando pochi sapevano cosa significasse il termine biologico.

Fontanafredda (Serralunga d'Alba – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Nebbiolo d'Alba d.o.c. "Marne Brune Valori Bollati"
Nebbiolo

Lieviti: selezionati

Lt.1 2014 € 49



Gaja (Barbaresco – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

<i>Langhe d.o.c. "Cremes"</i>	2016	€ 53
<i>Pinot noir, Dolcetto</i>		
 <i>Langhe d.o.c. "Darmagi"</i>	1993	€ 407
<i>Cabernet Sauvignon</i>	1997	€ 383
<i>Langhe d.o.c. "Darmagi"</i>	2007	€ 203
<i>Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Langhe d.o.c. Nebbiolo "Costa Russi"</i>	2005	€ 364
<i>Nebbiolo, Barbera</i>	2006	€ 370
	2008	€ 374
<i>Langhe d.o.c. Nebbiolo "Sorì San Lorenzo"</i>	2008	€ 374
<i>Nebbiolo, Barbera</i>		
 <i>Langhe d.o.c. Nebbiolo "Sorì Tildin"</i>	1998	€ 477
<i>Nebbiolo, Barbera</i>	1999	€ 460
<i>Langhe d.o.c. Nebbiolo "Sorì Tildin"</i>	2005	€ 364
<i>Nebbiolo, Barbera</i>	2006	€ 370
	2008	€ 374
 <i>Langhe d.o.c. Nebbiolo "Sperss"</i>	1999	€ 323
<i>Nebbiolo, Barbera</i>	2000	€ 305
<i>Langhe d.o.c. Nebbiolo "Sperss"</i>	2004	€ 218
<i>Nebbiolo, Barbera</i>	2005	€ 203
	2007	€ 203
<i>Langhe d.o.c. Rosso "Sito Moresco"</i>	2011	€ 52
<i>Nebbiolo, Cabernet Franc, Merlot</i>	2013	€ 52
	2014	€ 58

Giacosa Bruno (Neive – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

<i>Dolcetto d'Alba d.o.c.</i>	2015	€ 36
<i>Dolcetto</i>		
<i>Nebbiolo d'Alba d.o.c. "Vigna Valmaggione"</i>	2014	€ 50
<i>Nebbiolo</i>		

Malvirà (Canale – Cn)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

<i>Roero d.o.c.g. Superiore "Trinità"</i>	2007	€ 53
<i>Nebbiolo</i>	2011	€ 59

Mascarello Bartolo (Barolo -Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Barbera d'Alba d.o.c.

2015 € 46

Barbera

2016 € 59

2017 € 55

2018 € 55

Massolino (Serralunga d'Alba - Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Langhe d.o.c. Nebbiolo

2015 € 37

Nebbiolo



Nada Fiorenzo (Treiso -Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

 Langhe d.o.c. Rosso "Seifile"
Barbera, Nebbiolo

2006 € 94

2007 € 87

2008 € 81

Langhe d.o.c. Rosso "Seifile"

2013 € 69

Barbera, Nebbiolo



Podere Rocche dei Manzoni (Monforte d'Alba - Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Barbera d'Alba d.o.c. Superiore "Sorito Mosconi"

2013 € 48

Barbera

Langhe d.o.c. Rosso "Quatr Nas"

2011 € 54

Nebbiolo, Merlot, Cabernet Franc, Pinot noir



Poderi Aldo Conterno (Monforte d'Alba - Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Barbera d'Alba d.o.c. "Conca Tre Pile"

2015 € 53

Barbera

Langhe Nebbiolo d.o.c. "Il Favot"

2015 € 63

Nebbiolo

Ratti Renato (La Morra - Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Langhe d.o.c. Dolcetto "Colombé"

2017 € 29

Dolcetto



Roagna (Barbaresco - Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Dolcetto d'Alba d.o.c.

2014 € 42

Dolcetto



Rocca Bruno (Barbaresco – Cn)

Coltivazione: biologica

Langhe d.o.c. Rosso “Rabajolo”

Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Barbera

Lieviti: indigeni

2011 € 51

Sandrone Luciano (Barolo – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Nebbiolo d'Alba d.o.c. “Valmaggiorè”

Nebbiolo

Lieviti: indigeni

2013 € 54

Scavino Paolo (Castiglione Falletto – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Langhe d.o.c. Nebbiolo

Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2014 € 44

Vajra G.D. (Barolo – Cn)

Coltivazione: etica

Dolcetto d'Alba d.o.c. “Coste & Fossati”

Dolcetto

Langhe d.o.c. Freisa “Kyè”

Freisa

Lieviti: selezionati

2016 € 40

2014 € 51

Vietti (Castiglione Falletto – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Barbera d'Alba d.o.c. “Scarrone Vigna Vecchia”

Barbera

Lieviti: selezionati

2015 € 60

Vini dolci o da conversazione



Cappellano (Serralunga d'Alba – Cn)

Coltivazione: etica

Barolo Chinato

Nebbiolo

Lieviti: indigeni

s.a. € 73



Cerruti Ezio (Castiglione Tinella – Cn)

Coltivazione: etica

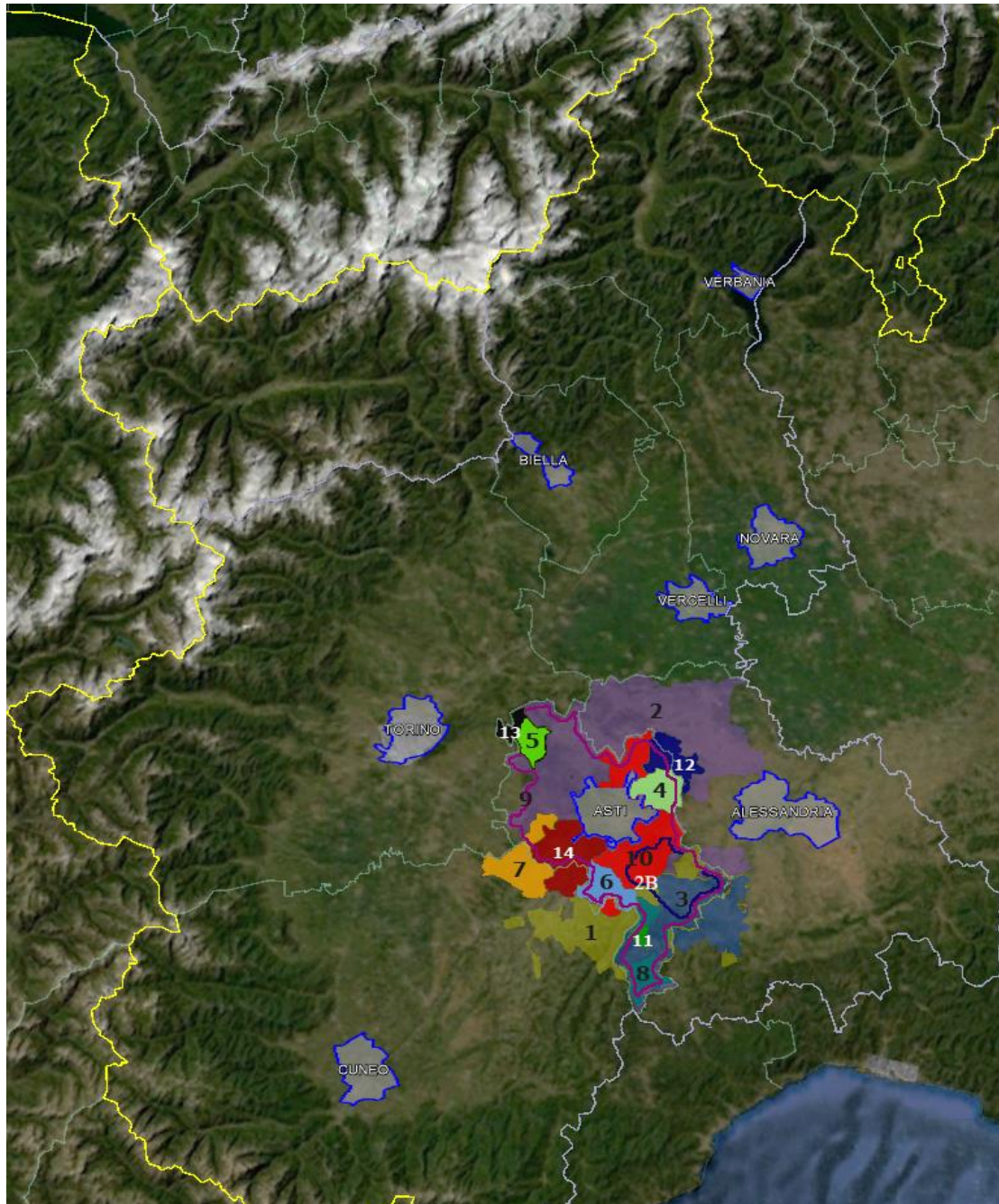
Sol

Moscato bianco

Lieviti: indigeni

ml.375 2008 € 40

Piemonte: l'Astigiano



DOCG

- 1** Asti
- 2** Barbera d'Asti
- 3** Brachetto d'Acqui o Acqui
- 4** Ruché di Castagnole Monferrato

DOC

- 5** Albugnano
- 6** Calosso
- 7** Cisterna d'Asti
- 8** Dolcetto d'Asti
- 9** Freisa d'Asti

DOC

- 10** Grignolino d'Asti
- 11** Loazolo
- 12** Malvasia di Casorzo d'Asti
- 13** Malvasia di Castelnuovo Don Bosco
- 14** Terre Alfieri

Vini rossi

Berutti Paolo (Santo Stefano Belbo – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Rosso S. Efrem

Barbera, Pinot noir, Dolcetto

Lieviti: selezionati

2013 € 34

Braida di G. Bologna (Rocchetta Tanaro – At)

Coltivazione: convenzionale

Barbera d'Asti d.o.c.g. "Ai Suma"

Barbera

Lieviti: selezionati

2015 € 85

Barbera d'Asti d.o.c.g. "Bricco della Bigotta"

Barbera

2014 € 68

2015 € 70

Barbera d'Asti d.o.c.g. "Bricco dell'Uccellone"

Barbera

2014 € 68

2015 € 70

Coppo (Canelli – At)

Coltivazione: convenzionale



Barbera d'Asti d.o.c.g. "Pomorosso"

Barbera

Lieviti: selezionati

2007 € 121

2008 € 114

2009 € 107

Barbera d'Asti d.o.c.g. "Pomorosso"

Barbera

2015 € 67



Coppo è un nome legato storicamente alla spumantistica italiana. Verso fine dell'800 i vini metodo classico erano tra i più ambiti sia sul suolo nazionale che all'estero. Ma Coppo negli anni ha integrato la produzioni con anche grandi vini fermi tra cui la Barbera Pomorosso, ambitissimo anche all'estero.

La Spinetta (Castagnole Lanza – At)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Barbera d' Asti d.o.c.g. Superiore "Bionzo"

2015 € 58

Barbera

Scarpa (Nizza Monferrato – At)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Barbera d' Asti d.o.c.g. "La Bogliona"

2010 € 54

Barbera



Spertino Luigi (Mombercelli – At)

Coltivazione: *etica*

Lieviti: *indigeni*

Barbera d' Asti d.o.c.g. Superiore "Vigna La Mandorla"

2016 € 68

Barbera



Grignolino d' Asti d.o.c. "Margherita Barbero"
Grignolino

2017 € 50



Trincherò (Agliano Terme – At)

Coltivazione: *etica*

Lieviti: *indigeni*

Barbera d' Asti d.o.c. "Vigna del Noce"

2004 € 60

Barbera

Vini dolci o da conversazione



Forteto della Luja (Loazzolo – At)

Coltivazione: *biologica*

Lieviti: *indigeni*



Loazzolo d.o.c. "Piasa Rischei"
Moscato bianco

ml.375 2005 € 50

Saracco Paolo (Castiglione Tinella – Cn)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Moscato d' Asti d.o.c.g.

2018 € 32

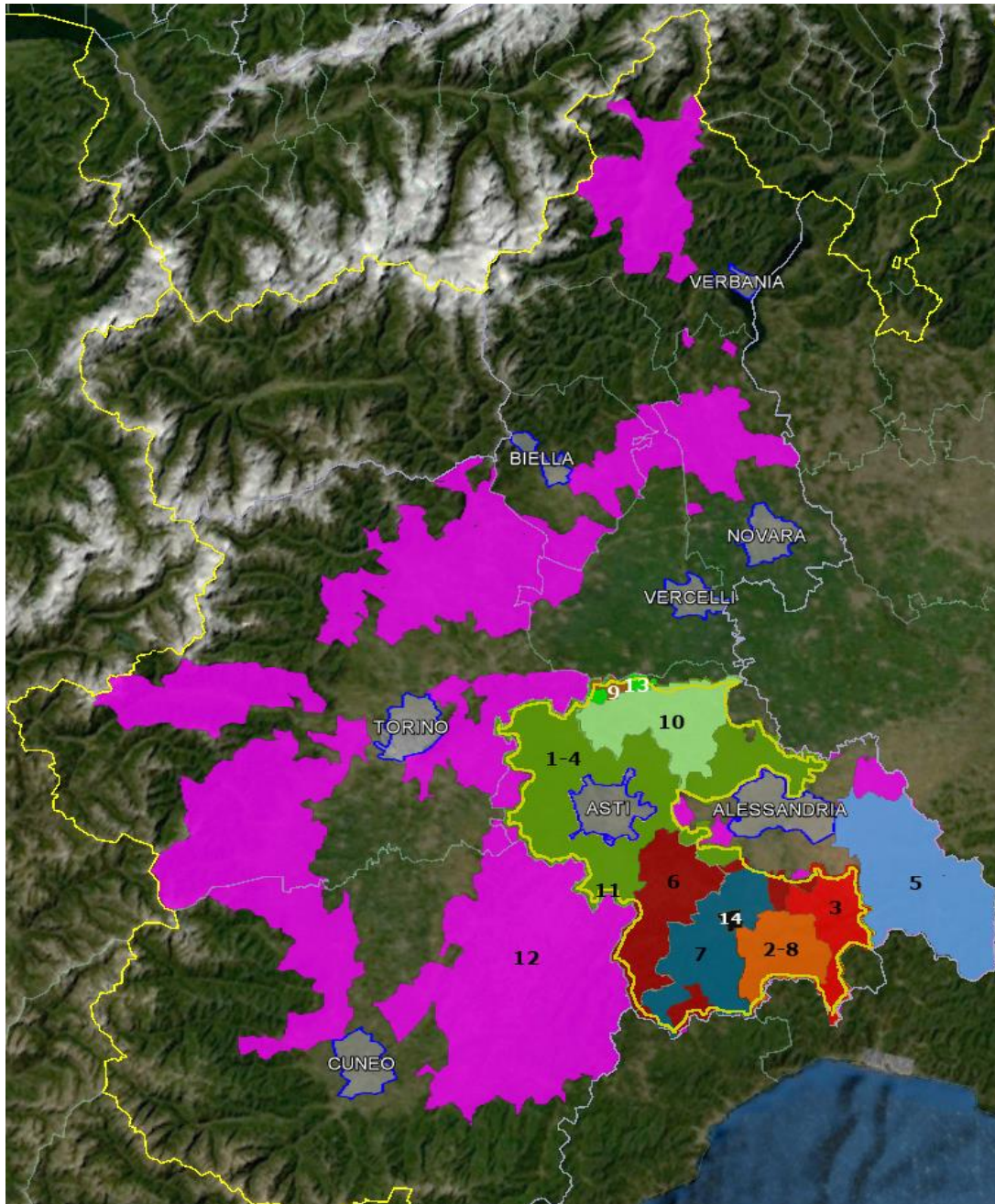
Moscato bianco

2019 € 32

Il Moscato d' Asti è un vino un po' snobbato e ritenuto, a torto, banale. Se ben ci pensiamo, grazie alle sue caratteristiche organolettiche, lo troviamo spesso come vino finale in banchetti e festeggiamenti. Una gran responsabilità quindi! Da ciò deriva l'importanza dell'elevata qualità che esso deve avere. Saracco è ritenuto uno dei migliori interpreti di questo vitigno, capace di regalare oltre a piacevolezza nella beva anche un'eleganza e una profondità non scontati.



Piemonte: il Monferrato



DOCG

- 1** Barbera del Monferrato Superiore
- 2** Dolcetto di Ovada Superiore o Ovada
- 3** Gavi o Cortese di Gavi

DOC

- 4** Barbera del Monferrato
- 5** Colli Tortonesi
- 6** Cortese dell'Alto Monferrato
- 7** Dolcetto d'Acqui
- 8** Dolcetto di Ovada
- 9** Gabiano

DOC

- 10** Grignolino del Monferrato Casalese
- 11** Monferrato
- 12** Piemonte
- 13** Rubino di Cantavenna
- 14** Strevi

Vini bianchi



Cascina degli Ulivi (Novi Ligure – Al)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

TRIPLE A Gavi di Tassarolo d.o.c.g. “Filagnotti”
AGRICOLI ANTICA ASTI
 Cortese

2007 € 37

La Mesma (Gavi – Al)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Gavi d.o.c.g. Riserva “Vigna della Rovere Verde”
 Cortese

2016 € 46

Spertino Luigi (Mombercelli – At)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Piemonte d.o.c. Cortese “Vilét Ostrea Edulis”
 Cortese (ottenuto con macerazione delle bucce)

2011 € 49

Vigneti Massa (Monleale – Al)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Derthona Sterpi
 Timorasso

2013 € 61



Il Timorasso: siamo di fronte a un vitigno che riesce a dar vita a uno dei migliori vini bianchi italiani. Nonostante ciò resta poco conosciuto, anche perchè la sua produzione è piuttosto limitata. Già dal XIV secolo è coltivato nel basso Piemonte e verso la fine del 1800 era uno dei vitigni più diffusi, ma poi lentamente è stato abbandonato a favore di uve a bacca rossa (meno delicate e più remunerative). Grazie a Walter Massa si è potuto assistere ad una ripresa e valorizzazione del Timorasso. Il vino che ne scaturisce è di ottima struttura e possiede una meravigliosa capacità d'invecchiamento.

Vini rossi

Accornero Giulio e Figli (Vignale Monferrato – Al)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Barbera del Monferrato Superiore d.o.c.g. “Bricco Battista”
 Barbera

2011 € 50

2013 € 50

Grignolino del Monferrato Casalese d.o.c.
 “Bricco del Bosco Vecchie Vigne”
 Grignolino

2012 € 55

Cascina Castlet (Costigliole d’Asti – At)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barbera del Monferrato d.o.c. Frizzante “Goj”
 Barbera

2018 € 30

Colombo – Cascina Pastori (Bubbio – At)

Coltivazione: *convenzionale*

Piemonte d.o.c. Pinot Nero “Maxima”

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2012 € 52



Iuli (Cerrina Monferrato – At)

Coltivazione: *biologica*

Barbera del Monferrato Superiore d.o.c.g. “Barabba”

Barbera

Lieviti: indigeni

2010 € 53

La Spinetta (Castagnole Lanza – At)

Coltivazione: *convenzionale*

Monferrato d.o.c. Rosso “Pin”

Nebbiolo, Barbera

Lieviti: selezionati

2013 € 62

Scarpa (Nizza Monferrato – At)

Coltivazione: *convenzionale*

Monferrato d.o.c. Rosso “Rouchet Briccorosa”

Ruché

Lieviti: selezionati

2007 € 46



Spertino Luigi (Mombercelli – At)

Coltivazione: *etica*

Monferrato d.o.c. Rosso

Pinot noir

Lieviti: indigeni

2012 € 52

2013 € 46

Vini dolci o da conversazione



Forteto della Luja (Loazzolo – At)

Coltivazione: *biologica*

Piemonte d.o.c. Brachetto “Pian dei Sogni”

Brachetto

Lieviti: indigeni

ml.375 2005 € 38



La piccola azienda Forteto della Luja è un esempio di come l'uomo possa lavorare e produrre integrandosi con la natura che lo circonda. La cantina di Loazzolo si distingue infatti per l'attenzione volta al rispetto della natura. Nessun agente chimico in vigna ed in cantina, produzione ed utilizzo di energia solare per l'alimentazione aziendale sono solo alcuni degli elementi che contraddistinguono la sua filosofia. Inoltre all'interno della tenuta è ospitata una magnifica Oasi WWF che vanta una grande varietà di flora e fauna.

Lombardia

LOMBARDIA



D.O.C.G.

1. Franciacorta
2. Valtellina Superiore
17. Scanzo o Moscato di Scanzo
18. Sforzato di Valtellina o Sfursat
19. Oltrepò Pavese Metodo Classico

D.O.C.

3. Botticino
4. Capriano del Colle
5. Cellatica
6. Garda Classico o Garda
7. Garda Colli Mantovani
8. Lambrusco Mantovano
9. Lugana
10. Oltrepò Pavese
11. Garda Bresciano
12. San Colombano al Lambro
13. San Martino della Battaglia
14. Curtefranca
15. Valcalepio
16. Valtellina Rosso o Rosso di Valtellina
20. Sangue di Giuda Oltrepò
21. Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese
22. Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese
23. Pinot Grigio dell'Oltrepò Pavese
24. Bonarda dell'Oltrepò Pavese
25. Casteggio
26. Terre del Colleonì
27. Valtènesi



Vini bianchi



Bellavista (Erbusco – Bs)

Coltivazione: convenzionale

Curtefranca d.o.c. Bianco "Convento dell'Annunciata"

Chardonnay

Lieviti: selezionati

2012 € 61

Ca' dei Frati (Sirmione – Bs)

Coltivazione: etica

Lugana d.o.c. "Vigna Brolettino"

Turbiana

Lieviti: selezionati

2014 € 34

2017 € 36

Lugana d.o.c. Riserva "Vigna Brolettino"

Turbiana

2009 € 46

2011 € 46

Vini rossi

Ca' del Bosco (Erbusco – Bs)

Coltivazione: convenzionale

Sebino Rosso i.g.t. Pinot Nero "Pinero"

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2011 € 84



Ca' del Bosco è conosciuta a livello globale per i suoi metodo classico. La produzione però vede anche dei vini fermi di assoluto pregio. La grande cura e la più avanzata tecnologia impiegate nella produzione delle bollicine ("terme degli acini", pigiatura in assenza di ossigeno, travasi per gravità) vengono sfruttati anche per i vini bianchi e i rossi. Lo stile prettamente moderno vede l'utilizzo di barriques di rovere per le loro fermentazioni e l'affinamenti.

Conte Vistarino – Tenuta Rocca de' Giorgi (Pietra de' Giorgi – Pv)

Coltivazione: convenzionale

Provincia di Pavia i.g.t. Pinot Nero "Pernice"

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2010 € 52



Il Pendio (Monticelli Brusati – Bs)

Coltivazione: etica

La Beccaccia

Cabernet Franc

Sebino i.g.t. Pinot Nero "La Valletta"

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2009 € 48

2013 € 48

Montelio (Codevilla – Pv)

Coltivazione: convenzionale

Oltrepò Pavese d.o.c. Pinot Nero Riserva "Costarsa"

Pinot noir

Rosso della Provincia di Pavia i.g.t. "Comprino Mirosa"

Merlot

Lieviti: selezionati

2016 € 41

2013 € 44

Montelio ha una storia alle spalle di tutto rispetto. Fondata nel lontano 1848 vede però origini ancora più antiche, risalenti addirittura al Seicento. La famiglia Brazzola, che la dirige, si pone come obiettivo la trasmissione nei vini della territorialità sfruttando non solo i molto diffusi vitigni internazionali, bensì anche uve autoctone e rare.



Negri Nino (Chiuro – So)

Coltivazione: convenzionale



Sfursat di Valtellina d.o.c.g. “5 Stelle”
Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2004 € 155
2005 € 137
2006 € 129
2007 € 122
2009 € 118

Sfursat di Valtellina d.o.c.g. “5 Stelle”
Nebbiolo

2013 € 76

Valtellina Superiore d.o.c.g. Inferno “Carlo Negri”
Nebbiolo

2012 € 50



Podere Il Santo (Rivanazzano – Pv)

Coltivazione: etica

Provincia di Pavia i.g.t. Rosso “Novecento”
Barbera, Croatina

Lieviti: indigeni

2004 € 30

Provincia di Pavia i.g.t. Rosso “Rairòn”
Uva rara

2006 € 42

Rainoldi Aldo (Chiuro – So)

Coltivazione: convenzionale

Sfursat di Valtellina d.o.c.g. “Fruttaia Ca’ Rizzieri”
Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2013 € 66

Valtellina Superiore d.o.c.g. Inferno Riserva
Nebbiolo

2013 € 54

Valtellina Superiore d.o.c.g. Sassella Riserva
Nebbiolo

2013 € 52

Vini dolci o da conversazione

Negri Nino (Chiuro – So)

Coltivazione: convenzionale

Terrazze Retiche di Sondrio i.g.t. Passito “Ispirazione”
Sauvignon

Lieviti: selezionati

ml.500 2011 € 27

Tallarini (Gandosso – Bg)

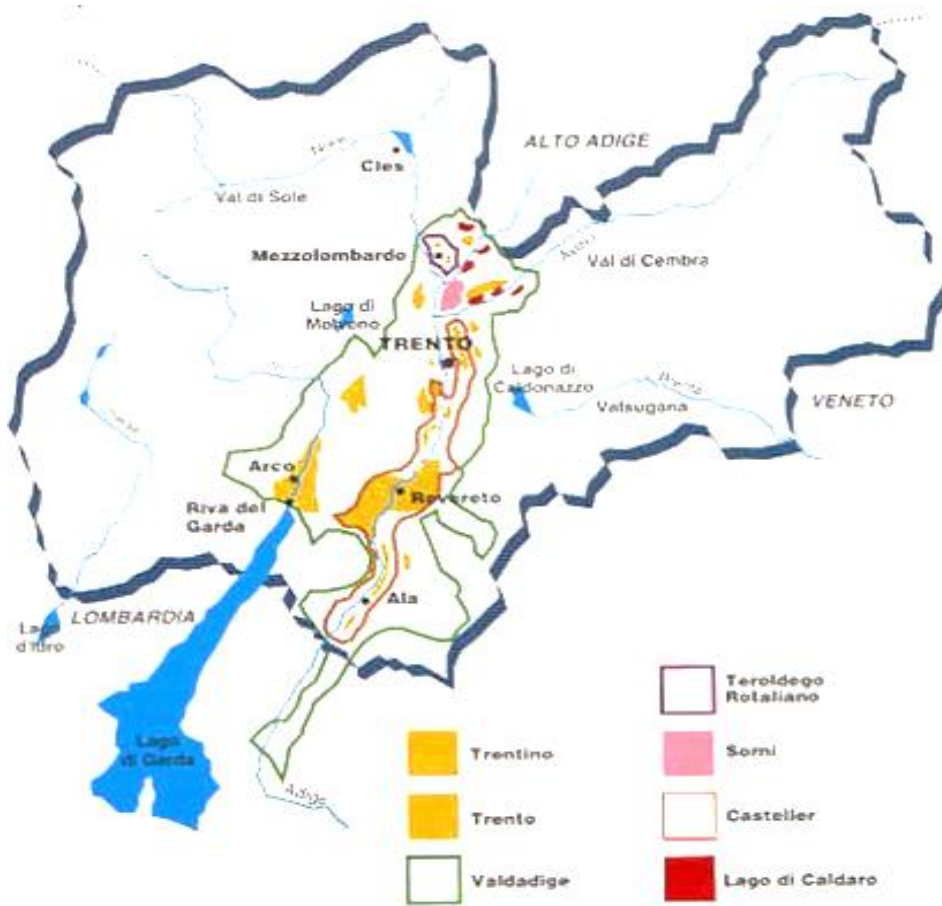
Coltivazione: convenzionale

Moscato di Scanzo d.o.c.
Moscato di Scanzo

Lieviti: selezionati

ml.500 2003 € 44

Trentino



Vini

bianchi



Foradori Elisabetta (Mezzolombardo – Tn)

Coltivazione: *biodinamica*

Lieviti: *indigeni*



Vigneti delle Dolomiti i.g.t. Nosiola “Fontanasanta”
Nosiola (ottenuto con macerazione delle bucce)

2014 € 59

Vini rossi



Dalzacchio Elisabetta (Rovereto – Tn)

Coltivazione: *etica*

Lieviti: *indigeni*

Vigneti delle Dolomiti i.g.t. Pinot Nero

2015 € 56

Pinot noir



Elisabetta Dalzacchio porta avanti con estrema cura ed attenzione la piccola cantina fondata nel 1979. In questi anni l'azienda non ha avuto mire espansive ma ha solo e sempre cercato il miglioramento qualitativo. Nei suoi 1,8 ha di vigne di proprietà a circa 400 metri d'altitudine si coltiva solo Pinot noir con grande rispetto per la biodiversità e la natura. Ne scaturiscono al massimo 10 mila bottiglie dopo che il vino ha riposato per 18 mesi nelle cantine risalenti al 1700.

 **Foradori Elisabetta** (Mezzolombardo – Tn)

Coltivazione: *biodinamica*



Vigneti delle Dolomiti i.g.t. Teroldego “Granato”
Teroldego Rotaliano

Lieviti: *indigeni*

2006 € 103
2007 € 96
2008 € 92

Vigneti delle Dolomiti i.g.t. Teroldego “Granato”
Teroldego Rotaliano

2013 € 73
2015 € 76

 **I Dolomitici** (Mezzolombardo – Tn)

Coltivazione: *etica*



Vigneti delle Dolomiti i.g.t. “Ciso”
Lambrusco a foglia frastagliata

Lieviti: *indigeni*

2010 € 51

 **Rosi Eugenio** (Volano – Tn)

Coltivazione: *biologica*

Vallagarina i.g.t. Cabernet Franc “9DieciUndici”
Cabernet Franc

Lieviti: *indigeni*

s.a. € 52

Eugenio Rosi, dopo aver maturato esperienza come enologo alla cantina sociale, si rende conto che quello che lo renderebbe veramente felice sarebbe avere una propria azienda. Nel 1997, coadiuvato da sua moglie Tamara, inizia a dar vita al suo primo vino (da uve internazionali). Il suo grande amore però è il vitigno Marzemino a cui riesce a dare una dimensione da “grande vino”.



Tenuta San Leonardo (Avio – Tn)

Coltivazione: *biologica*

Vigneti delle Dolomiti i.g.t. “San Leonardo”
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Merlot

Lieviti: *selezionati*

2006 € 91
2007 € 69
2008 € 99
2010 € 102
2011 € 75
2013 € 77

Vigneti delle Dolomiti i.g.t. “Villa Gresti”
Merlot

2013 € 46

Zadra Augusto (Revò – Tn)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*



Vigneti delle Dolomiti i.g.t. Gropello di Revò “El Zeremia”
Gropello di Revò

2008 € 39

Vini dolci o da conversazione

Cantina Toblino (Sarche di Calavino – Tn)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Trentino d.o.c. *Vino Santo*
Nosiola

ml.375 1999 € 53



Il Vino Santo è uno dei prodotti enologici più rari che possiamo trovare in Italia. Sono rimasti veramente in pochi a tramandarsi questa antica tradizione per la realizzazione del vino ottenuto dopo il più prolungato periodo di passitura delle uve al mondo. Per tale motivo la resa risulta bassissima e inoltre per poter far asciugare le uve Nosiola per un lasso di tempo così ampio gli acini devono essere realmente perfetti. Sulla buccia, dopo alcuni giorni che sono stati posti sui graticoli (localmente detti “aréle”), avviene il miracolo dello sviluppo della Botrytis Cinerea. Il Vino Santo del Trentino (presidio Slow Food) deve il suo nome al fatto che la pigiatura avviene durante la Settimana Santa e nulla ha a che far con il Vin Santo toscano.



