

Bellevue Hotel & Spa

Cogne



La Carta Dei Vini

2020



A cura di Alessandro e Rino
Vini in carta: 1907

Indice

<i>Legenda</i>	pag. 4
<i>La cantina del Bellevue</i>	pag. 5
<i>I nostri piccoli formati (ml.375/ml.500)</i>	pag. 6
<i>I nostri grandi formati</i>	pag. 16
<i>Vini spumanti</i>	pag. 33
<i>Italia</i>	pag. 41
<i>Valle d'Aosta</i>	pag. 42
<i>Piemonte: il nord Piemonte ed il Torinese</i>	pag. 53
<i>Piemonte: le Langhe</i>	pag. 57
<i>Piemonte: l'Astigiano</i>	pag. 83
<i>Piemonte: il Monferrato</i>	pag. 86
<i>Lombardia</i>	pag. 89
<i>Trentino</i>	pag. 92
<i>Alto Adige</i>	pag. 95
<i>Veneto</i>	pag. 99
<i>Friuli Venezia Giulia</i>	pag. 106
<i>Liguria</i>	pag. 114
<i>Emilia Romagna</i>	pag. 117
<i>Toscana: "il cuore antico"</i>	pag. 119
<i>Toscana: "la Toscana moderna"</i>	pag. 132
<i>Marche</i>	pag. 138
<i>Umbria</i>	pag. 141
<i>Lazio</i>	pag. 144
<i>Abruzzo</i>	pag. 146
<i>Molise</i>	pag. 149
<i>Campania</i>	pag. 151
<i>Puglia</i>	pag. 155
<i>Basilicata</i>	pag. 158
<i>Calabria</i>	pag. 159
<i>Sicilia</i>	pag. 162
<i>Sardegna</i>	pag. 170
<i>Francia</i>	pag. 175
<i>Champagne</i>	pag. 176
<i>Alsace</i>	pag. 182
<i>Loire</i>	pag. 185
<i>Bourgogne</i>	pag. 187
<i>Jura</i>	pag. 193
<i>Bordeaux</i>	pag. 194
<i>Côtes du Rhône</i>	pag. 198
<i>Languedoc-Roussillon</i>	pag. 201
<i>Provence</i>	pag. 203
<i>Germania: Mosel-Saar-Rur</i>	pag. 204

<i>Austria</i>		<i>pag.</i>	206
<i>Svizzera</i>		<i>pag.</i>	207
<i>Spagna</i>		<i>pag.</i>	208
<i>Portogallo</i>		<i>pag.</i>	210
<i>Slovenia</i>		<i>pag.</i>	210
<i>Croazia</i>		<i>pag.</i>	211
<i>Ungheria</i>		<i>pag.</i>	211
<i>Georgia</i>		<i>pag.</i>	211
<i>Libano</i>		<i>pag.</i>	212
<i>Israele</i>		<i>pag.</i>	212
<i>Canada</i>		<i>pag.</i>	212
<i>Stati Uniti d'America</i>		<i>pag.</i>	213
<i>Cile</i>		<i>pag.</i>	213
<i>Argentina</i>		<i>pag.</i>	214
<i>Australia</i>		<i>pag.</i>	214
<i>Nuova Zelanda</i>		<i>pag.</i>	214

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



RELAIS &
CHATEAUX

Bellavista (Erbusco, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

s.a. € 39

Pinot noir, Chardonnay, Pinot bianco



Erbusco è la capitale delle bollicine metodo classico di Franciacorta, una sorta di piccola Reims italiana. Nel suo comune hanno sede oltre 20 cantine tra cui spiccano i nomi di Bellavista e Ca' del Bosco, due veri giganti spumantistici, ma anche maison più piccole o famigliari come Cavalleri, Uberti, Gatti...

Champagnes

Krug n.m. (Reims)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Brut "Grande Cuvée"

s.a. € 125

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Moët & Chandon n.m. (Épernay)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Brut "Imperial"

s.a. € 52

Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

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
Prie blanc

2018 € 15

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2018 € 18

Grosjean Frères (Quart – Ao)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati



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

ml.500 2018 € 29

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

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Muscat Chambave
Muscat petits grains

2016 € 28

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

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati



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

2019 € 20

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Pinot Gris
Pinot grigio

2018 € 20



Quanta strada ha fatto Marco Martin e la sua azienda Lo Triolet! In poco più di 25 anni la cantina è cresciuta sia a livello qualitativo che quantitativo. Marco ha pazientemente ampliato il parco di vigne a disposizione, aggiungendo nuovi vitigni e vini rispetto agli iniziali. Oltre a ciò la voglia di sperimentare e di migliorare lo hanno spinto ad avvicinarsi a tecniche di vinificazione più audaci ed innovative dando vita a vini attuali e moderni con un'identità territoriale sempre ben marcata



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

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

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

2016 € 48

Chardonnay

2017 € 49

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



TRIPLE A
AGRICOLTORI ARTISANI ASSOCIATI

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)



TRIPLE A
AGRICOLTORI ARTISANI ASSOCIATI

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)



TRIPLE A
AGRICOLTORI ARTISANI ASSOCIATI

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



Capannelle non è un'azienda estremamente antica con alle spalle "solo" 45 anni di storia. Nonostante questo i suoi vini sono amati e conosciuti da un ampio ventaglio di consumatori ed esperti. Prodotti con un "sapore antico" ottenuti con odierne tecnologie e tecniche hanno saputo farsi strada nell'articolato e affollato mondo del vino toscano. Non solo; la vivace azienda si è sviluppata anche come wine resort capendo in anticipo il potenziale dell'enoturismo in una regione che oggi è una delle mete più ricercate.

Fèvre Wiliam (Chablis, Bourgogne, Francia)

Coltivazione: biologica

Chablis

Chardonnay

Lieviti: selezionati

2015 € 33

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

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. Vuillermín

2018 € 27

Vuillermín

Grosjean Frères (Quart – Ao)

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

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

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

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

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin

2017 € 29

Fumin

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

2018 € 29

Syrah, Fumin

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

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

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

ml.500 2016 € 43

Nebbiolo

Donnas: esempio della tenacia, della perseveranza, della fatica e anche della fantasia dell'essere umano in grado di sfruttare ogni tipologia di territorio. Luciano Zoppo Ronzero, proprietario di Pianta Grossa, aggiunge alle precedenti caratteristiche anche una buona dose di sfrontatezza imprenditoriale essendo il primo imbottigliatore privato di Donnas da quando esiste la doc. Ed il nome del suo vino riporta alle radici descritte precedentemente in quanto il termine greco "Georgos" significa "lavoratore della terra".



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

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

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

2014 € 49

Barbera

Ca' del Baio (Treiso, Cuneo, **Piemonte**)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2017 € 15

Dolcetto

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

Coppo (Canell, Asti, **Piemonte**)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2012 € 48

Barbera



Coppo è una firma storica dell'enologia piemontese ed italiana. Questo profondo legame col territorio è testimoniato dalla cantina che è una delle famose "Cattedrali sotterranee" tutelate dall'UNESCO. Inoltre, ulteriore prova della lunga tradizione di Coppo è la possibilità datagli dal consorzio di produrre Barolo da uve Nebbiolo coltivate al di fuori dell'area tutelata.

Correggia Matteo (Canale, Cuneo, **Piemonte**)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

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

2014 € 31

Nebbiolo



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

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

Agricola Masi (Sant'Ambrogio di Valpolicella, Verona, **Vento**)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2013 € 41

Corvina, Rondinella, Molinara



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
ANTICIPA ANTICIPA ANTICIPA
Merlot

ml.500 2001 € 100

TRIPLE A Venezia Giulia i.g.t. Rosso "Pignoli"
ANTICIPA ANTICIPA ANTICIPA
Pignolo

ml.500 2004 € 89

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 – Si)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Toscana i.g.t. "Fontalloro"

2011 € 45

Sangiovese

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

Marchesi Antinori (Firenze, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Toscana i.g.t. "Tignanello"

2011 € 57

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Meletti Cavallari Giorgio (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



Poggio Argentiera (Grosseto, Toscana)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

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

2011 € 29

Sangiovese, Cilieggiolo, 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

Tenuta San Guido (Bolgheri, Livorno, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Bolgheri Sassicaia d.o.c. "Sassicaia"

2012 € 100

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

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

Antonelli (Montefalco, Perugia, **Umbria**)

Coltivazione: biologica

Montefalco Sagrantino d.o.c.g.

Sagrantino

Lieviti: selezionati

2014 € 31



Nel 1880 la famiglia Antonelli acquista la tenuta del Vescovo di Spoleto (che contava quasi gli stessi ettari odierni) e ne ammoderna le tecniche di coltivazione. Di generazione in generazione si arriva al 1979 che segna l'inizio dell'imbottigliamento in proprio dei vini prodotti. Oggi conduce la bella proprietà Filippo Antonelli che continua ad aggiungere nuovi tasselli alla storia aziendale. L'ultimo passo è stato il passaggio alla coltivazione biologica al fine di una migliore espressione territoriale.

Polvanera (Gioia del Colle, Bari, **Puglia**)

Coltivazione: biologica

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

Primitivo

Lieviti: selezionati

2014 € 17

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

Prie blanc

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



La denominazione *Alta Langa* nasce nel 1996, ma la storia del metodo classico piemontese è molto più antica. Già nei primi anni dell'800 si iniziava a spumantizzare seguendo il metodo "francese", così influente vista la vicinanza geografica. Non sempre durante questi due secoli le produzioni sono state centrate ma oggi, fattori climatici e geologici ottimali vengono sfruttati maggiormente, con risultati eccellenti ed incoraggianti per un'ulteriore crescita futura. Il movimento, inoltre, è in pieno fermento, con molte nuove case vinicole ed un appeal per i consumatori sempre in aumento.



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

Segue: I nostri grandi formati; Spumanti

Le Marchesine (Passirano, Brescia, **Lombardia**)

Coltivazione: etica

Franciacorta d.o.c.g. Rosé Brut

Chardonnay, Pinot noir

Lieviti: selezionati

Mgm. 2011 € 123

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

Coltivazione: convenzionale

Greco Brut Metodo Classico

Greco

Lieviti: selezionati

Mgm. 2005 € 90

Champagnes



Agrapart r.m. (Avize)

Coltivazione: etica

Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru "Mineral"

Chardonnay

Lieviti: indigeni

Mgm. 2010 € 375

Bollinger n.m. (Aÿ)

Coltivazione: convenzionale

Brut "Special Cuvée"

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Lieviti: selezionati

Mgm. s.a. € 192

Bollinger, una delle più prestigiose maison di Champagne e della viticoltura mondiale ha sempre lo sguardo rivolto alla massima espressione qualitativa. L'ultima prova a conferma di ciò è la sperimentazione di vitigni che possano



garantire una costanza organolettica e stilistica nonostante i cambiamenti climatici. La soluzione individuata è il ritorno ad antichi vitigni oggi quasi abbandonati come Arbanne e Petit Meslier, reimpiantati circa 7 anni fa, con maturazione più lenta e un pH inferiore al 3.0.

Roederer Louis n.m. (Reims)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Brut "Premier"

Mgm. s.a. € 167

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

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

Dmgn. 2013 € 175



Frères Grosjean (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. 2007 € 120

Chardonnay

Mgm. 2015 € 127

Ottin Elío (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 "Monteriole"

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"

Mgm. 2007 € 97

Chardonnay

Mgm. 2011 € 115

Sono oltre 130 gli anni di storia sulle spalle dell'azienda Lageder. La sapienza acquisita in questo lungo periodo ha permesso di comprendere il territorio, i vitigni e il clima. Allo stesso tempo è maturata una coscienza incentrata al rispetto dell'ambiente culminata con la conversione al biodinamico. Non una moda e neanche una strategia commerciale, ma una scelta concepita in quasi 50 anni di osservazioni e valutazioni. Ecco quindi coesistere in vigna altre varietà di vegetali ed alcuni animali.



Felluga Livio (Cormons, Gorizia, **Friuli Venezia Giulia**)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Rosazzo d.o.c.g. Bianco "Terre Alte"

Mgm. 2013 € 120

Friulano, Pinot bianco, Sauvignon

Dmgm. 2007 € 250



Gravner Josko (Gorizia, **Friuli Venezia Giulia**)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Venezia Giulia i.g.t. "Breg"

Mgm. 1998 € 180

Sauvignon, Chardonnay, Pinot grigio, Riesling italiano



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

Mgm. 2005 € 165

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



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

Mgm. 2005 € 165

Ribolla gialla (ottenuto da macerazione delle bucce)

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

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Venezia Giulia i.g.t. "Capo Martino"

Mgm. 2014 € 152

Friulano, Ribolla gialla, Malvasia istriana, Picolit

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

Mgm. 2005 € 80

Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon

Venica & Venica (Dolegna del Collio, Gorizia, **Friuli Venezia Giulia**)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Collio d.o.c. Sauvignon "Ronco delle Mele"
Sauvignon

Mgm. 2014 € 110

Capannelle (Gaiole in Chianti, Siena, **Toscana**)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



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

Mgm. 2013 € 145

Collestefano (Castelraimondo, Macerata, **Marche**)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Verdicchio di Matelica d.o.c.
Verdicchio

Mgm. 2015 € 45



Fattoria San Lorenzo (Montecarotto, Ancona, **Marche**)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Verdicchio dei Castelli di Jesi d.o.c. Classico Riserva
"Campo delle Oche"
Verdicchio

Mgm. 2011 € 65



Benanti (Viagrande, Catania, **Sicilia**)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

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

Mgm. 2008 € 85

Planeta (Menfi, Agrigento, **Sicilia**)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Sicilia i.g.t. Chardonnay
Chardonnay

Mgm. 2005 € 80



Dettori (Sennori, Sassari, **Sardegna**)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Dettori Bianco...un anno dopo
Vermentino

Dmgm. 2006 € 210

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Pouilly Fumé
Sauvignon blanc

Mgm. 2014 € 239

Vini rossi

Anselmet (Villeneuve, Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Le Prisonnier

Mgm. 2013 € 178

Petit rouge, Cornalin, Fumin, Mayolet

Dmgm. 2012 € 375

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

Mgm. 2014 € 128

Pinot noir

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

Mgm. 2015 € 90

Pinot noir



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"

Mgm. 2015 € 80

Petit rouge, Mayolet

Dmgm. 2015 € 145

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

Mgm. 2015 € 87

"Clos de l'Enfer"

Petit rouge, Vien de Nus, Neyret, Mayolet

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

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

 *Prêt à Boire*

Mgm. 2018 € 86

Petit rouge, Pinot noir, Vien de Nus, Fumin



Vallée d'Aoste d.o.c. Rouge "Fohen"

Mgm. 2016 € 115

Petit rouge, Fumin, Vien de Nus

Mgm. 2017 € 113

Dmgm. 2016 € 217

Dmgm. 2017 € 211



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

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

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

Mgm. 2012 € 80

Fumin

Dmgm. 2009 € 105

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

La Sabla

Dmgm. 2014 € 100

Vari vitigni a bacca rossa

Valle d'Aosta d.o.p. Fumin

Mgm. 2015 € 80

Fumin

Mgm. 2017 € 80

Valle d'Aosta d.o.p. Syrah

Mgm. 2015 € 83

Syrah

Mgm. 2016 € 83

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Rouge "Heritage"

Mgm. 2014 € 132

Syrah, Fumin

Mgm. 2015 € 132

Ottin Elío (Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati



Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin

Mgm. 2016 € 81

Fumin



Vallée d'Aoste d.o.c. Pinot Noir

Mgm. 2016 € 78

Pinot noir

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

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati



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

Mgm. 2016 € 102

Nebbiolo



Vallée d'Aoste d.o.c. Nebbiolo "Dessus"

Mgm. 2017 € 82

Nebbiolo, Freisa, Vien de Nus, Neyret, Fumin



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

Marziano Abbona è un vigneron profondamente legato al proprio territorio. L'innovazione e la crescita non gli hanno fatto dimenticare le sue radici. La nuova cantina è grande ma completamente interrata per evitare un impatto ambientale sgradevole. I vini sono specchio delle Langhe e notevole importanza viene data al Dolcetto, vitigno spesso denigrato, ma per Abbona meritevole di grande rispetto. Il Dogliani "Papà Celso" è esempio di quanto possa esprimere quest'uva.





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)

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)



Nel dopoguerra erano pochi in Piemonte a vinificare in proprio le uve. I Cavallotto fanno parte di questo ristretto gruppo vedendo il primo Barolo etichettato nell'anno 1948. Effettuare quest'operazione in quegli anni era uno sforzo notevole e non privo di rischi. Ma ha portato con sé un grande bagaglio di esperienza che sommato alle odierne tecniche permette la produzione di vini campioni di finezza ed eleganza, profondi e minerali. Ancora adesso, chi si avvicina ad una bottiglia di Cavallotto, deve aspettarsi vini privi di grandi concentrazioni, senza contaminazioni da legni molto tostati e o dal timbro moderno.



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 € 1110

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 € 1665

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 € 1295

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

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)

Dmgm. 2015 € 220

Proprietà Sperino (Lessona, Biella, **Piemonte**)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Lessona d.o.c.

Mgm. 2010 € 174

Nebbiolo, Vespolina

Dmgm. 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)



Le origini della cantina Prunotto sono particolari. Nasce ad inizio '900 come cantina sociale con il nome "Ai Vini delle Langhe". Dopo meno di un ventennio la cantina, sull'orlo del fallimento, venne acquisita da Alfredo Prunotto. Grazie ad una gestione attenta alla qualità, credendo in vini come Barbaresco e Barolo (in quegli anni poco valorizzati) e guardando al mercato del continente americano, l'azienda cresce e si costruisce una notevole fama. Alfredo Prunotto verso metà degli anni '50 decide di ritirarsi e vende. La nuova proprietà investe ulteriormente sul concetto di "cru". Infine, nel 1989, inizia la collaborazione con i Marchesi Antinori che ancora oggi guidano l'azienda con lo stesso spirito di Alfredo Prunotto.



Rinaldi Giuseppe (Barolo – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni



Barolo d.o.c.g. Brunate

Mgm. 2015 € 330

Nebbiolo



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

Mgm. 2015 € 290

Nebbiolo

Rivetti Dante (Neive, Cuneo, **Piemonte**)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barbera d'Alba d.o.c. "Alabarda"

Mgm. 2009 € 73

Barbera



Rocca Bruno (Barbaresco, Cuneo, **Piemonte**)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Barbaresco d.o.c.g. Riserva Currà

Mgm. 2012 € 408

Nebbiolo (dal comune di Neive)

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 "Pinero"
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 – Pv)

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



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



Allegri (Fumane, Verona, Veneto)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Amarone della Valpolicella d.o.c. Classico

Dm. 2010 € 388

Corvina, Rondinella, Oseleta

Veronese i.g.t. "La Grola"

M. 2014 € 113

Corvina, Oseleta

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Valpolicella d.o.c. Classico Superiore

M. 2013 € 96

"Vigneto Ognisanti"

Corvina veronese, Rondinella



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

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Colli Orientali del Friuli d.o.c. Pignolo

M. 2009 € 139

Pignolo

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Collio d.o.c. Cabernet Franc

M. 2013 € 73

Cabernet Franc

Barone Ricasoli (Gaiole in Chianti, Siena, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Chianti Classico d.o.c.g. "Castello di Brolio"

Dm. 2004 € 165

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Chianti Classico d.o.c.g. Gran Selezione "Colledilà"

M. 2010 € 87

Sangiovese

Bindella (Montepulciano – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

M. 2013 € 92

Prugnolo Gentile, Colorino



Boscarelli (Montepulciano, Siena, Toscana)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

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

M. 2011 € 85

Prugnolo Gentile

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

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Bolgheri d.o.c. "Ca' Marcanda"

Lt. 5 2005 € 830

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Segue: I nostri grandi formati; Vini rossi

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



La moderna cantina Campo alle Comete è una nuova realtà che si sta affermando nel mercato bolgherese. Il progetto è stato creato da Feudi di San Gregorio che ha in quest'azienda il suo fiore all'occhiello. La prima etichetta che vede la luce è Stupore dell'annata 2015, vino che sintetizza lo spirito aziendale. La volontà è quella di vinificare in estrema coerenza con le tradizioni locali sfruttando, però, la lunga esperienza enologica acquisita negli anni.

Capannelle (Gaiole in Chianti, Siena, **Toscana**)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Chianti Classico d.o.c.g. Riserva
Sangiovese

Mgm. 2012 € 92

Toscana i.g.t. "50 & 50"
Sangiovese, Merlot (in collaborazione con Avignonesi)

Mgm. 2011 € 263

Toscana i.g.t. "Solare"
Sangiovese, Malvasia nera

Mgm. 2009 € 162

Mgm. 2010 € 162

Dievole (Castelnuovo Berardenga, Siena, **Toscana**)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

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

Mgm. 2013 € 95

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

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Toscana i.g.t. "Cepparello"
Sangiovese

Mgm. 2007 € 160

Fattoria Le Pupille (Grosseto, **Toscana**)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Morellino di Scansano d.o.c.g. Riserva
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Mgm. 2012 € 65

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

Mgm. 2011 € 77



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

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Brunello di Montalcino d.o.c.g. Mgm. 2013 € 129

Sangiovese grosso

Brunello di Montalcino d.o.c.g. Riserva Mgm. 2012 € 243

Sangiovese grosso

Mgm. 2013 € 266

Dmgm. 2006 € 439

Toscana i.g.t. "Amor Costante" Mgm. 2010 € 92

Sangiovese, Merlot

Marchesi Antinori (Firenze, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Bolgheri d.o.c. Superiore "Guado al Tasso" Mgm. 2013 € 287

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Chianti Classico d.o.c.g. Riserva "Marchesi Antinori" Mgm. 2013 € 87

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Toscana i.g.t. "Solaia" Mgm. 2012 € 693

Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc

Marchesi Mazzei (Castellina in Chianti, Siena, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Toscana i.g.t. "Siepi" Mgm. 2016 € 312

Sangiovese, Merlot

Ruffino (Pontassieve, Firenze, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Chianti Classico d.o.c.g. Riserva "Ducale Oro" Mgm. 2009 € 94

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Tenuta dell'Ornellaia (Bolgheri, Livorno, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Bolgheri d.o.c. Superiore "Ornellaia" Mgm. 2006 € 335

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Carmignano d.o.c.g. Riserva Mgm. 2014 € 69

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Lt. 5 2011 € 202

Tenuta San Guido (Bolgheri, Livorno, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Bolgheri Sassicaia d.o.c. "Sassicaia" Mgm. 2013 € 550

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Mgm. 2015 € 495

Toscana i.g.t. "Guidalberto" Mgm. 2015 € 109

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot



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

Natalino Crognaletti conduce con profonda sensibilità la piccola cantina. Escono in media circa 80 mila bottiglie con 11 diverse referenze. Vini eterogenei fra loro, frutto sia di vitigni autoctoni che internazionali, in ogni caso prodotti con una filosofia volta alla naturalità. A Natalino non manca il coraggio di lanciarsi anche in affinamenti estremi per dimostrare che con un vino integro di partenza, il tempo è amico e foriero di miglioramenti sia per i bianchi che per i rossi.