Rosi Eugenio (Volano – Tn)

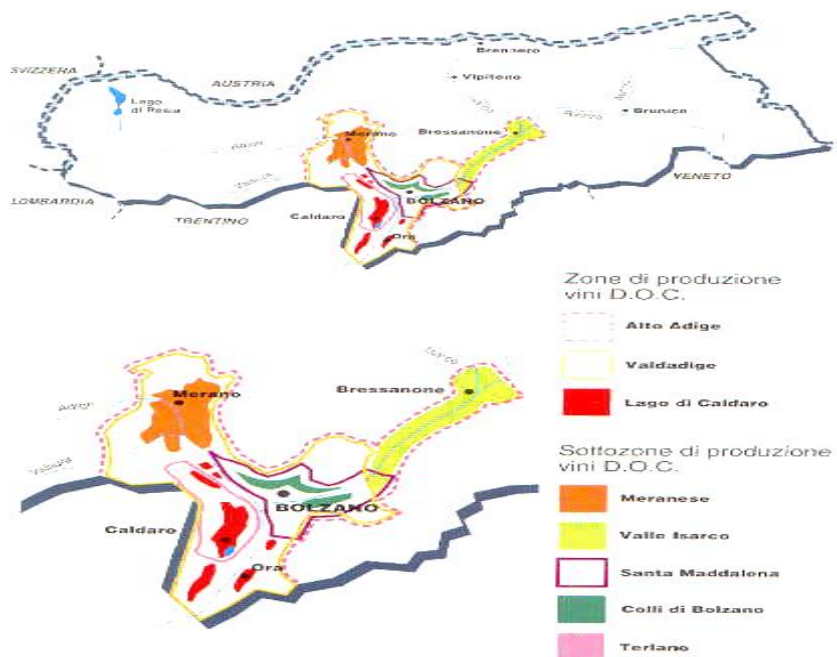
Coltivazione: *biologica*

Lieviti: *indigeni*

Dòron
Marzemino

ml.375 2008 € 48

Alto Adige



Vini bianchi

Abbazia di Novacella (Varna – Bz)

Coltivazione: convenzionale

*Alto Adige d.o.c. Valle Isarco Gewurztraminer “Praepositus”
Gewurztraminer*

Lieviti: selezionati

2017 € 49

Cantina Produttori Terlano (Terlano – Bz)

Coltivazione: convenzionale

*Alto Adige d.o.c. Terlano Pinot Bianco
Pinot bianco*

Lieviti: selezionati

2004 € 135

*Alto Adige d.o.c. Terlano Pinot Bianco Riserva “Vorberg”
Pinot bianco*

2015 € 56



Cantina Produttori di Terlano è uno dei punti di riferimento nella produzione di vini bianchi. Il fattore che più stupisce è però che stiamo parlando di una cantina sociale, anche se con una grande storia alle spalle (fondazione nel 1893). Punta di diamante della produzione sono i vini della linea “Rarity”. Per ottenerli si utilizza la tecnica ideata da Stocker, che ispirandosi a ciò che facevano in Francia, decide di farli maturare sulle fecce fini molto a lungo. Dopo che affinano un anno in rovere vengono travasati in fusti d'acciaio da 2'500 litri dove riposano fino a 30 anni.

Falkenstein – Franz Pratzner (Naturmo – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Alto Adige d.o.c. Valle Venosta Gewurztraminer
Gewurztraminer

2017 € 48

Alto Adige d.o.c. Valle Venosta Riesling
Riesling

2013 € 48

2014 € 48



Lageder Alois (Magrè – Bz)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

BELLEVEUE Alto Adige d.o.c. Chardonnay “Lowengang”
HOTEL & SPA - COGNE Chardonnay

2007 € 81

Alto Adige d.o.c. Chardonnay “Lowengang”
Chardonnay

2013 € 62

San Michele Appiano (Appiano – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

BELLEVEUE Alto Adige d.o.c. Sauvignon “Sanct Valentin”
HOTEL & SPA - COGNE Sauvignon

2015 € 69

Strasserhof – Hannes Baumgartner (Varna – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Alto Adige d.o.c. Valle Isarco Grüner Veltliner
Grüner Veltliner

2017 € 37

Alto Adige d.o.c. Valle Isarco Muller Thurgau
Muller Thurgau

2016 € 36



Hannes Baumgartner dal 2003 si occupa della cantina Strasserhof che ospita anche un piccolo agriturismo. L'azienda è una delle più settentrionali d'Italia, con vigne che si trovano tra i 680 e i 750 metri d'altitudine. La loro età arriva a 45 anni e si estendono per 5,5 ha. La produzione è naturalmente incentrata su vini bianchi, con una sola evasione in territorio rossista.

Tramin (Termeno – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Alto Adige d.o.c. Gewurztraminer “Nussbaumer”
Gewurztraminer

2016 € 55

Vini rosati

Lageder Alois (Magrè – Bz)

Coltivazione: biodinamica / convenzionale

Alto Adige d.o.c. Lagrein Rosé

Lagrein

Lieviti: indigeni

2014 € 30

Vini rossi

Abbazia di Novacella (Varna – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Alto Adige d.o.c. Valle Isarco Pinot Nero Riserva "Praepositus"

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2015 € 52

Convento Muri-Gries (Bolzano)

Coltivazione: convenzionale

Alto Adige d.o.c. Lagrein Riserva "Abtei Muri"

Lagrein

Lieviti: selezionati

2014 € 51

Haas Franz (Montagna – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Alto Adige d.o.c. Pinot Nero "Schweizer"


Pinot noir

Lieviti: selezionati

2013 € 58

Hofstätter Joseph (Termeno sulla Strada del Vino – Bz)

Coltivazione: convenzionale

 Alto Adige d.o.c. Pinot Nero
"Barthenau Vigna Sant'Urbano"

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2009 € 91

Alto Adige d.o.c. Pinot Nero "Barthenau Vigna Sant'Urbano"

Pinot noir

2012 € 83

Lageder Alois (Magrè – Bz)

Coltivazione: biodinamica / convenzionale

Alto Adige d.o.c. Cabernet Sauvignon "Cor Römigberg"

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot (vigna in biodinamica)

Lieviti: indigeni

2015 € 80

Alto Adige d.o.c. Lagrein "Lindenburg"

Lagrein

2011 € 53

Alto Adige d.o.c. Pinot Nero "Krafuss"

Pinot noir

2015 € 63

Produttori Colterenzio (Appiano sulla Strada del Vino – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Alto Adige d.o.c. Cabernet Sauvignon "Lafoa"

Cabernet Sauvignon

Lieviti: selezionati

2007 € 64

San Michele Appiano (Appiano – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Alto Adige d.o.c. Pinot Nero “Sanct Valentin”
Pinot noir

Lieviti: selezionati

2015 € 53

Strasserhof – Hannes Baumgartner (Varna – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Dolomiti i.g.t. Rosso Zweigelt
Zweigelt, Pinot noir

Lieviti: selezionati

2014 € 36

Tramin (Termeno – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Alto Adige d.o.c. Cabernet-Merlot Riserva “Loam”
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Lieviti: selezionati

2014 € 52

Vini dolci o da conversazione

Abbazia di Novacella (Varna – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Alto Adige d.o.c. Valle Isarco Kerner Passito “Praepositus”
Kerner

Lieviti: selezionati

ml.375 2016 € 47

Hofstätter Joseph (Termeno sulla Strada del Vino – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Alto Adige d.o.c. Gewurztraminer Spatlese “Joseph”
Gewurztraminer

Lieviti: selezionati

ml.375 2010 € 44

St. Pauls Kellerei (Appiano sulla Strada del Vino – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Alto Adige d.o.c. Bianco Passito
Gewurztraminer

Lieviti: selezionati

ml.375 2009 € 48



St. Paul Kellerei (Cantina San Paolo) è stata fondata nel 1907 contando su 36 soci e senza una propria sede. L'anno successivo viene edificata una cantina e i soci aumentano costantemente col passare del tempo. Ad oggi infatti i conferitori sono oltre 215 e la produzione è affidabile e costante. La conduzione agronomica è in mano a Johannes Pichler mentre in cantina sono gli enologi Graziano Giuliani e Wolfgang Tratter a dettare tempi e operazioni da effettuare.

Walch Elena (Termeno – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Alto Adige d.o.c. Bianco Passito “Cashmere”
Gewurztraminer

Lieviti: selezionati

ml.375 2006 € 60

Alto Adige d.o.c. Moscato Rosa Passito “Cashmere”
Moscato rosa

ml.375 2007 € 56

Veneto

VENETO

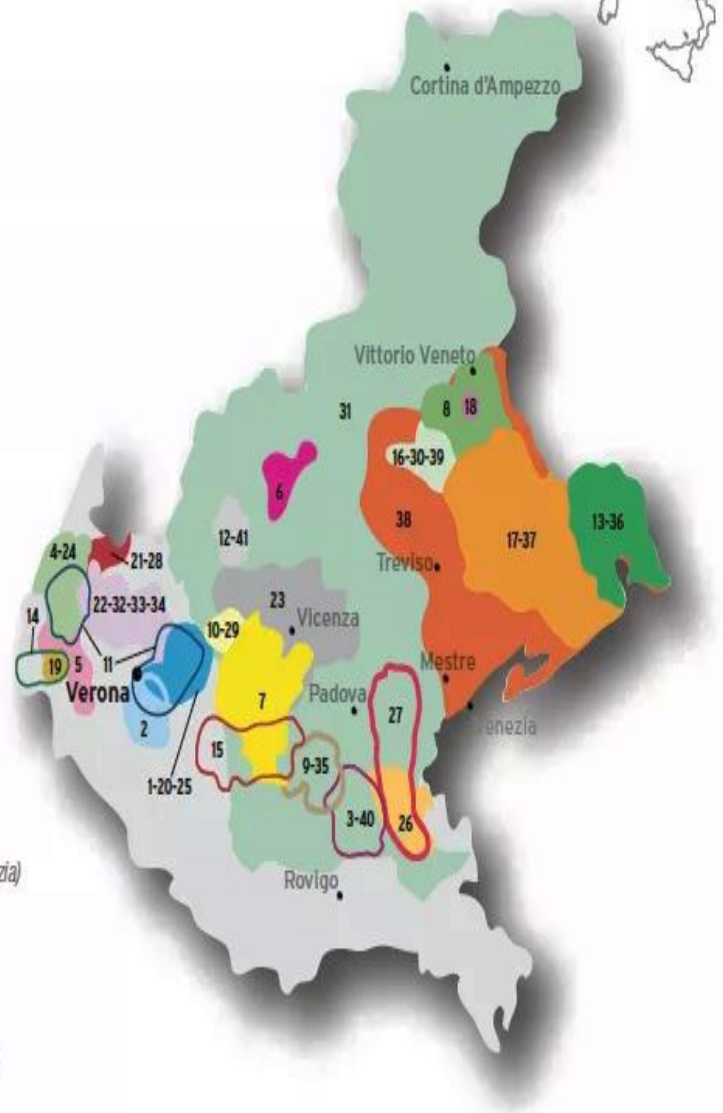


D.O.C.G.

1. Recioto di Soave
8. Colli di Conegliano
18. Conegliano
Valdobbiadene Prosecco
24. Bardolino Superiore
25. Soave Superiore
29. Recioto di Gambellara
30. Asolo Prosecco
o Colli Asolani Prosecco
33. Amarone della Valpolicella
34. Recioto della Valpolicella
35. Colli Euganei Fior d'Arancio
36. Lison
37. Piave Malanotte
39. Montello Rosso o Montello
40. Bagnoli Friularo
o Friularo di Bagnoli

D.O.C.

2. Arcole
3. Bagnoli o Bagnoli di Sopra
4. Bardolino
5. Custoza
6. Breganze
7. Colli Berici
9. Colli Euganei
10. Gambellara
11. Garda
12. Lessini Durello
13. Lison Pramaggiore
14. Lugana
15. Merlara
16. Montello Colli Asolani
17. Piave
19. San Martino della Battaglia
20. Soave
21. Valdadige
22. Valpolicella
23. Vicenza
26. Corti Benedettine
del Padovano
27. Riviera del Brenta
28. Valdadige Terradeiforti
o Terradeiforti
31. Prosecco
(nelle province di Belluno,
Padova, Treviso, Vicenza, Venezia)
32. Valpolicella Ripasso
38. Venezia
41. Monti Lessini
• Vigneti della Serenissima
(nelle province di Belluno,
Padova, Treviso, Vicenza, Verona)



Vini bianchi



Castello di Lispida (Monselice – Pd)

Coltivazione: etica



TRIPLE A
AGRICOLTORI ANTICHI AESTIVI

Amphora Bianco

uvaggio (ottenuto con macerazione delle bucce)

Lieviti: indigeni

2006 € 54

TRIPLE A
AGRICOLTORI ANTICHI AESTIVI

Terralba

Friulano, altri vitigni (ottenuto con macerazione delle bucce)

2006 € 40

Gini (Monteforte d'Alpone – Vr)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Soave d.o.c. Classico

2013 € 27

Garganega

Soave d.o.c. Classico “Contrada Salvarenza”

2011 € 38

Garganega

Inama (San Bonifacio – Vr)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Soave d.o.c. Classico “Vigneto Foscarino”

2016 € 37

Garganega



Veneto i.g.t. Sauvignon “Vulcaia Fumé”
Sauvignon blanc

2013 € 74



La Bianca – Angiolino Maule (Gambellara – Vi)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni



Garganega del Veneto i.g.t. “Pico”
Garganega

2007 € 49

2009 € 45



Se si parla di “naturalità” dei vini in Italia uno dei riferimenti è Angiolino Maule. Fin dagli albori, nel 1988, l'intento è sempre stato quello di offrire vini di qualità ottenuti senza scorciatoie. Grazie alla collaborazione con diversi ricercatori si è arrivati a evitare l'utilizzo (oltre dei noti pesticidi, insetticidi, diserbanti, ...) di rame e zolfo. Per non vanificare queste cure in vigna anche in cantina non viene aggiunto nessun elemento estraneo, neanche i solfiti in alcun momento della vinificazione.

Pieropan (Soave – Vr)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Soave d.o.c. Classico “Calvarino”

2013 € 41

Garganega, Trebbiano di Soave

Zymé (San Pietro in Cariano – Vr)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Veneto i.g.t. Bianco “From Black to White”

2017 € 33

Rondinella bianca, Goldtraminer, Kerner, Incrocio Manzoni

Vini rossi

Amarone della Valpolicella



L'Amarone della Valpolicella è unanimemente ritenuto il vino veronese più prestigioso che venga prodotto. La sua nascita è dovuta ad una casualità; anticamente veniva prodotto solo una versione dolce da uve appassite chiamato Acinatico (si hanno testimonianze scritte risalenti al IV° sec. d.C.) che sarebbe paragonabile all'odierno Recioto. A causa di rifermentazione "indesiderata" si ebbe la prima versione secca con una particolare vena amarognola da cui venne tratto il nome Amarone. Grazie alla sua maggior bevibilità questo vino prese piede rapidamente, ma fino ai primi anni del Novecento veniva consumato solo in ambito familiare. Bisogna inoltre attendere il 1968, anno in cui ottiene la D.O.C., per averne una vera e propria commercializzazione. Ancora oggi resta un prodotto piuttosto raro se rapportato ai volumi di vino ottenuti nella Valpolicella a causa dell'assoluta qualità che devono avere le uve e la cura estrema con cui esse vengono trattate, il che richiede quindi un approccio quasi artigianale.



Allegrini (Fumane – Vr)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Amarone della Valpolicella d.o.c. Classico

2014 € 90

Corvina, Rondinella, Oseleta

Amarone della Valpolicella d.o.c.g. Classico Riserva "Fieramonte"

2011 € 297

Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta

Bertani Cav. G. B. (Grezzana – Vr)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Amarone della Valpolicella d.o.c. Classico

1997 € 330

Corvina veronese, Rondinella

1999 € 330

Brigaldara (San Pietro in Cariano – Vr)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Amarone della Valpolicella d.o.c. Riserva

2009 € 132

Corvinone, Corvina, Rondinella, altre varietà

Ca' dei Frati (Sirmione – Bs)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Amarone della Valpolicella d.o.c. "Pietro dal Cero"

2011 € 87

Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Dal Forno Romano (Cellflore d'Illasi – Vr)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Amarone della Valpolicella d.o.c.

2002 € 593

"Vigneto di Monte Lodoletta"

Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina

Amarone della Valpolicella d.o.c. "Vigneto di Monte Lodoletta"

2010 € 363

Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina

2011 € 374

2013 € 418



La famiglia Dal Forno è l'esempio di quanto sia fondamentale, anzi indispensabile, credere e impegnarsi fino allo sfinimento in quello che si fa per raggiungere un obiettivo. Romano Dal Forno fonda l'azienda solo nel 1983 (con meno di 40 anni di storia è una cantina giovane) ma i suoi vini sono già divenuti dei miti. La totale maniacalità in ogni fase produttiva ha contribuito indiscutibilmente al successo. I figli Luca, Michele e Marco hanno assorbito da papà Romano i dogmi aziendali e soprattutto condividono la medesima passione. Ogni pianta viene seguita a seconda delle diverse necessità, ogni grappolo viene selezionato e verificato, la vinificazione sfrutta la massima tecnologia e al contempo segue gli antichi saperi contadini, l'attesa durante la maturazione è paziente. Una ricetta fatta di gesti che possono sembrare banali o anche consueti in ambito enologico, ma non ai livelli della cantina Dal Forno.

Quintarelli Giuseppe (Negrar – Vr)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *indigeni*



Amarone della Valpolicella d.o.c. Classico

2004 € 365

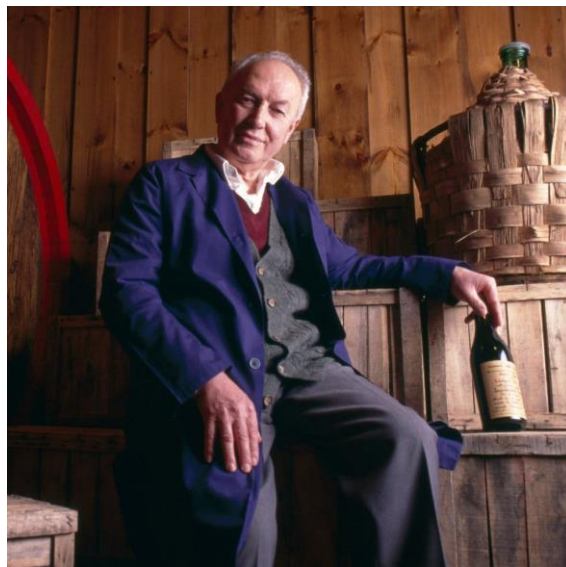
Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet, Nebbiolo, Croatina, Sangiovese, Molinara

Amarone della Valpolicella d.o.c. Classico

2009 € 293

Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet, Nebbiolo, Croatina, Sangiovese, Molinara

Da gennaio 2012 siamo tutti orfani di Giuseppe Quintarelli. Lo siamo tutti perchè quando vanno a mancare persone del suo calibro scompaiono valori umani universali. Giuseppe non è stato solo il più grande interprete dell'Amarone ma anche un uomo d'altri tempi, legato a concetti familiari profondi e antichi (che lo potevano a volte far sembrare rude o burbero). Le sue capacità e conoscenze nell'arte vinificatoria non sono mai stati segreti da tenere celati per poter primeggiare a discapito degli altri ma elementi da condividere per aiutare a crescere i giovani e meno esperti vignaioli. E la natura sembrava lo volesse ripagare per tale umiltà sotto forma di vini magici. Giuseppe, grazie di essere stato il Bepi di tutti!



Serafini & Vidotto (Nervesa della Battaglia – Tv)

Coltivazione: *biologica*

Lieviti: *selezionati*

Amarone della Valpolicella d.o.c.g. Classico

2013 € 66

Corvina, Corvinone, Rondinella

Speri (San Pietro in Cariano – Vr)

Coltivazione: *biologica*

Lieviti: *selezionati*

Amarone della Valpolicella d.o.c.g. Classico

2012 € 69

“Vigneto Monte Sant’Urbano”

2013 € 71

Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara

Tenuta Sant’Antonio (Cologna ai Colli – Vr)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Amarone della Valpolicella d.o.c.g. “Campo dei Gigli”

2011 € 85

Corvina veronese, Rondinella, Croatina, Oseleta

Zymé (San Pietro in Cariano – Vr)

Coltivazione: *etica*

Lieviti: *selezionati*

Amarone della Valpolicella d.o.p. Classico Riserva “La Mattonara”

2006 € 308

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina

Altri vini rossi del Veneto



Allegrini (Fumane – Vr)

Coltivazione: biologica

Corvina Veronese i.g.t. "La Poja"

Corvina

Lieviti: indigeni

2009 € 106

Bertani Cav. G. B. (Grezzana – Vr)

Coltivazione: convenzionale

Verona i.g.t. "Secco Bertani Vintage Edition"

Corvina, Sangiovese grosso, Syrah, Cabernet Sauvignon

Lieviti: selezionati

2012 € 36



Castello di Lispida (Monseice – Pd)

Coltivazione: etica

TRIPLE A Terraforte

ASSOCIAZIONE ANTICHI AGRICOLTORI

Merlot e altri vitigni

Lieviti: indigeni

2011 € 36

Dal Forno Romano (Cellere d'Illasi – Vr)

Coltivazione: convenzionale

Valpolicella d.o.c. Superiore "Vigneto di Monte Lodoletta"

Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina

Lieviti: selezionati

2013 € 115

Inama (San Bonifacio – Vr)

Coltivazione: biologica

Veneto i.g.t. Rosso "Bradisisimo"

Cabernet Sauvignon, Carmènère

Lieviti: selezionati

2012 € 50

La Montecchia – Conte Emo Capodilista (Selvazzano Dentro – Pd)

Coltivazione: convenzionale

Colli Euganei d.o.c. Rosso "Villa Capodilista"

Merlot, Carmènère, Cabernet Sauvignon, Raboso

Lieviti: selezionati

2009 € 47

Quintarelli Giuseppe (Negrar – Vr)

Coltivazione: convenzionale

Valpolicella d.o.c. Classico Superiore

Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet, Nebbiolo, Croatina, Sangiovese

Lieviti: indigeni

2009 € 86

Veneto i.g.t. Cabernet "Alzero"

Cabernet Franc

2008 € 374



Secondo Marco (Fumane – Vr)

Coltivazione: etica

Valpolicella Ripasso d.o.c. Classico Superiore

Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta, Pipiona

Lieviti: indigeni

2014 € 49

Serafini & Vidotto (*Nervesa della Battaglia – Tv*)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Colli Trevigiani i.g.t. Pinot Nero
Pinot noir

2006 € 61

Montello e Colli Asolani d.o.c. "Phigaia After the Red"
Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

2015 € 44

Montello e Colli Asolani d.o.c. "Il Rosso dell'Abazia"
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

2013 € 58



Francesco Serafini e Antonello Vidotto sono due pezzi di un puzzle. Il primo maggiormente rivolto verso i lavori di cantina e del settore commerciale, vicino alla vigna il secondo. Francesco grande comunicatore e dal carattere espansivo, più introverso e riflessivo Antonello. La fusione di queste due figure ha dato vita all'azienda che porta i loro cognomi. La denominazione in cui ricadono la maggiorana delle vigne (Montello e Colli Asolani) non è una di quelle più note, prestigiose o cariche di tradizione ma proprio tramite la loro serietà e dedizione si sta guadagnando spazio nel vasto mondo del vino.

Tessère (*Noventa di Piave – Ve*)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Malanotte Raboso d.o.c.g.
Raboso

2009 € 46

Zymé (*San Pietro in Cariano – Vr*)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Provincia di Verona i.g.p. Oseleta
Oseleta

2010 € 58

Veneto i.g.p. Rosso "Harlequin"

2009 € 308

Garganega, Trebbiano toscano, Sauvignon blanc, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino

Vini dolci e da conversazione

Anselmi Roberto (Monteforte d'Alpone – Vr)

Coltivazione: convenzionale

Veneto i.g.t. Bianco Passito "I Capitelli"

Garganega

Lieviti: selezionati

2002 € 50

Dal Forno Romano (Cellflore d'Illasi – Vr)

Coltivazione: convenzionale

Veneto i.g.t. Rosso Passito "Vigna Serè"

Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta

Lieviti: selezionati

ml.375 2003 € 180

Inama (San Bonifacio – Vr)

Coltivazione: etica

Veneto i.g.t. Bianco "Vulcaia Aprés"

Sauvignon

Lieviti: selezionati

ml.375 2004 € 30

La fondazione della cantina Inama si deve a Giuseppe Inama nel 1965. Già da oltre 15 anni egli stava maturando esperienza come enologo presso altre aziende. Venne così il momento di mettere in pratica ciò che aveva imparato per la produzione di un proprio vino. Dai primi anni '90 inizia a entrare a far parte del team anche il figlio Stefano. I confini aziendali continuano a espandersi con l'annessione di nuove vigne e affermando il nome Inama in varie denominazioni. Recentemente iniziano a partecipare al lavoro anche Matteo, Alessio e Luca, nuova generazione che assicurerà ancora molti anni di strada e di bottiglie a questa dinamica azienda.



La Biancaira – Angiolino Maule (Gambellara – Vi)

Coltivazione: biologica

Recioto di Gambellara d.o.c.g. Classico

Garganega

Lieviti: indii

ml.500 2008 € 57

Maculan (Breganze – Vi)

Coltivazione: convenzionale

Veneto i.g.t. Bianco Passito "Acininobili"

Vespaioia

Lieviti: selezionati

ml.375 2004 € 57

ml.375 2011 € 67

Breganze d.o.c. Torcolato

Vespaioia

1999 € 80

2007 € 55

2012 € 58

Veneto i.g.t. Moscato "Dindarello"

Moscato

2010 € 39

2016 € 43

Friuli Venezia Giulia

FRIULI VENEZIA GIULIA



D.O.C.G.

1. Ramandolo
11. Colli Orientali del Friuli Picolit
12. Lison
13. Rosazzo

D.O.C.

2. Carso o Kars
3. Friuli Colli Orientali
4. Collio Goriziano o Collio
5. Friuli Annia
6. Friuli Aquileia
7. Friuli Grave
8. Friuli Isonzo
o Isonzo del Friuli
9. Friuli Latisana
10. Lison Pramaggiore
- Prosecco
(nelle province di Pordenone,
Udine, Gorizia, Trieste)



Vini bianchi

Bastianich (Cividale del Friuli – Ud)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Colli Orientali del Friuli d.o.c. Tocai Friulano “Plus”
Friulano

2006 € 42

Venezia Giulia i.g.t. “Plus”
Friulano

2012 € 55

Venezia Giulia i.g.t. Bianco “Vespa”
Chardonnay, Sauvignon, Picolit

2015 € 56



La storia della famiglia Bastianich (famoso personaggio televisivo e uomo d'affari) legata al mondo del vino nasce, come spesso accade, da una solida passione. Il lavoro in ambito ristorativo già si combinava in maniera trasversale con quello enologico, ma nel 1997 si decide di produrre in proprio una gamma di vini che ben rappresentassero il Friuli (regione d'origine della famiglia) negli Stati Uniti.



Bressan Mastri Vinai (Farra d'Isonzo – Go)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Venezia Giulia i.g.t. Verduzzo Friulano
Verduzzo friulano (ottenuto da macerazione delle bucce)

2011 € 52

Felluga Livio (Cormons – Go)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Rosazzo d.o.c.g. “Abbazia di Rosazzo”

2014 € 59

Friulano, Pinot bianco, Sauvignon, Malvasia, Ribolla gialla



Colli Orientali del Friuli d.o.c. Rosazzo “Terre Alte”

2008 € 105

Friulano, Pinot bianco, Sauvignon

2009 € 99

2010 € 91

Rosazzo d.o.c.g. “Terre Alte”

2014 € 66

Friulano, Pinot bianco, Sauvignon



Gravner Josko (Gorizia)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Collio d.o.c. Bianco “Breg”

1998 € 92

Sauvignon, Chardonnay, Pinot grigio, Riesling italoico (ottenuto da macerazione delle bucce)



Venezia Giulia i.g.t. “Breg Anfora”

2003 € 97

Sauvignon, Chardonnay; Pinot grigio, Riesling italoico
(ottenuto da macerazione delle bucce)

2004 € 89



Venezia Giulia i.g.t. “Breg Anfora”

2006 € 81

Sauvignon, Chardonnay, Pinot grigio, Riesling italoico
(ottenuto da macerazione delle bucce)



Venezia Giulia i.g.t. Ribolla “Anfora”

2003 € 105

Ribolla gialla (ottenuto da macerazione delle bucce)

2004 € 97

2005 € 89



Venezia Giulia i.g.t. Ribolla “Anfora”

2006 € 81

Ribolla gialla (ottenuto da macerazione delle bucce)

Jermann (Dolegna del Collio – Go)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati



Venezia Giulia i.g.t. “Capo Martino”

2006 € 130

Friulano, Ribolla gialla, Malvasia istriana, Picolit

2007 € 122

2008 € 115

2009 € 108

Venezia Giulia i.g.t. “Capo Martino”

2015 € 72

Friulano, Ribolla gialla, Malvasia istriana, Picolit

2016 € 76



Venezia Giulia i.g.t. “Vintage Tunina”

2006 € 113

Sauvignon, Chardonnay, Ribolla gialla, Malvasia istriana, Picolit

2007 € 107

2008 € 101

2009 € 95

Venezia Giulia i.g.t. “Vintage Tunina”

2015 € 66

Sauvignon, Chardonnay, Ribolla gialla, Malvasia istriana, Picolit

2016 € 67

Kante (Duino Aurisina – Ts)

Coltivazione: etica

Carso d.o.c. Vitovska
Vitovska

Lieviti: selezionati

	2009	€ 31
lit. 1	2005	€ 35



Le Due Terre (Prepotto – Ud)

Coltivazione: etica

Friuli Colli Orientali d.o.c. Bianco "Sacrisassi"
Friulano, Ribolla gialla

Lieviti: indigeni

	2016	€ 57
--	------	------

Flavio Basilicata e Silvana Forte dal 1984, partendo da soli 2 ettari, si prodigano anima e corpo alla produzione dei vini Le Due Terre. Il nome dell'azienda deriva dai due diversi terreni che si incontrano nelle vigne di proprietà. Le marne e le terre rosse si alternano e sono la base per i loro vini. La filosofia aziendale è improntata alla semplicità e all'arcaicità delle operazioni da effettuare sia in vigna che durante la vinificazione. Nascono con queste premesse vini puri, molto profondi, mai banali e con carattere deciso. Da qualche anno è entrata a far parte attiva della cantina anche la figlia Cora, animata dal medesimo spirito passionevole e con lo stesso grande sorriso.



Lis Neris (San Lorenzo Isontino – Go)

Coltivazione: convenzionale

BELLEVue Venezia Giulia i.g.t. Bianco "Lis"
HOTEL & SPA - COGNIE Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon

Lieviti: selezionati

	2005	€ 90
	2006	€ 85
	2012	€ 53

Venezia Giulia i.g.t. Bianco "Lis"
Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon



Paraschos Evangelos (San Floriano del Collio – Go)

Coltivazione: biologica

Venezia Giulia i.g.t. Bianco "Ponka"
Ribolla gialla, Friulano, Chardonnay, Sauvignon (ottenuto con macerazione delle bucce)

Lieviti: indigeni

	2010	€ 50
	2006	€ 50
	2012	€ 68

Venezia Giulia i.g.t. Pinot Grigio "Not"
Pinot grigio (ottenuto con macerazione delle bucce)

Venezia Giulia i.g.t. Pinot Grigio "Not Special Vintage"
Pinot grigio (ottenuto con macerazione delle bucce)



Podversic Damijan (Gorizia)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni



Venezia Giulia i.g.t. Bianco "Kaplja"
Chardonnay, Friulano, Malvasia istriana
(ottenuto con macerazione delle bucce)

2006 € 78
2007 € 73
2008 € 67

Venezia Giulia i.g.t. Bianco "Kaplja"

Chardonnay, Friulano, Malvasia istriana (ottenuto con macerazione delle bucce)

2011 € 59
2012 € 59



Venezia Giulia i.g.t. Ribolla Gialla
Ribolla gialla (ottenuto con macerazione delle bucce)

2006 € 94
2007 € 89

Venezia Giulia i.g.t. Ribolla Gialla

Ribolla gialla (ottenuto con macerazione delle bucce)

2012 € 59



Princic Dario (Gorizia)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni



Venezia Giulia i.g.t. Pinot Grigio
Pinot grigio (ottenuto con macerazione delle bucce)

2007 € 58



Radikon (Gorizia)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni



Venezia Giulia i.g.t. Bianco "Oslavje Fuori dal Tempo"
Chardonnay, Sauvignon (ottenuto con macerazione delle bucce)

2001 € 129



Roncùs (Capriva del Friuli - Go)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Collio d.o.c. Bianco "Vecchie Vigne"

Malvasia istriana, Friulano, Ribolla gialla

2010 € 56

2013 € 59

Collio d.o.c. Friulano

Friulano

2012 € 39

Schiopetto Mario (Capriva del Friuli - Go)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Collio d.o.c. Friulano

Friulano

2015 € 42

Venezia Giulia i.g.t. "Blanc de Rosis"

Friulano, Sauvignon, Pinot bianco, Pinot grigio

2015 € 36



Skerk (Duino Aurisina - Ts)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Carso d.o.c. Sauvignon

Sauvignon

2007 € 36

2009 € 46

Ograde

Vitovska, Malvasia, Sauvignon, Pinot grigio (ottenuto con macerazione delle bucce)

2009 € 44

Tiare (Dolegna del Collio – Go)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Collio d.o.c. Sauvignon

2015 € 66

Sauvignon

Venezia Giulia i.g.t. Sauvignon "Il Tiare"

2019 € 33

Sauvignon



Collio d.o.c. Sauvignon "Empire"

2017 € 50

Sauvignon

Vie di Romans (Mariano del Friuli – Go)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Friuli Isonzo d.o.c. Bianco "Flors de Vis"

2016 € 48

Malvasia istriana, Friulano, Riesling renano

Friuli Isonzo d.o.c. Malvasia Istriana "Dis Cumieris"

2014 € 52

Malvasia istriana

Friuli Isonzo d.o.c. Rive Alte Pinot Grigio "Dessimis"

2016 € 52

Pinot grigio

Friuli Isonzo d.o.c. Rive Alte Sauvignon "Piere"

2016 € 50

Sauvignon



In oltre 100 anni di storia si sono susseguiti al comando di Vie di Romans molti membri della famiglia Gallo. Tanti sono anche stati gli avvenimenti importanti che hanno modificato o fatto crescere l'azienda. L'anno 1978 vede la congiunzione di due fatti epocali per la cantina; Gianfranco prende in mano le redini direzionali imponendo un cambio di marcia a livello viticolo ed enologico e, nello stesso anno, si inizia a imbottigliare e a etichettare. Gli ettari vitati di proprietà sono 60 e sono localizzati al confine con la Slovenia, a soli 20 km dal mar Adriatico e a 30 dalle Alpi, zona con alternanze climatiche estremamente benefiche per le piante.



Vodopivec (Sgonigo – Ts)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni



Venezia Giulia i.g.t. Vitovska "Anfora"

2010 € 59

Vitovska (ottenuto da macerazione delle bucce)

2011 € 63

Venezia Giulia i.g.t. Vitovska "Origine"

2006 € 58

Vitovska (ottenuto da macerazione delle bucce)

2009 € 61



Venezia Giulia i.g.t. Vitovska "Solo MM"

2011 € 76

Vitovska



Zidarich (Duino Aurisina – Ts)

Coltivazione: etica

Carso d.o.c. Malvasia

Malvasia istriana (ottenuto da macerazione delle bucce)

Lieviti: indigeni

2007 € 48

Venezia Giulia i.g.t. "Prulke"

Vitovska, Malvasia istriana, Sauvignon (ottenuto da macerazione delle bucce)

2010 € 54

Vini rosati



Bressan Mastri Vinai (Farra d'Isonzo – Go)

Coltivazione: etica

Venezia Giulia i.g.t. "Rosantico"

Moscato rosa

Lieviti: indigeni

2012 € 66

Vini rossi



Bressan Mastri Vinai (Farra d'Isonzo – Go)

Coltivazione: etica

Venezia Giulia i.g.t. "Ego"

Schioppettino, Cabernet Sauvignon

Lieviti: indigeni

2012 € 61

Venezia Giulia i.g.t. Pinot Nero

Pinot noir

2010 € 58

Venezia Giulia i.g.t. Schioppettino

Schioppettino

2012 € 61



Gravner Josko (Gorizia)

Coltivazione: etica

Rosso Breg

Pignolo

Lieviti: indigeni

2003 € 194

2004 € 133

Non solo vini bianchi emozionanti escono dalla cantina di Josko Gravner. Sono meno noti i suoi rossi, ma di equal prestigio e con il medesimo carico di fascino. D'altro canto la filosofia produttiva è la medesima. Meticolosità e rispetto per l'ambiente danno frutti sani e vivi che facilitano il lavoro in cantina dove non esiste tecnologia. Tutto è gestito in base alla sensibilità e alle capacità di Josko, con occhio ben attento alle fasi lunari che dettano i tempi in cui svolgerle.



Jermann (Dolegna del Collio – Go)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Venezia Giulia i.g.t. Pinot Nero “Lonzblau”

2012 € 68

Pinot noir

Venezia Giulia i.g.t. Pignolo “Vigna Truss”

2006 € 72

Pignolo



Le Due Terre (Prepotto – Ud)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Friuli Colli Orientali d.o.c. Pinot Nero

2013 € 58

Pinot noir



Moschioni Michele (Cividale del Friuli – Ud)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Colli Orientali del Friuli d.o.c. Refosco dal Peduncolo Rosso

2011 € 46

Refosco dal Peduncolo rosso

Colli Orientali del Friuli d.o.c. Rosso “Reâl”

2009 € 53

Tazzelenghe, Merlot, Cabernet Sauvignon

Friuli Colli Orientali d.o.p. Pignolo Riserva

2011 € 72

Pignolo



Roncùs (Capriva del Friuli – Go)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Venezia Giulia i.g.t. Pinot Nero “Solisterrae”

2014 € 59

Pinot noir

Russiz Superiore (Capriva del Friuli – Go)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Collio d.o.c. Cabernet Franc

2014 € 42

Cabernet Franc

Collio d.o.c. Rosso “Riserva degli Orzoni”

2010 € 52

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc



Zidarich (Duino Aurisina – Ts)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Carso d.o.c. Terran

2010 € 52

Terrano

Vini dolci o da conversazione

Dorigo (Povoletto – Ud)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Colli Orientali del Friuli Picolit d.o.c.g.

ml.375 2007 € 52

Picolit



Il vitigno Picolit è un vero tesoro dell'enologia italiana. Le sue origini sono ancora sconosciute ma di certo si sa che era già diffuso in epoca romana tanto da essere presente sulle tavole imperiali. Successivamente viene descritta e osannata più volte da vari personaggi di spicco, tra cui Carlo Goldoni, che la decanta come una preziosa perla. Nella seconda metà del Settecento, grazie ai floridi mercati veneziani, si diffonde in tutta Europa che ne scopre le qualità e lo eleva allo stesso piano del Tokaji ungherese.

Il suo nome deriva chiaramente dalla piccola dimensione degli acini e dalla poca produttività del grappolo. Tale prerogativa è data da un fenomeno detto acinellatura o aborto floreale, in cui i fiori a causa di un aborto non producono il frutto. Questa bassa resa non è solo un fattore negativo in quanto aiuta la concentrazione degli zuccheri negli acini prodotti. La zona di maggior diffusione è la provincia di Udine, al confine con la Slovenia e l'area che vede la miglior qualità è compresa nelle vigne che circondano il paese di Rosazzo.

Lis Neris (San Lorenzo Isontino – Go)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Tal Luc

ml.375 2004 € 74

Verduzzo friulano, Riesling



Alvaro Pecorari ha dato vita ad un vino dolce unico. Il segreto di tale creazione è il lungo periodo di appassimento su graticci che subiscono le uve. In graticci localizzati in stanze condizionate per evitare l'insorgenza di muffe o marcescenza i grappoli riposano fino a 130 giorni. In seguito la fermentazione e l'affinamento avvengono in barriques nuove. L'annata 2004 vede difficoltà produttive marcate, con temperature estive mai elevate e che ha fatto tardare molto la vendemmia. Nonostante ciò l'acidità delle uve era comunque importante. Ne è nato un vino con sconvolgente facilità di beva, con freschezza che bilancia mirabilmente la dolcezza. Stupisce anche la profonda mineralità che sviluppa un contrasto dolce/salato nel palato. Una vera opera d'arte per Alvaro e Lis Neris!

Liguria

LIGURIA



D.O.C.

1. Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà
2. Colli di Luni
3. Colline di Levante
4. Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino
5. Riviera Ligure di Ponente
6. Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua
7. Val Polcèvera
8. Pornassio o Ormeasco di Pornassio



Vini bianchi

Bio Vio (Albenga – Sv)

Coltivazione: biologica

Riviera Ligure di Ponente d.o.c. Pigato “Bon in da Bon”
Pigato

Lieviti: selezionati
2017 € 42

Bruna (Ranzo – Im)

Coltivazione: etica

Riviera Ligure di Ponente d.o.c. Pigato “Majè”
Pigato
Riviera Ligure di Ponente d.o.c. Pigato “u Baccan”
Pigato
Riviera Ligure di Ponente d.o.c. Vermentino
Vermentino

Lieviti: selezionati
2017 € 33
2016 € 56
2017 € 37



Campogrande di Elio Altare (Riomaggiore – Sp)

Coltivazione: etica

Cinqueterre d.o.c.
Bosco, Vermentino, Albarola

Liguria di Levante i.g.t. Bianco “Telemaco”
Bosco, Albarola, Vermentino

Lieviti: indigeni
2015 € 61
2015 € 70

Enoteca Bisson (Chiavari – Ge)

Coltivazione: etica

Portofino d.o.c. Cimixa “L'Antico”
Cimixa

Lieviti: selezionati
2013 € 30

 **Fellegara Bonanni** (Riomaggiore – Sp)

Coltivazione: etica

Cinque Terre d.o.c. Bianco

Bosco, Vermentino, Albarola (ottenuto con macerazione delle bucce)

Lieviti: indigeni

2006 € 46

 **La Bettigna** (Sarzana – Sp)

Coltivazione: etica

Colli di Luni d.o.c. Vermentino

Vermentino

Lieviti: indigeni

2017 € 30

Legnani Stefano (Sarzana – Sp)

Coltivazione: etica

Ponte di Toi

Vermentino (ottenuto con macerazione delle bucce)

Lieviti: indigeni

2014 € 35

Poggio dei Gorleri (Diano Marina – Im)

Coltivazione: convenzionale

Riviera Ligure di Ponente d.o.c. Pigato “Cycnus”

Pigato

Lieviti: selezionati

2015 € 36

Prima Terra (Manarola – Sp)

Coltivazione: convenzionale

Carlaz

Vermentino

Harmoge

Bosco, Vermentino, Albarola

Lieviti: selezionati

2017 € 53

2015 € 58



Prima Terra è innanzitutto l'unione di persone che amano questo impervio ma paradisiaco fazzoletto di terra che emerge dall'azzurro mare. La produzione di vino vive in simbiosi con la tutela dell'area che avviene tramite la conservazione dei muretti in pietra, la coltivazione della vite (che ha visto anni bui e rischiato di essere abbandonata) e attraverso la sensibilità ambientalista di chi vi opera. Il cuore aziendale è impernificato in Walter De Battè, artigiano del vino, ma vero artista nell'interpretare il territorio, il clima e le uve. Tutto si riversa nelle bottiglie che sono un chiaro esempio di quanto le Cinque Terre possano offrire.

 **Santa Caterina** (Sarzana – Sp)

Coltivazione: etica

Colli di Luni d.o.c. Vermentino “Poggi Alti”

Vermentino

Lieviti: indigeni

2014 € 41



Selvadolce (Bordighera – Im)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Riviera Ligure di Ponente d.o.c. Pigato “Rucantù”

2009 € 42

Pigato

2010 € 50

Riviera Ligure di Ponente d.o.c. Vermentino “VB1”

2009 € 42

Vermentino

2011 € 50

Vini rossi

Bio Vio (Albenga – Sv)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Colline Savonesi i.g.t. Rosso Granaccia “Gigò”

2016 € 30

Granaccia

Riviera Ligure di Ponente d.o.c. Rossese “U Bastiò”

2017 € 30

Rossese

Bruna (Ranzo – Im)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Colline Savonesi i.g.t. Rosso “Pulin”

2015 € 52

Granaccia, Syrah, Barbera

Riviera Ligure di Ponente d.o.c. Rossese

2017 € 31

Rossese



Campogrande di Elio Altare (Riomaggiore – Sp)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Campogrande Rosso

s.a. € 40

Bonamico, Canaiolo, Ciliegiolo

Prima Terra (Manarola – Sp)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Çericò

2013 € 61

Granaccia, Syrah

Tonos

2015 € 59

Sangiovese, Merlot, Vermentino nero

Vini dolci o da conversazione



La Bettigna (Sarzana – Sp)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Doze

ml.375

s.a. € 55

Vermentino

Emilia Romagna

EMILIA ROMAGNA



D.O.C.G.

1. Romagna Albana
4. Colli Bolognesi Classico Pignoletto

D.O.C.

2. Bosco Eliceo
3. Colli Bolognesi
5. Colli d'Imola
6. Colli di Faenza
7. Colli di Parma
8. Colli di Rimini
9. Colli Piacentini
10. Colli Romagna Centrale
11. Colli di Scandiano e di Canossa
12. Lambrusco di Sorbara
13. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
14. Lambrusco Salamino di Santa Croce
15. Reggiano
16. Reno
17. Modena o Di Modena
18. Ortrugo
19. Gutturnio
20. Romagna



Vini bianchi



La Stoppa (Rivergaro – Pc)

Coltivazione: biologica

Emilia i.g.t. "Ageno"

Malvasia di Candia aromatica, Ortrugo, Trebbiano (ottenuto con macerazione delle bucce)

Lieviti: indigeni

2010 € 47

San Patrignano (Coriano – Rn)

Coltivazione: biologica

Rubicone i.g.t. Bianco "Aulente"

Chardonnay, Sauvignon

Lieviti: selezionati

2017 € 21



Tedeschi Alberto (Zola Pedrosa – Bo)

Coltivazione: etica

Emilia i.g.t. Pignoletto

Pignoletto (ottenuto con macerazione delle bucce)

Lieviti: indigeni

2006 € 32

Vini rossi

Drei Donà – Tenuta La Palazza (Forlì)

Coltivazione: convenzionale

Forlì i.g.t. Rosso "Graf Noir"

Sangiovese, Negretto Longanesi, Cabernet Franc

Lieviti: indigeni

1999 € 60

Fattoria Zerbina (Faenza – Ra)

Coltivazione: convenzionale

Ravenna i.g.t. Rosso “Marziano”

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Lieviti: selezionati

2011 € 50

Da quando Cristina Geminiani è arrivata alla conduzione della cantina ha voluto elevare la qualità generale dei vini. Ciò è avvenuto tramite la raccolta minuziosa di dati. Ogni centimetro di terreno è stato mappato dal punto di vista geologico, ad ogni vendemmia si registra ogni fattore che incide nella produttività e nella maturazione delle uve. Con questo metodo si è giunti ad una notevole consapevolezza e ogni vitigno è stato piantato nel punto più adatto alle sue caratteristiche e coltivato col metodo più indicato. In cantina le ottime uve vengono trattate con rispetto coscienti del fatto che la parte principale del lavoro lo fa la vigna.



La Stoppa (Rivergaro – Pc)

Coltivazione: biologica

TRIPLE A
AGRICOLTI ANZIANI ARTISTI

Emilia i.g.t. “Macchiona”

Barbera, Bonarda

Lieviti: indigeni

2007 € 41

TRIPLE A
AGRICOLTI ANZIANI ARTISTI

Emilia i.g.t. “Macchiona Dieciannidopo”

Bonarda, Barbera

2002 € 52

San Patrignano (Coriano – Rn)

Coltivazione: biologica

Colli di Rimini d.o.c. Cabernet “Montepirolo”

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Romagna d.o.c. Sangiovese Superiore Riserva “Avi”

Sangiovese

Lieviti: selezionati

2015 € 38

2015 € 38

Vini dolci e da conversazione

Fattoria Zerbina (Faenza – Ra)

Coltivazione: convenzionale

Albana di Romagna d.o.c.g. Passito “Scaccomatto”

Albana

Lieviti: selezionati

ml.375 2003 € 47

Romagna Albana d.o.c.g. Passito “Arrocco”

Albana

ml.500 2016 € 48

Toscana: "il cuore antico"

TOSCANA "IL CUORE ANTICO"

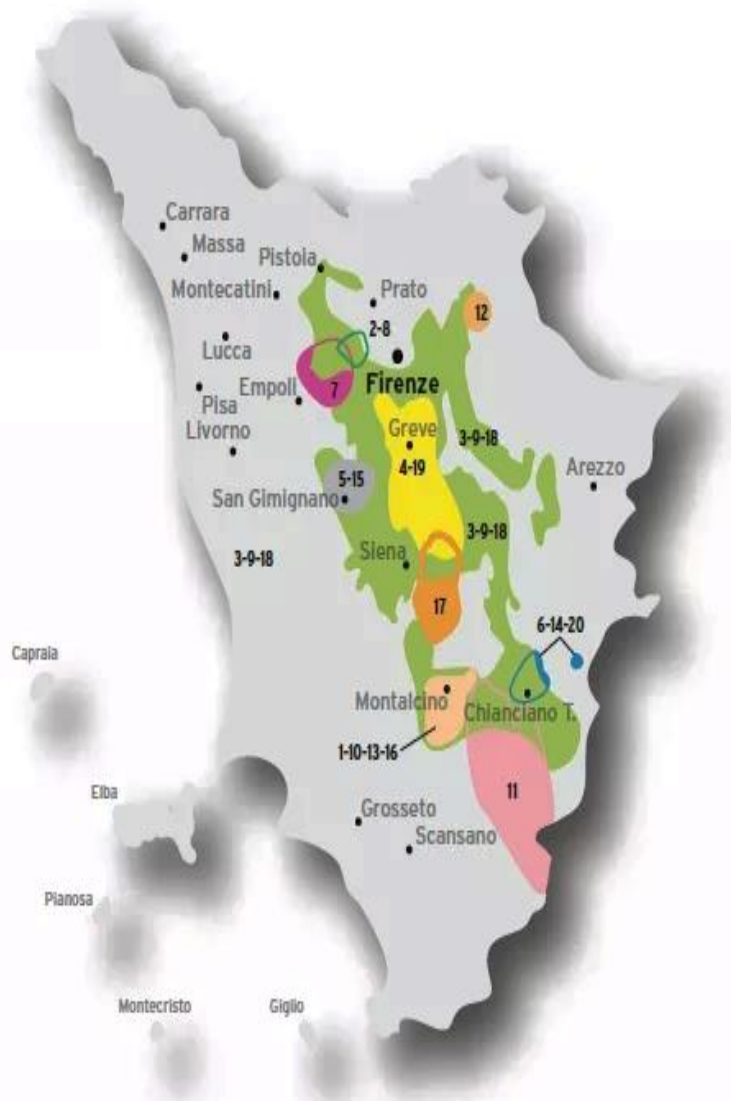


D.O.C.G.

1. Brunello di Montalcino
2. Carmignano
3. Chianti
4. Chianti Classico
5. Vernaccia di San Gimignano
6. Vino Nobile di Montepulciano

D.O.C.

7. Bianco dell'Empolese
8. Barco Reale di Carmignano
9. Colli dell'Etruria Centrale
10. Moscadello di Montalcino
11. Orcia
12. Pomino
13. Rosso di Montalcino
14. Rosso di Montepulciano
15. San Gimignano
16. Sant'Antimo
17. Val d'Arbia
18. Vin Santo del Chianti
19. Vin Santo del Chianti Classico
20. Vin Santo di Montepulciano



Vini bianchi



Montenidoli (San Gimignano – Si)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Vernaccia di San Gimignano d.o.c.g. "Montenidoli Fiore"

2011 € 36

Vernaccia

Vernaccia di San Gimignano d.o.c.g. "Tradizionale"

2011 € 28

Vernaccia



Querciabella (Greve in Chianti – Fi)

Coltivazione: *biodinamica*

Lieviti: *indigeni*



Toscana i.g.t. “Batar”
Chardonnay, Pinot bianco

2009 € 112

Toscana i.g.t. “Batar”
Chardonnay, Pinot bianco

2015 € 104



Una cantina toscana dall'immagine tradizionale ma con un approccio filosofico molto moderno. Possiamo riassumere così l'essenza di Querciabella. L'estrema attenzione volta al rispetto ambientale ha portato alla coltivazione seguendo le regole della biodinamica con un risvolto vegano. Nessun prodotto di origine animale viene infatti utilizzato nella coltivazione o vinificazione. In cantina si fondono lo stile toscano e la classe borgognona; entrambe le tecniche di vinificazione sono prese come base di partenza e sfruttate in stile moderno per ottenere vini di estrema classe e personalità.



Tanganelli Carlo (Castiglion Fiorentino – Fi)

Coltivazione: *etica*

Lieviti: *indigeni*

Bianco di Toscana i.g.t. “Anatrasso”
Trebiano, Malvasia

2007 € 36

Vini rosati

Castello di Ama (Gaiole in Chianti – Si)

Coltivazione: *convenzionale*

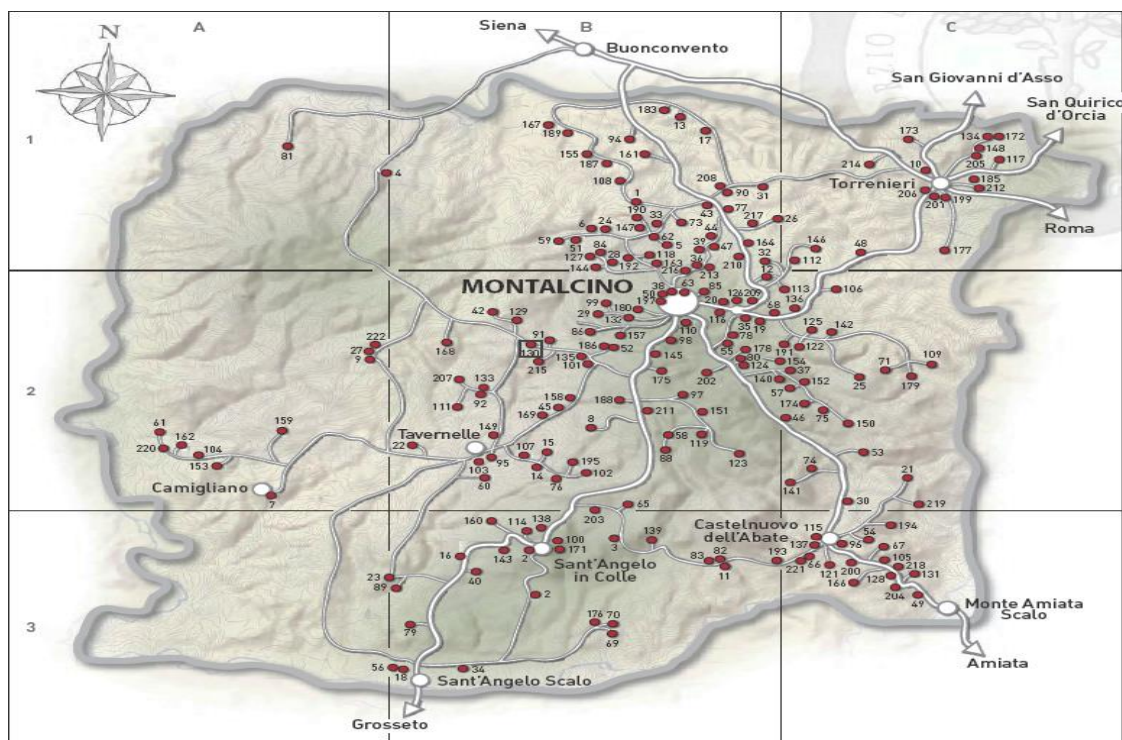
Lieviti: *selezionati*

Toscana i.g.t. “Purple Rose”
Sangiovese, Merlot

2017 € 42

Vini rossi

Brunello di Montalcino



Il Brunello può essere prodotto esclusivamente all'interno dei 24000 ettari del territorio comunale di Montalcino, ma solo poco più di 3600 sono coltivati a tale scopo. La collina di Montalcino è composta da vari tipi di terreno essendosi formata in epoche geologiche diverse. La parte più bassa è costituita da terreni sciolti composto da detriti trasportati nei secoli e strato attivo profondo. Salendo questo strato attivo si assottiglia lasciando spazio a quantità di rocce di galestro e alberese. Come si può notare anche in cartina, si hanno vigne con orientamenti e altitudini diverse; da qui uno dei fattori che condiziona i differenti stili dei vini che possiamo trovare sul mercato. Per la produzione di questo nobile vino è ammesso l'utilizzo del sono vitigno Sangiovese Grosso (in zona chiamato anche Brunello).

Biondi Santi (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Brunello di Montalcino d.o.c.g. "Annata"

2009 € 103

Sangiovese grosso

Brunello di Montalcino d.o.c.g. Riserva

2004 € 420

Sangiovese grosso

Caparzo (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Brunello di Montalcino d.o.c.g.

2013 € 62

Sangiovese grosso

Brunello di Montalcino d.o.c.g. Riserva

2012 € 100

Sangiovese grosso

Casanova di Neri (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Brunello di Montalcino d.o.c.g. "Tenuta Nuova"

2012 € 122

Sangiovese grosso

Cerbaiona (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Brunello di Montalcino d.o.c.g.

2009 € 147

Sangiovese grosso

Cinelli Colombini Donatella (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Brunello di Montalcino d.o.c.g.

2010 € 86

Sangiovese grosso

La storia della tenuta e della famiglia Cinelli Colombini risale al Medioevo. Donatella prosegue con inesauribili energie il lavoro di crescita della cantina e del Brunello. Ad esso ha dedicato un progetto che mira a ritrovare in questo nobile vino le medesime caratteristiche che Donatella vi trovava quando era ragazzina. Verticalità, eleganza, longevità e soprattutto territorialità sono gli obiettivi che persegue nei suoi vini e per farlo dal 2011 si è tornati a effettuare ogni operazione manualmente e a far maturare i vini in tini di cemento nudo e in botti grandi.



Le Chiuse di Sotto di Gianni Brunelli (Montalcino – Si)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Brunello di Montalcino d.o.c.g.

2012 € 61

Sangiovese grosso

2013 € 66

2014 € 70

Brunello di Montalcino d.o.c.g. Riserva

2012 € 106

Sangiovese grosso

2013 € 112



Le Potazzine (Montalcino – Si)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Brunello di Montalcino d.o.c.g.

2013 € 90

Sangiovese grosso

Brunello di Montalcino d.o.c.g. Riserva

2011 € 209

Sangiovese grosso

Lisini (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Brunello di Montalcino d.o.c.g. Riserva

2008 € 68

Sangiovese grosso

2010 € 73

Brunello di Montalcino d.o.c.g. "Ugolaia"

2009 € 81

Sangiovese grosso



Pacenti Siro (Montalcino – Si)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Brunello di Montalcino d.o.c.g. Riserva

2012 € 194

Sangiovese grosso

Brunello di Montalcino d.o.c.g. "Vecchie Vigne"

2013 € 110

Sangiovese Grosso



La magnifica tenuta di Siro Pacenti sulle idilliache colline ilcinesi nella zona denominata Pelagrilli (a nord di Montalcino) è stata acquisita nel 1970. Dopo 20 anni si annette anche una porzione di terreni dell'area Piancornello (questa a sud di Montalcino). Le due aree possiedono terreni con composizioni molto differenti (e anche climi diversi), argillosi e sabbiosi nella prima, più ricca di minerali e roccia macinata la seconda. Ne scaturiscono quindi vini con caratteristiche divergenti che vengono vinificati e imbottigliati separatamente per marcare la tipicità.

Pieve Santa Restituta di Gaja (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Brunello di Montalcino d.o.c.g. "Rennina"

2013 € 152

Sangiovese grosso



Brunello di Montalcino d.o.c.g. "Sugarille"

2004 € 154

Sangiovese grosso

Brunello di Montalcino d.o.c.g. "Sugarille"

2013 € 174

Sangiovese grosso



Podere Sante Marie – Marino Colleoni (Montalcino – Si)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Brunello di Montalcino d.o.c.g.

2013 € 77

Sangiovese grosso



Poggio di Sotto (Montalcino – Si)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Brunello di Montalcino d.o.c.g.

2012 € 196

Sangiovese grosso

San Polo – Allegrini (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

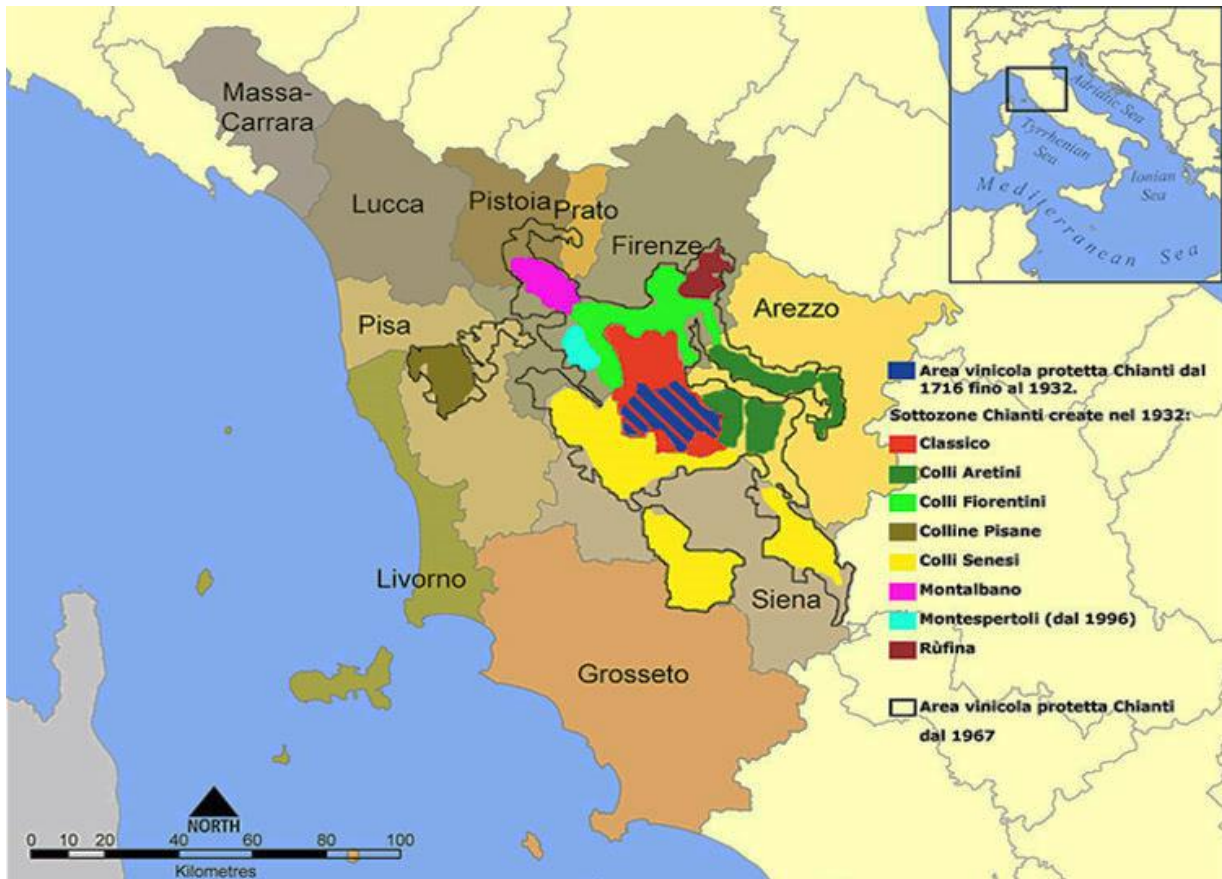
Lieviti: selezionati

Brunello di Montalcino d.o.c.g. "Vignavecchia"

2013 € 242

Sangiovese grosso

Chianti



Tra tutti i vini italiani il Chianti è verosimilmente il più popolare e noto, soprattutto all'estero. La zona di produzione è assai ampia e tocca interamente o solo parzialmente le province di Firenze, Siena, Arezzo, Pisa, Pistoia e Prato. Queste zone sono attive dal punto di vista enologico fin dai tempi degli etruschi e dei romani, ma il nome Chianti per citare sia la zona che il vino ivi prodotto compare nel XIII secolo. Tutta questa parte di territorio, dal punto di vista geologico, è piuttosto uniforme ma, se si va a fare un focus più dettagliato, si possono distinguere 4 fasce in ordine di età di formazione decrescente: dorsali preappenniniche mio-eoceniche, le colline plioceniche, la conca intermontana del Valdarno Superiore con i depositi pleistocenici, ed i depositi alluvionali. Oltre a questo, come variabile si hanno vigne con altezza media tra i 200 e i 400 metri (il disciplinare prevede da quota mare fino ai 700 metri) e con una miriade di esposizioni differenti. Il vitigno principale è il Sangiovese, che non deve mai essere inferiore all'80% a cui si possono aggiungere vitigni idonei alla coltivazione nella regione Toscana, vitigni a bacca bianca (massimo 10%) o Cabernet Sauvignon o Cabernet Franc (massimo 15%). Con la celebrità acquisita verso gli inizi del '900, la domanda di Chianti crebbe a dismisura tanto che si iniziò a produrlo oltre le zone storiche. Venne istituito un organismo nel 1924 a tutela del prodotto originale e sotto il loro impulso, nel 1932, venne emanato un decreto interministeriale che fece comparire la menzione "Classico". Inoltre sono state create 7 sottozone per dare maggior chiarezze e regolamentare anche la produzione fuori da quella del "Classico".

Barone Ricasoli (Gaiole in Chianti – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Chianti Classico d.o.c.g. Gran Selezione "Castello di Brolio" 2011 € 58
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Chianti Classico d.o.c.g. Gran Selezione "Colle di L'À" 2011 € 52
Sangiovese

Capannelle (Gaiole in Chianti - Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Chianti Classico d.o.c.g. Riserva 2012 € 60
Sangiovese

Castell'In Villa (Castelnuovo Berardenga – Si)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Chianti Classico d.o.c. Riserva "Della Cantina Storica" 1986 € 197
Sangiovese

Chianti Classico d.o.c.g. Riserva "Poggio delle Rose" 2009 € 87
Sangiovese

Castello di Ama (Gaiole in Chianti – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Chianti Classico d.o.c.g. "Ama" 2016 € 48
Sangiovese, Merlot

Chianti Classico d.o.c.g. Gran Selezione "Vigneto Bellavista" 2015 € 253
Sangiovese, Malvasia nera

Chianti Classico d.o.c.g. Gran Selezione "Vigneto La Casuccia" 2015 € 253
Sangiovese, Merlot

Dievole (Castelnuovo Berardenga – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Chianti Classico d.o.c.g. Riserva "Novecento" 2013 € 56
Sangiovese



Fattoria di Fèlsina (Castelnuovo Berardenga – Si)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Chianti Classico d.o.c.g. Gran Selezione "Colonia" 2011 € 110
Sangiovese

Chianti Classico d.o.c.g. Riserva "Berardenga" 2012 € 52
Sangiovese

Chianti Classico d.o.c.g. Riserva "Rancia" 2015 € 58
Sangiovese

Fattoria Isole e Olena (Barberino Val d'Elsa – Fi)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Chianti Classico d.o.c.g. 2013 € 48
Sangiovese, Canaiolo, Syrah



Fontodi (Panzano in Chianti – Fi)

Coltivazione: biologica

Chianti Classico d.o.c.g.