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

Dmgm. 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"
Primitivo

Mgm. 2014 € 69



Vinicola Savese (Sava, Taranto, **Puglia**)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Primitivo di Manduria d.o.c. "Tradizione del Nonno"
Primitivo

Mgm. 2010 € 72



Cornelissen Frank (Solicchiata, Catania, **Sicilia**)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Munjebel Rosso V.A. 7
Nerello Mascalese

Mgm. 09/10 € 100



COS (Vittoria, Ragusa, **Sicilia**)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

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

Mgm. 2011 € 97



Graziani Federico (Castiglione di Sicilia, Catania, **Sicilia**)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

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

Mgm. 2012 € 173

Palari (Messina, **Sicilia**)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Faro d.o.c.
Nerello Cappuccio, Nocera, Acitana, Tignolo, Galateno, Calabrese

Dmgm. 2001 € 324

Pietradolce (Solicchiata, Catania, **Sicilia**)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati



Etna Rosso d.o.c. "Vigna Barbagalli"
Nerello Mascalese

Mgm. 2014 € 300



L'azienda Pietradolce nasce nel 2005 e si estende su 11 ettari ad una quota media di 750 metri.

Seppure la sua storia sia breve, la filosofia rispettosa delle tradizioni e il profondo amore per questa terra hanno permesso l'immediata focalizzazione dei prodotti. I vini coltivati sono quelli autoctoni del territorio etneo: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante tutti ad alberello. Alcune vigne hanno un'età che arriva al secolo per le uve a bacca rossa, mentre per il Carricante sfiorano i 120 anni. Gli affinamenti avvengono in tonneau e acciaio per lasciare intatti il frutto e la mineralità naturalmente espressi.



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

Pala (Serdiana, Cagliari, **Sardegna**)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

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

Mgm. 2014 € 108

Cannonau, Bovale, Carignano

Couly-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



La storia di questo château inizia nei primi anni dell'800. I vigneti confinano con quelli di Lafite Rothschild. Proprio il barone Eric de Rothschild si è accaparrato la proprietà nel 1963 dichiarando: "Sarebbe stato insensato non acquisire un vicino con dei vigneti di tale qualità". Da allora gli investimenti fatti sono stati notevoli ed anche il team di lavoro è il medesimo di Lafite. I risultati in effetti mostrano un'impennata qualitativa incredibile.



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, Mourvedre

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

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

GT-X

Mgm. 2016 € 100

Grenache

Dmgn. 2015 € 256

Vini spumanti

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Metodo Classico Extra Brut "Etral"

s.a. € 58

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

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vino Spumante Dry Refrain

s.a. € 30

Müller 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

Lieviti: selezionati

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

2013 € 50

Pinot noir



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

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Metodo Classico "Et Voilà"

2010 € 57

Pinot noir

Metodo Classico Extra Brut "Jamais"

s.a. € 54

Pinot noir, Chardonnay, Sauvignon blanc, Viognier, Riesling, Chenin blanc

Metodo Classico Rosé "Visages de Canaille"

s.a. € 57

Nebbiolo

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

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

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

2010 € 52

Chardonnay

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

2008 € 61

Pinot noir

Alta Langa d.o.c.g. Brut "Rösa"

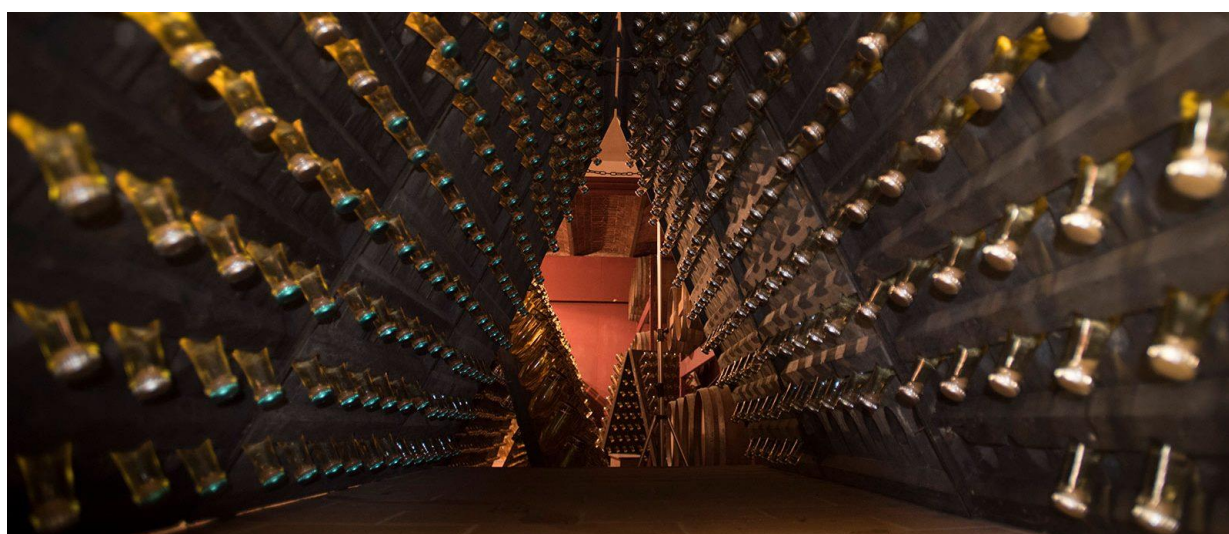
2012 € 52

Pinot noir

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

2011 € 54

Pinot noir, Chardonnay



La "griffe" Cocchi è veramente parte della storia del Piemonte. Giulio Cocchi era un pasticcere toscano che a fine '800 si trasferì ad Asti e in pochi anni divenne un riferimento per la produzione di vini aromatizzati. Più recentemente, la famiglia Bava che nel frattempo ha rilevato il marchio, ha molto investito anche nella spumantizzazione dando vita a degli Alta Langa di nobile fattura.

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2012 € 44

Riserva 60 Mesi "Silvi"

Pinot noir



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

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Brut Zerò Riserva

2007 € 59

Chardonnay

Brut Zerò Rosé Riserva

2006 € 59

Pinot noir, Chardonnay



Bellavista (Erbusco, Brescia, **Lombardia**)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2013 € 65

Chardonnay, Pinot noir

Franciacorta d.o.c.g. Extra Brut Riserva "Vittorio Moretti"

2006 € 120

Chardonnay, Pinot noir

2008 € 114

Franciacorta d.o.c.g. Pas Opéré

2010 € 71

Chardonnay, Pinot noir

2012 € 74

Franciacorta d.o.c.g. Rosé Brut

2013 € 70

Chardonnay, Pinot noir

2014 € 70

Franciacorta d.o.c.g. Satèn

2011 € 68

Chardonnay

2014 € 68

Ca' del Bosco (Erbusco, Brescia, **Lombardia**)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

s.a. € 60

Pinot noir, Chardonnay

Cavalleri (Erbusco, Brescia, **Lombardia**)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Franciacorta d.o.c.g. Brut "Collezione Grandi Cru"

2009 € 61

Chardonnay

2011 € 58

Franciacorta d.o.c.g. Brut "Collezione Esclusiva Giovanni Cavalleri"

2005 € 77

Chardonnay

2007 € 81

Franciacorta d.o.c.g. Pas Dosé "Au Contraire"

2008 € 75

Chardonnay, Pinot noir

Franciacorta d.o.c.g. Pas Dosé

2011 € 57

Chardonnay

2013 € 52

Segue: Vini spumanti

Contadi Castaldi (Adro, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: convenzionale

Franciacorta d.o.c.g. Satèn "Soul"

Chardonnay

Lieviti: selezionati

2008 € 61

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

Chardonnay, Pinot noir

2011 € 56

Ferghettina (Adro, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: biologica

Franciacorta d.o.c.g. Brut "Milledì"

Chardonnay

Lieviti: selezionati

2012 € 56

Franciacorta d.o.c.g. Brut Satèn

Chardonnay

2011 € 48



Il Pendio (Monticelli Brusati, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: etica

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

Chardonnay

Lieviti: selezionati

2010 € 59

L'azienda di Michele Loda è una micro realtà se paragonata alle ben più colossali cantine presenti in Franciacorta. Gli sforzi profusi per arrivare alla qualità pretesa sono massimi. Le vigne sono tra le più elevate della denominazione, fattore fondamentale anche per la produzione di ottimi vini fermi oltre ad un pregiato e rarissimo olio extravergine d'oliva.



Le Marchesine (Passirano, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: etica

Franciacorta d.o.c.g. Rosé Brut

Chardonnay, Pinot noir

Lieviti: selezionati

2012 € 48

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

Coltivazione: convenzionale

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

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2009 € 63

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

Chardonnay, Pinot noir

2007 € 63

Segue: Vini spumanti

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. "Safvadek"

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



Una delle vigne di proprietà di Uberti.

Abate Nero (Trento, **Trentino**)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2008 € 53

Chardonnay

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"

Chardonnay

2006 € 132

2007 € 156

Trento d.o.c. Brut "Perlé"

Chardonnay

2011 € 57

2014 € 63

Trento d.o.c. Brut "Perlé Nero"

Pinot noir

2009 € 88



Trento d.o.c. Dosaggio Zero "Perlé Cuvée Zero 12"

Chardonnay

s.a. € 89

Trento d.o.c. "Riserva Lunelli"

Chardonnay

2006 € 68

Trento d.o.c. Rosé Brut Riserva "Perlé Rosé"

Pinot noir, Chardonnay

2011 € 69

2014 € 76



Trento d.o.c. Rosé "Giulio Ferrari Riserva del Fondatore"

Pinot noir, Chardonnay

2007 € 264



Castello di Lispida (Monseice, Padova, Veneto)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

TRIPLE A[®] H – Spumante Rosé

Associazione Antiqua Antica

Sangiovese grosso

2009 € 38



Costadila (Tarzo, Treviso, Veneto)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

TRIPLE A[®] Colli Trevigiani d.o.c. Bianco Frizzante

Associazione Antiqua Antica

"sur lie 450 s.l.m."

Glera, Verdesa, Bianchetta

2012 € 39

Enoteca Bisson (Chiavari, Genova, Liguria)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Portofino d.o.c. Metodo Classico Dosage Zero Riserva "Abissi"

Bianchetta, Vermentino

2014 € 70



Baracchi (Cortona, Arezzo, Toscana)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Brut Rosé Metodo Classico

Sangiovese

2013 € 56



La Distesa (Cupramontana – An)

Coltivazione: biodinamica

Metodo Classico Giulietta

Verdicchio

Lieviti: indigeni

2004 € 76

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

Coltivazione: convenzionale

Metodo Classico Dosaggio Zero “Dubl Esse”

Greco

Lieviti: selezionati

s.a. € 58

D'Araprì (San Severo, Foggia, Puglia)

Coltivazione: etica

d'Araprì Gran Cuvée XXI Secolo

Bombino bianco, Pinot noir, Montepulciano

Lieviti: selezionati

2009 € 59

2012 € 59

Pas Dosé Metodo Classico

Bombino bianco, Pinot noir

s.a. € 48

IGreco (Cariati, Cosenza, Calabria)

Coltivazione: convenzionale

Metodo Classico Rosato Gran Cuvée Millesimato

Gaglioppo

Lieviti: selezionati

2015 € 46

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

Coltivazione: biologica

Metodo Classico Brut “Terre della Baronina Gran Cuvée”

Chardonnay, Inzolia

Lieviti: selezionati

s.a. € 52

Metodo Classico Rosé Extra Dry “Excellent”

Inzolia rosa, Chardonnay

s.a. € 48



La famiglia Milazzo è stata la prima a produrre bollicine metodo classico in Sicilia. La loro convinzione è che il territorio e l'abbinamento di vitigni internazionali con vitigni autoctoni possano regalare vini di grande eleganza in una regione conosciuta per lo più per i rossi di struttura.



Movia (*Dobrovo v Brdih, Slovenia*)

Coltivazione: biologica

TRIPLE "A"
AGRICOLTORI ANTICHI ASSOCIATI

Puro Bianco

Chardonnay, Ribolla gialla

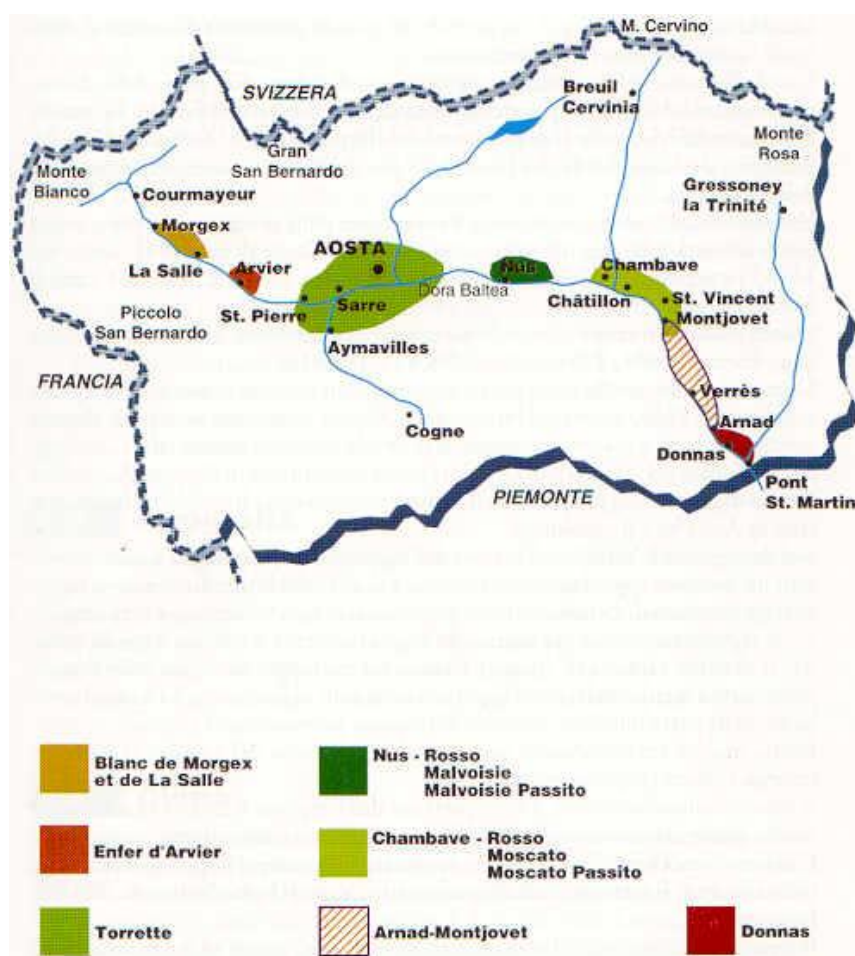
Lieviti: indigeni

2003 € 54

Italia



Valle d'Aosta



Vini bianchi

Anselmet (Villeneuve – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Nix Nivis

s.a. € 41

Riesling



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"

2017 € 55

Chardonnay

2018 € 59

Vallée d'Aoste d.o.c. Petite Arvine

2016 € 59

Petite Arvine

2018 € 59

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

Pré blanc

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. Muller Thurgau

2018 € 30

Muller Thurgau

Vallée d'Aoste d.o.c. Petite Arvine

2018 € 33

Petite Arvine

Grosjean Frères (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

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

2017 € 48

Sauvignon, Viogner

2018 € 52

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

La Vrille (Verrayes – Ao)

Coltivazione: biologico

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Muscat Chambave

2016 € 41

Muscat à petit grain

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

Valle d'Aosta d.o.p. Chardonnay

2018 € 38

Chardonnay



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

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

2017 € 50

Petite Arvine



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

2018 € 48

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 Elia (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

Terroir Rosset (Quart – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Premisse

Muscat à petit grain, Chardonnay, Pinot grigio

2018 € 44



Sopraquota 900

Petite Arvine

s.a. € 57



Vallée d'Aoste d.o.p. Chambave Muscat

Muscat à petit grain

2018 € 41

Vallée d'Aoste d.o.p. Chardonnay

Chardonnay

2018 € 44



Rosset si può definire un "neofita" visto che solo nel 2001 inizia ad accostarsi all'enologia. Questo non gli impedì di arrivare in pochi anni ai vertici dell'enologia regionale ottenendo molteplici premi e riconoscimenti oltre a convincere consumatori e appassionati di vino.

Vini rosati



Cave Cooperative de l'Enfer (Arvier – Ao)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Vallée d'Aoste d.o.c. Rosé

Pinot noir

2018 € 36

L'Atoueyo (Aymavilles – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Vallée d'Aoste d.o.p. Rosé

Gamay

2018 € 26

Vini rossi

Anselmet (Villeneuve – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lievitati: selezionati

*Bardas**Petit rouge, Cornalin, Fumin, Mayolet*

2009 € 515

*Le Prisonnier**Petit rouge, Cornalin, Fumin, Mayolet*

2011 € 109

*Le Prisonnier**Petit rouge, Cornalin, Fumin, Mayolet*

2017 € 90

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

2017 € 72

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

2016 € 47

2018 € 47

*Vallée d'Aoste d.o.c. Syrah "Henri"**Syrah*

2010 € 85

2011 € 83

*Vallée d'Aoste d.o.c. Syrah "Henri"**Syrah*

2015 € 55

2017 € 55

*Vallée d'Aoste d.o.c. Torrette Supérieur**Petit rouge, Fumin, Cornalin, Mayolet*

2016 € 41

2018 € 41



Cave Cooperative de l'Enfer (Arvier – Ao)

Coltivazione: biologica

Lievitati: indigeni

*Vallée d'Aoste d.o.c. Enfer d'Arvier "Digne de Pape"**Petit rouge, Mayolet*

2016 € 55

2017 € 57

*Vallée d'Aoste d.o.c. Enfer d'Arvier Supérieur "Clos de l'Enfer"**Petit rouge, Vien de Nus, Neyret, Mayolet*

2015 € 55

Caves Cooperatives de Donnas (Donnas – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lievitati: selezionati

*Vallée d'Aoste d.o.c. Donnas "Napoléon"**Nebbiolo*

2014 € 35

2015 € 40

*Vallée d'Aoste d.o.c. Donnas Supérieur "Vieilles Vignes"**Nebbiolo, Fumin*

2012 € 47

2015 € 52

Cave Monaja (Sarre – Ao)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati



Prêt à Boire

2018 € 46

Petit rouge, Pinot noir, Vien de Nus, Fumin



Vallée d'Aoste d.o.c. Rouge "300"

2016 € 69

Petit rouge, Vien de Nus, Fumin

Vallée d'Aoste d.o.c. Rouge "Foehn"

2017 € 61

Petit rouge, Vien de Nus, Fumin

Di Barrò (Saint-Pierre – Ao)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati



Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin

2010 € 54

Fumin

Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin

2014 € 38

Fumin

2016 € 38



Vallée d'Aoste d.o.p. Petit Rouge

2018 € 30

Petit rouge

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

2010 € 56

Petit rouge, altri vitigni

2011 € 56

2015 € 56



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

2007 € 71

"Vigne de Torrette"

Petit rouge, altri vitigni

Feudo di San Maurizio (Sarre – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Saro Diabolo Calou

s.a. € 48

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

Vallée d'Aoste d.o.c. Mayolet

2017 € 36

Mayolet

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

2017 € 38

Petit rouge, Fumin

Vallée d'Aoste d.o.c. Vuillermin

2016 € 50

Vuillermin



Gerbelle Didier (Aymavilles - Ao)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Vallée d'Aoste d.o.p. Neret "L'Ainé"

2015 € 46

Neirette



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

2014 € 48

Petit rouge, Cornalin, Fumin

Grosjean Frères (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		
	Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin "Vigne Rovettaz"	2016	€ 51
	Fumin		
	Vallée d'Aoste d.o.p. Torrette Supérieur "Vigne Rovettaz"	2017	€ 42
	Petit rouge, Fumin, Cornalin, Premetta		

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		
	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. Dedicata Speciale	s.a.	€ 75
	Petit rouge, Cornalin, Mayolet, Fumin, Premetta		
	Nagòtt	2015	€ 60
	Petit rouge, Cornalin, Mayolet, Fumin, Premetta	2016	€ 60
	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)	2010	€ 59
	Nebbiolo		

La Vrille (Verrayes – Ao)

Coltivazione: biologico

Lieviti: selezionati

Vallée d'Aoste d.o.c. Chambave

2014 € 30

Petit rouge, Vuillermin

2016 € 36

2018 € 36

Vallée d'Aoste d.o.c. Cornalin

2014 € 38

Cornalin

2015 € 37

2016 € 37

Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin

2013 € 53

Fumin



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

2017 € 51

Fumin

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

2015 € 53

Merlot

2016 € 53

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

2017 € 59

Nebbiolo

Valle d'Aosta d.o.p. Syrah

2016 € 49

Syrah

2017 € 51

Lo Triolet (Introd – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Heritage

2017 € 71

Syrah, Fumin

Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin

2016 € 46

Fumin

2017 € 48

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"
Syrah, Fumin

2010 € 76

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

2017 € 48

Syrah, Fumin

2018 € 50

Ottin Elio (Aosta)