Sangiovese

Lieviti: indigeni

2013 € 46

Marchesi Mazzei (Castellina in Chianti – Si)

Coltivazione: convenzionale

Chianti Classico d.o.c.g. Gran Selezione “Castello di Fonterutoli”

Sangiovese, Merlot, Malvasia nera, Colorino

Lieviti: selezionati

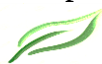
2015 € 66



Poche cantine possono vantare un passato così antico e così strettamente legato al vino come i Marchesi Mazzei. Già nel 1398 Ser Lapo Mazzei redigeva il primo documento che descriveva la denominazione Chianti. Nel 1435 sua nipote sposa Piero di Agnolo da Fonterutoli e da allora produce vino, e soprattutto Chianti, nella tenuta del Castello di Fonterutoli. In questi secoli si sono succedute 24 generazioni che con grande intraprendenza hanno fatto incrementare sia quantità che qualità dei vini.

Un personaggio di spicco lungo questo cammino è stato Filippo Mazzei (1730-1816) che oltre ad essere un abile commerciante era uomo colto e stimato tanto da avvicinarsi a Thomass Jefferson, Benjamin Franklin e George Washington. Sfruttando questi legami crea una tenuta in Virginia dove porta le barbatelle e gli ulivi toscani. Filippo, o Philip come viene chiamato in America, dà il nome “Il Colle” a questa azienda. A livello umanistico ispira Jefferson con l’ideale che “Tutti gli uomini sono per natura egualmente liberi e indipendenti. Tale uguaglianza è necessaria al fine di creare un governo libero” che viene poi riportata nella Dichiarazione d’Indipendenza.

La tenuta Mazzei continua a espandersi anche in Italia, prima con l’acquisto nel 1990 della Tenuta Belguardo di 70 ha in Maremma toscana e poi nel 2003 con l’annessione di 50 ha e 3 bagli a Noto, in Sicilia.



Podere Le Boncie (Castelnuovo Berardenga – Si)

Coltivazione: etica

Chianti Classico d.o.c.g. “Le Trame”

Sangiovese, Colorino, Foglia tonda, Mammolo, Canaiolo

Lieviti: indigeni

2008 € 38

Ruffino (Pontassieve – Fi)

Coltivazione: convenzionale

Chianti Classico d.o.c.g. Riserva “Ducale Oro”

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Lieviti: selezionati

2011 € 53

Altri vini rossi della Toscana

Barone Ricasoli (Gaiole in Chianti – Si)

Coltivazione: convenzionale

Toscana i.g.t. "Casalferro 20° Anniversario"

Merlot

Lieviti: selezionati

2013 € 52

Bellini Roberto – Podere Brizio (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

Colli Toscana Centrale i.g.t. "Pupa Pepu"

Merlot, Cabernet Sauvignon

Lieviti: selezionati

2008 € 61

Bindella (Montepulciano – Si)

Coltivazione: convenzionale

Vino Nobile di Montepulciano d.o.c.g. Riserva "Vallocaia"

Prugnolo Gentile, Colorino

Lieviti: selezionati

2013 € 51



Boscarelli (Montepulciano – Si)

Coltivazione: biologica

Vino Nobile di Montepulciano d.o.c.g. "Il Nocio dei Boscarelli"

Prugnolo Gentile

Lieviti: indigeni

2010 € 90

Capannelle (Gaiole in Chianti - Si)

Coltivazione: convenzionale

Toscana i.g.t. "50 & 50"

Sangiovese, Merlot (in collaborazione con Avignonesi)

Toscana i.g.t. "Solare"

Sangiovese, Malvasia nera

Lieviti: selezionati

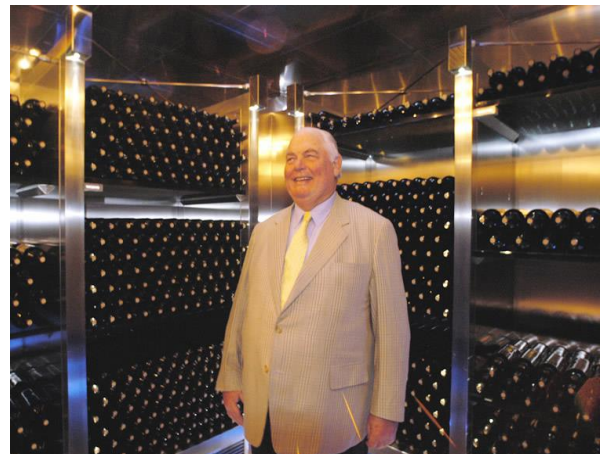
2011 € 139

2012 € 139

2009 € 81

2010 € 81

La nascita della cantina Capannelle si deve all'imprenditore Raffaele Rossetti nel 1974. Dopo aver comprato un casale del Seicento a Gaiole in Chianti ove si trasferisce inizia a lavorare i 10,5 ettari che lo circondano. In concomitanza si restaura il casale e sotto di esso viene costruita una moderna cantina. Già nel 1975 viene imbottigliato un primo esperimento chiamato Capannelle, 2 anni dopo entrano in cantina le prime barriques francesi e nel 1988 esce il primo Chardonnay affinato in questi legni. Passano altri 2 anni e da un'idea di Raffaele Rossetti, grazie alla collaborazione con Avignonesi, nasce l'iconico vino 50 & 50. Oggi l'azienda può vantare 35 ettari di proprietà di cui 16 vitati ed è gestita da James B. Sherwood (in foto).



Castello dei Rampolla (Panzano in Chianti – Fi)

Coltivazione: biodinamica

Toscana i.g.t. "d'Alceo"

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Lieviti: indigeni

2011 € 150

Ciacci Piccolomini d'Aragona (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Rosso di Montalcino d.o.c.

2014 € 38

Sangiovese grosso



Fattoria di Fèlsina (Castelnuovo Berardenga – Si)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Toscana i.g.t. "Fontalloro"

2011 € 61


Sangiovese



Fattoria di Monteverdine (Radda in Chianti – Si)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

 Toscana i.g.t. "Le Pergole Torte"

2008 € 185

Sangiovese

Toscana i.g.t. "Le Pergole Torte"

2012 € 115

Sangiovese

2013 € 160

Toscana i.g.t. "Monteverdine"


2013 € 58

Sangiovese, Canaiolo

Fattoria Isole e Olena (Barberino Val d'Elsa – Fi)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

 Toscana i.g.t. "Cepparello"

2007 € 116

Sangiovese

2008 € 108

2009 € 100

Toscana i.g.t. "Cepparello"

2011 € 83

Sangiovese

2012 € 83

2013 € 88

Toscana i.g.t. Syrah "Collezione Privata"

2008 € 69

Syrah



Fontodi (Panzano in Chianti – Fi)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Colli Toscana Centrale i.g.t. "Flacianello della Pieve"

2012 € 88

Sangiovese

Colli Toscana Centrale i.g.t. Syrah "Case Via"

2011 € 52

Syrah

Frescobaldi – Tenuta Luce (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni



Toscana i.g.t. "La Vite Lucente"

2017 € 59

Sangiovese, Merlot



Toscana i.g.t. "Luce della Vite"

2017 € 139

Sangiovese, Merlot



Toscana i.g.t. "Lux Vitis"

2017 € 198

Cabernet Sauvignon, Sangiovese



Sono passati ben 25 anni da quando lo storico marchio Frescobaldi ha puntato lo sguardo sul comprensorio di Montalcino investendo nella Tenuta Luce. La convinzione del grande valore del terroir spinse Vittorio Frescobaldi e Robert Mondavi a aggiungere una nuova sfida alle tante già intraprese. Oggi è Lamberto Frescobaldi a condurre la cantina. La filosofia è totalmente dedicata alla ricerca della massima qualità, con utilizzo di tecnologia ben mirata inserita in una cantina creata appositamente per una lavorazione logica e lineare. I vini prodotti dagli 88 ha di proprietà fermentano in acciaio o in cemento e poi maturano in barriques (tranne il Brunello che affina in botti di Slavonia).

Gualandi Guido (Montespertoli – Fi)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Rosso Toscano i.g.t. Foglia Tonda

2013 € 75

Foglia tonda



Le Chiuse di Sotto di Gianni Brunelli (Montalcino – Si)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Toscana i.g.t. "Amor Costante"

2012 € 54

Sangiovese, Merlot

2013 € 59

Lisini (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Rosso di Montalcino d.o.c.

2013 € 39

Sangiovese grosso

Marchesi Antinori (Firenze)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Toscana i.g.t. "Solaia"

2012 € 286

Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc

2014 € 286

Toscana i.g.t. "Tignanello"

2013 € 92

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Marchesi Mazzei (Castellina in Chianti – Si)

Coltivazione: <i>convenzionale</i>	Lieviti: <i>selezionati</i>
Toscana i.g.t. "Concerto di Fonterutoli"	2015 € 90
Sangiovese, Cabernet Sauvignon	
Toscana i.g.t. "Siepi"	2016 € 143
Sangiovese, Merlot	




Poliziano (Montepulciano – Si)

Coltivazione: <i>biologica</i>	Lieviti: <i>indigeni</i>
Toscana i.g.t. "Le Stanze del Poliziano"	2011 € 61
Cabernet Sauvignon, Merlot	
Vino Nobile di Montepulciano d.o.c.g. "Asinone"	2009 € 65
Prugnolo Gentile	2011 € 61



Querciabella (Greve in Chianti – Fi)

Coltivazione: <i>biodinamica</i>	Lieviti: <i>indigeni</i>
 Toscana i.g.t. "Camartina"	2006 € 145
Cabernet Sauvignon, Sangiovese	
Toscana i.g.t. "Camartina"	2012 € 132
Cabernet Sauvignon, Sangiovese	
Toscana i.g.t. "Palafreno"	2012 € 165
Merlot	

Ruffino (Pontassieve – Fi)

Coltivazione: <i>convenzionale</i>	Lieviti: <i>selezionati</i>
Toscana i.g.t. "Romitorio di Santedame"	2007 € 70
Colorino, Merlot	



Soldera Gianfranco – Case Basse (Montalcino – Si)

Coltivazione: <i>etica</i>	Lieviti: <i>indigeni</i>
Toscana i.g.t. "Case Basse"	2013 € 594
Sangiovese grosso	

Tenuta Le Farnete – Pierazzuoli (Carmignano – Pt)

Coltivazione: <i>convenzionale</i>	Lieviti: <i>selezionati</i>
Carmignano d.o.c.g. Riserva	2013 € 40
Sangiovese, Cabernet Sauvignon	

Uccelliera (Montalcino – Si)

Coltivazione: <i>convenzionale</i>	Lieviti: <i>indigeni</i>
Rosso di Montalcino d.o.c.	2016 € 49
Sangiovese grosso	

Vini dolci o da conversazione

Bindella (Montepulciano – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

*Vin Santo di Montepulciano d.o.c. Occhio di Pernice
"Dolce Sinfonia"*

ml.375 2012 € 47

Trebbiano, Malvasia bianca lunga

Castello di Ama (Gaiole in Chianti – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vinsanto del Chianti Classico d.o.p.

ml.375 2013 € 58

Malvasia bianca, Trebbiano toscano



Raramente i produttori di vino si prendono i meriti per la qualità delle loro bottiglie. Il fattore dell'intervento umano è però innegabile nella produzione del Vinsanto. Indubbiamente le uve che la natura fornisce sono di fondamentale importanza ma la maestria nell'appassimento e ancor più la comprensione dell'importanza di quella che è chiamata "madre del Vinsanto" sono merito dell'uomo. Proprio l'applicazione di queste tecniche rende così inconfondibile questo nettare conosciuto in tutto il mondo. L'utilizzo dei caratelli, tipica botticella con capienza che va da 15 a 50 litri, con l'aggiunta della feccia del Vinsanto dell'annata precedente (madre) appena svinato dona le note tipiche inconfondibili. La tradizione poi prevede che i caratelli fossero sigillati e mai aperti e conservati in luoghi che presentava durante le stagioni notevoli sbalzi termici. Oggi non tutti i produttori ricercano i chiari sentori ossidativi che acquisisce il vino maturando con questa metodologia e propongono Vinsanto più dolci e immediati, però non privi di fascino e carattere.

Cinelli Colombini Donatella (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vin Santo del Chianti d.o.c.

2005 € 54

Trebbiano, Malvasia

Fattoria Isole e Ofena (Barberino Val d'Elsa – Fi)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Vin Santo del Chianti Classico d.o.c.

ml.375 2003 € 63

Malvasia, Trebbiano

Toscana: “la Toscana moderna”

TOSCANA “L’ALTRA TOSCANA”



D.O.C.G.

- 15. Morellino di Scansano
- 25. Elba Aleatico Passito
- 26. Montecucco Sangiovese
- 29. Val di Cornia Rosso
- 30. Suvereto

D.O.C.

- 1. Ansonica Costa dell’Argentario
- 2. Valdinievole
- 3. Bianco di Pitigliano
- 4. San Torpè
- 5. Bolgheri o Bolgheri Sassicaia
- 6. Candia dei Colli Apuani
- 7. Capalbio
- 8. Colli di Luni
- 9. Colline Lucchesi
- 10. Cortona
- 11. Montecarlo
- 12. Montecucco
- 13. Montegio di Massa Marittima
- 14. Montescudalo
- 16. Parrina
- 17. Sovana
- 18. Valdichiana
- 19. Val di Cornia
- 20. Elba
- 21. Val d’Arno di Sopra
- 22. Terratico di Bibbona
- 23. Terre di Casole
- 24. Grance Senesi
- 27. Maremma Toscana
- 28. Terre di Pisa



Vini bianchi



Altura (Isola del Giglio – Gr)

Coltivazione: biologica

TRIPLE A Maremma Toscana i.g.t. Ansonaco dell’Isola del Giglio
Ansonaco

Lieviti: indigeni

2014 € 60

Castello del Terriccio (Castellina Marittima – Pi)

Coltivazione: convenzionale

Toscana i.g.t. “Con Vento”
Sauvignon blanc, Viognier

Lieviti: selezionati

2017 € 53



Massa Vecchia (Massa Marittima – Gr)

Coltivazione: etica

Bianco di Maremma Toscana i.g.t. “Bianco”
Vermentino, Trebbiano, Malvasia bianca di Candia (ottenuto con macerazione delle bucce)

Lieviti: indigeni

2009 € 48

Vermentino di Maremma Toscana i.g.t. “Ariento”
Vermentino (ottenuto con macerazione delle bucce)

2007 € 59

Tenuta dell'Ornellaia (Bolgheri – Li)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Toscana i.g.t. Bianco "Poggio alle Gazze dell'Ornellaia"

2014 € 61

Sauvignon blanc, Vermentino, Verdicchio, Viognier

Vini rossi



Amerighi Stefano (Cortona – Ar)

Coltivazione: *biodinamica*

Lieviti: *indigeni*

Cortona d.o.c. Syrah

2015 € 46

Syrah



In pochi anni Stefano Amerighi è diventato uno dei produttori più noti e apprezzati di tutta la Toscana. Merito dei suoi vini a base di uve Syrah cresciute e maturate nella zona Poggiobello di Farneto, nel comune di Cortona. L'approccio agronomico naturalistico viene perseverato in cantina con pigiatura effettuata ancora coi piedi. Niente controllo delle temperature, solforosa, pompe, filtraggio fanno sì che riesca a imbottigliare dei vini vivi, puliti e diretti, senza forzature e che quindi appassionano facilmente chi li prova.



Ampeleia (Roccastrada – Gr)

Coltivazione: *biodinamica*

Lieviti: *indigeni*

Costa Toscana i.g.t. Alicante

2016 € 48

Alicante nero

Costa Toscana i.g.t. "Ampeleia"

2012 € 60

Cabernet Franc, Sangiovese, Grenache, Mourvedre, Carignano, Alicante Bouschet

Costa Toscana i.g.t. Cabernet Franc

2017 € 44

Cabernet Franc



Baracchi (Cortona – Ar)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Cortona d.o.c. Merlot "Smeriglio"

2013 € 36

Merlot

Cortona d.o.c. Syrah "Riserva"

2013 € 53

Syrah

Toscana i.g.t. Rosso "Ardito"

2011 € 53

Syrah, Cabernet Sauvignon

Ca' Marcanda di Gaja (Castagneto Carducci – Li)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Bolgheri d.o.c. "Ca' Marcanda"
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

2010 € 121

Bolgheri d.o.c. "Magari"
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

2013 € 61

Campo alle Comete (Castagneto Carducci – Li)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Bolgheri d.o.c. Superiore "Campo alle Comete"
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

2015 € 75

Castello del Terriccio (Castellina Marittima – Pi)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Toscana i.g.t. "Lupicaia"
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

2011 € 165

2013 € 162



Duemani (Riparbella – Pi)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Costa Toscana i.g.p. Cabernet Franc "Duemani"
Cabernet Franc

2016 € 160


Costa Toscana i.g.p. Syrah "Suisassi"
Syrah

2016 € 160

Frescobaldi – Gorgona (Isola di Gorgona – Li)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

 **Costa Toscana i.g.t. "Gorgona Rosso"**
Sangiovese, Vermentino nero

2019 € 220



Il Borro (San Giustino Valdarno – Ar)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Toscana i.g.t. Rosso "Polissena"
Sangiovese

2012 € 51



I Luoghi (Castagneto Carducci – Li)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Bolgheri d.o.c. Superiore "Campo al Fico"
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

2012 € 68



Massa Vecchia (Massa Marittima – Gr)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

 **Maremma Toscana i.g.t. Rosso "La Querciola"**
Sangiovese, Alicante

2006 € 66

Maremma Toscana i.g.t. Rosso "La Querciola"
Sangiovese, Alicante

2007 € 60

Masseto (Bolgheri – Li)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*



Toscana i.g.t. “Massetino”

2018 € 330

Merlot, Cabernet Franc



Toscana i.g.t. “Masseto”

2016 € 970

Merlot



La vigna da cui nasce il mitico Masseto ha una storia curiosa. Questo dolce pendio era infatti incolto, anzi non veniva considerato in grado di dare qualità. Andando contro al parere comune, negli anni Ottanta, l'allora proprietario Lodovico Antinori, decide di impiantarvi la vigna. La scommessa si scopre vincente in quanto il risultato riceve univoci riconoscimenti fino a diventare un top wine a livello mondiale. Oggi, la famiglia Frescobaldi che ha acquisito terreni e cantina, ha deciso di valorizzarlo ulteriormente dedicandogli un'azienda volta a curarne ogni minimo aspetto produttivo.



Meletti Cavallari Giorgio (Castagneto Carducci – Li)

Coltivazione: *etica*

Lieviti: *indigeni*

Bolgheri d.o.c. Superiore “Impronte”

2013 € 58

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

2015 € 61

Petra (Suvereto – Li)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Toscana i.g.t. Rosso “Potenti”

2015 € 59

Cabernet Sauvignon

Toscana i.g.t. Rosso “Quercegobbe”

2013 € 59

Merlot



Podere Concori (Galliciano – Lu)

Coltivazione: *biodinamica*

Lieviti: *indigeni*

Toscana i.g.t. “Melograno Rosso”

2014 € 42

Syrah, Cilieggiolo, Carrarese, Maraccina, Merlot

Toscana i.g.t. Pinot Nero

2016 € 49

Pinot noir

Toscana i.g.t. “Vigna Piezza”

2015 € 56

Syrah



Podere Forte (Castiglione d'Orcia – Si)

Coltivazione: *biodinamica*

Lieviti: *indigeni*

Orcia d.o.c. Rosso “Petrucci”

2010 € 121

Sangiovese

Podere Grattamacco (Bolgheri – Li)

Coltivazione: biologica

Bolgheri d.o.c. Rosso Superiore "Grattamacco"

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Lieviti: indigeni

2015 € 102

Poggio Argentiera (Grosseto)

Coltivazione: biologica

Morellino di Scansano d.o.c.g. "Capatosta"

Sangiovese, Ciliegolo, Alicante

Lieviti: indigeni

2011 € 50



Taverna Pane e Vino (Cortona – Ar)

Coltivazione: etica

Toscana i.g.t. "Dodo"

Sangiovese

Lieviti: indigeni

2013 € 50

Toscana i.g.t. Sangiovese "Sella dell'Acuto"

Sangiovese

2013 € 42

Tenimenti D'Alessandro (Cortona – Ar)

Coltivazione: convenzionale

Cortona d.o.c. Syrah "Il Bosco"

Syrah

Lieviti: selezionati

2013 € 55

Tenuta dell'Ornellaia (Bolgheri – Li)

Coltivazione: convenzionale

Bolgheri d.o.c. "Le Serre Nuove"

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Lieviti: selezionati

2014 € 58

Bolgheri d.o.c. Superiore "Ornellaia"

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

2012 € 187

2013 € 187

2017 € 242



L'area della denominazione Bolgheri, dal punto di vista enologico, è molto giovane. La storia di Tenuta dell'Ornellaia risale infatti solo al 1981 quando la famiglia Antinori la fonda. Le vigne vengono piantate l'anno seguente, mentre la prima vendemmia si ha nel 1985. Dopo 3 anni di maturazione in cantina esce sul mercato un nuovo vino che rappresenterà l'enologia italiana a livello globale: l'Ornellaia.



Tenuta di Valgiano (Capannori – Lu)

Coltivazione: biodinamica

Colline Lucchesi d.o.c. Rosso "Palistorti"

Sangiovese, Merlot, Syrah

Lieviti: indigeni

2011 € 46

2012 € 46

Tenuta Guado al Tasso dei Marchesi Antinori (Castagneto Carducci – Li)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Bolgheri d.o.c. Superiore "Guado al Tasso"

2013 € 119

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Tenuta San Guido (Bolgheri – Li)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Bolgheri Sassicaia d.o.c. "Sassicaia"

2014 € 202

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

2015 € 209

Toscana i.g.t. "Guidalberto"

2014 € 55

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Toscana i.g.t. "Le Difese"

2013 € 42

Cabernet Sauvignon, Sangiovese

2014 € 42



Tua Rita (Suvereto – Li)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Toscana i.g.t. "Giusto di Notri"

2016 € 99

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc



Toscana i.g.t. "Keir"

2016 € 132

Syrah

Toscana i.g.t. "Redigaffi"

2016 € 319

Merlot



Nel 1984 Rita Tua e suo marito Virgilio Bisti comprarono un casale e soli 2 ha di vigneto nelle Colline Metallifere. Proprio questo nome suggerisce quali sono le caratteristiche geologiche dei terreni su cui crescono le viti e forniscono un indizio fondamentale su quali elementi organolettici si riflettano nei vini che ne derivano. La grande ricchezza di minerali è uno degli ingredienti fondamentali che ha garantito il successo a questa piccola cantina che negli anni è cresciuta costantemente fino a raggiungere gli odierni 30 ha. Redigaffi di Tua Rita è inoltre il primo vino italiano a ricevere 100/100 da Robert Parker nel 2000 portando così all'attenzione del mondo la piccola azienda toscana. Quello che dai primi anni non è mai cambiato è l'approccio molto attento alla naturalità nella coltivazione e la conduzione produttiva autonoma e artigianale.

Marche

MARCHE



D.O.C.G.

1. Conero
2. Vernaccia di Serrapetrona
18. Castelli di Jesi Verdicchio Riserva
19. Verdicchio di Matelica Riserva
20. Offida

D.O.C.

3. Bianchetto del Metauro
4. Colli Maceratesi
5. Colli Pesaresi
6. Esino
7. Falerio dei Colli Ascolani o Falerio
8. Lacrima di Morro d'Alba
9. Terre di Offida
10. Rosso Conero
11. Rosso Piceno o Piceno
12. Verdicchio dei Castelli di Jesi
13. Verdicchio di Matelica
14. Serrapetrona
15. I Terreni di Sansaverino
16. Pergola
17. San Ginesio



Vini bianchi

Allevi Maria Letizia (Castorano – Ap)

Coltivazione: biologica

Offida d.o.c.g. Pecorino “Mida”

Pecorino

Lieviti: selezionati

2017 € 31

Fattoria La Monacesca (Matelica – Mc)

Coltivazione: convenzionale

Verdicchio di Matelica Riserva d.o.c.g. “Mirum”

Verdicchio

Lieviti: selezionati

2013 € 45



Fattoria San Lorenzo (Montecarotto – An)

Coltivazione: biologica

Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore d.o.c. Classico

“Campo alle Oche”

Verdicchio

Lieviti: indigeni

2011 € 42

Umani Ronchi (Osimo – An)

Coltivazione: convenzionale

Marche i.g.t. “Passerina Vigor”

Passerina

Lieviti: selezionati

2015 € 24

Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore d.o.c. Classico

“Casal di Serra Vecchie Vigne”

Verdicchio

2013 € 42

Vini rosati

Allevi Maria Letizia (Castorano – Ap)

Coltivazione: biologica

Marche i.g.p. Rosato "Mida"

Montepulciano

Lieviti: selezionati

2017 € 27

Vini rossi

Allevi Maria Letizia (Castorano – Ap)

Coltivazione: biologica

Offida d.o.c.g. Rosso "Mida"

Montepulciano

Lieviti: selezionati

2015 € 39

La bella azienda marchigiana è una vera attività agricola a tutto tondo. Oltre agli ottimi vini vengono prodotti olio e pasta da grano Senatore Cappelli. Le uve vengono coltivate nei 5 ha che circondano la cantina e sono quasi esclusivamente vitigni autoctoni. La vinificazione avviene nei piccoli ma ordinati locali interrati dove sono ospitate le barriques francesi per la maturazione dei rossi. L'azienda è giovane essendo nata nel 2004 ma la cura e la passione hanno dato precisione e pulizia fin da subito ai vini prodotti. La cura enologica è affidata a Roberto Corradetti, marito di Maria Letizia Allevi.



Fattoria La Monacesca (Matelica – Mc)

Coltivazione: convenzionale

Marche i.g.t. Rosso "Camerte"

Sangiovese grosso, Merlot

Lieviti: selezionati

2010 € 40

Fattoria Le Terrazze (Numana – An)

Coltivazione: convenzionale

Conero d.o.c.g. Riserva "Sassi Neri"

Montepulciano

Lieviti: indigeni

2014 € 46



Fattoria San Lorenzo (Montecarotto – An)

Coltivazione: biologica

Marche i.g.t. Rosso "Vigna Paradiso"

Lacrime di Morro d'Alba

Lieviti: indigeni

2010 € 47

 **Oasi degli Angeli** (Cupra Marittima – Ap)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Marche i.g.t. Rosso “Kupra”

2009 € 317

Grenache



Marche i.g.t. “Kurni”

2010 € 172

Montepulciano

Marche i.g.t. “Kurni”

2014 € 136

Montepulciano

Vini dolci o da conversazione

 **La Distesa** (Cupramontana – An)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Vino Bianco 99

ml.375 1999 € 50

Trebbiano, Verdicchio

Umani Ronchi (Osimo – An)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Marche i.g.t. Bianco “Maximo”

ml.375 2004 € 36

Sauvignon



La dimensione raggiunta in più di 60 anni da Umani Ronchi è ormai diventata internazionale. La famiglia Bianchi Benetti forse non pensava minimamente di divenire una realtà di tale importanza riuscendo ad espandere i confini delle proprie vigne anche oltre le Marche arrivando a gestirne anche in Abruzzo. L'espansione è stata la naturale evoluzione data dal successo dei vini ottenuti con assoluto rigore, credendo nella conduzione biologica delle vigne e contando su un team di collaboratori fidati e seri, sfruttando 3 cantine distinte (una nei Castelli di Jesi, una nel Conero e la terza a Roseto degli Abruzzi) tutte dotate di moderna tecnologia.

Umbria

UMBRIA



D.O.C.G.

1. Montefalco Sagrantino
2. Torgiano Rosso Riserva

D.O.C.

3. Assisi
4. Colli Alto Tiberini
5. Amelia
6. Colli del Trasimeno o Trasimeno
7. Colli Martani
8. Colli Perugini
9. Lago di Corbara
10. Montefalco
11. Orvieto
12. Rosso Orvietano o Orvietano Rosso
13. Torgiano
14. Todi
15. Spoleto



Vini bianchi



Bea Paolo (Montefalco – Pg)

Coltivazione: biologica

Umbria i.g.t. Bianco "Arboreus"

Trebbiano spoletino (ottenuto con macerazione delle bucce)

Lieviti: indigeni

2010 € 53

Castello della Sala di Antinori (Ficulle – Tr)

Coltivazione: convenzionale



Umbria i.g.t. "Cervaro della Sala"

Chardonnay, Grechetto

Lieviti: selezionati

2007 € 103

2008 € 97

2009 € 90

2010 € 85

2011 € 83

Umbria i.g.t. "Cervaro della Sala"

Chardonnay, Grechetto

2015 € 60

Lungarotti (Torgiano – Pg)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Bianco di Torgiano d.o.c. "Torre di Giano Vigna il Pino"
Trebiano, Vermentino, Grechetto

2011 € 47

Vini rossi



Bea Paolo (Montefalco – Pg)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni



Montefalco Sagrantino d.o.c.g. Secco "Vigneto Pagliaro"
Sagrantino

2005 € 98

2006 € 90

Caprai Arnaldo (Montefalco – Pg)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Sagrantino di Montefalco d.o.c.g. "25 Anni"
Sagrantino

2011 € 88

Sagrantino di Montefalco d.o.c.g. "Collepiano"
Sagrantino

2010 € 59

Lungarotti (Torgiano – Pg)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Torgiano Rosso Riserva d.o.c.g. "Rubesco Vigna Monticchio"
Sangiovese, Canaiolo

2008 € 59

Sportoletti (Spello – Pg)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Umbria i.g.t. Rosso "Villa Fidelia Rosso"
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

2003 € 38

Vini dolci o da conversazione



Bea Paolo (Montefalco – Pg)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Sagrantino di Montefalco d.o.c.g. Passito
Sagrantino

ml.375 2003 € 75

Castello della Sala di Antinori (Ficulle – Tr)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Umbria i.g.t. "Muffato della Sala"
Sauvignon blanc, Grechetto, Traminer, Riesling

ml.500 1997 € 90

ml.500 2008 € 63

ml.500 2011 € 56

Lazio

LAZIO



D.O.C.G.

- 7. Cesanese del Piglio
- 28. Cannellino di Frascati
- 29. Frascati Superiore

D.O.C.

- 1. Aleatico di Gradoli
- 2. Aprilia
- 3. Atina
- 4. Bianco Capena
- 5. Castelli Romani
- 6. Cerveteri
- 8. Cesanese di Affile o Affile
- 9. Cesanese di Olevano Romano
- 10. Circeo
- 11. Colli Albani
- 12. Colli della Sabina
- 13. Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia
- 14. Colli Lanuvini
- 15. Cori
- 16. Esti Est!! Est!!! di Montefiascone
- 17. Frascati
- 18. Genazzano
- 19. Marino
- 20. Montecompatri Colonia
- 21. Orvieto
- 22. Tarquinia
- 23. Velletri
- 24. Vignanello
- 25. Zagarolo
- 26. Nettuno
- 27. Terracina
o Moscato di Terracina
- 30. Roma



Vini bianchi



De Sanctis (Frascati – Rm)

Coltivazione: biologica

Frascati Superiore d.o.c.g. Riserva "Amacos"
Malvasia di Candia, Trebbiano

Lieviti: indigeni

2014 € 36

Falesco (Montefiascone – Vt)

Coltivazione: convenzionale

Lazio i.g.p. Bianco "Ferentano"
Roschetto

Lieviti: selezionati

2012 € 41



La Visciola (Piglio – Fr)

Coltivazione: biodinamica

Passerina del Frusinate i.g.t. "Donna Rosa"
Passerina (ottenuto con macerazione delle bucce)

Lieviti: indigeni

2011 € 39

Rosa Alessandri e Piero Macciocca dal 2005 hanno dato vita ad una cantina che si può definire semplice, ma non nel senso sminuente del termine. La semplicità dei gesti, l'umiltà delle persone, la pulizia e la schiettezza dei vini che non vogliono essere appariscenti o mostrare muscoli non gli appartengono ne fanno una realtà unica nel comprensorio del Frusinate.





Le Coste (Gradoli – Vt)

Coltivazione: *biodinamica*

Lieviti: *indigeni*

Bianco

2012 € 48

Procanico, Malvasia, Roschetto, Verdello, Romanesco, Petino

Le Coste Bianco

2010 € 63

Procanico, Malvasia, altri vitigni locali

Vini rossi

Casale del Giglio (Le Ferriere – Lt)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *indigeni*

Lazio i.g.p. Rosso “Madreselva”

2010 € 39

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

2012 € 39

Lazio i.g.p. Rosso “Mater Matuta”

2010 € 59

Syrah, Petit Verdot

Falesco (Montefiascone – Vt)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Lazio i.g.p. Rosso “Montiano”

2013 € 56

Merlot



Il cognome Cotarella è uno dei più influenti nel panorama vitivinicolo italiano. E la loro esperienza non poteva essere impiegata solo nelle consulenze di altre cantine. Nel 1960 nasceva Falesco, azienda familiare, che fin da subito punta su sperimentazione e ricerca. Il recupero di vitigni autoctoni e l'integrazione di uve internazionali sono fin da allora i punti su cui si concentra il lavoro. I vini sono moderni ma figli dei terreni per lo più vulcanici su cui crescono le vigne.



La Visciola (Piglio – Fr)

Coltivazione: *biodinamica*

Lieviti: *indigeni*

Cesanese del Piglio d.o.c.g. “Priore Mozzatta”

2011 € 50

Cesanese

Vini dolci o da conversazione



Le Coste (Gradoli – Vt)

Coltivazione: *biodinamica*

Lieviti: *indigeni*

Una Tantum

ml.375 2009 € 59

Aleatico

Abruzzo

ABRUZZO

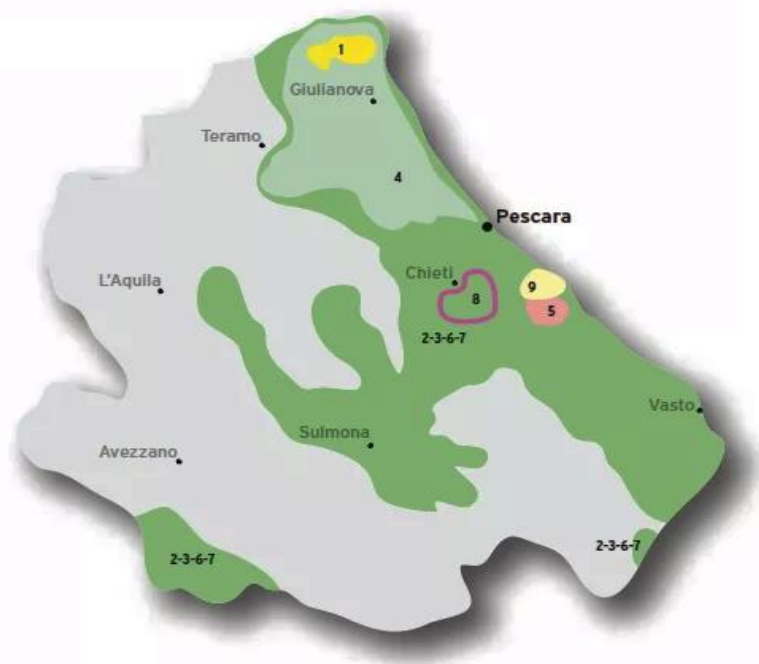


D.O.C.G.

4. Montepulciano d'Abruzzo
Colline Teramane

D.O.C.

1. Controguerra
2. Montepulciano d'Abruzzo
3. Trebbiano d'Abruzzo
5. Terre Tollesi o Tullum
6. Cerasuolo d'Abruzzo
7. Abruzzo
8. Villamagna
9. Ortona



Vini bianchi

Agriverde (Ortona – Ch)

Coltivazione: biologica

Terre di Chieti i.g.t. Pecorino "Eikos" (vegan)

Pecorino

Lieviti: selezionati

2015 € 26

Masciarelli (San Martino sulla Marrucina – Ch)

Coltivazione: convenzionale



Trebbiano d'Abruzzo d.o.c. Riserva "Marina Cvetic"

Trebbiano

Lieviti: selezionati

2006 € 75

2007 € 70

2008 € 66

Trebbiano d'Abruzzo d.o.c. Riserva "Marina Cvetic"

Trebbiano

2014 € 52



Pepe Emidio (Torano Nuovo – Te)

Coltivazione: biodinamica



TRIPLE A[®]
AGRICOLTORI ANTICHI ARTISTI

Trebbiano d'Abruzzo d.o.c.

Trebbiano

Lieviti: indigeni

2008 € 89

2009 € 79

TRIPLE A[®]
AGRICOLTORI ANTICHI ARTISTI

Trebbiano d'Abruzzo d.o.c.

Trebbiano

2014 € 56



Valentini Edoardo (Loreto Aprutino – Pe)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni



Trebbiano d'Abruzzo d.o.c.
Trebbiano

2007 € 197
2008 € 160
2009 € 155

Trebbiano d'Abruzzo d.o.c.
Trebbiano

2013 € 104
2014 € 95
2015 € 100



Una cantina con quasi 4 secoli di storia e un cognome che rientra tra i grandi dell'enologia mondiale. Valentini è garanzia di unicità, possiede uno stile inimitabile e interpreta ogni lato produttivo, ancora oggi, con artigianalità. La figura fondamentale per giungere a questo livello è stata Edoardo Valentini, che associa il vino al termine qualità già nei primi del 1900. Il figlio Francesco Paolo, dopo la scomparsa nel 2006 di Edoardo, sta lavorando nello stesso solco tracciato dal padre. Non si scende a compromessi; niente tecnologia o chimica, niente legni nuovi e barriques, solo se il vino ha determinate caratteristiche viene immesso sul mercato. Così facendo le bottiglie diventano pezzi rari ricercati come quadri di grandi artisti. Artista, appunto, e artigiano sono due parole simili e che forse hanno significato molto più legato fra loro di quanto sembri



Valle Reale (Popoli – Pe)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Trebbiano d'Abruzzo d.o.c. "Vigna di Capestrano"
Trebbiano

2013 € 59

Trebbiano d'Abruzzo d.o.c. "Vigneto di Popoli"
Trebbiano

2014 € 46

Vini rosati

Masciarelli (San Martino sulla Marrucina – Ch)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Cerasuolo d'Abruzzo d.o.c. "Villa Gemma"
Montepulciano

2017 € 27



Valentini Edoardo (Loreto Aprutino – Pe)

Coltivazione: *etica*

Lieviti: *indigeni*



Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo d.o.c.
Montepulciano

2009 € 74

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo d.o.c.
Montepulciano

2017 € 69

2018 € 79

Vini rossi

Agriverde (Caldari di Ortona – Ch)

Coltivazione: *biologica*

Lieviti: *selezionati*

Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. "Eikos" (vegan)
Montepulciano

2013 € 26

Farnese (Ortona – Ch)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Edizione 5 Autoctoni
Montepulciano, Primitivo, Negramaro, Malvasia, Sangiovese

2005 € 68

Masciarelli (San Martino sulla Marrucina – Ch)

Coltivazione: *etica*

Lieviti: *selezionati*

Colline Teatine i.g.t. Cabernet Sauvignon "Marina Cvetic"
Cabernet Sauvignon

2006 € 69

Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. "Villa Gemma"
Montepulciano

2014 € 71



Il Montepulciano è un vitigno estremamente diffuso nel centro-sud Italia, secondo solo al Sangiovese a livello nazionale per coltivazione. Nulla ha da condividere con il paese toscano che porta il medesimo nome in quanto la sua origine è sicuramente abruzzese. Per morbidezza e struttura che si trovano facilmente nei vini da esso prodotti è apprezzato non solo in Italia ma anche sul mercato estero. Proprio queste peculiarità lo rendono ideale per la realizzazione di vini rosati.



Pepe Emidio (Torano Nuovo – Te)

Coltivazione: *biodinamica*

Lieviti: *indigeni*



TRIPLE A[®] Montepulciano d'Abruzzo d.o.c.
Montepulciano

2005 € 98

TRIPLE A[®] Montepulciano d'Abruzzo d.o.c.
Montepulciano

2013 € 56

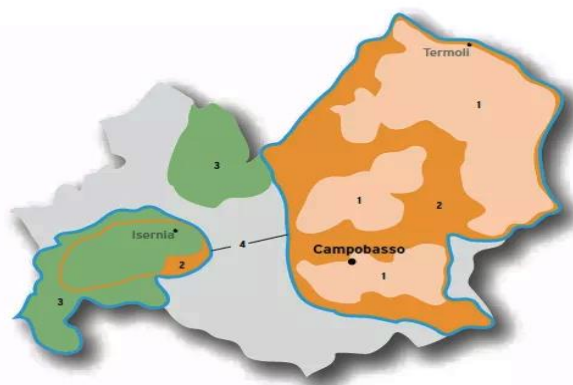
2016 € 61

Molise

MOLISE

D.O.C.

1. Biferno
2. Molise o del Molise
3. Pentro d'Isernia
4. Tintilia del Molise
(nelle province di Isernia e Campobasso)



Vini bianchi

Di Majo Norante (Campomarino – Cb)

Coltivazione: biologica

Molise d.o.c. Falanghina "Ramì"

Falanghina

Lieviti: selezionati

2014 € 23

Molise d.o.c. Greco

Greco

2014 € 24

Vini rossi

Cianfagna (Acquaviva Collecroce – Cb)

Coltivazione: etica

Aglianico del Molise d.o.c. "Militum Christi"

Aglianico

Lieviti: selezionati

2007 € 46

Tintilia del Molise d.o.c. "Pietrafitta"

Tintilia

2012 € 46

Tintilia del Molise d.o.c. "Sator"

Tintilia

2012 € 50

Di Majo Norante (Campomarino – Cb)

Coltivazione: biologica

Molise d.o.c. Aglianico Riserva "Contado"

Aglianico

Lieviti: selezionati

2011 € 29

Vini dolci o da conversazione

Di Majo Norante (Campomarino – Cb)

Coltivazione: biologica

Molise d.o.c. Moscato "Apianae"

Moscato reale

Lieviti: selezionati

2005 € 42

Campania

CAMPANIA



D.O.C.G.

1. Taurasi
2. Aglianico del Taburno
10. Fiano di Avellino
12. Greco di Tufo

D.O.C.

3. Aversa
4. Campi Flegrei
5. Capri
6. Castel San Lorenzo
7. Cilento
8. Costa d'Amalfi
9. Falerno del Massico
11. Galluccio
13. Ischia
14. Penisola Sorrentina
15. Sannio
16. Vesuvio
17. Irpinia
18. Falanghina del Sannio
19. Casavecchia di Pontelatone



Vini bianchi



Cuomo Marisa (Furore – Sa)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati



Costa d'Amalfi d.o.c. Furore Bianco "Fiorduva"
Ripoli, Fenile, Ginestra

2008 € 107
2009 € 100
2010 € 92



Costa d'Amalfi d.o.c. Furore Bianco "Fiorduva"
Ripoli, Fenile, Ginestra

2015 € 69
2016 € 69



Il Fioduva di Marisa Cuomo è uno dei vini bianchi più eleganti ed equilibrati del sud Italia. I vitigni da cui è ottenuto hanno origine locale e le viti non sono state attaccate dalla fillossera. Le terrazze a strapiombo sul mare dove sono coltivate, vere unghie di terra aggrappate alla scoscesa roccia, vanno dai 250 ai 550 metri d'altezza con magnifica esposizione a Sud. Le uve vengono fatte surmaturare prima di essere vendemmiate. La maturazione avviene in barriques per 3 mesi.

Ferrara Benito (Tufo – Av)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Fiano d'Avellino d.o.c.g. "Sequenzha"
Fiano

2015 € 38

Greco di Tufo d.o.c.g. "Vigna Cicogna"
Greco

2015 € 42



Il Tufiello (Calitri – Av)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni



Campania i.g.t. Fiano "Don Chisciotte"
Fiano (ottenuto con macerazione delle bucce)

2007 € 58

2008 € 53

Campania i.g.t. Fiano "Don Chisciotte"
Fiano (ottenuto con macerazione delle bucce)

2011 € 41

Pietracupa (Montefredane – Av)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Fiano d'Avellino d.o.c.g.
Fiano

2012 € 37

Greco di Tufo d.o.c.g.
Greco

2012 € 37

Scala Fenicia (Capri – Na)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Capri d.o.c. Bianco
Greco, Biancolella, Falanghina

2016 € 52

Tenuta San Francesco (Tramonti – Sa)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Costa d'Amalfi d.o.c. Bianco "Per Eva"
Falanghina, Ginestra, Pepella

2015 € 49

Vini rosati

Cuomo Marisa (Furore – Sa)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Costa d'Amalfi d.o.c. Rosato
Piedirosso (Per e Palummo), Aglianico

2017 € 35

Vini rossi

Caggiano Antonio (Taurasi – Av)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Taurasi d.o.c.g. "Macchia dei Goti"
Aglianico

2003 € 50



Cantina Giardino (Ariano Irpino – Av)

Coltivazione: biologica

Aglianico d'Irpinia i.g.t. "Nude"

Aglianico

Lieviti: indigeni

2005 € 49

Cuomo Marisa (Furore – Sa)

Coltivazione: etica

Costa d'Amalfi d.o.c. Furore Rosso Riserva

Piedirosso (Per e Palummo), Aglianico

Lieviti: selezionati

2012 € 51

Feudi di San Gregorio (Sorbo Serpico -Av)

Coltivazione: convenzionale

Irpinia d.o.c. Aglianico "Serpico"

Aglianico

Lieviti: selezionati

2011 € 68

Taurasi d.o.c.g. Riserva "Piano di Montevergine"

Aglianico

2010 € 58

Galardi (Sessa Aurunca – Ce)

Coltivazione: convenzionale



Roccamonfina i.g.t. "Terra di Lavoro"

Aglianico, Piedirosso (Per e Palummo)

Lieviti: selezionati

2006 € 98

2007 € 94

Roccamonfina i.g.t. "Terra di Lavoro"

Aglianico, Piedirosso (Per e Palummo)

2012 € 67

2013 € 67

2014 € 67

In questi 30 anni la cantina Galardi non ha solo conquistato successi propri ma ha portato lustro a un territorio poco conosciuto e considerato. Proprio Terra di Lavoro è l'antico nome di questo luogo derivante dalla fertilità dei terreni che già in epoca remota era stata compresa. Con questo vino Galardi dà dignità ad un territorio ma anche al lavoro contadino.



Montevertrano (San Cipriano Picentino – Sa)

Coltivazione: etica



Colli di Salerno i.g.t. "Montevertrano"

Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico

Lieviti: selezionati

2005 € 94

2006 € 88

2007 € 83

Colli di Salerno i.g.t. "Montevertrano"

Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico

2013 € 68

2014 € 68

Mastroberardino (Atripalda – Av)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Pompeiano i.g.t. Rosso “Villa dei Misteri”

2006 € 132

Piedirosso (Per e Palummo), Sciascinoso

Taurasi d.o.c.g. Riserva “Radici”

2007 € 54

Aglianico



Che luogo affascinante e ricco di cultura sono gli scavi di Pompei! Questa città romana ferma come in un'istantanea ci regala un sogno inaspettato. Dai calchi delle antiche viti coltivate all'interno delle mura perimetrali cittadine e dall'esame dei semi ritrovati nelle anfore è partito il progetto in cui rientra la cantina Mastroberardino. Con le stesse tecniche, negli stessi luoghi e con gli stessi vitigni, una parte dell'antica Pompei torna a vivere grazie alle vigne e al vino da esse prodotto. E quale nome assegnargli se non quello dell'edificio che maggiormente rappresenta il sito archeologico e che è espressione di evoluta arte romana? Villa dei Misteri non è solo un vino, ma una vera eredità culturale, un prezioso dono frutto di un avvenimento doloroso ma indispensabile per comprendere non solo l'enologia ai tempi dei romani ma anche molti aspetti della loro vita quotidiana.



Nanni Copé (Vitulazio – Ce)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Terre del Volturno i.g.t. “Sabbie di Sopra il Bosco”

2011 € 54

Aglianico, Palagrello nero, Casavecchia

Quintodecimo (Mirabella Eclano – Av)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Taurasi d.o.c.g. Riserva “Vigna Grande Cerzito”

2011 € 165

Aglianico



Tecce Luigi (Paternopoli – Av)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

TRIPLE A[®] Irpinia d.o.c. Campi Taurasini “Satyricon”

2011 € 51

Agl. Aglianico

2012 € 49

TRIPLE A[®] Taurasi d.o.c.g. “Poliphemo”

2009 € 66

Agl. Aglianico

2010 € 67

Tenuta San Francesco (Tramonti – Sa)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati



Campania i.g.t. Tintore “Prephilloxera É Iss”
Tintore

2013 € 60



Tenuta San Francesco è una piccolissima cantina di Tramonti fondata da 3 amici/soci. Un piccolo tesoro è custodito nelle loro vigne; alcuni ceppi di uva Tintore (vitigno endemico proprio di questa zona) hanno un'età stimata in oltre 300 anni (tra le più vecchie ancora in grado di vegetare e fruttificare al mondo). Chiaramente sono esemplari a piede franco, resistenti anche a guerre, incendi, eruzioni vulcaniche oltre che a malattie. Producono pochi grappoli ma di una qualità eccellente e con questi si produce un rosso pieno e strutturato. É Iss rappresenta l'apice della gamma di Tenuta San Francesco.

Villa Dora (Terzigno – Na)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Lacryma Christi del Vesuvio d.o.c. Rosso “Forgiato”
Piedirosso (Per e Palummo), Aglianico

2007 € 46

Vini dolci o da conversazione



Tenuta Giardini Arimei (Forio – Na)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Giardini Arimei
Biancolella, Forastera, Uva Rilla, San Leonardo, Coglionara

ml.500 2005 € 45

L'isola di Ischia vede la coltivazione della vite, per la prima volta, oltre 2700 anni fa da parte dei coloni greci. Fin da allora tale attività è rimasta ben legata alle tradizioni e ai commerci isolani. Molti sono i vitigni che ormai si possono considerare autoctoni e che sono reperibili solo su questa piccola terra emersa. La testimonianza di tale storia sono gli antichi palmenti che spuntano in varie parti dell'isola e che alcuni stanno recuperando e utilizzando, oggi come allora, per la vinificazione. Ma non solo, i chilometrici muretti a secco detti localmente parracine, costruiti in secoli di duro lavoro, formano le terrazze su cui godono del sole e delle brezze marine i vigneti.



Puglia

PUGLIA



D.O.C.G.

- 26. Primitivo di Manduria Dolce Naturale
- 27. Castel del Monte del Bombino Nero
- 28. Castel del Monte Nero di Troia Riserva
- 29. Castel del Monte Rosso Riserva

D.O.C.

- 1. Aleatico di Puglia
(In tutte le zone della regione)
- 2. Alezio
- 3. Brindisi
- 4. Cacc'è mmitte di Lucera
- 5. Castel del Monte
- 6. Copertino
- 7. Galatina
- 8. Gioia del Colle
- 9. Gravina
- 10. Leverano
- 11. Lizzano
- 12. Locorotondo
- 13. Martina Franca o Martina
- 14. Matino
- 15. Moscato di Trani
- 16. Nardò
- 17. Orta Nova
- 18. Ostuni
- 19. Primitivo di Manduria
- 20. Barletta
- 21. Rosso di Cerignola
- 22. Salice Salentino
- 23. San Severo
- 24. Squinzano
- 25. Colline Joniche Tarantine
- 30. Negramaro di Terre d'Otranto
- 31. Terra d'Otranto
- 32. Tavoliere delle Puglie o Tavoliere



Vini bianchi

Tormaresca (Minervino Murge – Bt)

Coltivazione: biologica

Castel del Monte d.o.c. Chardonnay “Pietrabilanca”

Chardonnay, Fiano

Lieviti: selezionati

2015 € 39

Vini rosati

Polvanera (Gioia del Colle – Ba)

Coltivazione: biologica

Puglia i.g.t. Rosato

Aleatico, Primitivo, Aglianico

Lieviti: selezionati

2017 € 25

Vini rossi

Conti Zecca (Leverano – Le)

Coltivazione: convenzionale

Salento i.g.t. Rosso “Nero”

Negroamaro, Cabernet Sauvignon

Lieviti: indigeni

2010 € 53

2012 € 58

Fino Gianfranco (Sava – Ta)

Coltivazione: etica

Salento i.g.t. Negroamaro “Jo”

Negroamaro

Lieviti: selezionati

2013 € 71



Guttarolo Cristiano (Gioia del Colle – Ba)

Coltivazione: biologica



Puglia i.g.t. Negroamaro “Amphora”

Negroamaro

Lieviti: indigeni

2010 € 45



Morella (Manduria – Ta)

Coltivazione: biodinamica

Tarantino i.g.p. Primitivo “Old Vines”

Primitivo

Lieviti: indigeni

2014 € 58

Polvanera (Gioia del Colle – Ba)

Coltivazione: biologica

Gioia del Colle d.o.c. Primitivo “14 Vigneto Marchesana”

Primitivo

Lieviti: selezionati

2015 € 31

Gioia del Colle d.o.c. Primitivo “17 Vigneto Montevella”

Primitivo

2014 € 51

Taurino Cosimo (Guagnano – Le)

Coltivazione: etica

Salento i.g.p. Rosso “Notarpanaro”

Negroamaro, Malvasia nera

Lieviti: selezionati

2007 € 31

Salento i.g.p. Rosso “Patriglione”

Negroamaro, Malvasia nera

2007 € 68



Se oggi il Negroamaro e anche tutta la Puglia del vino godono di una fama considerevole buona parte del merito è del dott. Cosimo Taurino. Negli anni Settanta, epoca in cui il sud Italia era un serbatoio vinicolo fondamentale per i vini da taglio prodotti al nord, puntò su qualità e imbottigliamento dei propri vini. Nel 1999 scomparire improvvisamente Cosimo ma le sue linee guida produttive perseverano ancora oggi.

Tormaresca (Minervino Murge – Bt)

Coltivazione: convenzionale

Salento i.g.t. Negroamaro “Masseria Maime”

Negroamaro

Lieviti: selezionati

2012 € 48

 **Vinicola Savese** (Sava – Ta)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Primitivo di Manduria d.o.p. "Tradizione del Nonno"

2010 € 36

Primitivo

Vini dolci o da conversazione

Barone Bardoscia di Antonio Ferrari (Torricella – Ta)

Solaria Jonica

ml.500 1959 € 100

Primitivo



Antonio Ferrari nasce a Galliate, in provincia di Novara, nel 1913. A 17 anni inizia ad interessarsi di vino ed è attratto soprattutto da quelli pugliesi. Allora i mosti pugliesi venivano comprati per tagliare i vini del nord ma la sua idea era ben diversa. Dall'età di 20 anni ogni estate andava a vendemmiare e divenne ben presto un grande esperto nella valutazione delle uve. Nel 1959 acquistò dal Barone Bardoscia le uve Primitivo di un vigneto centenario che vendemmiò surmature e che portò a Galliate per la pigiatura. Fin da subito fu convinto del potenziale di quel vino e fissò un affinamento di 10 anni in botte. Passato quel tempo decise di prolungarlo ancora di altri 10 e poi altri 10 fino ad arrivare al 1994 in cui lo imbottigliò per il matrimonio della figlia. Ne utilizzò altre bottiglie per il matrimonio della seconda figlia ma non lo commercializzò ancora. Proprio la figlia Gianangela nel 1997 lo fa conoscere a giornalisti del settore che iniziano a decantare le qualità e in seguito parte così la vendita. Antonio Ferrari produsse altri nettari tenuti nascosti per decenni oltre al Solaria Jonica 1959 come il "Il 49" del 1949, "Il Barone 54 – Solaria n° 5" del 1954 ed infine "La Canestra" del 1978.

Fino Gianfranco (Lama – Ta)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Primitivo di Manduria d.o.c. Dolce Naturale "Es Più Sole"

ml.375 2008 € 53

Primitivo

 **Vinicola Savese** (Sava – Ta)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Primitivo di Manduria d.o.p. Dolce Naturale "Il Sava"

2007 € 48

Primitivo

Basilicata

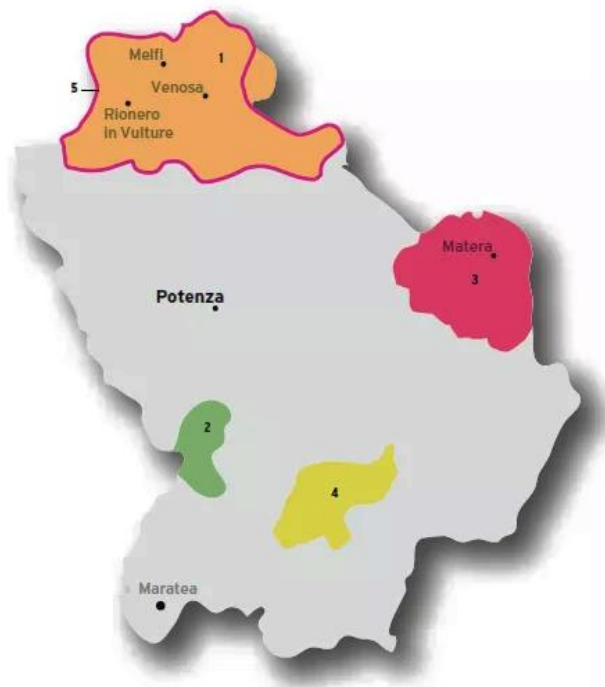
BASILICATA

D.O.C.G.

5. Aglianico del Vulture Superiore

D.O.C.

1. Aglianico del Vulture
2. Terre dell'Alta Valdagri
3. Matera
4. Grotтино di Roccanova



Vini rossi

Azienda Agricola Donato D'Angelo (Rionero in Vulture – Pz)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Aglianico del Vulture d.o.c. "Donato D'Angelo"

2011 € 34

Aglianico

Basilicata i.g.t. Rosso "Balconara"

2011 € 38

Aglianico, Cabernet Sauvignon

Eubea (Ripacandida – Pz)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

 Aglianico del Vulture d.o.c. "Roinos"

2005 € 83

Aglianico



Fucci Elena (Barile – Pz)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Aglianico del Vulture d.o.c. "Titolo"

2011 € 58

Aglianico



Grifalco (Venosa – Pz)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Aglianico del Vulture d.o.c. "Daginestra"

2011 € 54

Aglianico

Calabria



Vini bianchi

Ceraudo (Strongoli – Kr)

Coltivazione: biologica

Val di Neto i.g.t. Bianco "Grisara"

Pecorello

Roberto Ceraudo nel 1973 compì un passo coraggioso. Investì tutto nell'acquisto di una tenuta agricola e puntò sul lavoro della terra. Fin dagli anni '80 la conduzione agronomica segue il regime biologico e la graduale comprensione della natura porta ad ottenere ottimi risultati. Vino e olio sono i prodotti principali dell'azienda agricola che evolve anche in agriturismo con ospitalità. I vini sono figli di vitigni autoctoni (tranne un vino a base Chardonnay e un po' di Cabernet Sauvignon a tagliare un rosso) e la vicinanza del mare ne influenza il carattere rendendoli minerali e aromatici.



Lieviti: selezionati

2016 € 38



Spiriti Ebbri (Celico – Cs)

Coltivazione: etica

Calabria i.g.p. Bianco "Neostòs Bianco"

Pecorello, Greco bianco, Malvasia, Trebbiano, Sauvignon

Lieviti: indigeni

2017 € 52

Vini rosati



A' Vita (Cirò Marina – Kr)

Coltivazione: biologica

Calabria i.g.p. Gaglioppo Rosato
Gaglioppo

Lieviti: indigeni

2013 € 33

Ceraudo (Strongoli – Kr)

Coltivazione: biologica

Val di Neto i.g.t. Rosato "Grayasusi Argento"
Gaglioppo

Lieviti: selezionati

2016 € 46

IGreco (Cariati – Cs)

Coltivazione: convenzionale

Calabria i.g.t. Rosato "Savù"
Gaglioppo

Lieviti: selezionati

2017 € 25



Spiriti Ebbri (Celico – Cs)

Coltivazione: etica

Calabria i.g.p. Rosato "Appianum Rosato"
Magliocco dolce, Magliocco canino, Gaglioppo, Greco nero, Greco bianco, Trebbiano, Zibibbo
Calabria i.g.p. Rosato "Neostòs Rosato"
Greco nero, Merlot, Guarnaccia nera, Pecorello, Greco bianco, Cabernet Sauvignon,
Nero d'Avola

Lieviti: indigeni

2017 € 52

2016 € 48

Vini rossi



A' Vita (Cirò Marina – Kr)

Coltivazione: biologica

Cirò d.o.c. Rosso Classico Superiore Riserva
Gaglioppo

Lieviti: indigeni

2010 € 51



Arcuri Sergio (Cirò Marina – Kr)

Coltivazione: biologica

TRIPLE A
AGRICOLTORI ANTIQVARI ASSOCIATI
Cirò d.o.c. Rosso Riserva Superiore "Più Vite"
Gaglioppo

Lieviti: indigeni

2011 € 56

Enopolis Costa Viola (Scilla – Rç)

Coltivazione: convenzionale

Costa Viola i.g.t. Rosso "Armacia"
Nerello, Gaglioppo, Malvasia nera, Prunesta, Patri niru

Lieviti: selezionati

2007 € 34

IGreco (Cariati – Cs)

Coltivazione: convenzionale

Calabria i.g.t. Rosso "Catà"
Gaglioppo
Calabria i.g.t. Rosso "Masino"
Nero di Calabria

Lieviti: selezionati

2015 € 25

2015 € 50



Spiriti Ebbri (Celico – Cs)

Coltivazione: etica

Calabria i.g.p. Rosso “Appianum Rosso”

Magliocco dolce, Magliocco canino, Gaglioppo, Greco nero, Nerello Mascalese, Greco bianco, Trebbiano, Malvasia

Lieviti: indigeni

2016 € 58



Dal 2008 si è affacciata una nuova realtà nel panorama vinicolo calabrese. A Spezzano Piccolo, nel comune di Celico, tre amici hanno iniziato a produrre vino. Le prime vendemmie sono state destinate alla produzione per il consumo personale o per pochi conoscenti. Proprio l'apprezzamento di chi ha potuto gustare i frutti dei primi esperimenti spinge a imbottigliare e commercializzare le successive annate. Il forte legame con la propria terra è evidenziato dai vitigni che vengono coltivati, tutti indigeni. Le vigne (3 ettari di proprietà più 10 in affitto con grande prevalenza di sabbia che ha salvato dalla fillossera molti ceppi) vengono condotte manualmente e senza l'utilizzo di prodotti di sintesi. Anche in cantina si preserva la naturalità delle uve utilizzando lieviti indigeni, evitando l'uso di chimica e aggiungendo poca solforosa. Per l'affinamento dei vini vengono utilizzati sia fusti in acciaio che barrique.

Vini dolci o vini da conversazione



Viola Luigi (Saracena – Cs)

Coltivazione: biologica

Calabria i.g.t. Passito

Moscatello, Malvasia, Guarnaccia

Lieviti: indigeni

ml.500 2010 € 56

Sicilia

SICILIA



D.O.C.G.

22. Cerasuolo di Vittoria

D.O.C.

1. Alcamo
2. Vittoria
3. Contea di Sclafani
4. Contessa Entellina
5. Delia Nivolelli
6. Eloro
7. Etna
8. Faro
9. Malvasia delle Lipari
10. Marsala
11. Menfi
12. Monreale
13. Noto
14. Moscato di Pantelleria, Passito di Pantelleria e Pantelleria
15. Siracusa
16. Sambuca di Sicilia
17. Santa Margherita di Belice
18. Sciacca
19. Riesi
20. Mamertino o Mamertino di Milazzo
21. Erice
23. Salaparuta
24. Sicilia
(su tutto il territorio regionale)



Vini bianchi

Azienda Agricola Milazzo (Campobello di Licata – Ag)

Coltivazione: biologica

Sicilia i.g.p. Bianco “Grand Cuvée Selezione di Famiglia”

Chardonnay

Vignavella

Catarratto (biotipo V10)

Lieviti: selezionati

2008 € 52

2010 € 74

2015 € 46



Benanti (Viagrande – Ct)

Coltivazione: etica



Etna Bianco d.o.c. Superiore “Pietramarina”

Carricante

Lieviti: indigeni

2006 € 81

2007 € 77

2008 € 75

2010 € 77

Etna Bianco d.o.c. Superiore “Pietramarina”

Carricante

2013 € 63

2015 € 73



Bini Giotto (Pantelleria – Tp)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni



TRIPLE A
AGRICOLTORI ANTICHI ANISTI

Sicilia i.g.t. Zibibbo “Serragghia Bianco”
Moscato d’Alessandria
(ottenuto da macerazione delle bucce)

2014 € 68



COS (Vittoria – Rg)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni



Terre Siciliane i.g.p. Bianco “Pithos”
Grecanico

2014 € 46



De Bartoli Marco (Marsala – Tp)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Sicilia i.g.t. Grecanico Dorato “Integer”
Grecanico dorato (ottenuto con macerazione delle bucce)

2007 € 38

Sicilia i.g.t. Grillo “Integer”
Grillo (ottenuto con macerazione delle bucce)

2007 € 46

Sicilia i.g.t. Zibibbo “Integer”
Moscato d’Alessandria (Zibibbo) (ottenuto con macerazione delle bucce)

2007 € 53



I Vigneri di Salvo Foti (Randazzo – Ct)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Etna Bianco d.o.c. Superiore “Vigna di Milo”
Carricante

2014 € 56

Sicilia i.g.t. Bianco “Vinujanco”
Carricante, Grecanico, Riesling renano, Minnella

2010 € 58



Occhipinti Arianna (Vittoria – Rg)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni



Terre Siciliane i.g.t. Bianco “SP68”
Albanello, Zibibbo

2014 € 37



Arianna Occhipinti è una giovane donna, ma con una consapevolezza e una maturità da veterana. In meno di 2 decenni, partendo da un solo ettaro di vigna a Fossa di Lupo (al confine con la SP68), è riuscita ad affermarsi nel complesso e competitivo mondo del vino. Oggi l’azienda è cresciuta fino a coprire quasi 30 ettari di cui 22 vitati, ma il passo avanti più importante è stato quello di riuscire a capire quale strada seguire e restarvi fedele. La scelta di seguire pratiche green in tutte le fasi produttive non è mai stata fatta in funzione di moda o marketing ma è la base di partenza per ottenere vini salubri e di Vittoria. I terreni sono variegati e ognuno con pregi da trasmettere in bottiglia. Sminuirli usando pratiche maggiormente interventiste sarebbe andato contro a principio di Arianna.