Coltivazione: etica



Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin
Fumin

Lieviti: selezionati

2017 € 46

2018 € 48

Vallée d'Aoste d.o.c. Pinot Noir

2017 € 46

Pinot noir

2018 € 50



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

2016 € 68

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

2017 € 46

Petit rouge, Fumin, Cornalin

2018 € 50

Pianta Grossa (Donnas – Ao)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

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

L.t.1 2016 € 67

Nebbiolo

Vallée d'Aoste d.o.c. Nebbiolo "396 Aesculus Hippocastanum"

2018 € 39

Nebbiolo, Freisa, Vien de Nus, Neyret, Fumin

Vallée d'Aoste d.o.c. Nebbiolo "Dessus"

2017 € 48

Nebbiolo, Freisa, Vien de Nus, Neyret, Fumin



Priod Fabrizio (Issogne – Ao)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Bocueil

2013 € 50

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

2016 € 54



Rouge Tonen
Merlot

2009 € 87

2010 € 83

Rouge Tonen

2013 € 69

Merlot

2015 € 68

2016 € 63

Terroir Rosset (Quart – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Trasor 750

s.a. € 32

Petit rouge, Syrah

Vallée d'Aoste d.o.c. Cornalin

2016 € 32

Cornalin

2018 € 41

Vallée d'Aoste d.o.c. Syrah

2016 € 52

Syrah

2017 € 57

Thomain Danilo (Arvier – Ao)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati



Vallée d'Aoste d.o.c. Enfer d'Arvier

2018 € 48

Petit rouge

 Vini Rari (Quart – Ao)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Balteo

2011 € 56

Fumin, Cornalin

Cuvée D'Emile

2011 € 56

Petit rouge, Vien de Nus

Forchà

2008 € 47

Pinot noir, Chardonnay



Souches Mere

2012 € 59

Petit rouge, Vien de Nus, Cornalin

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

Prie 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 Frères (Quart – Ao)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati



Vino da Uve Stramature "Flapì a l'Oua"

ml.500 s.a. € 45

Petit rouge, Syrah, Barbera, Fumin

Segue: Valle d'Aosta; vini dolci e da conversazione

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

Les Crêtes (*Aymavilles – Ao*)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Vino da Uve Stramature "Les Abeilles"

ml.375 s.a. € 45

Muscat à petit grain

Lo Triolet (*Introd – Ao*)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

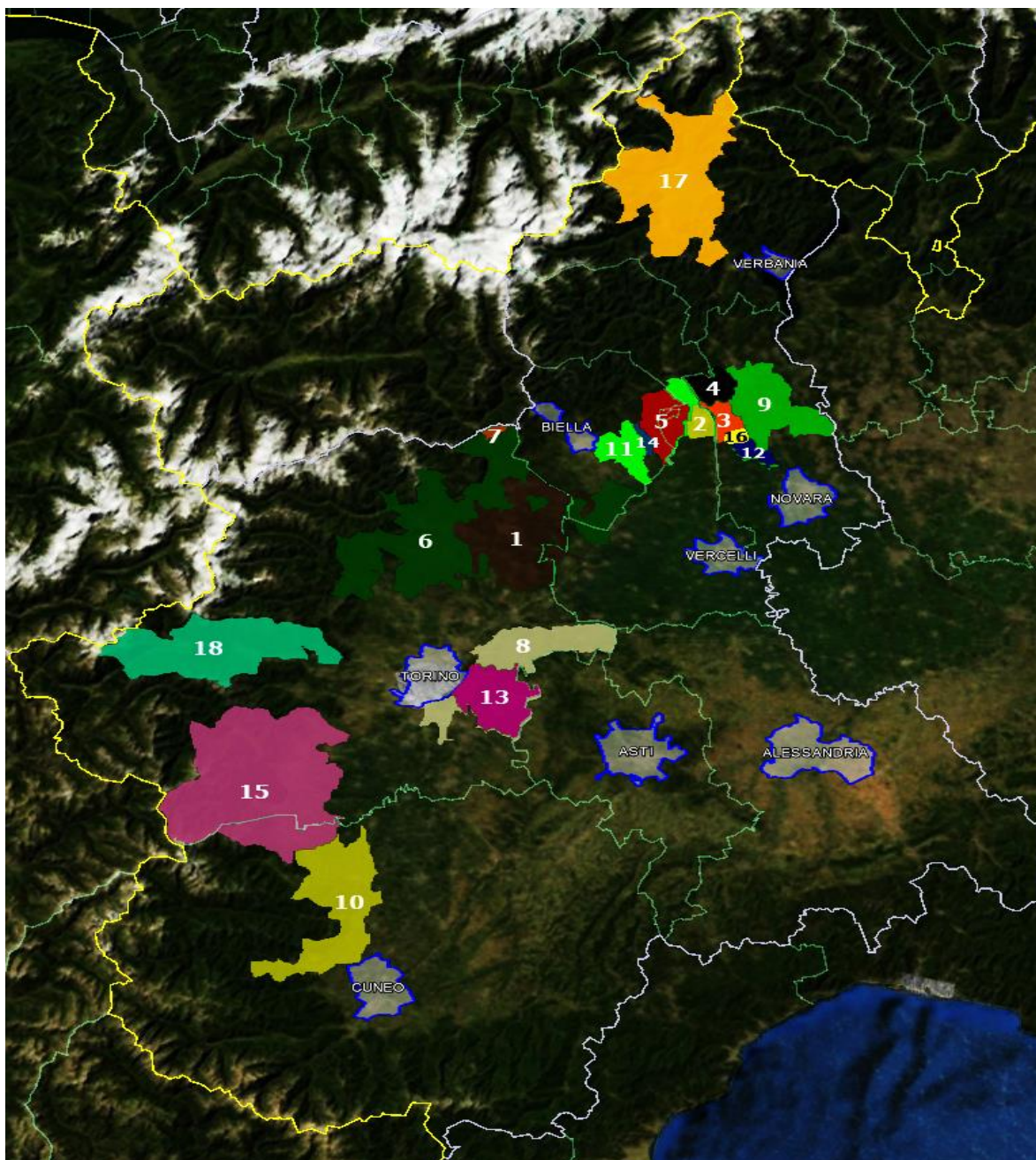


Vino da Uve Stramature "Mistigri"

ml.375 2017 € 45

Pinot grigio

Piemonte: il nord Piemonte ed 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



Cascina della Zoina (Oleggio – No)

Coltivazione: etica

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

Erbaluce

Lieviti: indigeni

2009 € 38

Favaro (Piverone – To)

Coltivazione: biologica

Erbaluce di Caluso d.o.c. "Le Chiusure"

Erbaluce

Lieviti: selezionati

2013 € 39

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

2004 € 55

2005 € 58

2006 € 58

2007 € 58



Antoniotti Odilio (Sostegno – Bi)

Coltivazione: etica

Bramaterra d.o.c.

Nebbiolo, Croatina

Lieviti: indigeni

2011 € 37



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

Lieviti: selezionati

Boca d.o.c.

2009 € 46

Nebbiolo, Vespolina, Uva rara

2010 € 50

Gattinara d.o.c.g.

2006 € 50

Nebbiolo

2007 € 52



Coutandin Daniele (Perosa Argentina – To)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Pinerolesse d.o.c. "Ramiè"

2012 € 42

Avanà, Avarengo, Barbera, Becouet, Chatus



I vignaioli come Daniele Coutandin non sono semplici agricoltori o imprenditori.

Grazie a figure come le loro alcuni territori vengono tutelati, conservati e salvaguardati. In Val Chisone, per un lungo periodo, era rimasto quasi solo a coltivare e mantenere solidi i terrazzi caratteristici. La sua è una vera attività culturale, ambientalista e sociale.

Nervi (Gattinara – Vc)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Gattinara d.o.c.g.

2011 € 42

Nebbiolo

Gattinara d.o.c.g. "Molsino"

2009 € 67

Nebbiolo

Gattinara d.o.c.g. "Valferana"

2009 € 55

Nebbiolo

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
Nebbiolo

2012 € 56

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

2011 € 50



Il Sogno
Nebbiolo

2006 € 104

La vita di Giancarlo Travaglini è una storia d'amore per le dolci colline di Gattinara, totalmente dedicata alla promozione del vino ivi prodotto e alla sua tutela. Un vino ancorato alla tradizione, che mai ha cercato scorciatoie per essere più accattivante per mercati importanti. La sua grandezza è figlia di terreni insospettabilmente vulcanici e di uno dei migliori vitigni mondiali, il Nebbiolo. L'azienda Travaglini conta ormai più di 60 anni di storia e la sua bottiglia dalla forma unica è ambasciatrice di un territorio che meriterebbe più visibilità e importanza.



Vini dolci o da conversazione

Cantina Gnavi Carlo (Caluso – To)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

ml.500 2006 € 50

Cocchi Giulio (Cocconato – At)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Vermouth di Torino Riserva "La Venaria Reale"

s.a. € 52



Spertino Luigi (Mombercelli – At)

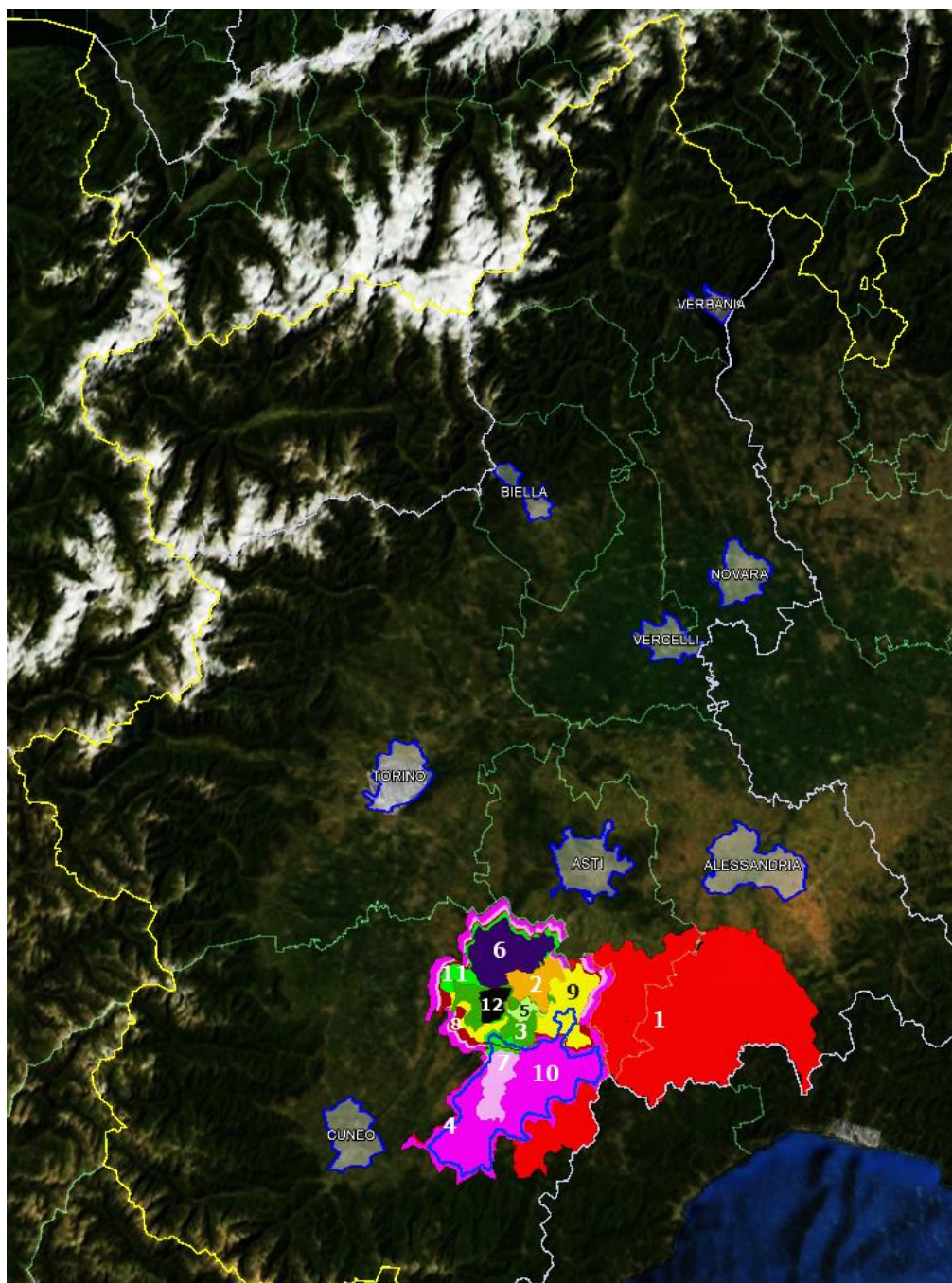
Coltivazione: etica

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

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”

2007 € 119

Chardonnay, Sauvignon blanc

2008 € 112

2009 € 105

2010 € 103

Langhe d.o.c. Chardonnay “Rossj-Bass”

2016 € 88

Chardonnay, Sauvignon blanc

2017 € 86



Langhe d.o.c. “Gaja & Rey”

2008 € 256

Chardonnay

2009 € 267

2010 € 251

Langhe d.o.c. “Gaja & Rey”

2014 € 209

Chardonnay

2015 € 216

2016 € 224

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

2013 € 143

Sauvignon

Vajra G.D. (Barolo – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Langhe d.o.c. Riesling

2016 € 51

Riesling

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

BELLEVue Barbaresco d.o.c.g.
HOTEL & SPA - COGNÉ *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

BELLEVue Barbaresco d.o.c.g. "Costa Russi"
HOTEL & SPA - COGNÉ *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 (Nèive – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barbaresco d.o.c.g. Asili

2012 € 154

Nebbiolo



Barbaresco d.o.c.g. Riserva Asili

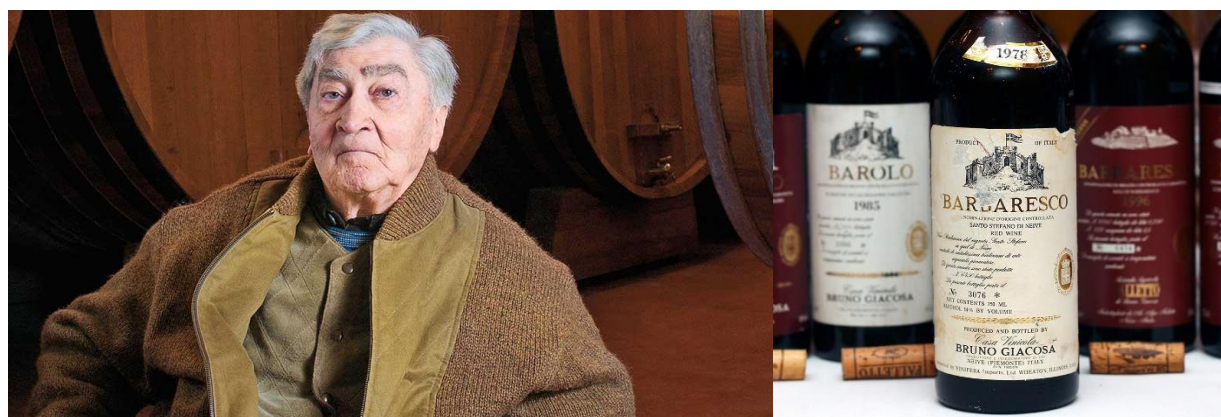
2007 € 415

Nebbiolo

Barbaresco d.o.c.g. Riserva Asili

2011 € 308

Nebbiolo



Una piccola parte del successo delle Langhe e dei suoi vini lo si deve a personaggi che per gli eno-appassionati rasentano la mitologia. Nomi come Angelo Gaja, Bartolo Mascarello, Elio Altare, Giacomo Conterno, Domenico Clerico, Giuseppe Rinaldi e anche Bruno Giacosa. Tra tutti questi vignaioli il meno “mediatico” è stato proprio Giacosa, poco incline alle luci dei riflettori che negli ultimi anni hanno illuminato molte aziende e produttori. La sua forza sono sempre stati i vini, quasi fossero dotati loro di parola. Essi hanno un linguaggio fine, rispettoso, coinvolgente, così complesso da sembrare addirittura colto. Racchiudono e riassumono l'essenza stessa del Piemonte contadino: attaccato alla terra di appartenenza e alle sue tradizioni, fiero del suo essere e nobile nella sua apparente semplicità.

Poderi Colla (Alba – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie

2015 € 59

Nebbiolo

Produttori del Barbaresco (Barbaresco – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2011 € 59

Nebbiolo

2014 € 59

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

2011 € 59

Nebbiolo

2014 € 59

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

2014 € 59

Nebbiolo



Roagna (Barbaresco – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Barbaresco d.o.c.g. Montefico “Vecchie Viti”

2008 € 171

Nebbiolo

2010 € 231

2011 € 279

Barbaresco d.o.c.g. Pajé “Vecchie Viti”

2010 € 231

Nebbiolo

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barbaresco d.o.c.g. Martinenga

2012 € 68

Nebbiolo

Barbaresco d.o.c.g. Martinenga “Camp Gros”

2008 € 90

Nebbiolo

2009 € 88

2010 € 114

Barbaresco d.o.c.g. Martinenga “Gaiun”

2008 € 90

Nebbiolo

2009 € 88



prima volta il Barbaresco Martinenga docg Camp Gros e ancora in seguito (1982) viene vinificato il primo Barbaresco Martinenga docg Gaiun da due parcelle poste agli estremi dell'anfiteatro con terreni diversi e particolarmente vocati. La vinificazione è uguale per tutti e tre i Barbaresco mentre gli affinamenti differiscono. Sia barrique nuove che usate per 12 mesi per il Martinenga, 28 mesi in barriques nuove francesi per il Gaiun e il Camp Gros affina per 1 anno in barriques francesi nuove e altri 16 mesi in botti di Slavonia. La lunga storia che unisce questo vero “cru” ai marchesi di Gresy ci permette oggi di trovare in bottiglia dei vini legati al territorio e molto varietali, capaci di lungo invecchiamento.

Il 1797 è l'anno in cui i marchesi di Gresy ricevono in dono la tenuta Mertinenga, circa 12 ettari di vigneto ad anfiteatro con una splendida esposizione da Sud ad Ovest. La grande fortuna è di ricevere il cru per intero, senza che abbia subito parcellizzazioni, fattore che lo rende un “monopole”, condizione attualmente ancora perdurante. Poco meno di 100 anni dopo Iberto di Gresy inizia a vinificare in proprio le uve e nasce così il primo Barbaresco Martinenga docg. Successivamente (nel 1978) viene prodotto per la



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
Nebbiolo*

2012 € 61

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

2011 € 80

La Spinetta (Grinzane Cavour – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2013 € 156



Giorgio e Lidia Rivetti, verso la fine degli anni '70, fondano La Spinetta e iniziano la produzione di Moscato d'Asti. Con notevoli investimenti si amplia la proprietà di vigne con l'acquisto di parcelle nelle denominazioni del Barbaresco e del Barolo. Per facilitare le vinificazioni viene edificata una nuova cantina che accoglie le barriques per questi nobili rossi. Lo stile dei vini è moderno, con decisa struttura ed estrazione ma sempre rotondi e morbidi.

In pochi anni La Spinetta si è guadagnata il favore di chi cerca vini piemontesi con meno spigoli e più pronti.

Manzone Paolo (Serralunga d'Alba – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2015 € 56

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



Rocca è un nome che appare già in atti notarili nella seconda metà dell'800 descrivendoli come agricoltori e allevatori. Nel 1958 c'è uno step importante con l'acquisto del vigneto Rabajà da parte di Francesco Rocca, papà di Bruno. Da sempre questo cru era conosciuto per la qualità delle sue uve che venivano vinificate ed imbottigliate separatamente. Nel 1978 Bruno inizia a mettere i vini in bottiglia in proprio e compare il nome di famiglia in etichetta. Oggi in azienda si sono affiancati i figli Luisa de Francesco.

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

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

Lieviti: indigeni

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

2010 € 93



Ceretto (Alba - Cn)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Barbaresco d.o.c.g. Bernardot
Nebbiolo

2013 € 106

La Spinetta (Grinzane Cavour - Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barbaresco d.o.c.g. Valeirano
Nebbiolo

2013 € 156



Nada Fiorenzo (Treiso - Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Barbaresco d.o.c.g. Rombone
Nebbiolo

2012 € 67

2014 € 69

Rizzi (Treiso - Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barbaresco d.o.c.g. Pajorè
Nebbiolo

2010 € 53



Rocca Bruno (Barbaresco - Cn)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

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

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 mga 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



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

2010 € 83

Nebbiolo

2011 € 83

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

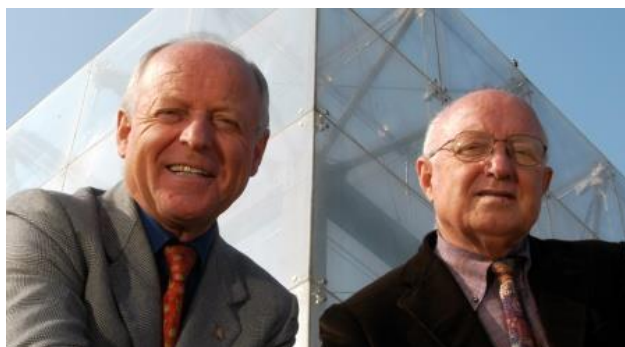
Barolo d.o.c.g. Bricco Rocche

2008 € 196

Nebbiolo

2011 € 202

2012 € 202



Già negli anni '30 Riccardo Ceretto fonda la cantina ma è grazie ai figli Bruno e Marcello se l'azienda espande i vigneti fino ad arrivare agli attuali 160 ettari. Ora sono i nipoti di Riccardo, Lisa, Roberta, Alessandro e Federico, a lavorare per l'azienda di famiglia. La loro filosofia porta alla conversione al biologico dei vigneti (alcuni appezzamenti anche al biodinamico) dal 2015. Le sedi dove vengono prodotti e affinati i vini sono state restaurate mantenendo gli elementi storici come le cantine, ma creando degli spazi molto moderni e futuristici per l'accoglienza dei visitatori e per le degustazioni. Inoltre vengono organizzati eventi artistici e culturali collegandoli al mondo del vino.