Porta del Vento (Camporeale – Pa)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Sicilia i.g.t. Catarratto “Saharay”

2008 € 32

Catarratto (ottenuto con macerazione delle bucce)

Planeta (Menfi – Ag)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Sicilia i.g.t. Chardonnay

2010 € 48

Chardonnay

Sicilia d.o.c. “Cometa”

2011 € 48

Fiano

Sicilia Menfi d.o.c. Chardonnay

2015 € 48

Chardonnay

Sicilia Menfi d.o.c. “Cometa”

2015 € 48

Fiano



Russo Girolamo (Castiglione di Sicilia – Ct)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Etna Bianco d.o.c. “Nerina”

2017 € 59

Carricante, altri vitigni

Vini rosati



I Vigneri di Salvo Foti (Randazzo – Ct)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni



Sicilia i.g.t. Rosato “Vinudilice”

2009 € 50

Alicante, Grecanico, Minnella

Vini rossi

Azienda Agricola Milazzo (Campobello di Licata – Ag)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Sicilia d.o.p. Rosso “Duca di Montalbo”

1999 € 103

Nero d'Avola, Nero Cappuccio

2002 € 91

2004 € 84



Barraco (Marsala – Tp)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni



Milocca

2006 € 70

Nero d'Avola



Bini Giotto (Pantelleria – Tp)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

TRIPLE A[®]
AGRICOLTORI ANZIANI ASSOCIATI



Sicilia i.g.t. Catarratto e Pignatello
“Serragghia Fanino”
Catarratto, Pignatello

2014 € 64



Bonavita (Faro Superiore – Me)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Faro d.o.c.

2012 € 52

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera

Il vino dei 2 mari. Così è chiamato il vino prodotto sotto la denominazione Faro. Sulle coste che fronteggiano le vigne si incontrano infatti il Mar Ionio e il Mar Tirreno. Nonostante la vicinanza al litorale le vigne si inerpicano ben oltre i 300 metri d'altitudine.



Calabretta (Randazzo – Ct)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni



TRIPLE A[®]
AGRICOLTORI ANZIANI ASSOCIATI

Sicilia i.g.t. Nerello Mascalese “Nonna Concetta”
Nerello Mascalese

2011 € 52

2014 € 52



COS (Vittoria – Rg)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni



Sicilia i.g.t. Nero d'Avola “Contrada”
Nero d'Avola

2010 € 63



Cornelissen Frank (Castiglione di Sicilia – Ct)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

BELLEVEUE
HOTEL & SPA - COGNÉ



Sicilia i.g.t. Rosso “Magma Rosso”
Nerello Mascalese

2008 € 143



Sicilia i.g.t. Rosso “Magma Rosso V.A. 8”
Nerello Mascalese

2009 € 140

Munjebel Rosso 7

'09/'10 € 52

Nerello Mascalese

Munjebel Rosso V.A. 7

'09/'10 € 56

Nerello Mascalese

Rosso del Contadino 7

2009 € 25

Uvaggio

Donnafugata (Marsala – Tp)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Contessa Entellina d.o.c. “Mille e Una Notte”

2012 € 71

Nero d'Avola, altre varietà

Sicilia i.g.t. “Tancredi”

2008 € 47

Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat, altre varietà

Duca di Salaparuta (Casteldaccia – Pa)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Sicilia i.g.t. “Duca Enrico”

2003 € 94

Nero d'Avola

2005 € 85

2007 € 74

2011 € 79



L'anno 1824 vede la fondazione di questa nota cantina. Il vino che più l'ha fatta conoscere è il “Duca Enrico”, dedicato appunto a Enrico Alliata, Duca di Salaparuta e figlio del fondatore. A lui si deve l'impulso determinante per la crescita aziendale verso la fine dell'800. Grazie ai suoi frequenti viaggi in Francia poté confrontarsi con la più evoluta enologia d'oltralpe. Importò tecniche agronomiche moderne, torchi tecnologici per l'epoca ma, ancor più importante, acquistò barbatelle americane alle prime avvisaglie del diffondersi della fillossera in Europa. All'arrivo del terribile insetto in Sicilia le sue vigne erano già innestate e poté continuare a produrre vino, divenuto assai raro e prezioso.



Graziani Federico (Castiglione di Sicilia – Ct)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Etna Rosso d.o.c. “Profumo di Vulcano”

2014 € 88

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante, Francisi



I Vigneri di Salvo Foti (Randazzo – Ct)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

B BELLEVUE Etna Rosso d.o.c. “Vinupetra”

2006 € 101

HOTEL & SPA - COGNÉ Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante, “Francisi”

2007 € 95

Vinupetra Rosso

2012 € 63

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante, “Francisi”

2014 € 63



La Fauci Enza (Messina)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Faro d.o.c. “Obli”

2012 € 58

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera, Nero d'Avola



Martens Anna (Sollichiata – Ct)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Vino di Anna Palmento

2014 € 41

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio



Vino di Anna Qvevri

2014 € 52

Nerello Mascalese

Morgante (Grotte – Ag)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Sicilia d.o.c. Nero d'Avola "Don Antonio"

2013 € 51

Nero d'Avola



Occhipinti Arianna (Vittoria – Rg)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni



Cerasuolo di Vittoria d.o.c.g. "Grotte Alte"

2013 € 68

Nero d'Avola, Frappato di Vittoria



Terre Siciliane i.g.t. "Il Frappato"

2015 € 53

Frappato di Vittoria

Palari (Messina)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati



Faro d.o.c.

2006 € 73

Nerello Cappuccio, Nocera, Acitana, Tignolo, Galatena, Calabrese

Faro d.o.c.

2009 € 59

Nerello Cappuccio, Nocera, Acitana, Tignolo, Galatena, Calabrese

2010 € 61

Sicilia i.g.t. Rosso "Santa.Né"

2008 € 81

Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese, Nocera, Galatena, altre varietà autoctone

2009 € 81

Pietradolce (Sollichiata – Ct)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati



Etna d.o.c. Rosso "Vigna Barbagalli"

2014 € 121

Nerello Mascalese

2015 € 143

Planeta (Menfi – Ag)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Noto d.o.c. "Santa Cecilia"

2008 € 48

Nero d'Avola

2011 € 46

Sicilia d.o.c. Nerello Mascalese "Eruzione 1614"

2014 € 40

Nerello Mascalese

Sicilia i.g.t. "Burdese"

2010 € 46

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Spadafora (Palermo)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Sicilia i.g.t. "Sole dei Padri"

2008 € 57

Syrah

Tenuta delle Terre Nere (Randazzo – Ct)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Etna Rosso d.o.c. "Calderara Sottana"

2012 € 62

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

2014 € 65



Etna Rosso d.o.c.

2006 € 119

"Prephylloxera La Vigna di Don Peppino"

2007 € 115

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio



Etna Rosso d.o.c. "Prephylloxera La Vigna di Don Peppino"

2008 € 97

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

2014 € 110

Vini Biondi (Trecastagni – Ct)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati



Etna Rosso d.o.c. "Monte Ilice"

2008 € 58

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio



Etna Rosso d.o.c. "Outis"

2008 € 50

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio



Il comprensorio etneo è una miniera che conserva preziose vigne ultracentenarie. Vini Biondi è una piccola cantina con un passato glorioso che nel dopoguerra andò perdendo importanza. Dal 1999, la nuova generazione al comando composta da Ciro e Stef Biondi, ha intrapreso un progetto di rilancio dedicando risorse al recupero delle vigne. Sono 3 appezzamenti di proprietà già dal 1600 in Contrada Ronzini, Cisterna Fuori e San Nicolò. Tutte presentano viti coltivate ad alberello ed esposizione Est o Sud-Est. L'altitudine varia tra i 640 e i 700 metri d'altitudine e chiaramente il terreno ha una composizione di origine vulcanica con grande presenza di pomice rossa, hanno tutti una notevole pendenza e per questo sfruttano i terrazzamenti sorretti dai secolari muretti a secco. Nel vigneto San Nicolò le viti di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio sono tutte piede franco.

Vini dolci o da conversazione



D'Amico Salvatore (Leni – Me)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Malvasia delle Lipari d.o.c. Passito

ml.500 2009 € 58

Malvasia, Corinto nero

Donnafugata (Marsala – Tp)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Passito di Pantelleria d.o.c. "Ben Ryé"

ml.375 2012 € 53

Moscato d'Alessandria (Zibibbo)

ml.375 2015 € 52

Passito di Pantelleria d.o.c. "Ben Ryé Edizione Limitata"

2008 € 91

Moscato d'Alessandria (Zibibbo)

Duca di Salaparuta (Casteldaccia – Pa)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Ala antico liquorvino amarascato

ml.500 s.a. € 46

Uve nere siciliane



Ferrandes Salvatore (Pantelleria – Tp)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Passito di Pantelleria d.o.c.

ml.375 2007 € 54

Moscato d'Alessandria (Zibibbo)

ml.375 2012 € 54

Hauener (Santa Marina Salina – Me)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Malvasia delle Lipari d.o.c. Passito

ml.375 2011 € 46

Malvasia, Corinto nero

Heritage di Francesco Intorcchia (Marsala – Tp)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Marsala d.o.p. Riserva Superiore Dolce Ambra "Vintage"

1980 € 103

Grillo, Inzolia, Catarratto

Murana Salvatore (Pantelleria – Tp)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Creto

ml.500 1976 € 300

Moscato d'Alessandria (Zibibbo)

Moscato di Pantelleria Passito d.o.c. "Martingana"

ml.500 2003 € 85

Moscato d'Alessandria (Zibibbo)



Ora da Re (Chiaramonte Gulfi – Rg)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Ora da Re Botte N°2

ml.375 1932 € 136

Frappato, Calabrese, Grossonero

Sardegna

SARDEGNA



D.O.C.G.

1. Vermentino di Gallura

D.O.C.

2. Alghero
3. Arborea
4. Campidano di Terralba
5. Cannonau di Sardegna
(prodotta in tutte le zone della regione)
6. Carignano del Sulcis
7. Girò di Cagliari
8. Malvasia di Bosa
9. Cagliari
10. Mandrolisai
11. Monica di Sardegna
(prodotta in tutte le zone della regione)
12. Moscato di Sardegna
(prodotta in tutte le zone della regione)
13. Moscato di Sorso Sennori
14. Nasco di Cagliari
15. Nuragus di Cagliari
16. Sardegna Semidano
(prodotta in tutte le zone della regione)
17. Vermentino di Sardegna
(prodotta in tutte le zone della regione)
18. Vernaccia di Oristano



Vini bianchi

Capichera (Arzachena – Ot)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni



Isola dei Nuraghi i.g.t. Vermentino

2007 € 91

“Vendemmia Tardiva”

Vermentino

Isola dei Nuraghi i.g.t. Vermentino “VT”

2013 € 73

Vermentino



Pane Vino (Nurri – Ca)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Isola dei Nuraghi i.g.t. “Alvas”

2014 € 58

Retellada, Nuragus, Vernaccia, Seminano, Vermentino, Malvasia, Nasco
(ottenuto con macerazione delle bucce)



Dettori (Sennori – Ss)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Romangia i.g.p. Bianco “Dettori Bianco”

2007 € 50

Vermentino

Masone Mannu (Monti – Ot)

Coltivazione: biologica

Vermentino di Gallura d.o.c.g. Superiore "Costarenas"

Vermentino

Lieviti: selezionati

2017 € 42

Mesa (Sant'Anna Arresi – Ci)

Coltivazione: convenzionale

Vermentino di Sardegna d.o.c. "Opale"

Vermentino

Lieviti: selezionati

2012 € 39



Il Vermentino è decisamente il vitigno a bacca bianca più diffuso sull'isola (circa 4'300 ettari). Le sue origini non sono ancora state dimostrate; alcune teorie dicono che sia originario della Spagna, altre del Portogallo e più precisamente dell'isola di Madera. I suoi grappoli e anche i suoi acini hanno dimensioni medio grandi e la sua buccia sviluppa un velo ceroso che la rende impermeabile. Il Vermentino prodotto in Sardegna, rispetto alle versioni liguri e toscane, mostra una maggiore struttura e alcolicità e negli ultimi 10 anni ha visto un'innalzamento qualitativo marcato.

Mora & Memo (Cagliari)

Coltivazione: convenzionale

Vermentino di Sardegna d.o.c. "Tino"

Vermentino

Lieviti: selezionati

2015 € 33

Pala (Serdiana – Ca)

Coltivazione: etica

Vermentino di Sardegna d.o.c. "Stellato"

Vermentino

Lieviti: selezionati

2017 € 43

Vinicola Cherchi (Usini – Ss)

Coltivazione: convenzionale

Vermentino di Sardegna d.o.c. "Tuvaoes"

Vermentino

Lieviti: selezionati

2015 € 34

Vini rossi

Agricola Punica (Santadi – Ci)

Coltivazione: convenzionale

B BELLEVUE *Isola dei Nuraghi i.g.t "Barrua"*

HOTEL & SPA - COGNE

Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot

Lieviti: selezionati

2004 € 90

2005 € 84

Isola dei Nuraghi i.g.t "Barrua"

Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot

2010 € 56

2012 € 61

Argiolas (Serdiana – Ca)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Isola dei Nuraghi i.g.t. "Korem"

2012 € 58

Bovale, Carignano, Cannonau

Isola dei Nuraghi i.g.t. "Turriga"

2013 € 89

Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia nera



Dettori (Sennori – Ss)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Romangia i.g.t. Rosso "Chimbanta"

2005 € 53

Monica



Romangia i.g.t. Rosso "Dettori Rosso"

2004 € 114

Cannonau

2005 € 107

2007 € 92

Romangia i.g.t. Rosso "Dettori Rosso"

2010 € 71

Cannonau

2011 € 68

Romangia i.g.t. Rosso "Ottomarzo"

2007 € 53

Pascale

2012 € 46

Gabbas Giuseppe (Nuoro – Nu)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Cannonau di Sardegna d.o.c. Riserva "Dule"

2013 € 45

Cannonau

L'azienda di Giuseppe Gabbas si trova a 10 chilometri da Nuoro, sulle delicate colline ai piedi del Supramonte. L'estensione delle vigne è di 20 ettari (tra i 240 e i 350 metri d'altitudine) a cui si aggiungono 5 ettari di uliveto. Proprio tali dimensioni, non essendo esageratamente ampie, permettono una particolare cura delle viti a cui vengono effettuate potature corte e contenute le rese. La composizione granitica dei terreni permette di mantenere una buona umidità anche durante le caldi estati. La vicinanza con i rilievi favorisce anche delle belle escursioni termiche tra notte e giorno raffinando il profilo aromatico delle uve.



Masone Mannu (Monti – Ot)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: selezionati



Cannonau di Sardegna d.o.c. "Zojosu"

2016 € 37

Cannonau

Mesa (Sant'Anna Arresi – Ci)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Isola dei Nuraghi i.g.t. "Buio Buio"

2011 € 48

Carignano

Mora & Memo (Cagliari)

Coltivazione: convenzionale

Cannonau di Sardegna d.o.c. "Nau"
Cannonau

Lieviti: selezionati

2015 € 33

Pala (Serdiana – Ca)

Coltivazione: etica

Isola dei Nuraghi i.g.t. "S'arai"
Cannonau, Bovale, Carignano

Lieviti: selezionati

2014 € 53



Pane Vino (Nurri – Ca)

Coltivazione: etica

Giròtondo
Girò, Moscato

Lieviti: indigeni

2008 € 52

Piccadè
Monica, Carignano

2007 € 49

2014 € 58

Vigne Vecchie...Però Gratzias a Deus
Carignano, Muristellu, Nieddu Mannu, Cagnulari, Tintillu

2007 € 49

Quartomoro (Arborea – Or)

Coltivazione: convenzionale

Isola dei Nuraghe i.g.t. "BVL Memorie di Vite"
Bovale grande

Lieviti: indigeni

2015 € 40

Santadi (Santadi – Ci)

Coltivazione: etica

Carignano del Sulcis d.o.c. Superiore "Terre Brune"
Carignano

Lieviti: selezionati

2007 € 63

2012 € 63



La vicinanza delle vigne al mare, come si nota nella foto accanto, è indiscutibile. La crescita della vite in tale contesto comporta molti aspetti positivi, ma anche alcuni negativi. La gestione idrica, le temperature spesso elevate e l'esecuzione dei lavori in vigna rappresentano le prime criticità. In contrapposizione i vantaggi sono l'esposizione alle brezze marine, la possibilità di assorbimento di elevate quantità di minerali ma soprattutto la protezione dalle malattie. Proprio la sabbia ha preservato molte viti di Carignano del Terre Brune di Santadi dall'attacco della fillossera consegnandoci ceppi centenari.

Vinicola Cherchi (Usini – Ss)

Coltivazione: convenzionale

Cannonau di Sardegna d.o.c.
Cannonau

Lieviti: selezionati

2014 € 30

Isola dei Nuraghi i.g.t. Rosso "Luzzana"
Cagnulari, Cannonau

2014 € 42

Vini dolci o da conversazione

Argiolas (Serdiana – Ca)

Coltivazione: convenzionale

Angialis Vendemmia Tardiva

Nasco, Malvasia

Lieviti: selezionati

ml.500 2005 € 50

ml.500 2013 € 58



Columbu G.B. (Bosa – Ot)

Coltivazione: etica

Malvasia di Bosa d.o.c.

Malvasia

Lieviti: indigeni

ml.375 2008 € 53

Giovanni Battista Columbu è un simbolo. Al pari di altri vigneron che purtroppo appartengono al passato come Bartolo Mascarello, Giuseppe Rinaldi, Giacomo Bologna, Giorgio Lungarotti, Giuseppe Quintarelli ed altri ancora è riuscito a portare luce, valorizzare e far crescere la denominazione. Lui, originario barbaricino, si innamora di Bosa e in futuro di quella che diverrà sua moglie. Nel 1970 la famiglia viene in possesso della vigna Fraus nel territorio di Magomadas e 10 anni dopo acquista il vigneto Campeda, proprio nelle campagne di Bosa. La relazione con gli altri contadini locali ne fa uno dei maggiori sostenitori per la salvaguardia delle tradizioni produttive. Solo nel 1992 esce in commercio la prima bottiglia di Malvasia di Bosa di Columbu e diventa subito un vino cult. Ossidazione perfettamente controllata, bilanciamento certissimo degli zuccheri, longevità infinita sono pregi che per molti produttori restano inspiegabili vista l'artigianalità con cui Giovanni Battista lavorava. Dal 2012 ha lasciato un vuoto difficilmente colmabile. La sua umanità, saggezza filosofica e cultura non erano comuni. Restano i suoi insegnamenti (non solo enologici) che vengono oggi perseverati dalla sua famiglia.



Dettori (Sennori – Ss)

Coltivazione: etica

Muscadeddu

Moscato

Lieviti: indigeni

ml.375 2006 € 63

Santadi (Santadi – Ci)

Coltivazione: etica

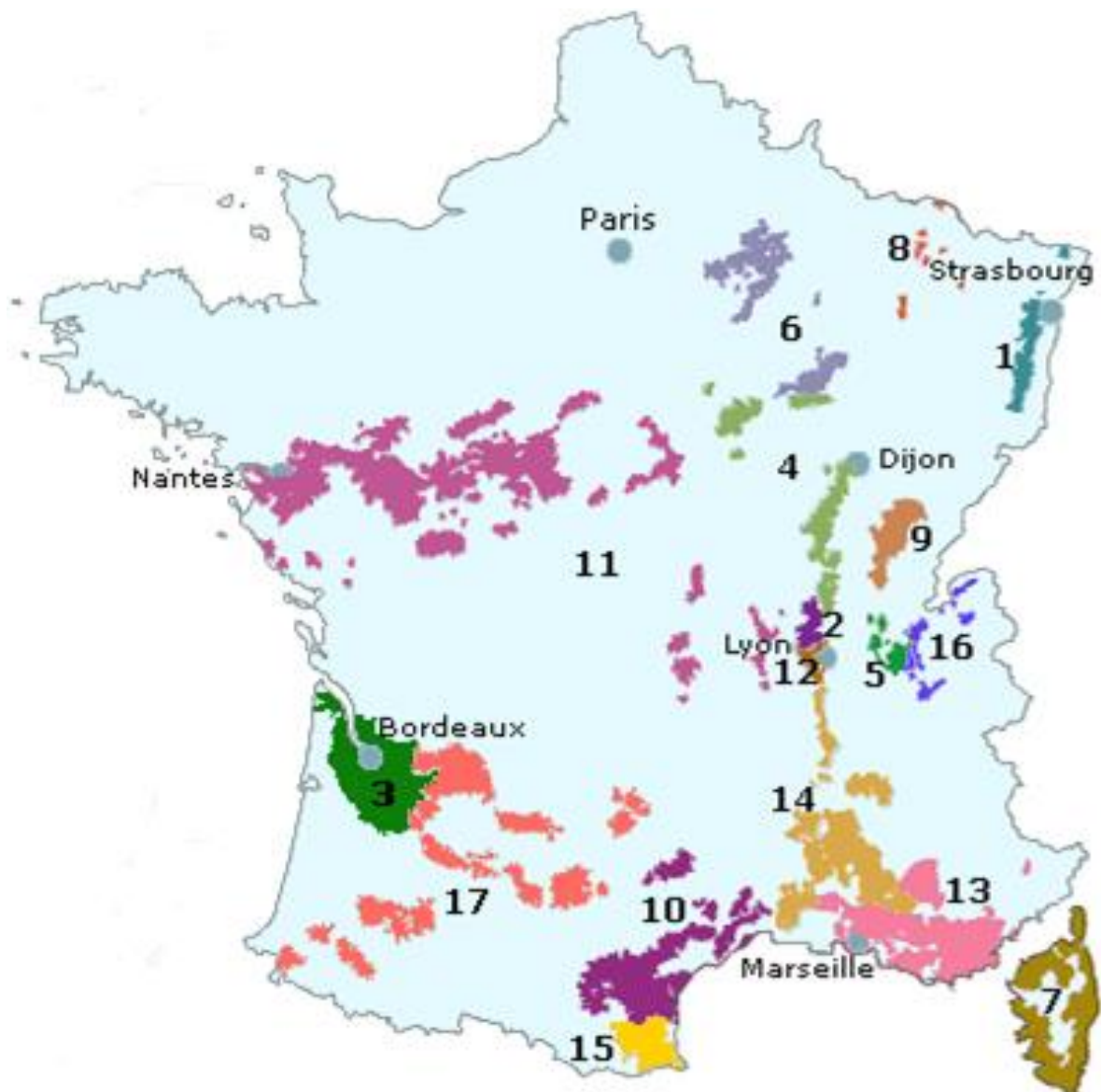
Latinia

Nasco

Lieviti: selezionati

ml.375 2011 € 54

Francia



- | | |
|------------------|------------------------|
| 1. Alsace | 10. Languedoc |
| 2. Beaujolais | 11. Vallée de la Loire |
| 3. Bordelais | 12. Lyonnais |
| 4. Bourgogne | 13. Provence |
| 5. Bugey | 14. Vallée du Rhone |
| 6. Champagne | 15. Roussillon |
| 7. Corse | 16. Savoie |
| 8. Vins de l'Est | 17. Sud-Ouest |
| 9. Jura | |

Champagne



Champagnes



Agrapart r.m. (Avize)

Coltivazione: etica

Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru "Terroirs"
Chardonnay

Lieviti: indigeni

s.a. € 96



Bedel Françoise r.m. (Croutte-sur-Marne)

Coltivazione: biodinamica

Brut "Entre Ciel et Terre"
Pinot Meunier, Pinot noir, Chardonnay

Lieviti: indigeni

s.a. € 80

Billecart Salmon n.m. (Mareuil-sur-Aÿ)

Coltivazione: convenzionale

Extra Brut

Pinot Meunier, Pinot noir, Chardonnay

Lieviti: selezionati

s.a. € 76



Nicolas François Billecart e la moglie Elisabeth Salmon sono i fondatori di questa storica cantina nel 1818. I successi arrivano fin dai primi tempi ma la I Guerra Mondiale dà un duro colpo alla produzione. La cantina era stata depredata e le vigne, per buona parte, devastate. Charles-Rolland Billecart rimette in sesto l'azienda e un ventennio dopo la maison torna agli antichi splendori. Negli anni successivi molte innovazioni a livello fermentativo definiranno maggiormente lo stile degli champagnes livellandoli ai grandi nomi.

Bollinger n.m. (Aÿ)

Coltivazione: convenzionale

Brut "La Grande Année"

Pinot noir, Chardonnay

Lieviti: selezionati

2004 € 158

Brut "R.D."

Pinot noir, Chardonnay

2002 € 295

Brut "Special Cuveé"

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

s.a. € 86

Deutz n.m. (Aÿ)

Coltivazione: convenzionale

Brut "Cuvée William Deutz"

Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Lieviti: selezionati

2006 € 307

Brut Millesimé

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

2012 € 102

Rosé Brut Millesimé

Pinot noir

2012 € 113

Drappier n.m. (Urville)

Coltivazione: etica

Brut "Millésime Exception"

Pinot noir, Chardonnay

Lieviti: selezionati

2008 € 75

Brut "Nature"

Pinot noir

s.a. € 63

Duval-Leroy n.m. (Vertus)

Coltivazione: biologica

Brut "Femme de Champagne"

Chardonnay, Pinot noir

Lieviti: selezionati

2000 € 167

Gosset n.m. (Aÿ)

Coltivazione: convenzionale

Brut "Celebris"

Pinot noir, Chardonnay

Lieviti: selezionati

2004 € 193

Jacquesson – Famille Chiquet n.m. (Dizy)

Coltivazione: convenzionale

Extra Brut "Aÿ – Vauzelle Terme"

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2005 € 257



Jacquesson ha una lunga storia e durante questi secoli, ad ogni avvicendamento al comando, si maturava maggior consapevolezza. Ad oggi, la filosofia della famiglia Chiquet ha preso una direzione ben precisa, dando maggior importanza al terroir e alle uve piuttosto che alle operazioni di cantina ove l'importante è solo valorizzare i frutti che vi giungono. Ecco quindi che freschezza, frutto e mineralità ben presenti nei vini Jacquesson sono il risultato del grande rispetto verso una terra per molti, troppi anni sfruttata senza scrupoli e verso un vino che per molti va fatto in cantina e non in vigna.

Krug n.m. (Reims)

Coltivazione: convenzionale

Brut "Vintage"

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Lieviti: selezionati

2003 € 352

Moët & Chandon n.m. (Épernay)

Coltivazione: convenzionale

Brut "Dom Pérignon"

Pinot noir, Chardonnay

Lieviti: selezionati

2010 € 246

Brut "Grand Vintage"

Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

2006 € 106

2008 € 106

Brut "Reserve Imperial"

Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

s.a. € 72

Brut Rosé "Grand Vintage"

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

2004 € 115

2012 € 95

Demi Sec "Nectar Imperial"

Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

s.a. € 96

Perrier Jouet n.m. (Épernay)

Coltivazione: convenzionale

Brut "Gran"

Pinot Meunier, Pinot noir, Chardonnay

Lieviti: selezionati

s.a. € 77

Brut "La Belle Époque"

Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

2007 € 213

Brut Rosé "Blason"

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

s.a. € 111

Pommery n.m. (Reims)

Coltivazione: convenzionale

Brut "Apanage"

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Lieviti: selezionati

s.a. € 75

Brut "Cuvée Louise"

Chardonnay, Pinot noir

2002 € 213

2004 € 215

Brut Grand Cru Millesimé

Pinot noir, Chardonnay

2005 € 74

Brut Grand Cru "Royal"

Chardonnay, Pinot noir

2006 € 134

Demi-Sec "Royal Blue Sky"

Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay

s.a. € 120

Rosé Brut "Cuvée Louise"

Chardonnay, Pinot noir

2004 € 595

Segue: Champagnes

Pouillon R. & Fils r.m. (Mareuil sur Ay)

Coltivazione: convenzionale

Extra Brut Grand Cru Millésime

Chardonnay

Rosé de Saignée Brut 1^{er} Cru

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2005 € 95

s.a. € 70

Roederer Loius n.m. (Reims)

Coltivazione: convenzionale

Brut "Cristal"

Pinot noir, Chardonnay

Brut "Nature"

Chardonnay, Pinot noir

Brut "Premier"

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Brut Rosé "Cristal"

Pinot noir, Chardonnay

Lieviti: selezionati

2008 € 269

2006 € 119

s.a. € 77

2007 € 587

Ruinart n.m. (Reims)

Coltivazione: convenzionale

Brut Blanc de Blanc "Dom Ruinart"

Chardonnay

Lieviti: selezionati

2004 € 260



Selosse Jacques r.m. (Avize)

Coltivazione: biodinamica

Brut Blanc de Blancs Grand Cru "Substance"

Chardonnay

Lieviti: indigeni

s.a. € 352

Bere un sorso di Champagne di Selosse significa bere un sorso di rivoluzione. Rivoluzione non intesa come andare contro qualcuno bensì andare contro alle convenzioni per dar vita a un proprio sogno. Per far ciò Anselme ha rese 2/3 più basse della media della regione, lavora la vigna senza chimica, svolge le fermentazioni in barriques senza l'aggiunta di lieviti, effettua batonnages continui, permette solo una parziale fermentazione malolattica e per il dosage utilizza solo puro fruttosio d'uva. Altra particolarità è l'impiego della tecnica Solera in molte cuvée al fine di avere Champagnes complessi e non omologati.



Taittinger n.m. (Reims)

Coltivazione: convenzionale

Brut "Prestige"

Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

Rosé Brut "Comtes de Champagne"

Chardonnay, Pinot noir

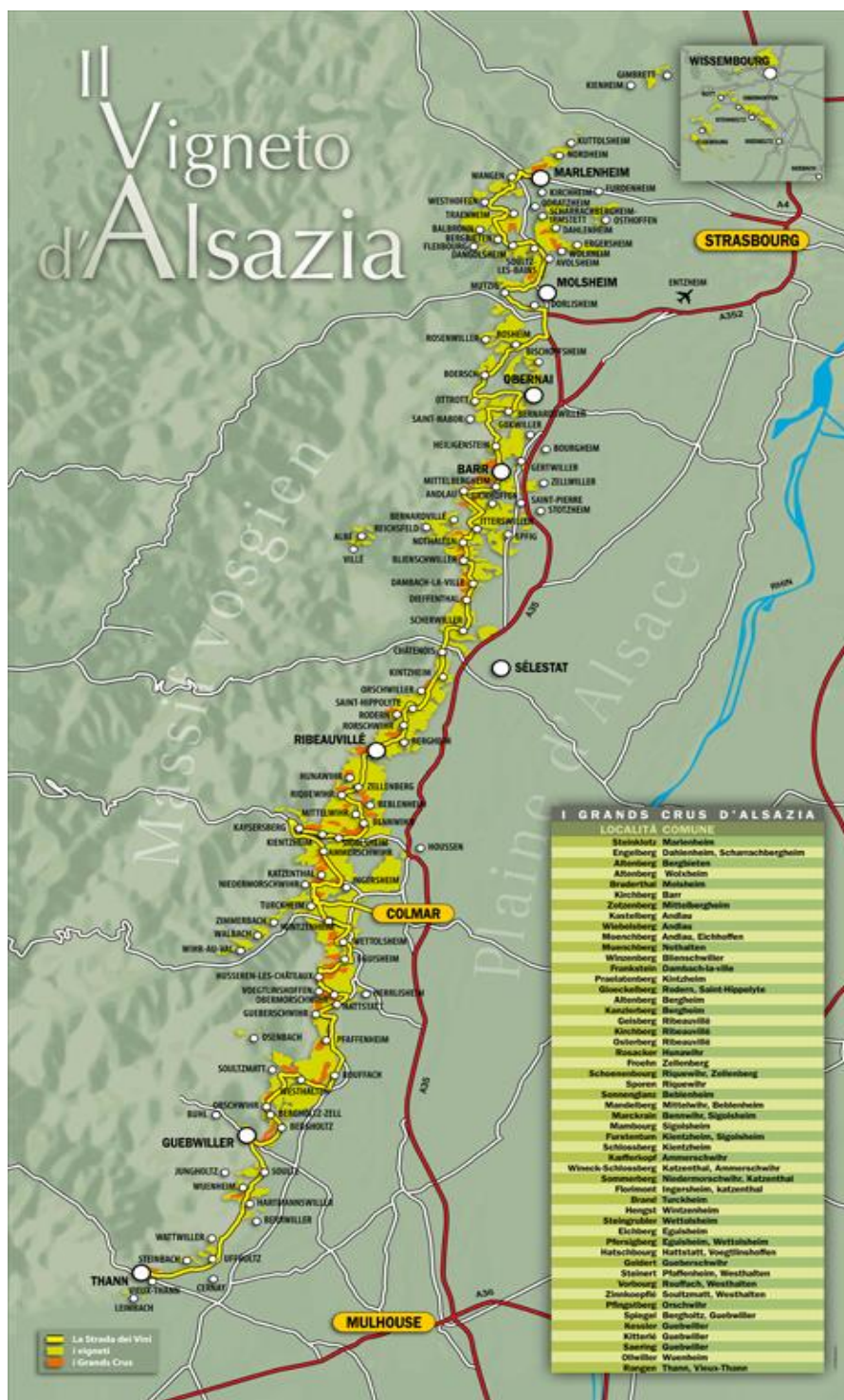
Lieviti: selezionati

s.a. € 74

2005 € 265

2006 € 297

Alsace



Vini bianchi

Beyer Léon (Eguisheim)

Coltivazione: convenzionale

Alsace Gewurztraminer "Cuvée des Comtes d'Eguisheim"

Gewurztraminer

Lieviti: selezionati

2007 € 70

 **Deiss Marcel** (Bergheim)

Coltivazione: <i>biodinamica</i>	<i>Lieviti: indigeni</i>
<i>Alsace Gewurztraminer</i>	2014 € 52
<i>Gewurztraminer</i>	
<i>Alsace Grand Cru Mambourg</i>	2013 € 121
<i>Pinot blanc, Pinot grigio, Pinot noir, Pinot Beurot, Pinot Meunier</i>	
<i>Alsace Grand Cru Schoenenbourg</i>	2012 € 127
<i>Riesling, Pinot grigio, Gewurztraminer</i>	

 **Domaine Josmayer** (Wintzenheim)

Coltivazione: <i>biodinamica</i>	<i>Lieviti: indigeni</i>
<i>Alsace Pinot Auxerrois "H Vieilles Vignes"</i>	2002 € 58
<i>Pinot auxerrois</i>	

 **Domaine Ostertag** (Epfig)

Coltivazione: <i>biologica</i>	<i>Lieviti: indigeni</i>
<i>Alsace Pinot Gris Grand Cru Muenchberg "A360P"</i>	2015 € 126
<i>Pinot grigio</i>	
<i>Alsace Pinot Gris "Zellberg"</i>	2012 € 85
<i>Pinot grigio</i>	

 **Domaine Weinbach** (Keisersberg)

Coltivazione: <i>biodinamica</i>	<i>Lieviti: indigeni</i>
<i>Alsace Riesling Grand Cru Schlussberg</i>	2015 € 81
<i>Riesling</i>	

 **Domaine Zind-Humbrecht** (Turkheim)

Coltivazione: <i>biodinamica</i>	<i>Lieviti: indigeni</i>
<i>Alsace Riesling Grand Cru Brand</i>	2012 € 58
<i>Riesling (indice 2)</i>	

Gruss (Eguisheim)

Coltivazione: <i>etica</i>	<i>Lieviti: selezionati</i>
<i>Alsace Muscat "Ottonel"</i>	2014 € 39
<i>Muscat</i>	
<i>Alsace Pinot Gris "Les Argiles Blanches"</i>	2008 € 40
<i>Pinot grigio</i>	2014 € 39
<i>Alsace Riesling "Vieilles Vignes"</i>	2008 € 36
<i>Riesling</i>	2014 € 39

Trimbach (Ribeaupvillé)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Alsace Pinot Gris "Réserve Personnelle"
Pinot grigio

2007 € 51

Alsace Riesling "Clos S.te Hune"
Riesling

2005 € 198

Vini rossi



Beck-Hartweg (Dambach-la-Ville)

Coltivazione: *biologica*

Lieviti: *indigeni*

TRIPLE A *Alsace Pinot Noir "Dambach-la-Ville"*
AGRICOLAI ASSOCIATI ASSOCIATI
Pinot noir

2014 € 50



Deiss Marcel (Bergheim)

Coltivazione: *biodinamica*

Lieviti: *indigeni*

Alsace 1^{er} Cru Burlenberg "La Colline Brûlée"
Pinot noir, Pinot Beurot, Pinot Meunier, Pinot grigio, Pinot blanc

2013 € 61

Vini dolci o da conversazione



Domaine Josmayer (Wintzenheim)

Coltivazione: *biodinamica*

Lieviti: *indigeni*

Pinot Gris d'Alsace Vendage Tardive
Pinot grigio

1990 € 101

Alsace Riesling Grand Cru Brand Vendage Tardive
Riesling

1997 € 96

Domaine Schoffit (Colmar)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Alsace Tokaj-Pinot Gris Grand Cru Rangen de Thann
Selection de Graines Nobles
Pinot grigio

ml.500 1998 € 123

Hugel et Fils (Riquewihr)

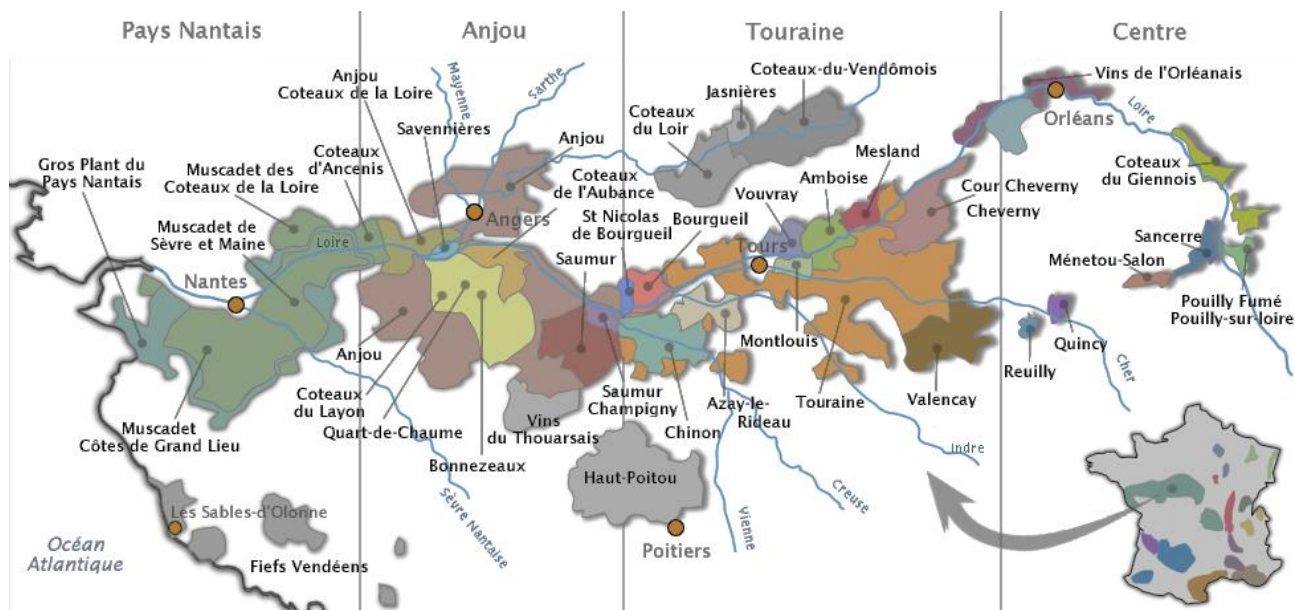
Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Alsace Tokaj-Pinot Gris Selection de Graines Nobles
Pinot grigio

1996 € 180

Loire



Vini bianchi

Baron de L (Pouilly sur Loire)

Coltivazione: convenzionale

Pouilly Fumé

Sauvignon blanc

Lieviti: selezionati

2014 € 109



Clos de Treilles (Anjou)

Coltivazione: biodinamica

Anjou Blanc "Attention Chenin Méchant"

Chenin blanc

Lieviti: indigeni

2016 € 48



Domaine des Roches-Neuves (Varrains)

Coltivazione: biodinamica

BELLEVue
HOTEL & SPA - COGNAC

TRIPLE A
ASSOCIATION ANCIENS AGRICULTEURS

Saumur "L'Insolite"

Chenin blanc

Lieviti: indigeni

2009 € 82

2010 € 77



Domaine Huet (Vouvray)

Coltivazione: biodinamica

TRIPLE A
ASSOCIATION ANCIENS AGRICULTEURS

Vouvray Demi-Sec "Clos du Bourg"

Chenin blanc

Lieviti: indigeni

2015 € 69

Domaine Laporte (Saint-Satur)

Coltivazione: biologica

Sancerre "La Comtesse"

Sauvignon blanc







Lieviti: selezionati

2014 € 54

 **Joly Nicolas** (Savennières)

Coltivazione: *biodinamica*

Lieviti: *indigeni*

		Savennières	1995	€ 230
		“Clos de la Coulée de Serrant” Chenin blanc	2007	€ 115
		Savennières “Clos de la Coulée de Serrant”	2013	€ 105
		Chenin blanc	2014	€ 106
		Savennières “Les Vieux Clos”	2009	€ 57
		Chenin blanc	2013	€ 59
			2014	€ 61

 **Riffault Sebastien** (Sury en Vaux)

Coltivazione: *biodinamica*

Lieviti: *indigeni*

Sancerre “Akméniné”	2008	€ 46
Sauvignon blanc	2010	€ 55

Vini rossi

 **Clos Rougeard** (Saumur Champigny)

Coltivazione: *biologica*

Lieviti: *indigeni*

Saumur-Champigny	2013	€ 108
Cabernet Franc		
Saumur-Champigny “Le Bourg”	2013	€ 245
Cabernet Franc		
Saumur-Champigny “Les Poyeux”	2011	€ 195
Cabernet Franc	2012	€ 190

 **Les Vignes de l'Ange Vin – L'Opéra des Vins** (Chahaignes)

Coltivazione: *biologica*

Lieviti: *indigeni*

Nocturne	2005	€ 67
Pineau d'Aunis		

Vini dolci o da conversazione

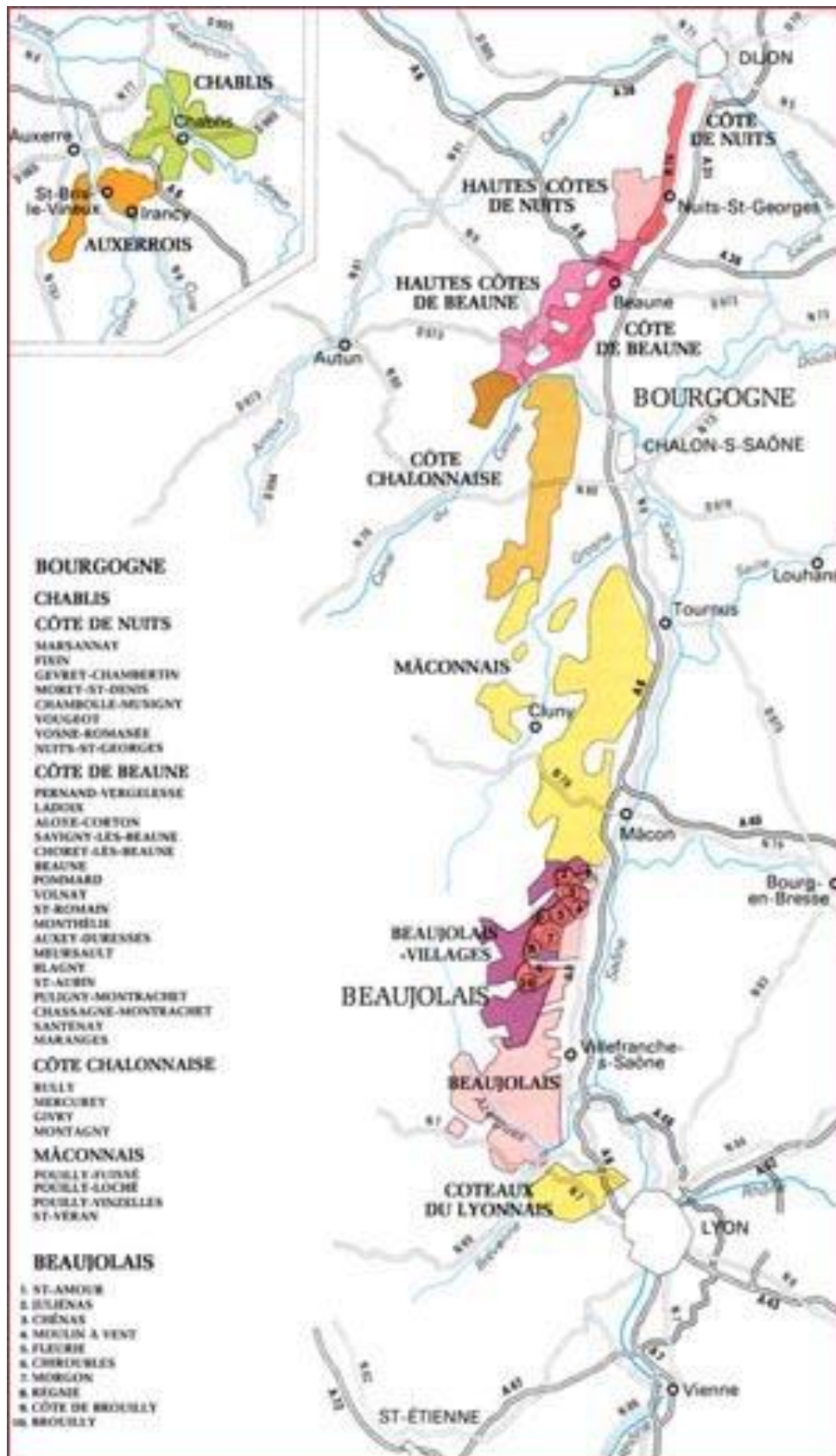
 **Château Pierre Bise** (Beaulieu-sur-Layon)

Coltivazione: *etica*

Lieviti: *indigeni*

Coteaux du Layon “Beaulieu Rouannières”	ml.500	2013	€ 54
Chenin blanc			

Bourgogne



Côte-D'Or, Saône-et-Loire

Vini bianchi

Ballot Millot (Meursault)

Coltivazione: etica

Meursault 1^{er} Cru Perrières
Chardonnay

Lieviti: selezionati

2013 € 140

Château Fuissé (Fuissé)

Coltivazione: convenzionale

Pouilly-Fuissé "Les Combettes"
Chardonnay

Lieviti: selezionati

2014 € 90

Coffinet-Duvernay (Chassagne-Montrachet)

Coltivazione: convenzionale

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Morgeot "Le Grand Clos"
Chardonnay

Lieviti: selezionati

2015 € 116



Questo piccolo domaine che può contare su solo 6 ettari vitati ha però una lunga storia risalendo al lontano 1860 (quando era solo Domaine Coffinet). La grande conoscenza dei terreni su cui vegetano le vigne compresi nel solo comune di Chassagne, permette l'interpretazione di ogni sfumatura e di estrarre il massimo da ogni grappolo. Nascono vini con una bella tensione e longevità e pura espressione di questo angolo della Côte-d'Or.



Domaine Chandon de Briailles (Savigny-lès-Beaune)

Coltivazione: biodinamica

Corton-Charlemagne Grand Cru
Chardonnay

Lieviti: indigeni

2014 € 283

Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru Ile de Vergelesses
Chardonnay

2014 € 156



Domaine Dujac (Morey Saint-Denis)

Coltivazione: biologica

Morey Saint-Denis
Chardonnay

Lieviti: indigeni

2015 € 96



Domaine Jean-Marc Morey (Chassagne-Montrachet)

Coltivazione: etica

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Caillerets
Chardonnay

Lieviti: indigeni

2013 € 121



Drouhin Joseph (Beaune)

Coltivazione: *biodinamica*

Montrachet Grand Cru "Marquise de Laguiche"
Chardonnay

Lieviti: *indigeni*

2006 € 815

Girardin Vincent (Meursault)

Coltivazione: *convenzionale*

Corton-Charlemagne Grand Cru
Chardonnay

Lieviti: *selezionati*

2011 € 183

Jadot Louis (Beaune)

Coltivazione: *convenzionale*

Corton-Charlemagne Grand Cru
Chardonnay

Lieviti: *selezionati*

2009 € 260



Leroy (Meursault)

Coltivazione: *biodinamica*

Bourgogne Aligoté
Chardonnay

Lieviti: *indigeni*

2009 € 104

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru "Morgeot"
Chardonnay

2011 € 299

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru "Sous les Puits"
Chardonnay

2011 € 299

Vini rossi

Arnoux-Lachaux (Vosne-Romanée)

Coltivazione: *biologica*

Vosne-Romanée
Pinot noir

Lieviti: *selezionati*

2013 € 105

Ballot Millot (Meursault)

Coltivazione: *etica*

Pommard 1^{er} Cru Pezerolles
Pinot noir

Lieviti: *selezionati*

2011 € 105

Boillot Henri (Meursault)

Coltivazione: *biologica*

Volnay 1^{er} Cru Les Frémiets
Pinot noir

Lieviti: *selezionati*

2014 € 165



Domaine Chandon de Briailles (Savigny-lès-Beaune)

Coltivazione: biodinamica

Corton-Bressandes Grand Cru

Pinot noir

Lieviti: indigeni

2014 € 277

Domaine Dugat Claude (Gevrey-Chambertin)

Coltivazione: biologica

Gevrey-Chambertin

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2013 € 171



Domaine Dujac (Morey Saint-Denis)

Coltivazione: biologica

Charmes-Chambertin Grand Cru

Pinot noir

Lieviti: indigeni

2014 € 349



Un domaine acquistato solo nel 1967 ma che in pochi anni ha saputo, grazie al rigore produttivo, scalare le gerarchie della Borgogna. I vini Dujac sono longevo, anzi danno il meglio di sé anche dopo 30 anni, indice di grande struttura ed equilibrio. Alec e Jeremy Seysses, figli di Jacques che fondò la casa vinicola, sono reputati tra i migliori interpreti del Pinot noir e presto questo nome potrà affiancare quello di maison con una tradizione maggiore.



Domaine Prieuré-Roch (Nuits-Saint-Georges)

Coltivazione: biodinamica

TRIPLE A^m
AGRICOLLI ANTIQVA ARTISTI

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru

Pinot noir

Lieviti: indigeni

2014 € 207

TRIPLE A^m
AGRICOLLI ANTIQVA ARTISTI

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Vieilles Vignes"

Pinot noir

2012 € 310

Faiveley (Nuits-Saint-Georges)

Coltivazione: convenzionale

Corton Clos de Corton Grand Cru Monopole

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2011 € 194

Hospice de Beaune (Beaune)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Beaune 1^{er} Cru "Cuvée Guigone de Salins"

2012 € 170

Pinot noir

Jadot Louis (Beaune)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

Chambertin Clos de Beze Grand Cru

2005 € 409

Pinot noir

Chapelle-Chambertin Grand Cru

1998 € 200

Pinot noir

2009 € 281

2010 € 271

Clos-Vougeot Grand Cru

2006 € 200

Pinot noir

Echezeaux Grand Cru

2005 € 245

Pinot noir

Lamarche François (Vosne-Romanée)

Coltivazione: *etica*

Lieviti: *selezionati*

Echezeaux Grand Cru

2014 € 218

Pinot noir



Société Civile du Domaine de La Romanée Conti (Vosne-Romanée)

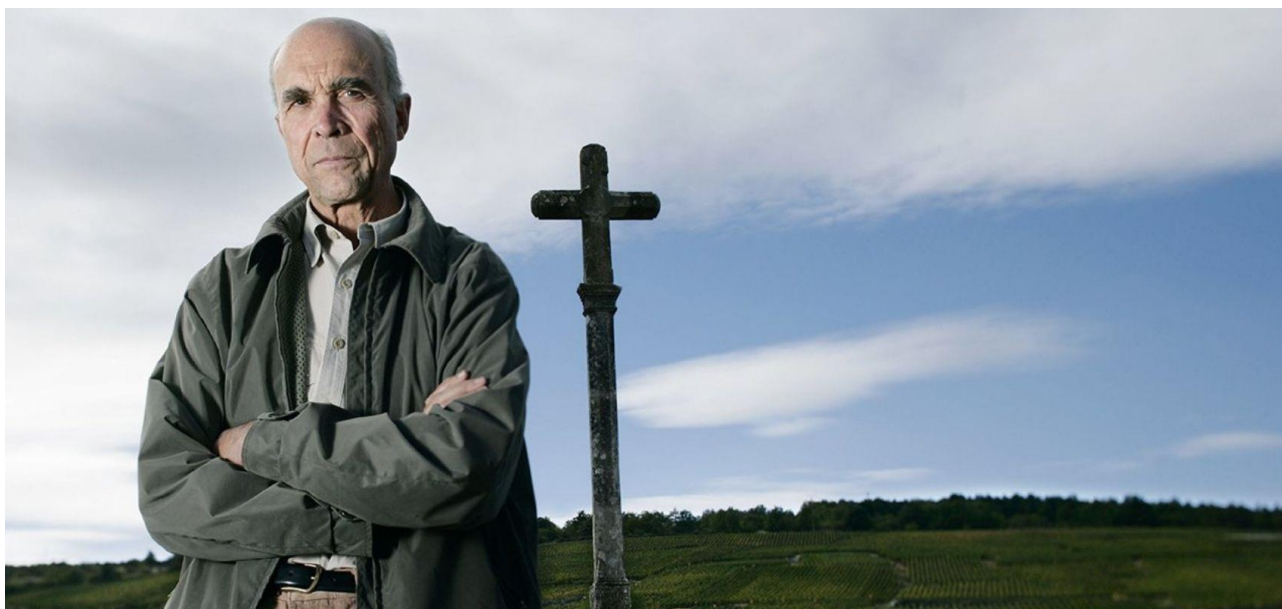
Coltivazione: *biodinamica*

Lieviti: *indigeni*

Romanée-Saint-Vivant Grand Cru

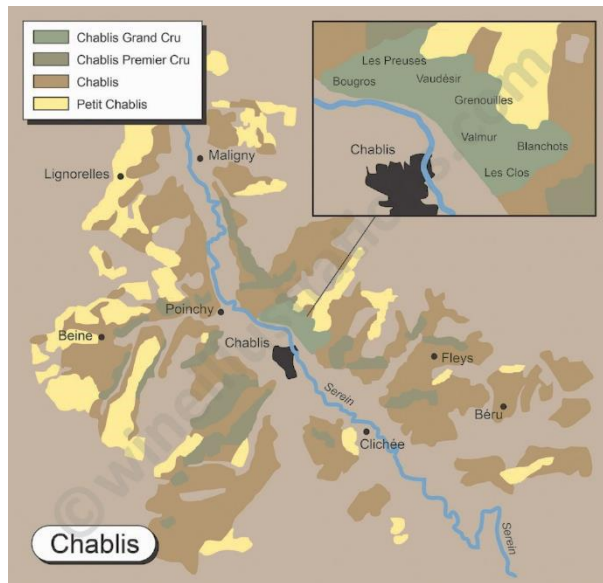
2013 € 1'850

Pinot Noir



Poco meno di 28 ettari. Quindi *Domaine de la Romanée Conti* è grande non per le dimensioni ma per tutto il resto. Possiede piccoli appezzamenti nei Grand Cru *Romanée Conti* (monopole), *La Tâche* (monopole), *Richebourg*, *Romanée-St-Vivant*, *Grand Echezeaux*, *Echezeaux*, *Montrachet* e *Corton*, tutti noti già dal 1200 per la qualità dei vini che ne derivavano. Un tesoro che è sufficiente tradurre con saggezza in liquido. Raro, prezioso, per i cultori un vero Graal da ricercare instancabilmente.

Chablisienne



 **Brocard J.M.** (Préfy)

Coltivazione: biodinamica

*Chablis Grand Cru Les Clos
Chardonnay*

Lieviti: indigeni

2011 € 88



Jean Marc Brocard nasce nel 1946 da una famiglia di agricoltori ma seguendo il consiglio del padre diventa ingegnere. Solo nel 1973 decide di fare un passo indietro dedicandosi alla vigna. Gran parte degli insegnamenti in tale campo gli vengono dal compianto e carismatico vignaiolo Louis Petit che un giorno gli esprime la sua massima per capire la terra: "Guarda, taci e impara". Nel 1995 si unisce al progetto il figlio Julien, convinto sostenitore dell'agricoltura biodinamica. La ricerca di vini precisi, strutturati e con grande freschezza naturale è la sfida lanciata a ogni vendemmia.

Pic Albert (Chablis)

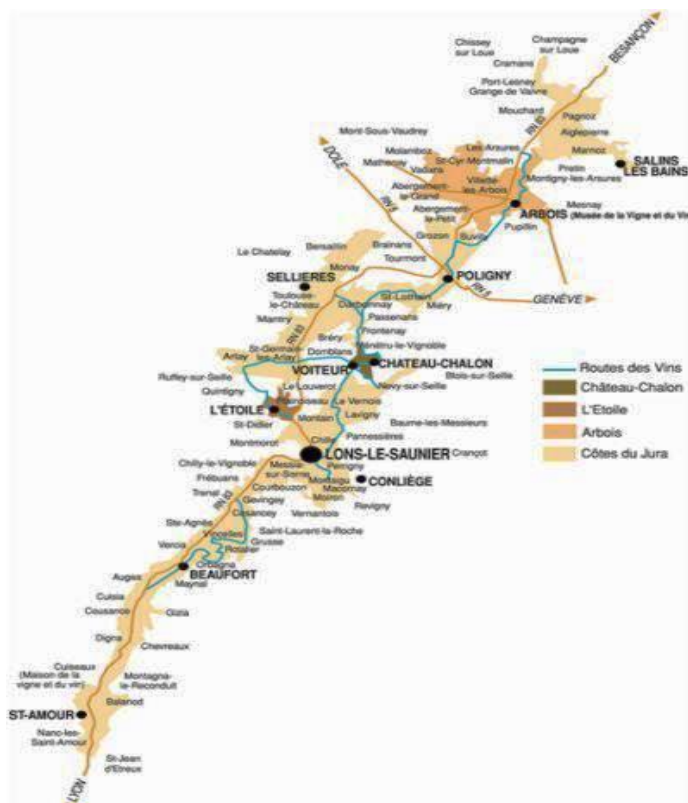
Coltivazione: convenzionale

*Chablis "Pic 1^{er}"
Chardonnay*

Lieviti: selezionati

2002 € 95

Jura



Vini bianchi

Berthet-Bondet (Château-Chalon)

Coltivazione: biologica

*Côtes du Jura Savagnin
Savagnin*

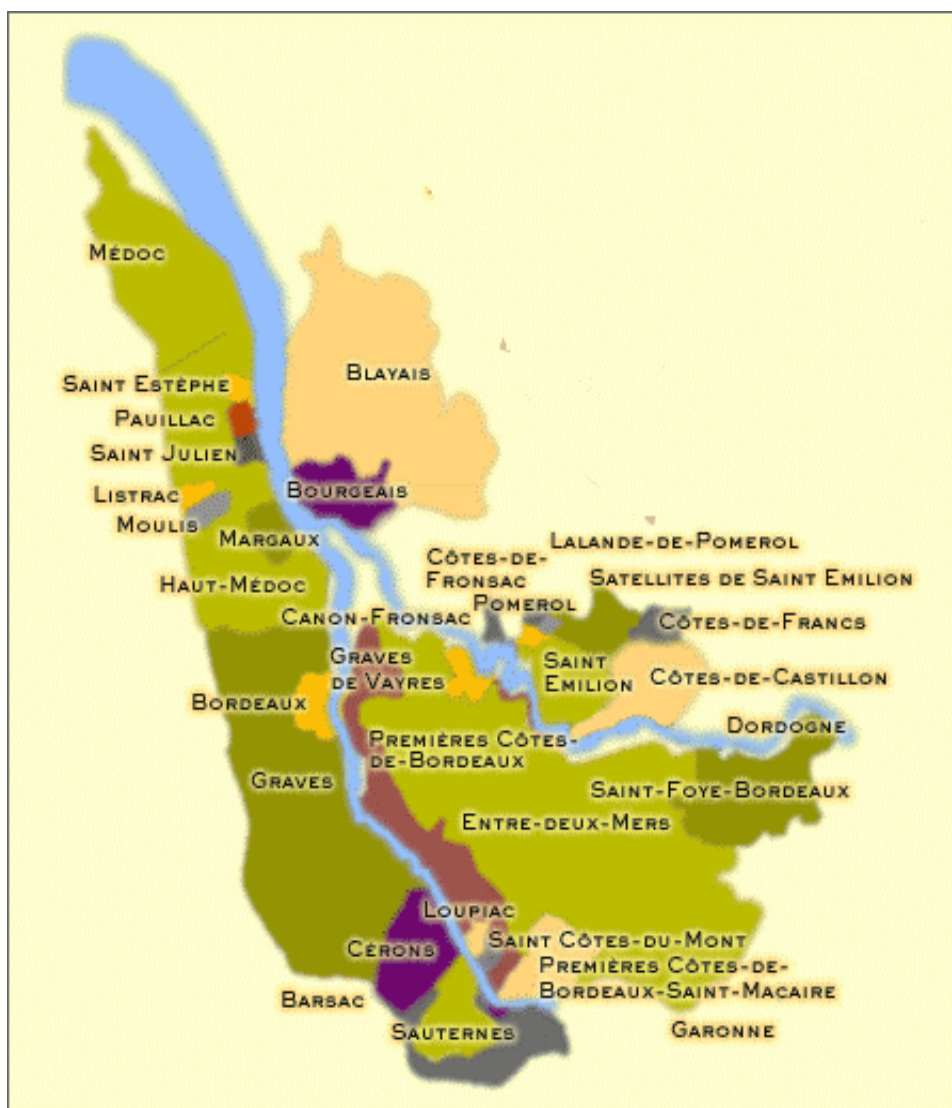
Lieviti: selezionati

2011 € 58

Dal 1985 i coniugi Berthet-Bondet lavorano i 15 ettari di vigna applicando la lotta ragionata e criteri biologici. I vitigni sono lo Chardonnay, il Savagnin come bacca bianca, mentre a bacca rossa Pinot noir, Trousseau e Poulsard con età fino a 40 anni.



Bordeaux



Vini rossi

Château Brane-Cantenac – Henri Lurton (Cantenac)

Coltivazione: convenzionale

Margaux Grand Cru Classé

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Lieviti: selezionati

2014 € 127

Château Cheval Blanc (Saint-Èmilion)

Coltivazione: convenzionale

Saint-Èmilion Grand Cru 1^{er} Grand Cru Classé

Cabernet Franc, Merlot

Lieviti: selezionati

2013 € 959

Château Clinet (Pomerol)

Coltivazione: convenzionale

Pomerol

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Lieviti: selezionati

2011 € 143

Château Cos d'Estournel – Domaines Reybier (Saint-Estèphe)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Saint-Estèphe Grand Cru Classé

2012 € 286

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Château de Pez – Société Civile La Salle (Saint-Estèphe)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Saint-Estèphe Grand Vin

2010 € 77

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Petit Verdot

Château Haut-Brion – Domaine Clarence Dillon (Pessac)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Pessac-Léognan 1^{er} Grand Cru Classé

2012 € 878

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Château Lafite-Rothschild (Pauillac)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Pauillac

2011 € 1.550

Cabernet Sauvignon, Merlot

Château Magdelaine – Jean Pierre Moueix (Saint-Emilion)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Saint-Emilion Grand Cru 1^{er} Grand Cru Classé

2010 € 154

Merlot, Cabernet Franc

Château Margaux (Margaux)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Margaux 1^{er} Grand Cru Classé

2001 € 585

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc



Château Margaux porta su di sé 8 secoli di storia. Il grande impulso per assurgere al livello odierno venne dato però da Pierre de Lestonnac nella seconda metà del '500 puntando maggiormente sulla coltivazione della vite. Poco più di 200 anni dopo la tenuta poteva contare su quasi 90 ettari di vigna su totale di 265 di proprietà. La villa con tali fattezze fu edificata solo nel 1810 grazie all'investimento del Marchese Duat. Altra figura determinante fu il magnate greco Mentzelopoulos che nel 1977 si affidò a più grandi esperti come l'enologo Emile Peynaud per elevarne ancora la qualità. Ancor oggi la gestione è in mano alla stessa famiglia greca, nei panni della figlia Corinne.