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

Barolo d.o.c.g. Parussi
Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2013 € 73

Scavino Paolo (Castiglione Falletto – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Barolo d.o.c.g. "Bric del Fiasc"
Nebbiolo (dal vigneto Fiasco di Castiglione Falletto)

Lieviti: selezionati

2014 € 110

Barolo d.o.c.g. "Carobric"
Nebbiolo (dai vigneti Rocche e Fiasco di Castiglione Falletto e Cannubi di Barolo)

2006 € 104

2014 € 100

Barolo d.o.c.g. Riserva "Novantesimo"
Nebbiolo (dai vigneti Rocche e Fiasco a Castiglione Falletto, Rocche di Serralunga d'Alba e Cannubi di Barolo)

2011 € 352



Come spesso accade in Piemonte la cantina di Paolo Scavino nasce sulle fondamenta dell'attività contadina familiare. Infatti Paolo e suo padre Lorenzo, nel 1921, evolvono la loro fattoria in cantina. Si susseguono le generazioni con Enrico e ancora le figlie Enrica ed Elisa. In particolare Enrico si dedica totalmente all'azienda dal 1951 quando aveva solo 10 anni. Questa lunga esperienza lo fa divenire uno dei vignaioli più sensibili e capaci di interpretare i vari vigneti e le diverse annate.

Barolo del comune di Grinzane Cavour

La Spinetta (Grinzane Cavour – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Barolo d.o.c.g. "Campé"
Nebbiolo (dal vigneto Garretti di Grinzane Cavour)

Lieviti: selezionati

2013 € 180

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 Elia (La Morra – Cn)

Coltivazione: etica

*Barolo d.o.c.g. Arborina
Nebbiolo*

Lieviti: indigeni

2012 € 117

2014 € 121



Boglietti Enzo (La Morra – Cn)

Coltivazione: biologica

*Barolo d.o.c.g. Fossati
Nebbiolo*

Lieviti: indigeni

2014 € 80



I fratelli Enzo e Gianni Boglietti gestiscono la cantina dal 1991, anno della fondazione. Prima di allora le uve venivano conferite perché l'azienda non era attrezzata per poterle lavorare. Le vigne sono divise in vari comuni così da poter presentare le varie sfaccettature dei differenti cru. Negli anni lo stile produttivo, partito con piglio moderno, sta passando ad un utilizzo minore di legno nuovo.

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



Ceretto (Alba – Cn)

Coltivazione: biodinamica

*Barolo d.o.c.g. Brunate
Nebbiolo*

Lieviti: indigeni

2011 € 106

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

Renato Ratti, seppur senza radici che lo legassero al mondo del vino, è riuscito a divenire uno dei personaggi fondamentali nello sviluppo dei vini di Langa e soprattutto del Barolo. Lo studio e l'esperienza fatta visitando varie aree vinicole europee lo portarono a capire quanto fosse importante anche la minima variante di ogni sottozona. Applicò tali conoscenze ai vigneti del Barolo approfondendo l'analisi dei terreni e delineando una precisa mappatura dei vari cru. Collaborò inoltre alla stesura del disciplinare e ricoprì cariche istituzionali nel Consorzio del Barolo e nel Consorzio Asti.



Scavino Paolo (Castiglione Falletto – Cn)

Coltivazione: convenzionale

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

Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2011 € 286

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. "Per Cristina"

2008 € 143

Nebbiolo (dal vigneto Mosconi di Monforte d'Alba)



La recente e moderna cantina in località Manzoni a Monforte d'Alba è un meraviglioso scrigno da cui ogni anno escono circa 110'000 bottiglie ottenute da 21 ettari di proprietà. Sono vere gemme enologiche che il grande Domenico Clerico ha curato in prima persona, nonostante la malattia che lo ha tormentato fino a luglio 2017 quando tristemente si è spento. Domenico ha speso la sua vita in vigna. Il passaggio di testimone da suo padre alla guida dell'azienda è avvenuta nel 1976 ma già prima di allora era impegnato nel lavoro nei campi. Con coraggio decise di dedicare ogni sforzo solo alla produzione di vino convinto delle potenzialità del terroir tralasciando la coltivazione delle altre varietà frutticole presenti in azienda.

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



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 "Cicala" 2011 € 130
Nebbiolo

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

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 € 1150

Nebbiolo (dal vigneto Francia di Serralunga d'Alba)

2013 € 1100

Fontanafredda (Serralunga – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

Lt.1 2011 € 67



Gaja (Barbaresco – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Barolo d.o.p. "Sperss"
Nebbiolo (dai vigneti Marenca-Rivette di Serralunga d'Alba)

2013 € 264



Per spiegare il Barolo di Gaja bisogna iniziare dall'etichetta. "Sperss" infatti significa in piemontese nostalgia. Il perché di tale nome è da ricercarsi nella storia della famiglia Gaja. Il padre di Angelo Gaja, Giovanni, in gioventù veniva mandato a vendemmiare da altri produttori per guadagnare qualche soldo in più. La vigna che più lo attraeva e che secondo lui aveva la migliore esposizione era proprio Marenca-Rivette. Nacque così il sogno di poterla un giorno acquistare. Ma ciò avvenne solo nel 1988 per mano del figlio Angelo, che dedicò il vino al nostalgico desiderio di suo padre.

Germano Ettore (Serralunga d'Alba)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barolo d.o.c.g. Riserva Lazzarito
Nebbiolo

2009 € 86

Barolo d.o.c.g. Prapò
Nebbiolo

2013 € 67

Giacosa Bruno (Neive – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barolo d.o.c.g. Falletto
Nebbiolo

2012 € 198

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

2008 € 330

Manzone Paolo (Serralunga d'Alba – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barolo d.o.c.g. Meriame
Nebbiolo

2014 € 65

Massolino (Serralunga d'Alba – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barolo d.o.c.g. Margheria
Nebbiolo

2014 € 73

Barolo d.o.c.g. Parafada
Nebbiolo

2011 € 73

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

2011 € 110

2012 € 121

Pira Luigi (Serralunga d'Alba – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Barolo d.o.c.g. Marenca
Nebbiolo

2011 € 68



Roagna (Barbaresco – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

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

2008 € 206

2010 € 231

Vietti (Castiglione Falletto – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



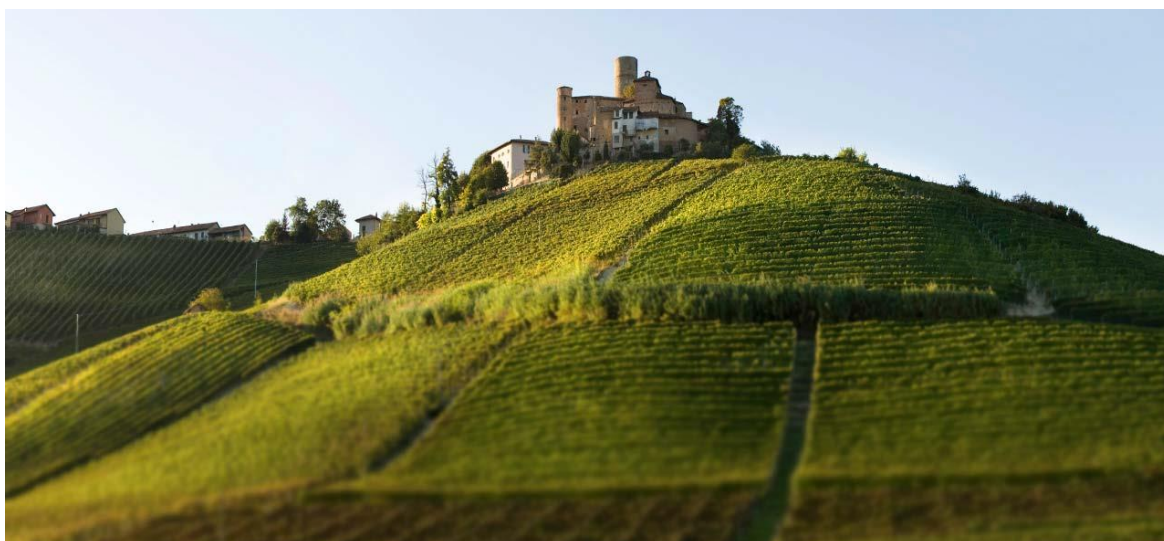
Barolo d.o.c.g. Lazzarito
Nebbiolo

2005 € 315

2006 € 296

Barolo d.o.c.g. Lazzarito
Nebbiolo

2012 € 185



La storica cantina Vietti è una delle aziende più dinamiche nel panorama langarolo. Molto precocemente hanno cominciato a "collezionare" vigne prestigiose, già nel 1974 hanno iniziato ad etichettare con rappresentazioni di artisti internazionali i loro Barolo più prestigiosi, hanno ampliato la cantina ammodernandola e sfruttando i sotterranei del castello di Castiglione Falletto. In ultimo sono stati tra i primi nelle Langhe a sfruttare l'aiuto di investitori stranieri per poter aver maggior forza commerciale e allargare ulteriormente il ventaglio di vigne di proprietà.

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

2013 € 35

Dogliani d.o.c.g. "Papà Celso"

Dolcetto



Altare Elia (La Morra – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Barbera d'Alba d.o.c.

2014 € 38

Barbera

Langhe d.o.c. "Larigi"

2012 € 92

Barbera

2013 € 92



Boglietti Enzo (La Morra – Cn)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Barbera d'Alba d.o.c. "Vigna dei Romani"

2016 € 58

Barbera

Ca' del Baio (Treiso – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2016 € 25

Dolcetto



Cascina Baricchi (Neviglie – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Dolcetto d'Alba d.o.c. "Piana dei Fichi"

2016 € 35

Dolcetto

Castello di Verduno (Verduno – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Verduno Pelaverga d.o.c. "Basadone"

2012 € 36

Pelaverga piccolo



Ceretto (Alba – Cn)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Langhe d.o.c. Rosso "Monsordo"

2016 € 46

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah



Clerico Domenico (Monforte d'Alba – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Barbera d'Alba d.o.c. "Trevigne"

2011 € 38

Barbera

Langhe d.o.c. Rosso "Arte"

2015 € 59

Nebbiolo, Barbera

Cogno Elvio (Novello – Cn)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

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

2015 € 68

Barbera

Una vera rarità per l'enologia piemontese. Trovare vigne antecedenti il flagello della fillossera è assai difficile per quest'area già all'epoca così densamente vitata. Nello specifico questa parcella ha piante di 120 anni e si trova in frazione Berri a La Morra, ad una quota di 520 metri. Avendo viti così vecchie la resa è molto bassa ma le uve hanno una ricchezza e complessità organolettica uniche. Inoltre la capacità evolutiva in bottiglia di questa Barbera è paragonabile a molti illustri Nebbiolo.



Conterno Giacomo (Monforte d'Alba – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

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

2014 € 56

Barbera

2017 € 64

Correggia Matteo (Canale – Cn)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

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

2014 € 46

Nebbiolo



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

2006 € 92

Nebbiolo

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

2011 € 61

Nebbiolo

2013 € 61

Fontanafredda (Serralunga d'Alba – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

Lt.1 2014 € 49

Nebbiolo



Gaja (Barbaresco – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Langhe d.o.c. "Cremes"

2016 € 53

Pinot noir, Dolcetto



Langhe d.o.c. "Darmagi"

1993 € 407

Cabernet Sauvignon

1997 € 383

Langhe d.o.c. "Darmagi"

2007 € 203

Cabernet Sauvignon

Langhe d.o.c. Nebbiolo "Costa Russi"

2005 € 364

Nebbiolo, Barbera

2006 € 370

2008 € 374

Langhe d.o.c. Nebbiolo "Sorì San Lorenzo"

2008 € 374

Nebbiolo, Barbera



Langhe d.o.c. Nebbiolo "Sorì Tildin"

1998 € 477

Nebbiolo, Barbera

1999 € 460

Langhe d.o.c. Nebbiolo "Sorì Tildin"

2005 € 364

Nebbiolo, Barbera

2006 € 370

2008 € 374



Langhe d.o.c. Nebbiolo "Sperss"

1999 € 323

Nebbiolo, Barbera

2000 € 305

Langhe d.o.c. Nebbiolo "Sperss"

2004 € 218

Nebbiolo, Barbera

2005 € 203

2007 € 203

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

2011 € 52

Nebbiolo, Cabernet Franc, Merlot

2013 € 52

2014 € 58

Giacosa Bruno (Neive – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Dolcetto d'Alba d.o.c.

2015 € 36

Dolcetto

Nebbiolo d'Alba d.o.c. "Vigna Valmaggione"

2014 € 50

Nebbiolo

Malvirà (Canale – Cn)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Roero d.o.c.g. Superiore "Trinità"
Nebbiolo

2007 € 53
2011 € 59

Mascarello Bartolo (Barolo -Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Barbera d'Alba d.o.c.
Barbera

2015 € 46
2016 € 59
2017 € 55

Massolino (Serralunga d'Alba – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Langhe d.o.c. Nebbiolo
Nebbiolo

2015 € 37



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"
Barbera, Nebbiolo

2010 € 67
2013 € 69



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

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

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

2013 € 48

Langhe d.o.c. Rosso "Quatr Nas"
Nebbiolo, Merlot, Cabernet Franc, Pinot noir

2011 € 54



Poderi Aldo Conterno (Monforte d'Alba – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

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

2015 € 53

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

2015 € 63

Ratti Renato (La Morra – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Langhe d.o.c. Dolcetto "Colombé"
Dolcetto

2017 € 29



Roagna (Barbaresco – Cn)

Coltivazione: etica

Dolcetto d'Alba d.o.c.

Dolcetto

Lieviti: indigeni

2014 € 42



È incredibile quanto sia cresciuto il livello qualitativo dei vini di Roagna negli ultimi decenni. E con la qualità cresce sempre di più anche il numero dei loro estimatori. Questo successo è nobilitato da un aspetto importante: non solo i Barbaresco e i Barolo sono emozionanti, ma anche i vini reputati "secondari" riescono a raggiungere gradi di finezza ed eleganza sorprendenti. Merito di cura e attenzione nelle lavorazioni dalla vigna al momento in cui il vino varca la soglia della cantina.



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. "Valmaggione"

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

Lieviti: selezionati

Barbera d'Alba d.o.c. "Scarrone Vigna Vecchia"

2015 € 60

Barbera

Vini dolci o da conversazione



Cappellano (Serralunga d'Alba – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Barolo Chinato

s.a. € 73

Nebbiolo



Cerruti Ezio (Castiglione Tinella – Cn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Sol

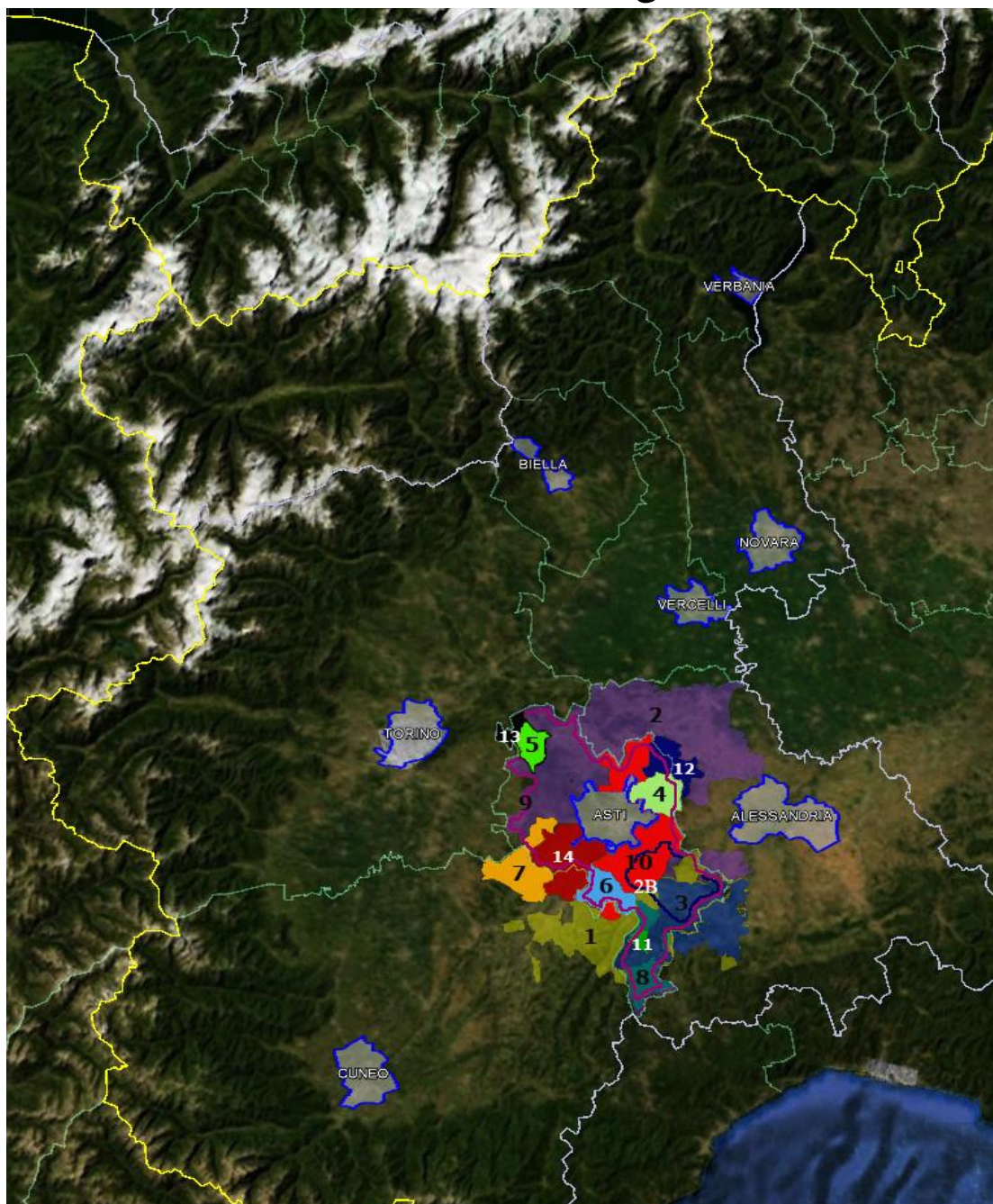
ml.375 2008 € 40

Moscato bianco



Quella di Ezio Cerruti è una vera micro realtà, un cosiddetto garagista. Un solo vitigno coltivato ed un solo vino prodotto in 15'000 bottiglie da 375 ml. Gli ettari da cui ottiene questo nettare sono 8 e li coltiva totalmente a mano, utilizzando solo zolfo e rame per i trattamenti. Anche la tecnica per ottenere l'appassimento delle uve merita attenzione. Ai grappoli arrivati a piena maturità si tagliano i tralci ma vengono lasciati sulla pianta da settembre fino ad ottobre, mese durante il quale l'uva si disidrata e appassisce. In cantina la filosofia è la medesima che in vigna, quindi il meno interventista possibile. Dopo la pigiatura il mosto viene posto in botte ove avviene spontaneamente la fermentazione mentre l'affinamento avviene in fusti di varie dimensioni ma comunque in legno vecchio. Il Sol è quindi un prodotto pressoché unico che merita un posto di primordine tra i vini passiti.

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** Loazzolo
- 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



Ereditare un'azienda e gestirla correttamente non è mai semplice. Ma se a lasciarti questa eredità è una grande persona tutto diventa ancora più complesso. Giacomo Bologna è stato un vignaiolo come pochi, uno di quelli che lascia il segno. Era uno di quegli uomini che quando credeva in qualcosa dava tutto se stesso per ottenerla. E lui credeva nella Barbera. Testardamente, andando contro al pensiero comune, ha dato dignità a questo vitigno ritenuto modesto e poco adatto a donare grandi vini. Ora Giuseppe e Raffaella dimostrano di aver preso dal padre la stessa capacità produttiva e lo stesso coraggio. Secondo loro ogni vino deve possedere le stesse peculiarità che Giacomo pretendeva e qualora questo non avvenisse, senza esitazioni, non verrà immesso sul mercato.