Château Mouton-Rothschild – Baronne Philippine de Rothschild (Pauillac)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Pauillac 1^{er} Grand Cru Classé

1991 € 600

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

1997 € 950

Château Palmer – Maison Sichel (Margaux)

Coltivazione: convenzionale

Margaux

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Lieviti: selezionati

2003 € 900

Château Pape-Clément – Bernard Magrez (Pessac)

Coltivazione: convenzionale

Pessac-Léognan Grand Cru Classé

Cabernet Sauvignon, Merlot

Lieviti: selezionati

2006 € 264

Château Figeac – Famille Manoncourt (Saint-Emilion)

Coltivazione: convenzionale

Saint-Emilion Grand Cru 1^{er} Cru Classé

Merlot, Cabernet Franc

Lieviti: selezionati

2007 € 187

Petrus (Libourne)

Coltivazione: convenzionale

Pomerol Grand Vin

Merlot

Lieviti: selezionati

2013 € 3.938

Providence – Jean Pierre Moueix (Pomerol)

Coltivazione: convenzionale

Pomerol

Merlot, Cabernet Franc

Lieviti: selezionati

2010 € 209

Vini dolci o da conversazione

Château de Malle (Preignac)

Coltivazione: convenzionale

Sauternes Grand Cru Classé

Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

Lieviti: selezionati

ml.375 1995 € 38

ml.375 1999 € 42

ml.375 2001 € 58

ml.375 2003 € 55

ml.375 2004 € 52

Château d'Yquem (Sauternes)

Coltivazione: convenzionale

Sauternes "Château d'Yquem Lur-Saluces"

Sémillon, Sauvignon

Lieviti: selezionati

1986 € 1.350

ml.375 2013 € 754

Château Guiraud (Sauternes)

Coltivazione: convenzionale

Sauternes 1^{er} Cru "Château Guiraud"

Sémillon, Sauvignon

Lieviti: selezionati

1986 € 230

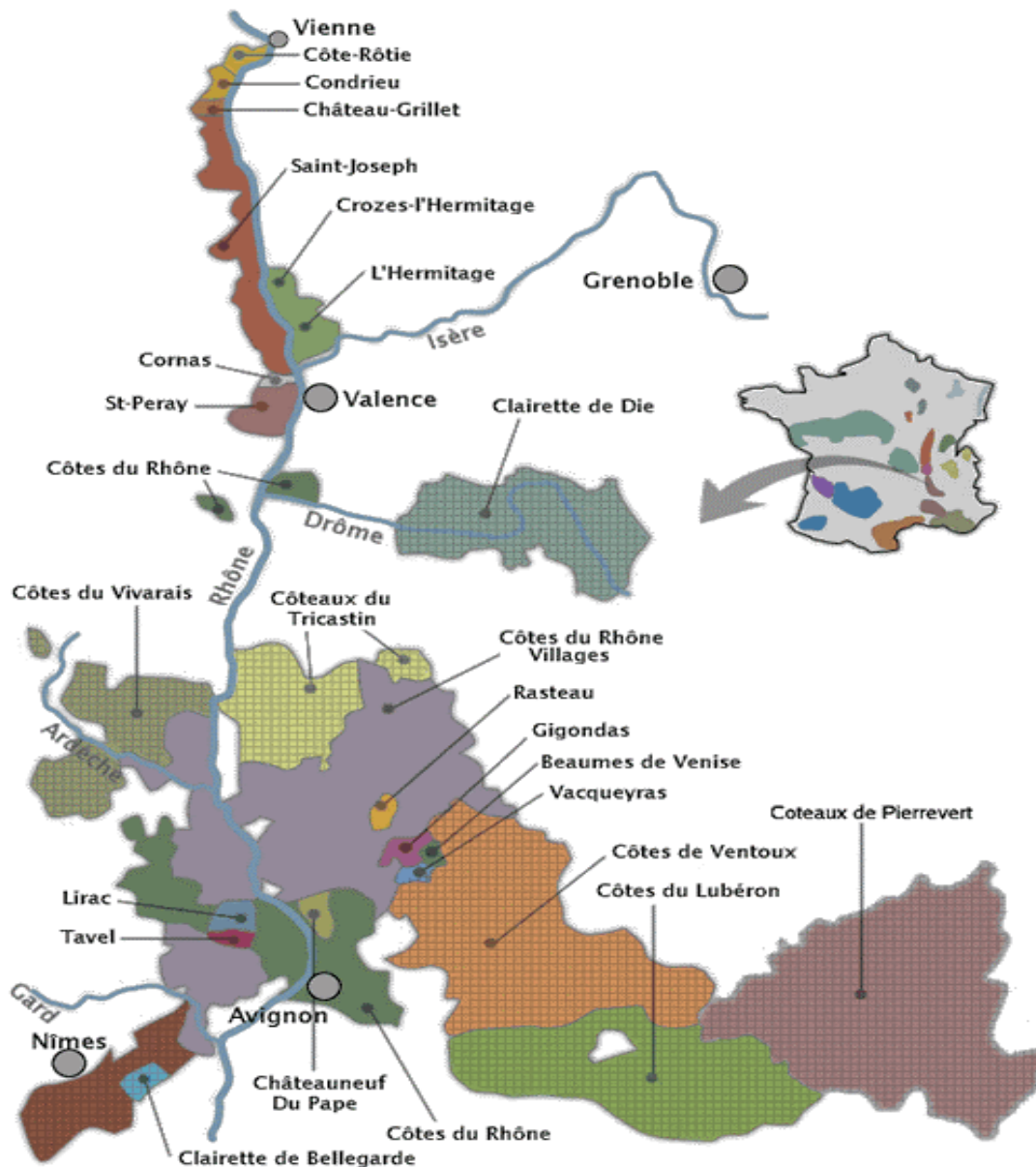
1989 € 200

1996 € 170

1998 € 120

2006 € 89

Côtes du Rhône



Vini bianchi



Château de Beaucastel (Courthézon)

Coltivazione: biodinamica

Châteauneuf-du-Pape Blanc

Roussanne, Grenache Blanc, Clairette, Bourbolenc, Picardin

Lieviti: indigeni

2013 € 131

Château La Nerthe (Châteauneuf-du-Pape)

Coltivazione: etica

Châteauneuf-du-Pape Blanc

Grenache Blanc, Roussanne, Bourboulenc, Clairette

Lieviti: selezionati

2006 € 60

Domaine du Colombier (Tain l'Hermitage)

Coltivazione: convenzionale

Crozes-Hermitage

Marsanne

Lieviti: selezionati

2015 € 60

Domaine Jean-Michel Gerin (Ampuis)

Coltivazione: convenzionale

Condrieu "La Loye"

Viognier

Lieviti: selezionati

2014 € 79



Le Vieux Télégraphe (Bedarrides)

Coltivazione: biologica

Châteauneuf-du-Pape Blanc

Clairette, Grenache blanc, Roussanne, Bourboulenc

Lieviti: indigeni

2014 € 103

La famiglia Brunier gestisce da oltre un secolo la cantina Le Vieux Télégraphe. Una tenuta che conta 70 ettari di vigna con uno spirito prevalentemente rossista, ma dai soli 5 ettari a vitigni bianchi si estrapola una delle migliori versioni dello Châteauneuf-du-Pape Blanc. Le variabili principali che incidono sulla qualità sono l'immenso patrimonio di vigne vecchie ad alberello, il terreno con grande presenza di ciotoli (cailloux) e le estreme temperature sia invernali che estive.



Vini rossi



Château La Nerthe (Châteauneuf-du-Pape)

Coltivazione: biologica

Châteauneuf-du-Pape Rouge "Cuvée des Cadettes"

Grenache Noir, Syrah, Morvedre

Lieviti: indigeni

2013 € 238



Clape Auguste (Cornas)

Coltivazione: etica

Cornas

Syrah

Lieviti: indigeni

2008 € 108

2014 € 143

Clos des Papes (Châteauneuf-du-Pape)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Châteauneuf-du-Pape Rouge

2013 € 183

Grenache, Mourvedre, Syrah, altre varietà



La fondazione della cantina Clos des Papes si deve al primo Paul Avril nel 1896. Proprio ad esso si deve anche un enorme lavoro per stilare le linee guida della denominazione dello Châteauneuf-du-Pape. Ancora oggi, il discendente Paul Vincent Avril cura i 35 ettari allocati in 24 diverse parcelle, tra le più rinomate dell'area. La certificazione biologica è stata ufficializzata nel 2011 anche se da sempre l'attenzione per l'ambiente è stata focale.

Domaine Jean-Michel Gerin (Ampuis)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Côte-Rôtie "Champin Le Seigneur"

2012 € 85

Syrah, Viognier

Rostaing (Ampuis)

Coltivazione: etica

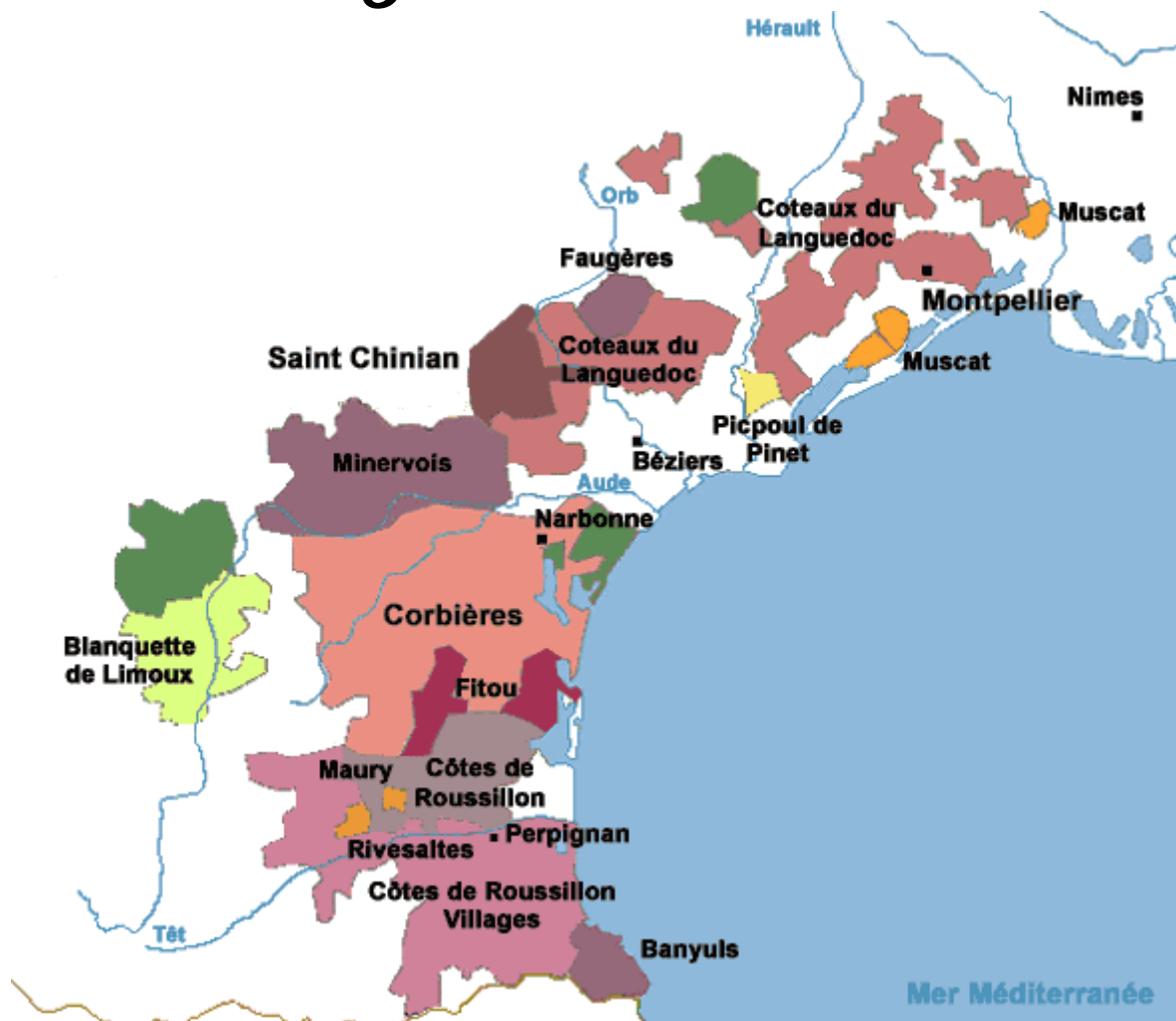
Lieviti: selezionati

Côte-Rôtie "Ampodium"

2013 € 130

Syrah

Languedoc-Roussillon



Vini bianchi



Pithon Olivier (Calce)

Coltivazione: biodinamica

La D18

Grenache blanc, Grenache gris

Lieviti: indigeni

2011 € 72

Vini rossi



V. Guibert de la Vassière - Mas de Daumas Gassac (Aniane)

Coltivazione: biodinamica

Saint-Guilhem-le-Desert – Cité d'Aniane i.g.p.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Cabernet Franc, Malbec, Pinot noir, Petit Verdot, altre varietà

Lieviti: indigeni

2010 € 77



Peyre Rose (Saint-Pargoire)

Coltivazione: biologica

Coteaux du Languedoc "Clos de Cistes"

Syrah, Grenache

Lieviti: indigeni

2006 € 121

Vini dolci o da conversazione



Domaine de la Casa Blanca (Banyuls-sur-Mer)

Coltivazione: etica

Banyuls

Grenache noire, Grenache grise

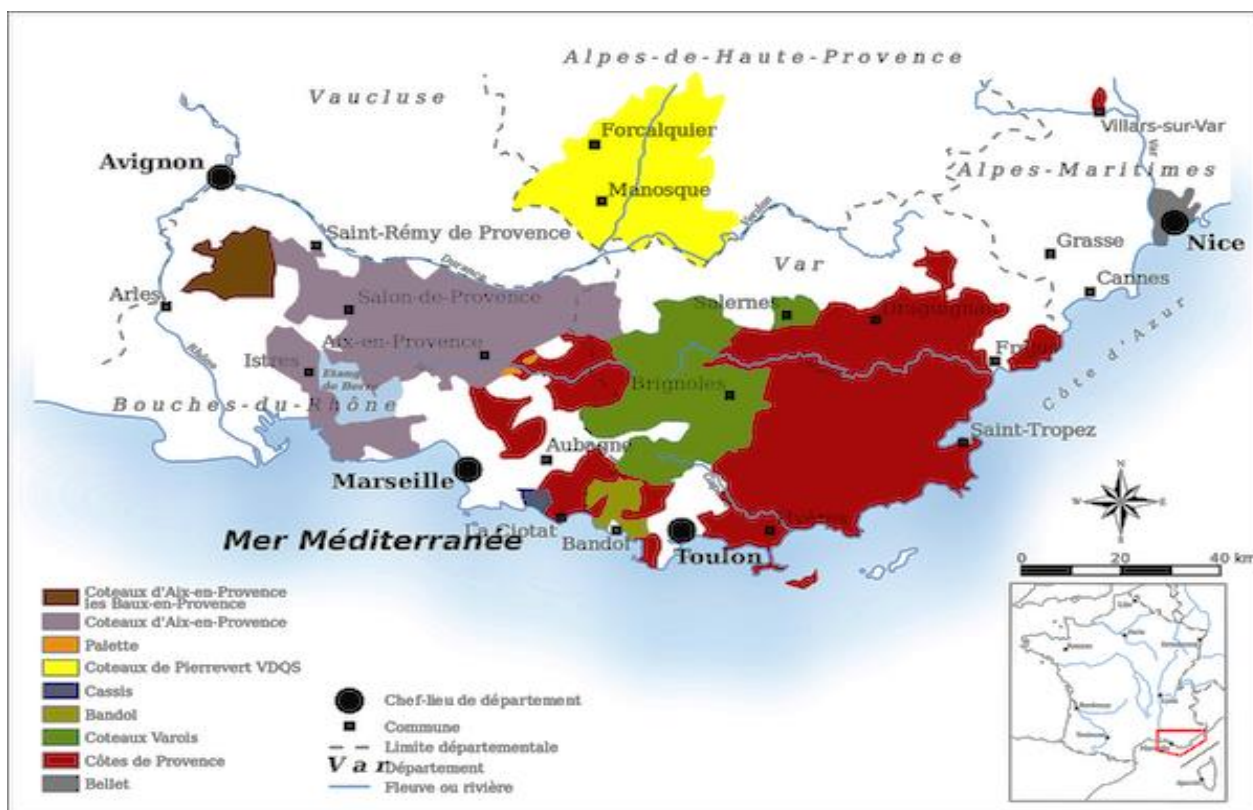
Lieviti: indigeni

2002 € 55



Il Banyuls è un vino che in Italia è poco conosciuto e consumato. Il valore di questo prodotto è notevole e aumenta ancora se pensiamo allo sforzo dei viticoltori per la lavorazione della vigna e la raccolta delle uve. Infatti i produttori fanno parte a pieno merito di quella schiera di vigneron dell'associazione Vin Extreme che riunisce tutte quelle realtà vinicole che devono lavorare in condizioni territoriali molto difficili. Le pendenze dei vigneti sono vertiginose e a volte i vigneti sono raggiungibili solo tramite sentieri impervi. Una viticoltura di montagna anche se a breve distanza vi è il mare. Il loro lavoro determina anche la salvaguardia dell'ambiente. La costruzione di 6'000 chilometri di muretti a secco previene l'erosione di queste pareti dato che le piogge sono rare ma torrenziali. Si possono trovare Banyuls dolci e altri più secchi. Questo dipende dal produttore e dal risultato che vuole ottenere. Infatti la fermentazione si arresta con l'aggiunta di alcol a 96° e a seconda del momento in cui ci viene effettuato si avrà un residuo zuccherino variabile. L'innalzamento in botti di quercia dura almeno due anni ma può arrivare fino a 10 anni e avviene all'aria aperta con esposizione ai raggi solari. È comune trovare aziende che effettuano tale processo in damigiane di vetro trasparente o per i Banyuls più pregiati e rari detti Rimatge in bottiglie coricate in ambiente riduttivo.

Provence



Vini rosati

Domaine des Sarrins (St. Antonin du Var)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Côtes de Provence Rosé "Château des Sarrins"

2017 € 40

Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle, Mourvèdre



Il Domaine des Sarrins è di proprietà di Bruno Paillard, famoso produttore di Champagnes. Dal 1995 cura 27 ettari in una tenuta di oltre 100 ettari. Le vigne godono del clima perfetto della regione del Var con grandi escursioni termiche, vero segreto per la produzione di rosati freschi, aromatici e minerali.

Château Les Valentines (La Londe Les Maures)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

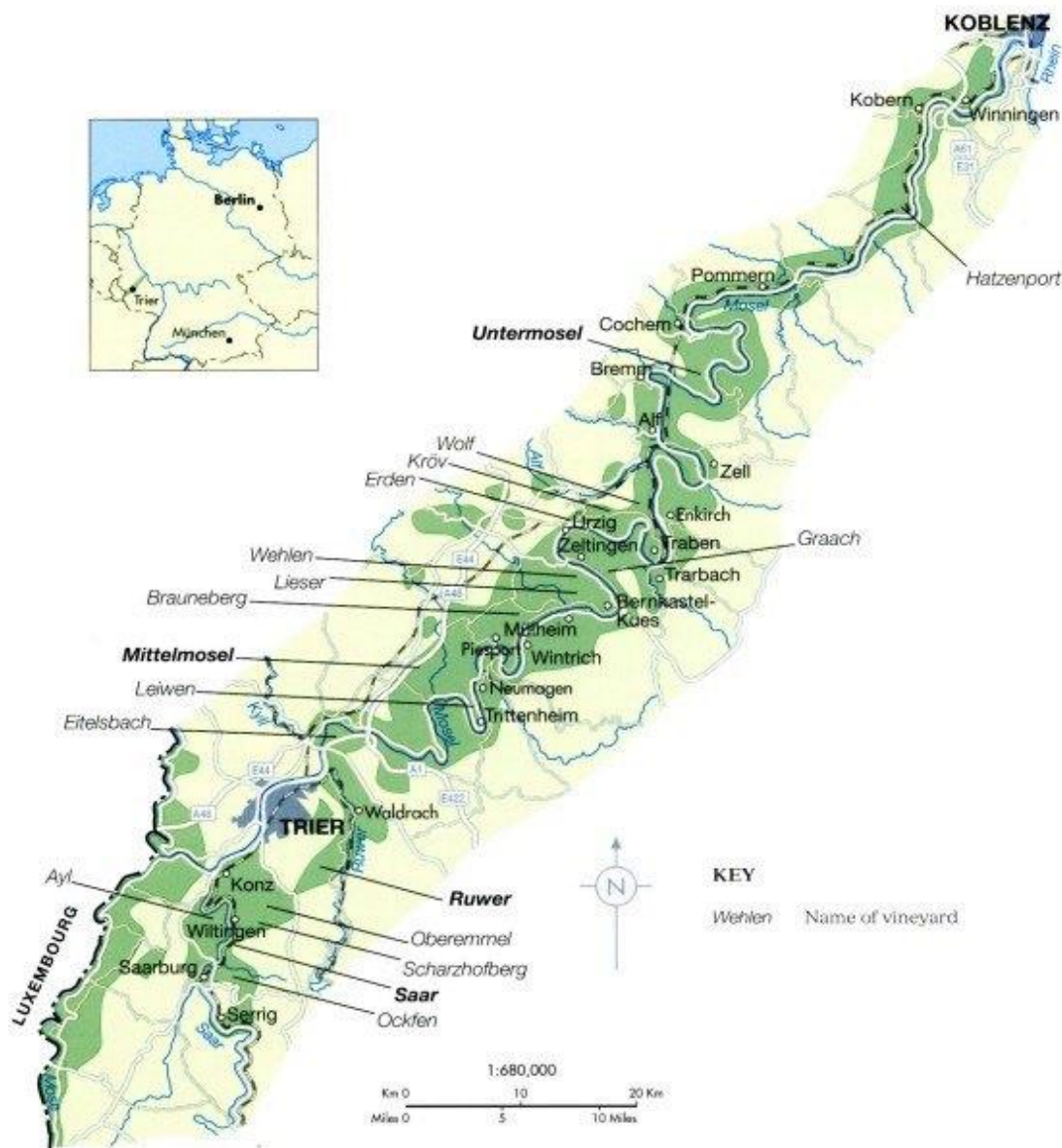
Côtes de Provence Rosé

2015 € 47

Grenache, Cinsault

Germania

Mosel-Saar-Ruwer



Vini bianchi

Dr. Loosen (*Bernkastel*)

Coltivazione: convenzionale

*Mosel Riesling Ürziger Würzgarten Dry
Riesling*

Lieviti: selezionati

2012 € 71

Heymann-Löwenstein (*Winningen*)

Coltivazione: biologica

*Mosel Riesling Uhlen Roth Lay
Riesling*

Lieviti: selezionati

2015 € 89

Muller Egon (Wiltingen)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Mosel Riesling Scharzofberger Kabinett

2013 € 109

Riesling

Prüm Joh. Jos. (Bernkastel-Wehlen)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Mosel Riesling Wehlener Sonnenuhr Kabinett

2014 € 59

Riesling

Vini dolci e da conversazione

Dr. Loosen (Bernkastel)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Mosel Riesling Ürziger Würzgarten Spätlese

2011 € 53

Riesling

Mosel Riesling Beerenauslese

ml.375 2006 € 63

Riesling

Heyman-Löwenstein (Winningen)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Mosel Riesling Auslese Röttgen

ml.375 2004 € 59

Riesling

Prüm Joh. Jos. (Bernkastel-Wehlen)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Mosel Riesling Graacher Himmelreich Auslese

2004 € 78

Riesling

Mosel Riesling Wehlener Sonnenuhr Auslese

2004 € 109

Riesling

Weingut Moselschild (Urzig)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Mosel Riesling Spätlese Erdener Treppchen

1994 € 56

Riesling

Mosel Riesling Spätlese Halbtrocken Ürziger Würzgarten

1997 € 56

Riesling

Austria



Vini bianchi

Domäne Wachau (Dürnstein)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Wachau Grüner Veltliner Smaragd "Achleiten"

2016 € 55

Grüner Veltliner

Weingut Franz Hirtzberger (Spitz/Donau)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Wachau Riesling Smaragd "Hochrain"

2006 € 81

Riesling

2015 € 90

Weingut Knoll (Unter-Loiben)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Wachau Grüner Veltliner Smaragd "Ried Schutt"

2015 € 71

Grüner Veltliner

Wachau Riesling Smaragd "Ried Schutt"

2011 € 86

Riesling

2015 € 90

Vini dolci o da conversazione

Kracher (Illmitz)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Burgenland Eiswein Cuvée

ml.375 2008 € 62

Welschriesling, Scheurebe, Pinot gris

Neusiedlersee Bouvier-Muskat Trockenbeerenauslese

ml.375 1996 € 80

Muskat, Bouvier

Svizzera



Vini bianchi



Domaine de Beudon (Fully)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

TRIPLE A Valais Petite Arvine
AGRICOLAI ANTICHI ARTISTI Petite Arvine

2010 € 85

Vini rossi

Brivio – Gialdi (Mendrisio)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Ticino d.o.c. Merlot "Arzo"
Merlot

2011 € 78

Ticino d.o.c. Merlot "Riflessi d'Epoca"
Merlot

2011 € 94



Domaine de Beudon (Fully)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

TRIPLE A Valais Dôle
AGRICOLAI ANTICHI ARTISTI Pinot noir, Gamay

2010 € 62

Spagna



Vini bianchi

Casa Rojo – Bodegas Carballal (Ourense, Valdeorras)

Coltivazione: convenzionale

Valdeorras d.o. Godello “The Orange Republic”

Godello

Lieviti: selezionati

2016 € 41

Vini rosati

Casa Rojo (Balsapintada)

Coltivazione: convenzionale

Haru

Garnacha, Syrah, Monastrell

Lieviti: selezionati

2017 € 36

Vini rossi

Casa Rojo (Balsapintada)

Coltivazione: convenzionale

Bierzo d.o. Mencía “Ladron”

Mencía

Jumilla d.o.p. Monastrell “Machoman”

Monastrell

Lieviti: selezionati

2017 € 47

2017 € 49

Casa Rojo – Bodegas Pinord (Valladolid – Pasquera del Duero)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Ribera del Duero d.o. Crianza Tinto Fino

2015 € 55

“Alexander vs The Ham Factory”

Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec



Domaine de Pingus (Quintanilla de Onésimo)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Pingus

1999 € 1'050

Tempranillo



Terroir al Limit (Torroja del Priorat)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Torroja

2012 € 64

Grenache, Carignano

Vega-Sicilia (Valbuena de Duero)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Ribera del Duero “Unico”

1994 € 450

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec

La tenuta Vega-Sicilia è un'immensa proprietà che somma 1000 ettari, acquisiti in quasi 160 anni di storia, ad una quota che va anche oltre i 700 metri d'altitudine. “Unico”, uno dei più rinomati e conosciuti vini del mondo nasce da un vigneto di 250 (!) ettari con la possibilità di trovare viti centenarie, dalle rese bassissime (anche meno di 20 hl di vino ad ettaro) e coltivate senza l'utilizzo di concimi e diserbanti. L'affinamento avviene in barriques nuove assemblate in azienda e poi in botti grandi usate per un totale di 7/8 anni a cui ne seguono altri 2 o 3 in vetro.



Vini dolci o da conversazione

Bodegas Toro Albalà (Aguilar de la Frontera)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Montilla Moriles Don Pedro Ximenez Gran Reserva

1982 € 60

Pedro Ximenez

Portogallo

Vini dolci o da conversazione

Cossart Gordon (Madeira)

Coltivazione: convenzionale

Madeira Buol Aged for 15 Years in Oak Barrel
Verdelho, Malvasia

Lieviti: selezionati

s.a. € 60

Quinta de la Rosa (Pinhão)

Coltivazione: convenzionale

Porto Vintage
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz

Lieviti: selezionati

2012 € 78

Quinta do Noval (Vila Nova de Gaia)

Coltivazione: convenzionale

Tawny Port 20 Years Old "Noval"
Touriga Nacional, altri vitigni

Lieviti: selezionati

s.a. € 131

São Pedro das Águias (Lamego)

Coltivazione: convenzionale

Porto Aged 20 Years
Touriga Nacional, Touriga Franca

Lieviti: selezionati

s.a. € 92

Slovenia

Vini bianchi



Çotar (Gorjansko)

Coltivazione: biologica

TRIPLE A Sauvignon
AGRICOLI ARTISANI ARTISTI
Sauvignon (ottenuto con macerazione delle bucce)

Lieviti: indigeni

2004 € 46

TRIPLE A Vitovska
AGRICOLI ARTISANI ARTISTI
Vitovska (ottenuto con macerazione delle bucce)

2005 € 43



Movia (Dobrovo v Brdih)

Coltivazione: biologica

TRIPLE A Veliko Belo
AGRICOLI ARTISANI ARTISTI
Ribolla gialla, Sauvignon, Pinot grigio

Lieviti: indigeni

2007 € 58

Croazia

Vini bianchi

 **Bijele Zemlje Clai** (Krasica)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

TRIPLE "A"
AGRICOLA ANTICA ARTISTICA

Malvazija Sveti Jakov

2011 € 50

Malvasia istriana (ottenuto con macerazione delle bucce)



Dal 2001 Giorgio Clai, dopo una lunga esperienza nel campo ristorativo, si occupa dei suoi 10 ettari nell'Istria bianca, in una zona particolarmente adatta per la coltivazione della vite e degli ulivi. Le vigne sono collocate accanto al corso del fiume Quieto lungo il quale risalgono le brezze marine che si incontrano con le correnti montane provenienti dall'Učka. I vini sono figli di lunghe macerazioni e di vinificazioni senza l'aggiunta di enzimi e lieviti.

Ungheria

Vini dolci o da conversazione

Monyók Pincészet (Mad)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Tokaj Nektár

ml.500 1988 € 320

Furmint, Hárslevelű

Georgia

Vini bianchi

Vini rossi

 **Pheasant's Tears** (Sighnaghi, Kakheti)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati



Saperavi

2015 € 48

Saperavi

Libano

Vini bianchi



Gaston Hochar (Ghazir)

Coltivazione: biologica

TRIPLE A
AGRICOLAI ARTIGIANI ARTISTI *Chateau Musar*
Obaideh, Merwah

Lieviti: indigeni

2000	€ 56
2003	€ 52
2006	€ 60
2008	€ 68

Vini rossi

Château Marsyas (Kefraya)

Coltivazione: convenzionale

NEW *Beka Valley "Château Marsyas Red"*
Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot

Lieviti: selezionati

2012	€ 71
------	------



Gaston Hochar (Ghazir)

Coltivazione: biologica

TRIPLE A
AGRICOLAI ARTIGIANI ARTISTI *Chateau Musar*
Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault

Lieviti: indigeni

1998	€ 75
2004	€ 64
2007	€ 64
2011	€ 81

Israele

Vini rossi

Yarden (Katzrin)

Coltivazione: biologica

Galilee Syrah
Syrah (vino Kosher)

Lieviti: selezionati

2014	€ 59
------	------

Canada

Vini dolci o da conversazione

Colio Estate Winery (Harrow, Ontario)

Coltivazione: convenzionale

Vidal Ice Wine
Vidal

Lieviti: selezionati

ml.375	2004	€ 75
--------	------	------

Stati Uniti d'America

California

Vini bianchi

Francis Ford Coppola Winery (Geyserville)

Coltivazione: convenzionale

Monterey County Chardonnay "Diamond Collection Gold Label"
Chardonnay

Lieviti: selezionati

2014 € 50

Kistler (Sebastopol - California)

Coltivazione: convenzionale

Sonoma Mountain Chardonnay "McCrea Vineyard"
Chardonnay

Lieviti: selezionati

2006 € 115

California

Vini rossi

Beringer Vineyards (St. Helena - California)

Coltivazione: convenzionale

Napa Valley Cabernet Sauvignon "Private Reserve"
Cabernet Sauvignon

Lieviti: selezionati

1997 € 150

Francis Ford Coppola Winery (Geyserville)

Coltivazione: convenzionale

California Cabernet Sauvignon "Diamond Collection Ivory Label"
Cabernet Sauvignon, Segalín, Petit Verdot

Lieviti: selezionati

2014 € 59

Opus One Winery (Oakville)

Coltivazione: convenzionale

Opus One
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec

Lieviti: selezionati

2007 € 869

Cile

Vini rossi

Haras de Pirque (Pirque)

Coltivazione: biologica

Maipo Valley "Albis"
Cabernet Sauvignon, Carmenere

Lieviti: selezionati

2007 € 74

Mondavi Robert – Eduardo Chadwick (Santiago)

Coltivazione: convenzionale

Seña
Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Lieviti: selezionati

1997 € 380

Australia

Vini rossi

Penfolds (Magill)

Coltivazione: convenzionale

Cabernet Sauvignon Bin 707

Cabernet Sauvignon

South Australia Cabernet Shiraz "Bin 389"

Cabernet Sauvignon, Syrah

Lieviti: selezionati

1998 € 135

2013 € 120

Nuova Zelanda

Vini rossi

Saint Clair (Blenheim)

Coltivazione: convenzionale

Marlborough Pinot Noir "Block 5"

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2013 € 63