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

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 (Aglia 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

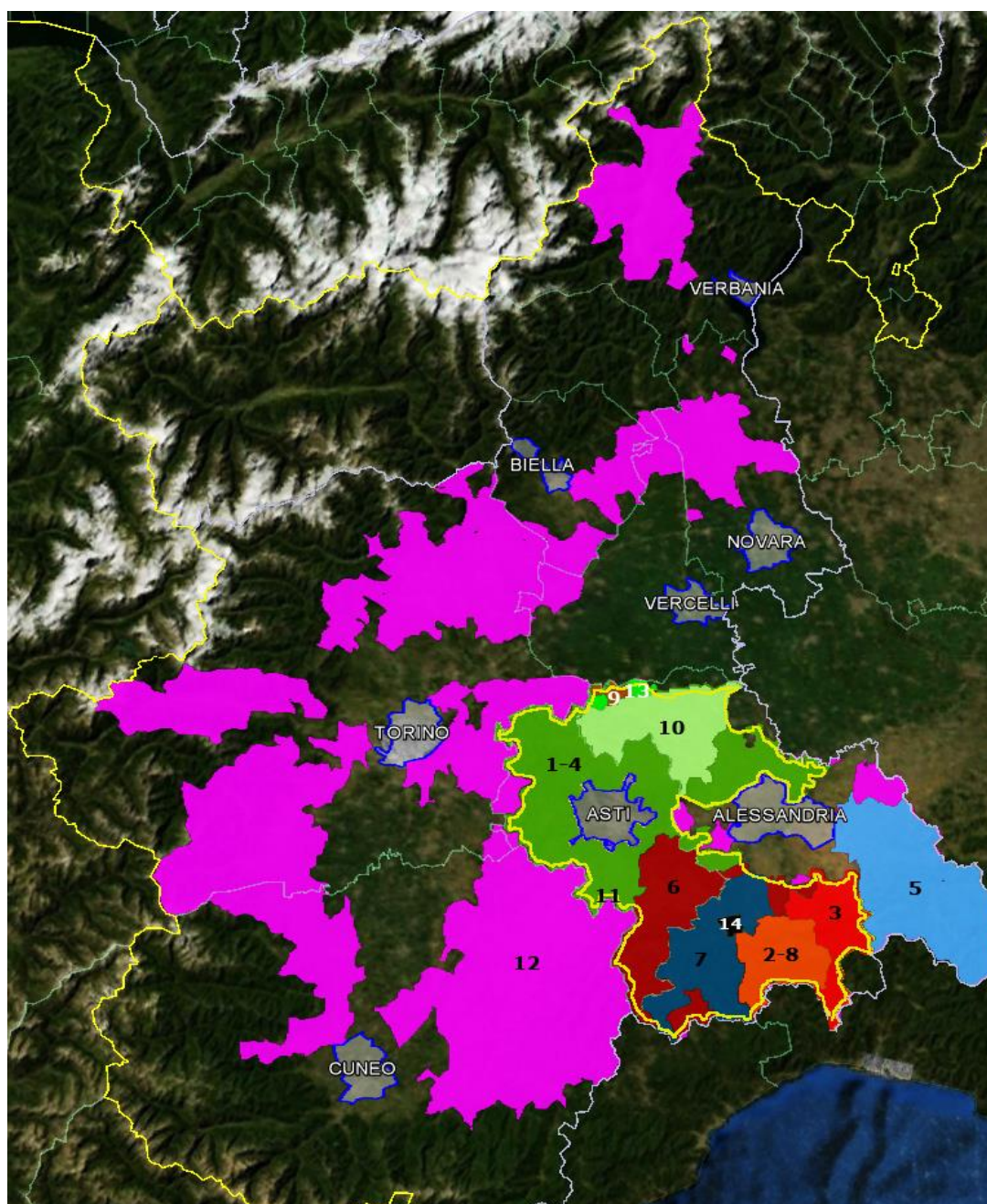
Lieviti: selezionati

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

2018 € 32

Moscato bianco

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
AGRICOLA ANTICA ARTISTICA

Gavi di Tassarolo d.o.c.g. "Filagnotti"

2007 € 37

Cortese

La Mesma (Gavi – Al)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Gavi d.o.c.g. Riserva "Vigna della Rovere Verde"

2016 € 46

Cortese

Spertino Luigi (Mombercelli – At)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Piemonte d.o.c. Cortese "Vilët Ostrea Edulis"

2011 € 49

Cortese (ottenuto con macerazione delle bucce)

Vigneti Massa (Monleale – Al)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Derthona Sterpi

2013 € 61

Timorasso

Vini rossi

Accornero Giulio e Figli (Vignale Monferrato – Al)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Barbera del Monferrato Superiore d.o.c.g. "Bricco Battista"

2011 € 50

Barbera

2013 € 50

Grignolino del Monferrato Casalese d.o.c.

2012 € 55

"Bricco del Bosco Vecchie Vigne"

Grignolino

Colombo – Cascina Pastori (Bubbio – At)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Piemonte d.o.c. Pinot Nero "Maxima"

2012 € 52

Pinot noir



Iuli (Cerrina Monferrato – Al)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Barbera del Monferrato Superiore d.o.c.g. "Barabba"

2010 € 53

Barbera

La Spinetta (Castagnole Lanza – At)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Monferrato d.o.c. Rosso “Pin”

2013 € 62

Nebbiolo, Barbera

Scarpa (Nizza Monferrato – At)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2007 € 46

Ruché

Il Ruché è un vitigno con origini ancora misteriose. Alcune fonti lo legano ad un'antica importazione dalla Borgogna, altre lo fissano profondamente al territorio astigiano. La certezza è che si tratta un vitigno particolare, dalla spiccata aromaticità. Poco diffuso, viene solitamente utilizzato per ottenere dei vini rossi profumati, con poca struttura e adatti ad un consumo finché giovane. La sfida della cantina Scarpa è stata quella di cercarne una versione meno frivola e leggera, capace di affinare nel tempo e di svincolarsi da questa visione di vitigno inferiore rispetto gli altri vitigni piemontesi.



Spertino Luigi (Mombercelli – At)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Monferrato d.o.c. Rosso

2012 € 52

Pinot noir

2013 € 46

Vini dolci o da conversazione



Forteto della Luja (Loazzolo – At)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

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

ml.375 2005 € 38

Brachetto

Lombardia

LOMBARDIA



D.O.C.G.

1. Franciacorta
2. Valtellina Superiore
17. Scazzo o Moscato di Scazzo
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 Colleoni
27. Valtènesi



Vini bianchi



RELAIS &
CHATEAUX

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

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

Lieviti: selezionati

2009 € 48

Sebino i.g.t. Pinot Nero “La Valletta”

Pinot noir

2013 € 48

Montelio (Codevilla – Pv)

Coltivazione: convenzionale

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

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2016 € 41

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

Merlot

2013 € 44



Avendo come anno di fondazione il 1803, Montelio è una tra le aziende enologiche storiche italiane. Nel 1848 l'ingegnere Domenico Mazza decise di iniziare ad imbottigliare e a commercializzare i vini e ancora oggi la forma delle bottiglie e le etichette sono quelle da lui ideate.

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. "Fruttaio 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

Ispirazione Passito
Sauvignon

Lieviti: selezionati

ml.500 2011 € 27

Tallarini (Gandosso – Bg)

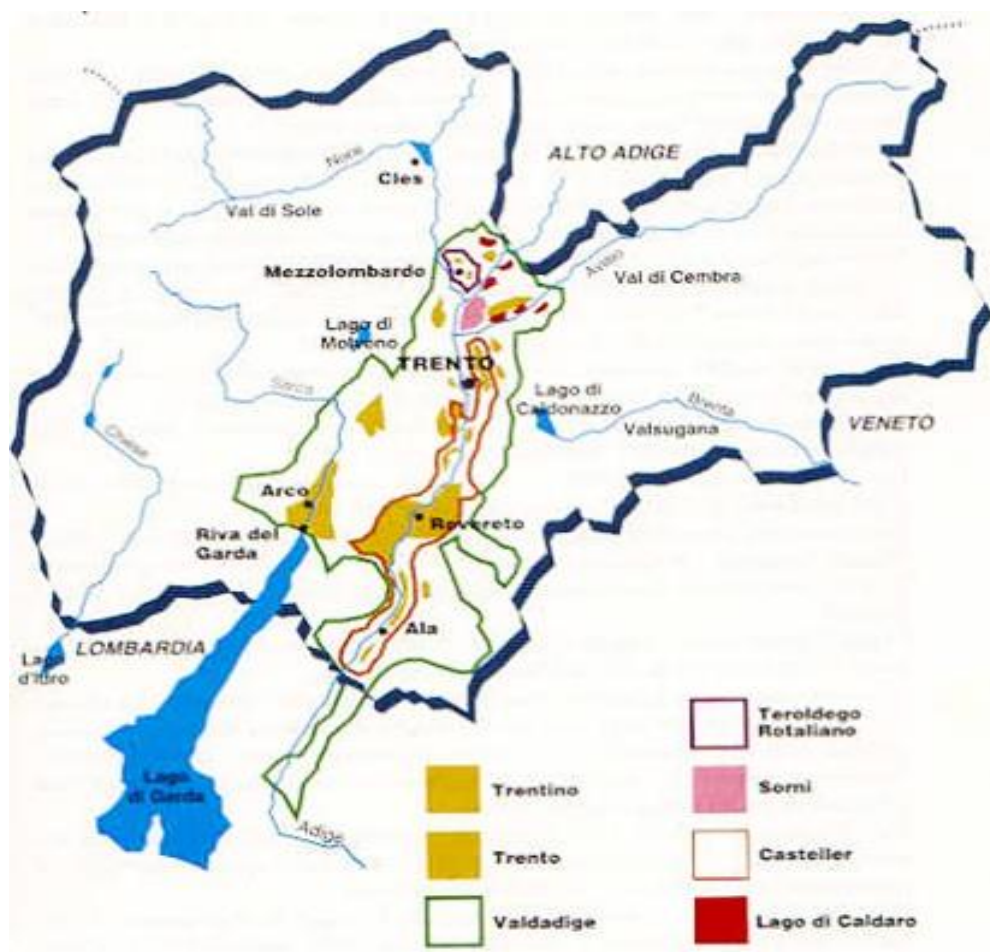
Coltivazione: convenzionale

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”

2014 € 59

Nosiola (ottenuto con macerazione delle bucce)

Vini rossi



Dalzocchio Elisabetta (Rovereto – Tn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Vigneti delle Dolomiti i.g.t. Pinot Nero

2015 € 56

Pinot noir



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 vini di Elisabetta Foradori stanno seguendo un'evoluzione verso un utilizzo sempre più paritario tra legno ed anfora. L'obiettivo è quello di arrivare ad espressioni di territorialità nette e precise, cercando la massima estrazione varietale dei vitigni. Questo non a discapito di eleganza, finezza e struttura. L'esperienza maturata nei decenni permette ormai ad Elisabetta di creare vini che sono riferimento per l'area vinicola trentina.



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

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. Groppello di Revò "El Zeremia"
Groppello 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 vitigno Nosiola è l'unica uva a bacca bianca autoctona del Trentino. Il nome deriva dalla parola nocciola, dovuto al colore e alla croccantezza dell'acino. Da esso si ricavano ottimi vini bianchi secchi ma il fiore all'occhiello è il Vino Santo. Dopo la raccolta, le uve vengono appassite su graticci (chiamati arele) per un periodo record che dura fino alla Settimana Santa. Dopo la pigiatura e la fermentazione avviene l'affinamento in botti, anche in questo caso per un periodo decisamente lungo, che può durare dai 6 agli 8 anni.



Rosi Eugenio (Volano – Tn)

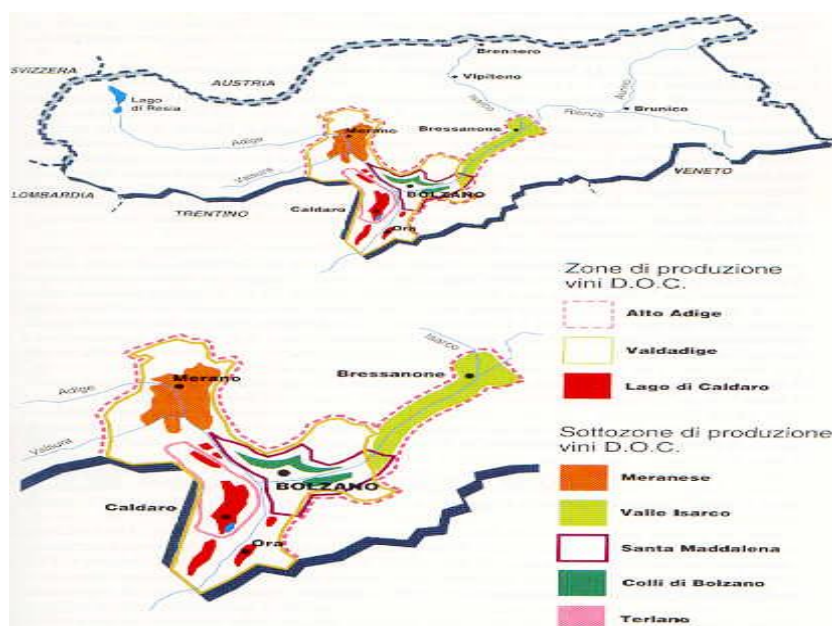
Coltivazione: biologica

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 “Vorberg”
Pinot bianco

2015 € 56

Falkenstein – Franz Pratzner (Naturno – Bz)

Coltivazione: convenzionale

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

Lieviti: selezionati

2017 € 48

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

2012 € 48

2013 € 48

2014 € 48



Kuenhof – Peter Pliger (Bressanone – Bz)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Alto Adige d.o.c. Valle Isarco Riesling “Kaiton”

2010 € 46

Riesling



Lageder Alois (Magrè – Bz)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni



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

2007 € 81

Chardonnay

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

2013 € 62

Chardonnay

San Michele Appiano (Appiano – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Alto Adige d.o.c. Sauvignon “Sanct Valentin”

2015 € 69

Sauvignon

Strasserhof – Hannes Baumgartner (Varna – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2017 € 37

Grüner Veltliner

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

2016 € 36

Müller Thurgau

Tramin (Termeno – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Alto Adige d.o.c. Bianco “Stoan”

2015 € 49

Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco, Gewurztraminer

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

2016 € 55

Gewurztraminer

Vini rosati

Lageder Alois (Magrè – Bz)

Coltivazione: biodinamica / convenzionale

Lieviti: indigeni

Alto Adige d.o.c. Lagrein Rosé

2014 € 30

Lagrein

Vini rossi

Abbazia di Novacella (Varna – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2015 € 52

Pinot noir

Convento Muri-Gries (Bolzano)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2014 € 51

Lagrein

Haas Franz (Montagna – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2013 € 58

Pinot noir

Hofstätter Joseph (Termeno sulla Strada del Vino – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Alto Adige d.o.c. Pinot Nero

2008 € 99

"Barthenau Vigna Sant'Urbano"

2009 € 91

Pinot noir

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

2012 € 83

Pinot noir

Lageder Alois (Magrè – Bz)

Coltivazione: biodinamica / convenzionale

Lieviti: indigeni

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

2015 € 80

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot (vigna in biodinamica)

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

2011 € 53

Lagrein

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

2015 € 63

Pinot noir

Produttori Colterenzio (Appiano sulla Strada del Vino – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2007 € 64

Cabernet Sauvignon

San Michele Appiano (Appiano – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2015 € 53

Pinot noir

Strasserhof – Hannes Baumgartner (Varna – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Dolomiti i.g.t. Rosso Zweigelt

2014 € 36

Zweigelt, Pinot noir

Tramin (Termeno – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2014 € 52

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Vini dolci o da conversazione

Abbazia di Novacella (Varna – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Alto Adige d.o.c. Valle Isarco Kerner Passito “Praepositus” ml.375 2016 € 47

Kerner

Hofstätter Joseph (Termeno sulla Strada del Vino – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Alto Adige d.o.c. Gewurztraminer Spatlese “Joseph” ml.375 2010 € 44

Gewurztraminer



Nei 50 ettari di proprietà (che ne fanno una delle tenute famigliari più grandi dell'Alto Adige), da oltre 100 anni Hofstätter coltiva manualmente vitigni autoctoni ed internazionali. La cantina ha sede in un edificio del XVI secolo ma, dentro di essa, nasconde un cuore tecnologico. La grande attenzione all'evoluzione ha portato ad essere la prima cantina a scrivere il nome della vigna in etichetta convinta dell'importanza del “cru”. Hofstätter si è quindi sempre distinto per la grande attenzione e cura nella produzione enologica, fungendo da indicatore per altre aziende sulla strada da seguire.

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Alto Adige d.o.c. Bianco Passito

ml.375 2009 € 48

Gewurztraminer

Walch Elena (Termeno – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

ml.375 2006 € 60

Gewurztraminer

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

ml.375 2007 € 56

Moscato rosa

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 Lospida (Monsefice – Pd)

Coltivazione: etica

BELLEVEUE
HOTEL & SPA - COGNÉ



TRIPLE A
Agricultori Antichi Artisti

Amphora Bianco

uvaggio (ottenuto con macerazione delle bucce)

Lieviti: indigeni

2006 € 54

TRIPLE A
Agricultori Antichi Artisti

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 filosofia maturata negli oltre 50 anni di esperienza è volta a valorizzare il terroir. Secondo Inama il fattore fondamentale che caratterizza un vino è la terra da cui si nutre la vigna. A questo va aggiunto il giusto vitigno che deve essere legato ad esso da un filo conduttore che è il clima. Poggiando su questi punti cardine i vini di Inama raggiungono livelli armonici e organolettici di prim'ordine.



La Bianca – Angiolino Maule (Gambellara – Vi)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni



Garganega del Veneto i.g.t. "Pico"
Garganega

2007 € 49

2009 € 45

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

2011 € 90

Corvina, Rondinella, Oseleta

2014 € 90

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 (Cellere 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



Monte dall'Ora (San Pietro in Cariano – Vr)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

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

2010 € 104

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina, Oseleta

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

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

Amarone della Valpolicella d.o.p. Classico Riserva “La Mattonara”
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina

Lieviti: selezionati

2006 € 308

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 (Monselece – Pd)

Coltivazione: etica

TRIPLE A Terraforte
Alghetto Antiqua Antico
Merlot e altri vitigni

Lieviti: indigeni

2011 € 36

Dal Forno Romano (Cellere d'Illasi – Vr)

Coltivazione: convenzionale

Inama (San Bonifacio – Vr)

Coltivazione: biologica

Veneto i.g.t. Rosso “Bradissimo”
Cabernet Sauvignon, Carménère

Lieviti: selezionati

Lieviti: selezionati

2012 € 50

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

Coltivazione: convenzionale

Colli Euganei d.o.c. Rosso “Villa Capodilista”
Merlot, Carménère, 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

2006 € 409

2008 € 374



Secondo Marco (Fumane – Vr)

Coltivazione: etica

Valpolicella Ripasso d.o.c. Classico Superiore
Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta, Pippiona

Lieviti: indigeni

2014 € 49

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

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Colli Trevigiani i.g.t. Pinot Nero

2006 € 61

Pinot noir

Montello e Colli Asolani d.o.c. "Phigaia After the Red"

2015 € 44

Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Montello e Colli Asolani d.o.c. "Il Rosso dell'Abazia"

2013 € 58

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Tessère (*Noventa di Piave – Ve*)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Malanotte Raboso d.o.c.g.

2009 € 46

Raboso



La zona del Piave è un'area molto vocata per la coltivazione della vigna ma che è purtroppo poco nota. La vicinanza con il territorio di produzione del Prosecco, infatti, tende ad offuscare le pur valide denominazioni attigue. Di riflesso anche sui vitigni coltivati in queste aree si ripercuote la stessa situazione. Tra le uve che meriterebbero maggiore attenzione c'è il Raboso. Il nome deriva dall'intensa fermentazione del suo mosto, molto tumultuoso, "rabbioso" per l'appunto. In tempi passati era noto per dare vini taglienti e leggeri ma oggi, proprio nel Piave ove è nata la Docg Malanotte, se ne hanno versione piene, concentrate e strutturate.

Zymé (*San Pietro in Cariano – Vr*)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Provincia di Verona i.g.p. Oseleta

2010 € 58

Oseleta

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

Lieviti: selezionati

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

2002 € 50

Garganega

Dal Forno Romano (Cellere d'Alsasi – Vr)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

ml.375 2003 € 180

Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta

Inama (San Bonifacio – Vr)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Veneto i.g.t. Bianco "Vulcaia Après"

ml.375 2004 € 30

Sauvignon



La Bianca – Angiolino Maule (Gambellara – Vi)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indii

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

ml.500 2008 € 57

Garganega

Maculan (Breganze – Vi)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

ml.375 2004 € 57

Vespaioia

ml.375 2011 € 67

Breganze d.o.c. Torcolato

1999 € 80

Vespaioia

2007 € 55

2012 € 58

Veneto i.g.t. Moscato "Dindarello"

2010 € 39

Moscato

2016 € 43

Nel 1947 Giovanni Maculan fonda l'azienda che porta il suo cognome. Fausto Maculan, il figlio, inizia all'età di 13 anni a impegnarsi in cantina e in vigna e dopo gli studi in enologia prende in mano le redini societarie. Oggi, oltre ad un'ottima selezione di vini secchi, Maculan è diventata leader nel comprensorio vicentino, per la produzione di vini dolci e passiti. Il Torcolato soprattutto, vino già prodotto nei primi del '900, viene rinnovato proprio da Fausto che lo rende meno liquoroso e più abbinabile e portandolo tra i grandi vini da conversazione italiani e non solo.



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”

2006 € 42

Friulano

Venezia Giulia i.g.t. “Plus”

2012 € 55

Friulano

Venezia Giulia i.g.t. Bianco “Vespa”

2015 € 56

Chardonnay, Sauvignon, Picolit



Bressan Mastri Vinai (Farra d'Isonzo – Go)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Venezia Giulia i.g.t. Verduzzo Friulano

2011 € 52

Verduzzo friulano (ottenuto da macerazione delle bucce)

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 italico (ottenuto da macerazione delle bucce)



Venezia Giulia i.g.t. “Breg Anfora”

2003 € 97

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

2004 € 89



Venezia Giulia i.g.t. “Breg Anfora”

2006 € 81

Sauvignon, Chardonnay, Pinot grigio, Riesling italico (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)



Ecco alcune delle celebri anfore utilizzate da Josko Gravner per la produzione dei suoi vini diventati veri e propri miti. Queste icone enologiche sono state prese a modello da un'enorme schiera di produttori e sono divenuti autentici pezzi da collezione per i consumatori.

Jermann (Dolegna del Collio – Go)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati



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

2006 € 130
2007 € 122
2008 € 115
2009 € 108

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

2015 € 72
2016 € 76



Venezia Giulia i.g.t. "Vintage Tunina"
Sauvignon, Chardonnay, Ribolla gialla, Malvasia istriana, Picolit

2006 € 113
2007 € 107
2008 € 101
2009 € 95

Venezia Giulia i.g.t. "Vintage Tunina"
Sauvignon, Chardonnay, Ribolla gialla, Malvasia istriana, Picolit

2015 € 66
2016 € 67



Nel mondo del vino a volte si incontrano dei visionari.

Silvio Jermann è uno di questi. Alle sue spalle c'è un'azienda già avviata a cui egli vuole dare una nuova spinta ed impronta. Vitigni internazionali, tecniche di vinificazione moderne e stili d'affinamento, per l'epoca, non convenzionali sono i mezzi per arrivare a produrre vini "internazionali". Il mercato italiano a fine anni '90 era molto legato alle tradizioni e i suoi vini sono come fuochi d'artificio che scoppiano nella notte silenziosa.

Kante (Duino Aurisina – Ts)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Carso d.o.c. Vitovska
Vitovska

2009 € 31
lt.1 2005 € 35



Le Due Terre (Prepotto – Ud)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

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

2016 € 57

Lis Neris (San Lorenzo Isontino – Go)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



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

2005 € 90
2006 € 85

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

2012 € 53



Paraschos Evangelos (San Floriano del Collio – Go)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Venezia Giulia i.g.t. Bianco “Ponka”

2010 € 50

Ribolla gialla, Friulano, Chardonnay, Sauvignon (ottenuto con macerazione delle bucce)

Venezia Giulia i.g.t. Pinot Grigio “Not”

2006 € 50

Pinot grigio (ottenuto con macerazione delle bucce)

Venezia Giulia i.g.t. Pinot Grigio “Not Special Vintage”

2012 € 68

Pinot grigio (ottenuto con macerazione delle bucce)



Podversic Damijan (Gorizia)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni



Venezia Giulia i.g.t. Bianco “Kaplja”

2006 € 78

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

2007 € 73

2008 € 67

Venezia Giulia i.g.t. Bianco “Kaplja”

2011 € 59

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

2012 € 59



Venezia Giulia i.g.t. Ribolla Gialla

2006 € 94

Ribolla gialla (ottenuto con macerazione delle bucce)

2007 € 89

Venezia Giulia i.g.t. Ribolla Gialla

2012 € 59

Ribolla gialla (ottenuto con macerazione delle bucce)



Princic Dario (Gorizia)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni



Venezia Giulia i.g.t. Pinot Grigio

2007 € 58

Pinot grigio (ottenuto con macerazione delle bucce)



Radikon (Gorizia)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni



Venezia Giulia i.g.t. Bianco “Oslavje Fuori dal Tempo”

2001 € 129

Chardonnay, Sauvignon (ottenuto con macerazione delle bucce)



Roncùs (Capriva del Friuli – Go)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Collio d.o.c. Bianco “Vecchie Vigne”

2010 € 56

Malvasia istriana, Friulano, Ribolla gialla

2013 € 59

Collio d.o.c. Friulano

2012 € 39

Friulano

Schiopetto Mario (Capriva del Friuli – Go)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Collio d.o.c. Friulano

2015 € 42

Friulano

Venezia Giulia i.g.t. “Blanc de Rosis”

2015 € 36

Friulano, Sauvignon, Pinot bianco, Pinot grigio



Skerš (Duino Aurisina – Ts)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Carso d.o.c. Sauvignon

2007 € 36

Sauvignon

2009 € 46

Ograde

2009 € 44

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

Tiare (Dolegna del Collio – Go)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



Collio d.o.c. Sauvignon

2015 € 66

Sauvignon

Vie di Romans (Mariano del Friuli – Go)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Friuli Isonzo d.o.c. Bianco “Flors de Vis”

2014 € 51

Malvasia istriana, Friulano, Riesling renano

2016 € 48

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



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

Lieviti: indigeni

Carso d.o.c. Malvasia

2007 € 48

Malvasia istriana (ottenuto da macerazione delle bucce)

Venezia Giulia i.g.t. "Prulke"

2010 € 54

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



Il Carso è un territorio aspro. Vento, roccia e mare condizionano la vita e ancor più l'agricoltura. Il merito di tutti i viticoltori in quest'area è quello di aver tenacemente bonificato e sfruttato queste colline così pietrose. L'esperienza secolare ha inoltre insegnato come difendersi dai venti impetuosi, anzi a utilizzarli a proprio vantaggio. Anche la vicinanza del mare incide nella produzione del vino, anzi, ne aggiunge pregi. Questo profondo legame al territorio si esprime attraverso uno spontaneo rispetto dell'ambiente, avvicinando i viticoltori ad una filosofia oggi così di moda detta "naturale"

Vini rosati



Bressan Mastri Vinai (Farra d'Isonzo – Go)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Venezia Giulia i.g.t. "Rosantico"

2012 € 66

Moscato rosa

Vini rossi



Bressan Mastri Vinai (Farra d'Isonzo – Go)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Venezia Giulia i.g.t. "Ego"

2012 € 61

Schioppettino, Cabernet Sauvignon

Venezia Giulia i.g.t. Pinot Nero

2010 € 58

Pinot noir

Venezia Giulia i.g.t. Schioppettino

2012 € 61

Schioppettino



Gravner Josko (Gorizia)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Rosso Breg

2003 € 194

Pignolo

2004 € 133

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. Rosso

2013 € 55

“Pignacolusse Campi dei Fratti e Monache”

Pignolo

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. Pignolo

2009 € 68

Pignolo

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



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

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

Picolit

Lieviti: selezionati

ml.375 2007 € 52

Lis Neris (San Lorenzo Isontino – Go)

Coltivazione: convenzionale

Tal Luc

Verduzzo friulano, Riesling

Lieviti: selezionati

ml.375 2004 € 74

La famiglia Pecorari è convinta che clima e terroir siano ideali per la produzione di vini bianchi ma non si è fossilizzata solo su questa tipologia. Infatti, oltre ad ottimi vini rossi, prende vite nelle annate migliori il Tal Luc, un passito ottenuto con grande scrupolosità. Le uve subiscono un appassimento di 120/130 giorni senza che sviluppino muffe. Fermentazione e affinamento avvengono in barrique in modo da ottenere un vino dolce ed elegante.



Liguria

LIGURIA

D.O.C.

1. Cinque Terre e Cinque Terre
Schiacchetrà
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. Pomassio o Ormeasco
di Pomassio



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

Cinque Terre 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. Cimixà “L'Antico”

Cimixà

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



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

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

Pigato

Lieviti: indigeni

2009 € 42

2010 € 50

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

Vermentino

2009 € 42

2011 € 50

Vini rossi

Bio Vio (Albenga – Sv)

Coltivazione: biologica

Colline Savonesi i.g.t. Rosso Granaccia "Gigò"

Granaccia

Riviera Ligure di Ponente d.o.c. Rossese "U Bastiò"

Rossese

Lieviti: selezionati

2016 € 30

2017 € 30



L'azienda di Vio Giobatta non si occupa solo di produzione di vino. Tutto con sistema biologico vengono prodotte anche erbe aromatiche ed olio di oliva. Il vino che per la famiglia era nato come un passatempo è divenuto il fulcro dell'attività. La produzione a livello numerico è ridotto ma ogni anno la qualità è in crescita e vengono valorizzati molti vitigni autoctoni.

Bruna (Ranzo – Im)

Coltivazione: etica

Colline Savonesi i.g.t. Rosso "Pulin"

Granaccia, Syrah, Barbera

Riviera Ligure di Ponente d.o.c. Rossese

Rossese

Lieviti: selezionati

2015 € 52

2017 € 31



Campogrande di Elio Altare (Riomaggiore – Sp)

Coltivazione: etica

Campogrande Rosso

Bonamico, Canaiolo, Ciliegiolo

Lieviti: indigeni

s.a. € 40

Prima Terra (Manarola – Sp)

Coltivazione: convenzionale

Çericò

Granaccia, Syrah

Tonos

Sangiovese, Merlot, Vermentino nero

Lieviti: selezionati

2013 € 61

2015 € 59

Vini dolci o da conversazione



La Bettigna (Sarzanà – Sp)

Coltivazione: etica

Doze

Vermentino

Lieviti: indigeni

ml.375 s.a. € 55

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. Gutturmo
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 Predosa – 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



La Stoppa (Rivergaro – Pc)

Coltivazione: biologica

TRIPLE A Emilia i.g.t. “Macchiona”

AGRICOLA ANTICA ARTISTICA

Barbera, Bonarda

Lieviti: indigeni

2007 € 41

TRIPLE A Emilia i.g.t. “Macchiona Dieciannidopo”

AGRICOLA ANTICA ARTISTICA

Bonarda, Barbera

2002 € 52

San Patrignano (Coriano – Rn)

Coltivazione: biologica

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

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

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

Sangiovese

Lieviti: selezionati

2015 € 38

2015 € 38



San Patrignano aiuta molti giovani che hanno avuto un passato difficile insegnando loro un lavoro. Tra i vari mestieri che il centro può far apprendere c'è quello nel campo enologico. La vinificazione è seguita da Riccardo Cotarella che è un mentore per questi ragazzi che possono imparare da un vero guru.

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"

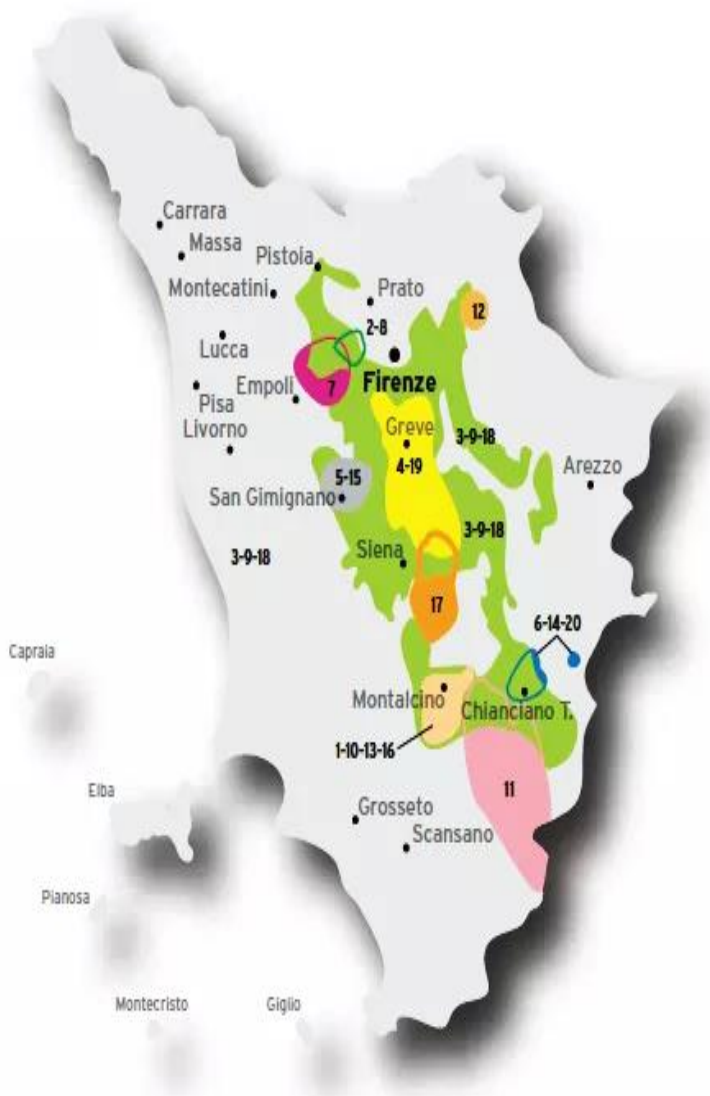


D.O.C.G.

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



Tanganelli Carlo (Castiglion Fiorentino – Fi)

Coltivazione: etica

Bianco di Toscana i.g.t. "Anatrasso"

Trebbiano, Malvasia

Lieviti: indigeni

2007 € 36



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”

2009 € 112

Chardonnay, Pinot bianco

Toscana i.g.t. “Batar”

2015 € 104

Chardonnay, Pinot bianco

Vini rosati

Castello di Ama (Gaiole in Chianti – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Toscana i.g.t. “Purple Rose”

2017 € 42

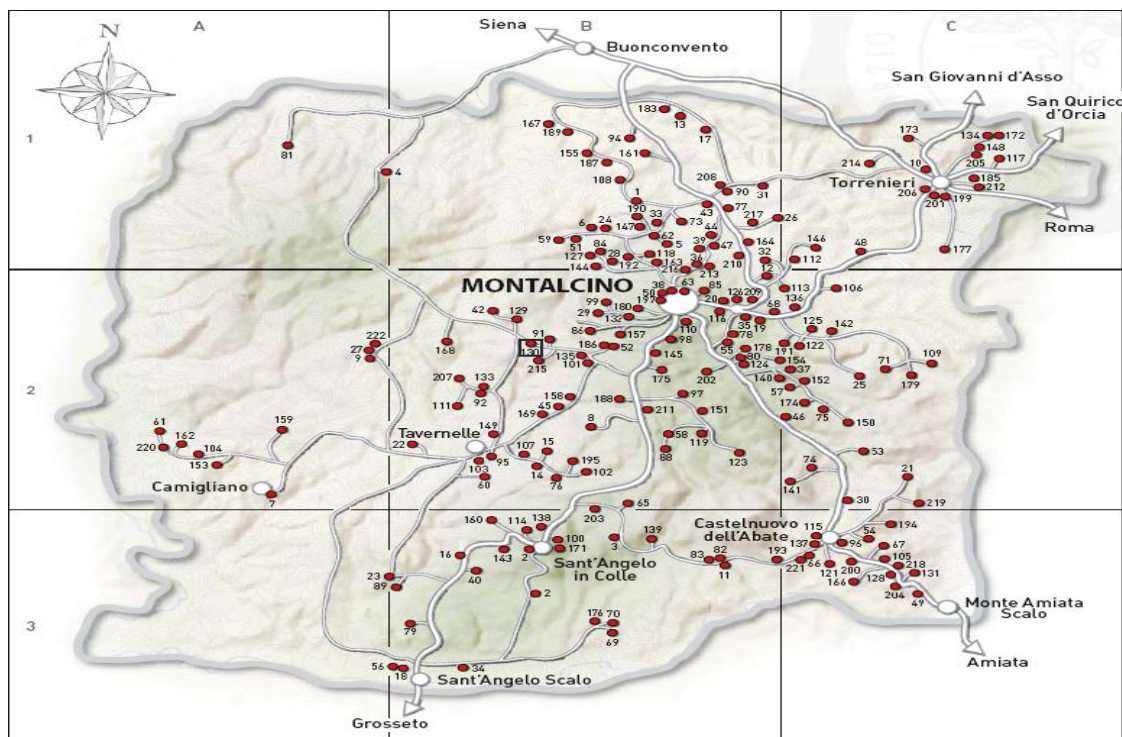
Sangiovese, Merlot



I terreni che circondano il piccolo borgo che era un castello (appunto il Castello di Ama) erano già noti per la loro ricchezza e la predisposizione alla coltivazione soprattutto della vite fin dai tempi degli etruschi. Durante i secoli queste splendide colline hanno sempre fornito buoni vini ma la svolta si ha nel 1982 quando ad Ama entra l'agronomo ed enologo Marco Pallanti che inizia un percorso di razionalizzazione delle coltivazioni e delle vinificazioni seguendo le esperienze maturate in Francia. Tutto questo porta a vedere molti prodotti della cantina Castello di Ama nella lista dei migliori vini del mondo.

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

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

Sangiovese grosso

Lieviti: selezionati

2012 € 122

Cerbaiona (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

Brunello di Montalcino d.o.c.g.

Sangiovese grosso

Lieviti: indigeni

2009 € 147

Cinelli Colombini Donatella (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

Brunello di Montalcino d.o.c.g.

Sangiovese grosso

Lieviti: selezionati

2010 € 86



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

Coltivazione: etica

Brunello di Montalcino d.o.c.g.

Sangiovese grosso

Lieviti: indigeni

2012 € 61

2013 € 66

2014 € 70

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

Sangiovese grosso

2012 € 106

2013 € 112



Le Potazzine (Montalcino – Si)

Coltivazione: biodinamica

Brunello di Montalcino d.o.c.g.

Sangiovese grosso

Lieviti: indigeni

2013 € 90

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

Sangiovese grosso

2011 € 209

Lisini (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

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

Sangiovese grosso

Lieviti: indigeni

2008 € 68

2010 € 73

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

Sangiovese grosso

2009 € 81



Pacanti Siro (Montalcino – Si)

Coltivazione: etica

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

Sangiovese grosso

Lieviti: indigeni

2012 € 194

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

Sangiovese Grosso

2013 € 110

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

La cantina Poggio di Sotto è stata fondata nel 1989, quindi con una storia più recente rispetto ad altre aziende ilcinesi. In questo breve lasso di tempo i suoi vini hanno riscosso un tale successo da arrivare a spartire il trono dei migliori Brunello con aziende storiche. Con la Riserva dell'annata 2007, valutato miglior vino d'Italia, vi è stata la definitiva consacrazione.



San Polo – Allegrini (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

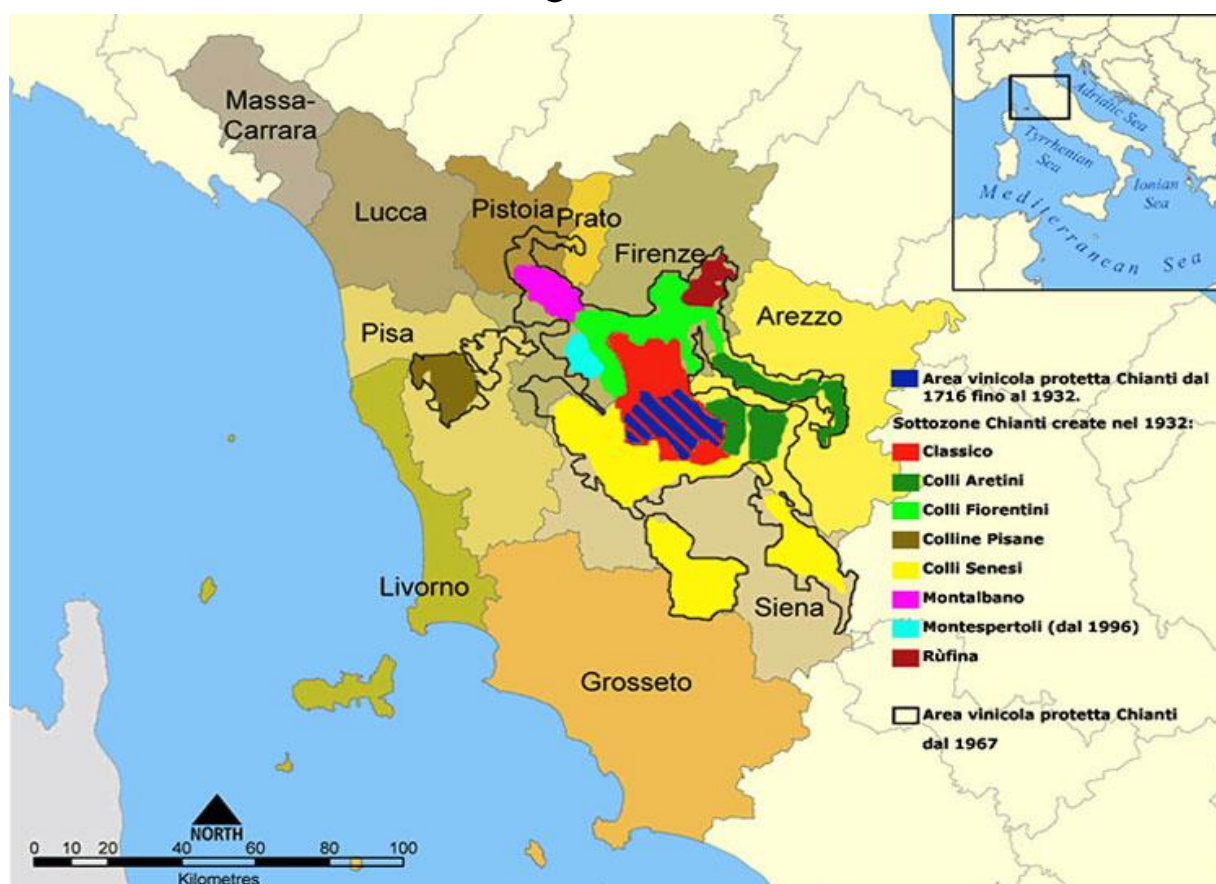


Brunello di Montalcino d.o.c.g. "Vignavecchia"

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”.



Badia a Coltibuono (Gaiole in Chianti – Si)

Coltivazione: biologica

Chianti Classico d.o.c.g. Riserva “Decennale”

Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo

Lieviti: indigeni

2006 € 61

Barone Ricasoli (Gaiole in Chianti – Si)

Coltivazione: convenzionale

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

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Lieviti: selezionati

2011 € 58

Chianti Classico d.o.c.g. Gran Selezione “Colle di L’à”

Sangiovese

2011 € 52

Capannelle (Gaiole in Chianti - Si)

Coltivazione: convenzionale

Chianti Classico d.o.c.g. Riserva

Sangiovese

Lieviti: selezionati

2012 € 60

Castell'In Villa (Castelnuovo Berardenga – Si)

Coltivazione: biologica

Chianti Classico d.o.c. Riserva “Della Cantina Storica”

Sangiovese

Lieviti: indigeni

1986 € 197

Chianti Classico d.o.c.g. Riserva “Poggio delle Rose”

Sangiovese

2009 € 87

Castello di Ama (Gaiole in Chianti – Si)

Coltivazione: convenzionale

Chianti Classico d.o.c.g. “Ama”

Sangiovese, Merlot

Lieviti: selezionati

2016 € 48

Chianti Classico d.o.c.g. Gran Selezione “Vigneto Bellavista”

Sangiovese, Malvasia nera

2015 € 253

Chianti Classico d.o.c.g. Gran Selezione “Vigneto La Casuccia”

Sangiovese, Merlot

2015 € 253

Dievole (Castelnuovo Berardenga – Si)

Coltivazione: convenzionale

Chianti Classico d.o.c.g. Riserva “Novecento”

Sangiovese

Lieviti: indigeni

2013 € 56



Fattoria di Felsina (Castelnuovo Berardenga – Si)

Coltivazione: biologica

Chianti Classico d.o.c.g. Gran Selezione “Colonia”

Sangiovese

Lieviti: indigeni

2011 € 110

Chianti Classico d.o.c.g. Riserva “Berardenga”

Sangiovese

2012 € 52

Chianti Classico d.o.c.g. Riserva “Rancia”

Sangiovese

2015 € 58

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

Coltivazione: etica

Chianti Classico d.o.c.g.

Sangiovese, Canaiolo, Syrah

Lieviti: selezionati

2013 € 48



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



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)

Lieviti: selezionati

2011 € 139

2012 € 139

Toscana i.g.t. "Solare"

Sangiovese, Malvasia nera

2009 € 81

2010 € 81



Castello dei Rampolla (Panzano in Chianti – Fi)

Coltivazione: biodinamica

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

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Lieviti: indigeni

2011 € 150



Castello dei Rampolla dopo quasi 55 anni resta a conduzione familiare. Il metodo biodinamico è stato adottato per la prima volta nel 1994 e oltre al Sangiovese, in collaborazione con Giacomo Tachis, si decide di piantare anche il Cabernet Sauvignon. In cantina per la vinificazione ci si avvale sia di terracotta che di cemento, mentre gli affinamenti si torna alla classica botte in legno. I prodotti finiti sono vini con assoluta eleganza ed equilibrio, puro riflesso del terroir da cui provengono.

Ciacchi Piccolomini d'Aragona (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

Rosso di Montalcino d.o.c.

Sangiovese grosso

Lieviti: selezionati

2014 € 38



Fattoria di Felsina (Castelnuovo Berardenga – Si)

Coltivazione: biologica

Toscana i.g.t. "Fontalloro"

Sangiovese

Lieviti: indigeni

2011 € 61



Fattoria di Monteverdine (Radda in Chianti – Si)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni



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

2008 € 185

Sangiovetto

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

2012 € 115

Sangiovetto

2013 € 160

Toscana i.g.t. "Monteverdine"

2013 € 58

Sangiovetto, Canaiolo



Oltre che per le etichette opera dell'artista Alberto Manfredi ogni anno differenti, il "Le pergole Torte" è un vino da collezione soprattutto per il contenuto della bottiglia. La sua arma vincente è racchiusa nel non voler essere ciò che non è. Dietro ad un'apparente semplicità si cela un vino profondo, un racconto dell'antica e verace campagna toscana. La sua finezza lo paragona a certi nobili Pinot noir di Borgogna, ma con l'inconfondibile personalità del Sangiovese ben marcata.

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. "Flaccianello della Pieve"

2012 € 88

Sangiovese

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

2011 € 52

Syrah

Segue: Toscana; "il cuore antico"; Vini rossi; Altri vini rossi della Toscana

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: convenzionale

Lieviti: selezionati

Toscana i.g.t. "Concerto di Fonterutoli"

2015 € 90

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Toscana i.g.t. "Philip"

2014 € 60

Cabernet Sauvignon

Toscana i.g.t. "Siepi"

2016 € 143

Sangiovese, Merlot



Poliziano (Montepulciano – Si)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Toscana i.g.t. "Le Stanze del Poliziano"

2011 € 61

Cabernet Sauvignon, Merlot

Vino Nobile di Montepulciano d.o.c.g. "Asinone"

2011 € 61

Prugnolo Gentile

Segue: Toscana; "il cuore antico"; Vini rossi; Altri vini rossi della Toscana



Querciabella (Greve in Chianti – Fi)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni



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: convenzionale

Lieviti: selezionati

Toscana i.g.t. "Romitorio di Santedame"

2007 € 70

Colorino, Merlot



Soldera Gianfranco – Case Basse (Montalcino – Si)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Toscana i.g.t. "Case Basse"

2013 € 594

Sangiovese grosso



Gianfranco Soldera appartiene a quella categoria di vigneroni che, più o meno inconsapevolmente e passando per retrogradi, oltre a produrre vino, ne difendono la storia ed il valore. Le sue battaglie per la difesa del disciplinare del Brunello e la sua integrità produttiva lo hanno reso impopolare tra alcuni produttori, ma mitico per chi ama questo vino. Lo stesso amore che spinge Gianfranco a restare fedele alle sue idee.

Tenuta Le Farnete – Pierazzuoli (Carmignano – Pt)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Carmignano d.o.c.g. Riserva

2013 € 40

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Uccelliera (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Rosso di Montalcino d.o.c.

2016 € 49

Sangiovese grosso

Vini dolci o da conversazione

Bindella (Montepulciano – Si)

Coltivazione: convenzionale

Vin Santo di Montepulciano d.o.c. Occhio di Pernice

"Dolce Sinfonia"

Trebbiano, Malvasia bianca lunga

Lieviti: selezionati

ml.375 2012 € 47



La produzione del Vin Santo affonda le radici nella storia toscana. Un alone di mistero avvolge l'origine del nome con teorie che si rifanno ad un suo presunto potere miracoloso nel curare le malattie, oppure da una derivazione del termine "Xantos", nome di un antico vino dolce greco con caratteristiche simili, o, infine legato al più pragmatico utilizzo durante la celebrazione delle Messe. Ad ogni modo il Vin Santo è il risultato di una selezione maniacale delle migliori uve lasciate poi appassire. L'affinamento avviene in caratelli di legno che non superano i 50 litri. Le particolari note ossidative sono date dalla "madre", ossia la feccia della produzione dell'anno precedente. In passato la madre veniva lasciata nel caratello in cui si aggiungeva il nuovo mosto, ma oggi per motivi igienico-sanitari le botti sono pulite e alcuni produttori ne aggiungono una piccola quantità per ottenere i sentori tradizionali.

Castello di Ama (Gaiole in Chianti – Si)

Coltivazione: convenzionale

Vinsanto del Chianti Classico d.o.p.

Malvasia bianca, Trebbiano toscano

Lieviti: selezionati

ml.375 2013 € 58

Cinelli Colombini Donatella (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

Vin Santo del Chianti d.o.c.

Trebbiano, Malvasia

Lieviti: selezionati

2005 € 54

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

Coltivazione: etica

Vin Santo del Chianti Classico d.o.c.

Malvasia, Trebbiano

Lieviti: selezionati

ml.375 2003 € 63

Toscana: “la Toscana moderna”

TOSCANA “L’ALTRA TOSCANA”

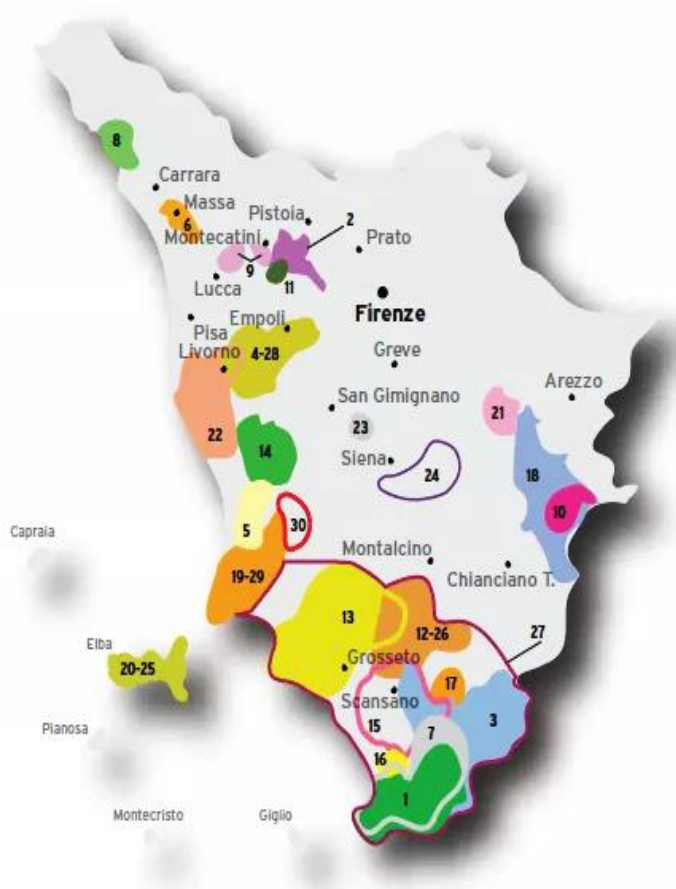


D.O.C.G.

- 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 Pittigliano
- 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. Monteregio di Massa Marittima
- 14. Montescudaio
- 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

Lieviti: indigeni

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

2014 € 60

Castello del Terriccio (Castellina Marittima – Pi)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2017 € 53



Massa Vecchia (Massa Marittima – Gr)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

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

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



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"

2010 € 121

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Bolgheri d.o.c. "Magari"

2013 € 61

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Campo alle Comete (Castagneto Carducci – Li)

Coltivazione: convenzionale

Bolgheri d.o.c. “Stupore”

Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot

Bolgheri d.o.c. Superiore “Campo alle Comete”

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Lieviti: selezionati

2015 € 49

2015 € 75

Castello del Terriccio (Castellina Marittima – Pi)

Coltivazione: convenzionale

Toscana i.g.t. “Lupicaia”

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Lieviti: selezionati

2013 € 162



È quasi millenaria la storia del castello di Doglia, detto del Terriccio. Inizialmente la struttura aveva scopo difensivo ma, nel dopoguerra comincia la conversione ad attività agricola. Le colture sono le classiche toscane: cereali, olive e uva. L'azienda è ancora organizzata con stile mezzadrile (con 63 famiglie a lavorarvi) fino a quando eredita il podere Gian Annibale Rossi di Medelana. La riorganizzazione va oltre e si potenzia il settore viticolo passando da 25 ettari a 60 e diventando il fulcro delle attività aziendali.



Duemani (Riparbella – Pi)

Coltivazione: biodinamica

Costa Toscana i.g.p. Cabernet Franc “Duemani”

Cabernet Franc

Lieviti: indigeni

2013 € 132

2016 € 160

Costa Toscana i.g.p. Syrah “Suisassi”

Syrah

2016 € 160



Il Borro (San Giustino Valdarno – Ar)

Coltivazione: convenzionale

Toscana i.g.t. Rosso “Polissena”

Sangiovese

Lieviti: selezionati

2012 € 51



I Luoghi (Castagneto Carducci – Li)

Coltivazione: biologica

Bolgheri d.o.c. Superiore “Campo al Fico”

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Lieviti: indigeni

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



Meletti Cavallari Giorgio (Castagneto Carducci – Li)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Bolgheri d.o.c. Superiore "Impronte"
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

2015 € 61

Petra (Suvereto – Li)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Toscana i.g.t. Rosso "Potenti"
Cabernet Sauvignon

2015 € 59

Toscana i.g.t. Rosso "Quercegobbe"
Merlot

2013 € 59



Podere Concori (Galliciano – Lu)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Toscana i.g.t. "Melograno Rosso"
Syrah, Cilieggiolo, Carrarese, Maraccina, Merlot

2014 € 42

Toscana i.g.t. Pinot Nero
Pinot noir

2016 € 49

Toscana i.g.t. "Vigna Piezza"
Syrah

2015 € 56



Podere Forte (Castiglione d'Orcia – Si)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Orcia d.o.c. Rosso "Petrucchi"
Sangiovese

2010 € 121

Podere Grattamacco (Bolgheri – Li)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Bolgheri d.o.c. Rosso Superiore "Grattamacco"
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

2015 € 102

Poggio Argentiera (Grosseto)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

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

2011 € 50

Sangiovese, Ciliegiolo, Alicante



Taverna Pane e Vino (Cortona – Ar)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Toscana i.g.t. "Dodo"

2013 € 50

Sangiovese

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

2013 € 42

Sangiovese



La quantità di galestro presente nella vigna del Sella dell'Acuto farebbe pensare che sia impossibile coltivare alcunché. Invece il Sangiovese ad alberello in cima a questa collina a 360 metri d'altezza prospera e anzi assorbe dal terreno una ricchezza di minerali incredibile. Dalle 9'000 piante nascono poche bottiglie con lo scopo di far capire che anche nel cortonese questo vitigno può dare grandi risultati e che non teme il confronto con il più diffuso Syrah.

Tenimenti D'Alessandro (Cortona – Ar)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2013 € 55

Syrah

Tenuta dell'Ornellaia (Bolgheri – Li)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2014 € 58

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Bolgheri d.o.c. Superiore "Ornellaia"

2012 € 187

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

2013 € 187



Tenuta di Valgiano (Capannori – Lu)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

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

2011 € 46

Sangiovese, Merlot, Syrah

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



La proprietà appartenente a Tenuta San Guido conta ben 2.500 ettari. I possedimenti partono quasi dalla costa arrivando fin oltre le colline. Nella parte più vicina al mare è ospitato il Parco Faunistico Padule di Bolgheri mentre nella parte pianeggiante si trova il centro allenamento equestre Razza Dormello Olgiata. Infine, in collina, fino a 400 metri d'altezza, si trovano le vigne che coprono solo 75 ettari, quelli più vocati alla coltivazione. Le grandi peculiarità del terroir sono riconosciute anche da una denominazione riservata (la Doc Bolgheri Sassicaia), equivalente ai monopole di Francia, e unico caso presente in Italia.



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

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 Sanseverino
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

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 "Il San Lorenzo"

Syrah

Lieviti: indigeni

2004 € 88

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

Lacrime di Morro d'Alba

2010 € 47



Oasi degli Angeli (Cupra Marittima – Ap)

Coltivazione: etica

Marche i.g.t. Rosso “Kupra”

Grenache

Lieviti: indigeni

2009 € 317



Marche i.g.t. “Kurni”

Montepulciano

2010 € 172

Marche i.g.t. “Kurni”

Montepulciano

2014 € 136



Sono solo due i vini prodotti da Marco Casolanetti e Eleonora Rossi, e sono due pezzi da novanta dell'enologia italiana. La micro cantina marchigiana propone il

Kurni, un Montepulciano che può rivaleggiare con i grandi Amarone della Valpolicella, potenza e velluto nel calice.

L'altra gemma prodotta è una vera rarità: il Kupra, da un biotipo di Grenache chiamato in zona Bordò. In questo caso è l'eleganza a farla da padrona. Vini diversi ma affascinanti e coinvolgenti.

Vini dolci o da conversazione



La Distesa (Cupramontana – An)

Coltivazione: biodinamica

Vino Bianco 99

Trebbiano, Verdicchio

Lieviti: indigeni

ml.375 1999 € 50

Umani Ronchi (Osimo – An)

Coltivazione: convenzionale

Marche i.g.t. Bianco “Maximo”

Sauvignon

Lieviti: selezionati

ml.375 2004 € 36

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"
Trebbiano, 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



Fin dal 1962, anno di fondazione, la famiglia Lungarotti ha gestito in prima persona l'attività. Non solo cantina ma anche struttura ricettiva per turisti e museo del vino. Un'azienda modello che ha fatto da volano per tutta l'area di Torgiano. La filosofia sempre volta all'innovazione ma con un approccio green ha portato fin dai primi anni i vini di Lungarotti sotto la luce dei riflettori dell'enologia italiana. Il loro perfetto equilibrio li rende capaci di invecchiamenti smisurati e sorprendenti.

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

ml.375 2003 € 75

Sagrantino



Il vitigno Sagrantino ha un'origine ancora incerta nonostante le moderne tecniche di ricerca che sfruttano l'esame del Dna. Una corrente di pensiero indica la sua importazione dalla Grecia nel Medioevo ma, se il vitigno descritto da Plinio il Vecchio nel libro Naturalis Historiaie chiamato Itriola fosse la stessa uva, porterebbe alla conclusione che il Sagrantino è realmente autoctono. La sua coltivazione è sempre stata molto diffusa e così rilevante per l'area che già nel XV secolo venne emesso un disciplinare (il primo della storia) per la tutela di questo vitigno. La vinificazione si è molto evoluta, soprattutto negli ultimi 35 anni, da quando si sono iniziate a proporre le prime versioni secche. Precedentemente dalle uve Sagrantino scaturivano esclusivamente vini dolci, tradizione oggi continuata in chiave più attuale con il Sagrantino Passito.

Castello della Sala di Antinori (Ficulle – Tr)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

ml.500 1997 € 90

Sauvignon blanc, Grechetto, Traminer, Riesling

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. Est! Est!! Est!!! di Montefiascone
- 17. Frascati
- 18. Genazzano
- 19. Marino
- 20. Montecompatri Colonna
- 21. Orvieto
- 22. Tarquinia
- 23. Velletri
- 24. Vignanello
- 25. Zagarolo
- 26. Nettuno
- 27. 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 Frusiente i.g.t. “Donna Rosa”

Passerina (ottenuto con macerazione delle bucce)

Lieviti: indigeni

2011 € 39



Le Coste (Gradoli – Vt)

Coltivazione: biodinamica

Bianco

Procanico, Malvasia, Roschetto, Verdello, Romanesco, Petino

Lieviti: indigeni

2012 € 48

Le Coste Bianco

Procanico, Malvasia, altri vitigni locali

2010 € 63



L'azienda agricola è giovane ma con le idee chiare. Nei 6,5 ettari che coltivano convivono sia vigna che alberi da frutto, arbusti mediterranei e piante come castagni, querce e olmi. Tutta questa varietà vegetale si integra nella filosofia di Clémentine e Gian Marco Antonuzi secondo cui l'agricoltura deve fondersi nell'ambiente senza modificarlo eccessivamente. Il luogo individuato per la loro attività è unico. A poca distanza dal lago di Bolsena (di origine vulcanica), che ne condiziona il clima, con un sottosuolo estremamente ricco di minerali e molto stratificato.

Vini rossi

Casale del Giglio (Le Ferriere – Lt)

Coltivazione: convenzionale

Lazio i.g.p. Rosso "Madreselva"

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Lieviti: indigeni

2010 € 39

2012 € 39

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

Syrah, Petit Verdot

2010 € 59

Falesco (Montefiascone – Vt)

Coltivazione: convenzionale

Lazio i.g.p. Rosso "Montiano"

Merlot

Lieviti: selezionati

2013 € 56



La Visciola (Piglio – Fr)

Coltivazione: biodinamica

Cesane del Piglio d.o.c.g. "Priore Mozzatta"

Cesane

Lieviti: indigeni

2011 € 50

Vini dolci o da conversazione



Le Coste (Gradoli – Vt)

Coltivazione: biodinamica

Una Tantum

Aleatico

Lieviti: indigeni

ml.375 2009 € 59

Abruzzo

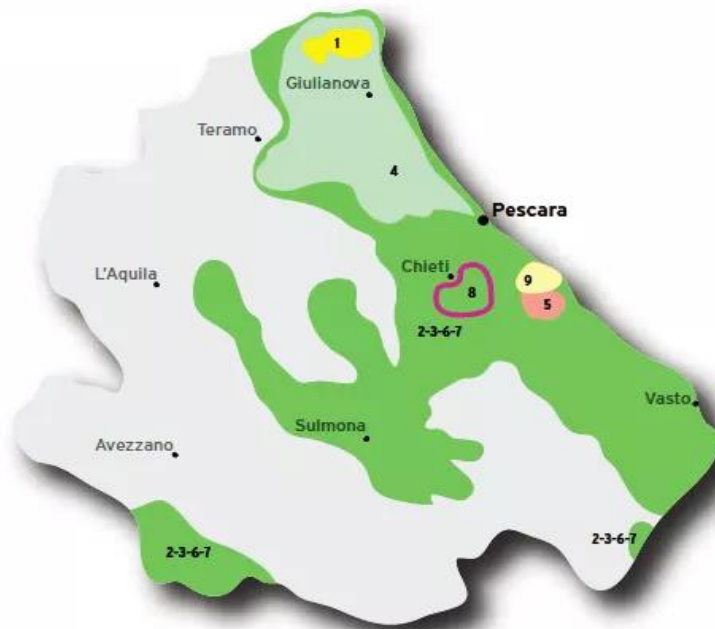
ABRUZZO

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 AGRICOLTORI

Trebbiano d'Abruzzo d.o.c.
Trebbiano

Lieviti: indigeni

2008 € 89

2009 € 79

TRIPLE A[®]
AGRICOLTORI ANTICHI AGRICOLTORI

Trebbiano d'Abruzzo d.o.c.
Trebbiano

2014 € 56



Valentini Edoardo (Loreto Aprutino – Pe)

Coltivazione: etica



Trebbiano d'Abruzzo d.o.c.
Trebbiano

Lieviti: indigeni

2007 € 197
2008 € 160
2009 € 155

Trebbiano d'Abruzzo d.o.c.
Trebbiano

2013 € 104
2014 € 95
2015 € 100



Valle Reale (Popoli – Pe)

Coltivazione: biodinamica

Trebbiano d'Abruzzo d.o.c. "Vigna di Capestrano"
Trebbiano

Lieviti: indigeni

2013 € 59

Trebbiano d'Abruzzo d.o.c. "Vigneto di Popoli"
Trebbiano

2014 € 46

Vini rosati

Masciarelli (San Martino sulla Marrucina – Ch)

Coltivazione: etica

Cerasuolo d'Abruzzo d.o.c. "Villa Gemma"
Montepulciano

Lieviti: selezionati

2017 € 27



Valentini Edoardo (Loreto Aprutino – Pe)

Coltivazione: etica



Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo d.o.c.
Montepulciano

Lieviti: indigeni

2009 € 74

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo d.o.c.
Montepulciano

2017 € 69
2018 € 79

Vini rossi

Agriverde (Caldari di Ortona – Ch)

Coltivazione: biologica

Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. "Eikos" (vegan)
Montepulciano

Lieviti: selezionati

2013 € 26

Farnese (Ortona – Ch)

Coltivazione: convenzionale

Edizione 5 Autoctoni

Montepulciano, Primitivo, Negramaro, Malvasia, Sangiovese

Lieviti: selezionati

2005 € 68

Masciarelli (San Martino sulla Marrucina – Ch)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Colline Teatine i.g.t. Cabernet Sauvignon “Marina Cvetic”

2006 € 69

Cabernet Sauvignon

Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. “Villa Gemma”

2007 € 67

Montepulciano

2014 € 71



Pepe Emidio (Torano Nuovo – Te)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni



Montepulciano d'Abruzzo d.o.c.

2005 € 98

Montepulciano



Montepulciano d'Abruzzo d.o.c.

2013 € 56

Montepulciano

2016 € 61



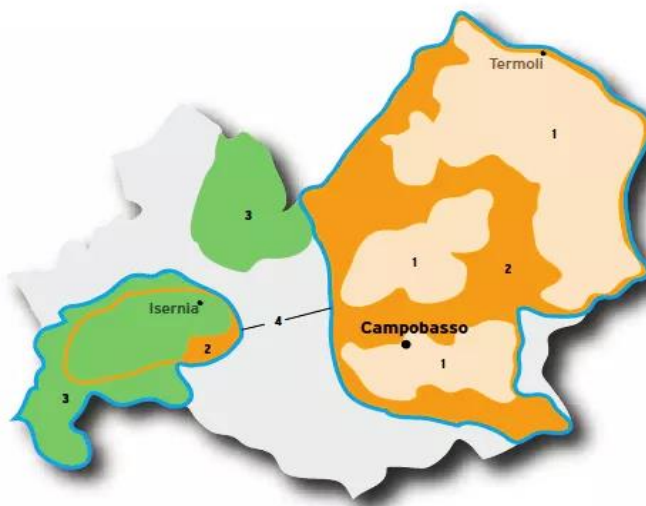
Emidio Pepe fonda la sua azienda nel 1964. Dagli albori fino ad oggi poco è cambiato nello stile produttivo con una coltivazione decisamente attenta al rispetto della natura, lavorazioni manuali (compresa una pigiatura delle uve bianche ancora effettuata coi piedi), affinamenti lunghi in legni grandi o cemento per i vini bianchi. Grazie alla lungimiranza di Emidio Pepe (e alla grande qualità dei suoi vini) ad ogni annata sono state stoccate in cantina una parte delle bottiglie prodotte, quindi ad oggi si possono trovare e acquistare Montepulciano d'Abruzzo a cominciare dal 1964!

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 – C6)

Coltivazione: biologica

Molise d.o.c. Falanghina "Ramì"

Falanghina

Molise d.o.c. Greco

Greco

Lieviti: selezionati

2014 € 23

2014 € 24

Vini rossi

Cianfagna (Acquaviva Collecroce – C6)

Coltivazione: etica

Aglianico del Molise d.o.c. "Militum Christi"

Aglianico

Tintilia del Molise d.o.c. "Pietrafitta"

Tintilia

Tintilia del Molise d.o.c. "Sator"

Tintilia

Lieviti: selezionati

2007 € 46

2012 € 46

2012 € 50

Di Majo Norante (Campomarino – C6)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Molise d.o.c. Aglianico Riserva “Contado”

2011 € 29

Aglianico



Il Molise è una regione che, come testimoniano gli scavi archeologici di Campomarino, ha sempre avuto un forte legame con la coltivazione della vite e con il vino. Le sue colline e il clima ne rendono ideale la produzione, ma ad oggi, il panorama vitivinicolo regionale risulta statico. La recente creazione di alcune Doc ha smosso lievemente le acque ma sono ancora poche le aziende che si distinguono per la qualità, avendo gran parte del vino prodotto venduto sfuso. Di Majo Norante è una cantina che si sta facendo notare a livello nazionale con un linea di vini moderni e ben equilibrati, frutto di attenzione in ogni fase produttiva. La sua storia riporta fino al 1800 quando già, da uve proprie, si vinificava. Alessio Di Majo Norante, negli ultimi anni, ha dato l'input necessario per fare quel salto di qualità che serviva per portare i vini molisani al livello che gli compete.

Vini dolci o da conversazione

Di Majo Norante (Campomarino – C6)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Molise d.o.c. Moscato “Apianae”

2005 € 42

Moscato reale

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. Casavechia di Pontelatone



Vini bianchi



Cuomo Marisa (Furore – Sa)

Coltivazione: etica



Costa d'Amalfi d.o.c. Furore Bianco "Fiorduva"
Ripoli, Fenile, Ginestra

Lieviti: selezionati

2008	€ 107
2009	€ 100
2010	€ 92
2015	€ 69
2016	€ 69



Costa d'Amalfi d.o.c. Furore Bianco "Fiorduva"
Ripoli, Fenile, Ginestra

Ferrara Benito (Tufo – Av)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Fiano d'Avellino d.o.c.g. "Sequenzha"

2015 € 38

Fiano

Greco di Tufo d.o.c.g. "Vigna Cicogna"

2015 € 42

Greco



Il Tufiello (Calitri – Av)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni



Campania i.g.t. Fiano "Don Chisciotte"

2007 € 58

Fiano (ottenuto con macerazione delle bucce)

2008 € 53

Campania i.g.t. Fiano "Don Chisciotte"

2011 € 41

Fiano (ottenuto con macerazione delle bucce)

Pietracupa (Montefredane – Av)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Fiano d'Avellino d.o.c.g.

2012 € 37

Fiano

Greco di Tufo d.o.c.g.

2012 € 37

Greco

Scala Fenicia (Capri – Na)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Capri d.o.c. Bianco

2016 € 52

Greco, Biancolella, Falanghina

Tenuta San Francesco (Tramonti – Sa)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Costa d'Amalfi d.o.c. Bianco "Per Eva"

2015 € 49

Falanghina, Ginestra, Pepella

Vini rosati

Cuomo Marisa (Furore – Sa)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Costa d'Amalfi d.o.c. Rosato

2017 € 35

Piedirosso (Per e Palummo), Aglianico

Vini rossi

Caggiano Antonio (Taurasi – Av)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Taurasi d.o.c.g. "Macchia dei Goti"

2003 € 50

Aglianico



Cantina Giardino (Ariano Irpino – Av)

Coltivazione: biologica

Aglanico d'Irpinia i.g.t. "Nude"

Aglanico

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"

Aglanico

Lieviti: selezionati

2011 € 68

Taurasi d.o.c.g. Riserva "Piano di Montevergine"

Aglanico

2010 € 58

Galarzi (Sessa Aurunca – Ce)

Coltivazione: convenzionale



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

Aglanico, Piedirosso (Per e Palummo)

Lieviti: selezionati

2006 € 98

2007 € 94

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

Aglanico, Piedirosso (Per e Palummo)

2012 € 67

2013 € 67

2014 € 67

Montevetrano (San Cipriano Picentino – Sa)

Coltivazione: etica



Colli di Salerno i.g.t. "Montevetrano"

Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico

Lieviti: selezionati

2005 € 94

2006 € 88

2007 € 83

Colli di Salerno i.g.t. "Montevetrano"

Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico

2013 € 68

2014 € 68



Quello che era nato come un esperimento nel 1983, oggi è una realtà affermata. La cantina dell'entroterra salernitano vede Silvia Imparato al suo timone e al suo fianco Riccardo Cotarella (entrambi facevano parte del gruppo di amici che ha dato vita all'azienda) supervisiona le fase produttiva. Il Montevetrano è diventato un vino cult, fra i più rinomati del sud Italia e non solo.

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



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

Aglianico

2012 € 49

TRIPLE A Taurasi d.o.c.g. "Poliphemo"

2009 € 66

Aglianico

2010 € 67

Tenuta San Francesco (Tramonti – Sa)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati



Campania i.g.t. Tintore "Prephilloxera É Iss"

2013 € 60

Tintore

Villa Dora (Terzigno – Na)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Lacryma Christi del Vesuvio d.o.c. Rosso "Forgiato"

2007 € 46

Piedirosso (Per e Palummo), Aglianico

Vini dolci o da conversazione



Tenuta Giardini Arimei (Forio – Na)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Giardini Arimei

ml.500 2005 € 45

Biancolella, Forastera, Uva Rilla, San Leonardo, Coglionara

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



Da quasi cinque secoli i Conti Zecca si sono stabiliti nel Salento e da sempre la coltivazione della terra è stata la principale attività. La vigna è diventata, strada facendo, il motore principale dell'azienda arrivando ad accumulare ben 320 ettari vitati suddivisi in quattro tenute separate. La peculiarità di Conti Zecca è quella di essere riusciti a unire una quantità produttiva importante ad una qualità marcatamente sopra la media. Il segreto di tale successo è il profondo legame con il territorio, conosciuto nei minimi particolari e rispettato come nel 1580.

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

Gioia del Colle d.o.c. Primitivo “17 Vigneto Montevella”

Primitivo

Lieviti: selezionati

2015 € 31

2014 € 51

Taurino Cosimo (Guagnano – Le)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Salento i.g.p. Rosso "Notarpanaro"

2007 € 31

Negroamaro, Malvasia nera

Salento i.g.p. Rosso "Patriglione"

2007 € 68

Negroamaro, Malvasia nera

Tormaresca (Minervino Murge – Bt)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Salento i.g.t. Negroamaro "Masseria Maime"

2012 € 48

Negroamaro



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

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

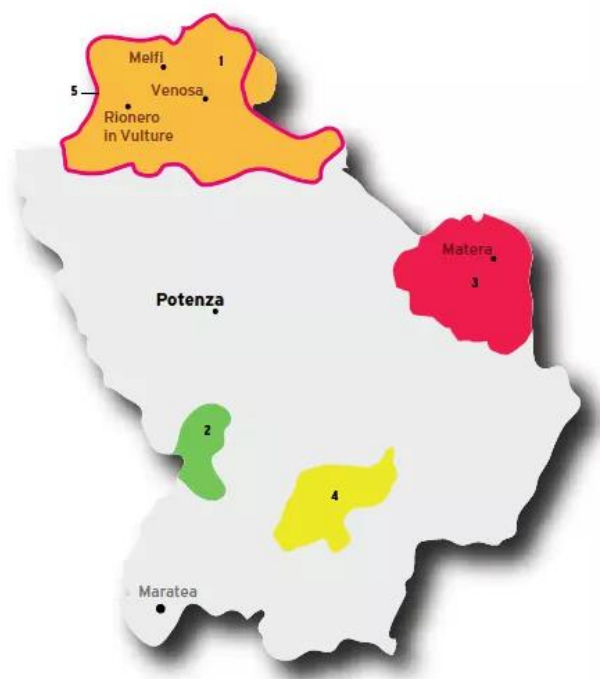
BASILICATA

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

BELLEVUE Aglianico del Vulture d.o.c. "Ripinos"

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

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

Il Gaglioppo è il vitigno più diffuso nella regione Calabria. A

Cirò si ha la massima concentrazione di quest'uva, ivi radicata da innumerevoli secoli. Già ai tempi della Magna Grecia il vino qui prodotto, chiamato allora Krimisia (derivante da Cremissa, antico nome di Cirò) era il premio per i vincitori olimpici. Il Gaglioppo dà il suo meglio se coltivato ad alberello. I vini che ne derivano hanno una concentrazione non eccessiva, con un tannino ben marcato, ma comunque molto fini ed eleganti.



Arcuri Sergio (Cirò Marina – Kr)

Coltivazione: biologica

TRIPLE A[®] Cirò d.o.c. Rosso Riserva Superiore “Più Vite”

AGRICOLTORI ASSOCIATI

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

Vini dolci o vini da conversazione



Viola Luigi (Saracena – Cs)

Coltivazione: biologica

Calabria i.g.t. Passito

Moscato, Malvasia, Guarnaccia

Lieviti: indigeni

ml.500 2010 € 56



La cantina di Luigi Viola è stata per molti anni la sola custode dell'antica tradizione e vera e propria arte della produzione del Moscato di Saracena. Un vino dolce rinomato fin dal 1500, quando veniva imbarcato da Scalea per essere consegnato alla corte papale. Anche agli inizi del 1900 se ne trovano numerosi scritti che lo descrivano come un vero nettare apprezzato anche all'estero. Purtroppo un periodo di oblio lo ha portato quasi alla scomparsa ma, proprio grazie a Luigi Viola non è scomparso. Oggi è un vino tutelato da Slow Food che ha aiutato la nascita di nuove aziende che ne hanno ripreso la produzione. E proprio la tecnica per ottenerlo lo differenzia dagli altri vini passiti o dolci. Le uve Malvasia, Guarnaccia e Moscato da cui è ottenuto subiscono processi diversi. Il Moscato dopo la raccolta viene fatto appassire per 15/20 giorni per concentrarne gli zuccheri mentre la Malvasia e la Guarnaccia vengono pigiate ed il mosto ottenuto, attraverso bollitura, viene ridotto di un terzo. La grande concentrazione dei due mosti assemblati permette, tramite fermentazione naturale, di avere al contempo un elevato grado alcolico e zuccherino.

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

Lieviti: selezionati

Sicilia d.o.p. Bianco Riserva "Selezione di Famiglia"

2008 € 52

Chardonnay

Vignavella

2015 € 46

Catarratto (biotipo V10)



Benanti (Viagrande – Ct)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni



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

Carricante

2006 € 81

2007 € 77

2008 € 75

2010 € 77

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

2013 € 63

Carricante

2015 € 73



Bini Giotto (Pantelleria – Tp)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni



TRIPLE A
AGRICOLA ANTICA ARTISTICA

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 “S.P. 68”
Albanello, Zibibbo

2014 € 37



Porta del Vento (Camporeale – Pa)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Sicilia i.g.t. Catarratto “Saharay”
Catarratto (ottenuto con macerazione delle bucce)

2008 € 32

Planeta (Menfi – Ag)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Sicilia i.g.t. Chardonnay
Chardonnay

2010 € 48

Sicilia d.o.c. "Cometa"
Fiano

2011 € 48

Sicilia Menfi d.o.c. Chardonnay
Chardonnay

2015 € 48

Sicilia Menfi d.o.c. "Cometa"
Fiano

2015 € 48

Planeta è un'azienda che nasce a metà degli anni '80 e che rapidamente si impone nel mercato siciliano e si fa conoscere fuori dai confini regionali. Cresce continuamente, partendo dalla cantina di Ulmo e ampliandosi a Maroccoli, nei pressi di Menfi. A seguire annette tenute a Vittoria, Noto, sull'Etna e a Campo Milazzo. La voglia è quella di sfruttare tutte le diversità che la Sicilia offre. Terreni, climi e vitigni diversi in ogni tenuta impegnano e stimolano allo stesso tempo i fratelli Planeta. La comprensione del territorio è solo all'inizio, ma le sfide sono la linfa che dà vita allo spirito della famiglia Planeta da sempre.



Russo Girolamo (Castiglione di Sicilia – Ct)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Etna Bianco d.o.c. "Nerina"
Carricante, altri vitigni

2017 € 59

Vini rosati



I Vigneri di Salvo Foti (Randazzo – Ct)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni



Sicilia i.g.t. Rosato "Vinudilice"
Alicante, Grecanico, Minnella

2009 € 50

Vini rossi

Azienda Agricola Milazzo (Campobello di Licata – Ag)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Sicilia d.o.p. Rosso "Duca di Montalbò"
Nero d'Avola, Nero Cappuccio

1999 € 87



Barraco (Marsala – Tp)

Coltivazione: etica



Milocca
Nero d'Avola

Lieviti: indigeni
2006 € 70



Bini Giotto (Pantelleria – Tp)

Coltivazione: etica



Sicilia i.g.t. Catarratto e Pignatello
"Serragghia Fanino"
Catarratto, Pignatello

Lieviti: indigeni
2014 € 64



Che connubio pazzesco: Pantelleria e Gabrio Bini. Gli estremi si attraggono! Da questa unione a volte nascono rapporti turbolenti, altre vere storie d'amore. Come in questo caso. La passione di Gabrio per i viaggi lo aveva spinto a girare il mondo e durante questo pellegrinare si innamora di un prodotto che può sembrare banale: il sale. A Pantelleria trova un appezzamento minuscolo con piante di capperi che inizia a lavorare utilizzando del fleur de sel de Guérande. Ma oltre ai capperi nella tenuta ci sono delle vigne e così comincia ad essere vignaiolo. Grazie all'aiuto del pantesco Battista Belvisi la vigna inizia a dare i suoi frutti e Gabrio scopre un mondo che lo assorbe. La vigna si amplia arrivando a 8 ettari e i vini si fanno notare per la non-convenzionalità, degni figli di Gabrio!



Bonavita (Faro Superiore – Me)

Coltivazione: etica

Faro d.o.c.

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera

Lieviti: indigeni
2012 € 52



Calabretta (Randazzo – Ct)

Coltivazione: biologica



Sicilia i.g.t. Nerello Mascalese "Nonna Concetta"
Nerello Mascalese

Lieviti: indigeni
2011 € 52
2014 € 52



COS (Vittoria – Rg)

Coltivazione: biologica



Sicilia i.g.t. Nero d'Avola "Contrada"
Nero d'Avola

Lieviti: indigeni
2010 € 63



Cornelissen Frank (Castiglione di Sicilia – Ct)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni



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
Nerello Mascalese

'09/'10 € 52

Munjebel Rosso V.A. 7
Nerello Mascalese

'09/'10 € 56

Rosso del Contadino 7
Uvaggio

2009 € 25

Donnafugata (Marsala – Tp)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Contessa Entellina d.o.c. “Mille e Una Notte”
Nero d'Avola, altre varietà

2012 € 71

Sicilia i.g.t. “Tancredi”
Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat, altre varietà

2008 € 47

Duca di Salaparuta (Casteldaccia – Pa)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Sicilia i.g.t. “Duca Enrico”
Nero d'Avola

2003 € 94

2005 € 85

2007 € 74

2011 € 79



Graziani Federico (Castiglione di Sicilia – Ct)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Etna Rosso d.o.c. “Profumo di Vulcano”
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante, Francisi

2014 € 88



I Vigneri di Salvo Foti (Randazzo – Ct)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni



Etna Rosso d.o.c. “Vinupetra”
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante, “Francisi”

2006 € 101

2007 € 95

Vinupetra Rosso
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante, “Francisi”

2012 € 63

2014 € 63



La Fauci Enza (Messina)

Coltivazione: etica

Faro d.o.c. "Obli"

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera, Nero d'Avola

Lieviti: indigeni

2012 € 58



Martens Anna (Solicchiata – Ct)

Coltivazione: etica

Vino di Anna Palmento

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Lieviti: indigeni

2014 € 41



Vino di Anna Qvevri

Nerello Mascalese

2014 € 52

Morgante (Grotte – Ag)

Coltivazione: convenzionale

Sicilia d.o.c. Nero d'Avola "Don Antonio"

Nero d'Avola

Lieviti: selezionati

2013 € 51



Occhipinti Arianna (Vittoria – Rg)

Coltivazione: biologica



Cerasuolo di Vittoria d.o.c.g. "Grotte Alte"

Nero d'Avola, Frappato di Vittoria

Lieviti: indigeni

2013 € 68



Terre Siciliane i.g.t. "Il Frappato"

Frappato di Vittoria

2015 € 53

Palari (Messina)

Coltivazione: etica



Faro d.o.c.

Nerello Cappuccio, Nocera, Acitana, Tignolo, Galatena, Calabrese

Lieviti: selezionati

2006 € 73

Faro d.o.c.

Nerello Cappuccio, Nocera, Acitana, Tignolo, Galatena, Calabrese

2009 € 59

2010 € 61

Sicilia i.g.t. Rosso "Santa.Né"

Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese, Nocera, Galatena, altre varietà autoctone

2008 € 81

2009 € 81

Pietradolce (Solicchiata – Ct)

Coltivazione: etica



Etna d.o.c. Rosso "Vigna Barbagalli"

Nerello Mascalese

Lieviti: selezionati

2014 € 121

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



Tenute delle Terre Nere è la felice (ma non la prima) intuizione di Marc De Grazia. Italo-americano con esperienza come consulente e commerciante di vino, negli anni '90 scommette investendo in una tenuta sull'Etna, territorio all'epoca ancora poco valorizzato. Anzi, è proprio grazie a lui che oggi i vini etnei si sono ritagliati il giusto spazio. La sua ricerca ha permesso di comprendere la complessità ed estrema varietà dei terreni. Si inizia così a vinificare singolarmente le uve di ogni vigna e ad imbottigliarli specificando il "cru" d'origine.

Vini Biondi (Trecastagni – Ct)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati



Etna Rosso d.o.c. "Monte Illice"

2007 € 66

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio



Etna Rosso d.o.c. "Monte Illice"

2008 € 58

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio



Etna Rosso d.o.c. "Outis"

2008 € 50

Nerello mascalese, Nerello cappuccio

Vini dolci o da conversazione



D'Amico Salvatore (Leni – Me)

Coltivazione: etica

Lievit: indigeni

Malvasia delle Lipari d.o.c. Passito

ml.500 2009 € 58

Malvasia, Corinto nero

Donnafugata (Marsala – Tp)

Coltivazione: convenzionale

Lievit: 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

Lievit: selezionati

Ala antico liquorvino amarascato

ml.500 s.a. € 46

Uve nere siciliane



Ferrandes Salvatore (Pantelleria – Tp)

Coltivazione: biologica

Lievit: indigeni

Passito di Pantelleria d.o.c.

ml.375 2007 € 54

Moscato d'Alessandria (Zibibbo)

ml.375 2012 € 54

Hauner (Santa Marina Salina – Me)

Coltivazione: etica

Lievit: selezionati

Malvasia delle Lipari d.o.c. Passito

ml.375 2011 € 46

Malvasia, Corinto nero

Heritage di Francesco Intorcchia (Marsala – Tp)

Coltivazione: convenzionale

Lievit: selezionati

Marsala d.o.p. Riserva Superiore Dolce Ambra "Vintage"

1980 € 103

Grillo, Inzolia, Catarratto

Murana Salvatore (Pantelleria – Tp)

Coltivazione: etica

Lievit: selezionati

Creato

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 (Chiaromonte Gulfi – Rg)

Coltivazione: etica

Lievit: 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. Campidanu 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
"Vendemmia Tardiva"

2007 € 91

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

Segue: Sardegna; Vini bianchi

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

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. "Tuvaes"

Vermentino

Lieviti: selezionati

2015 € 34

Vini rossi

Agricola Punica (Santadi – Ci)

Coltivazione: convenzionale



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

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

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

Bovale, Carignano, Cannonau

Lieviti: selezionati

2012 € 58

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

Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia nera

2013 € 89

Segue: Sardegna; Vini rossi



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

Masone Mannu (Monti – Ot)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: selezionati



Cannonau di Sardegna d.o.c. "Zojosu"

2016 € 37

Cannonau



Masone Mannu in dialetto significa "grande proprietà". La tenuta infatti conta 100 ettari ma solo 40 di essi sono coperti da vigneto. La posizione strategica (non lontano dal mare e circondata da boschi e laghi) aiuta la coltivazione senza l'utilizzo di prodotti chimici.

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

Lieviti: selezionati

Cannonau di Sardegna d.o.c. "Nau"

2015 € 33

Cannonau

Segue: Sardegna; Vini rossi

Pala (Serdiana – Ca)

Coltivazione: etica

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

Cannonau, Bovale, Carignano

Lieviti: selezionati

2014 € 53

La famiglia Pala possiede otto diverse tenute. I terreni chiaramente variano tra un appezzamento e l'altro ma il più caratteristico e senza dubbio quello di Terralba composto da sabbia, nella parte sud dell'oristanese.

Qui si trovano ancora piante molto vecchie e a piede franco. La sabbia ha protetto la pianta durante la terribile invasione di quest'insetto e permette alle radici di andare in profondità. Il mare dista solo 4 chilometri dal vigneto ed è un altro elemento fondamentale che conferisce qualità ai vini.



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

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

Segue: Sardegna

Vini dolci o da conversazione

Argiolas (Serdiana – Ca)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Angialis Vendemmia Tardiva

ml.500 2005 € 50

Nasco, Malvasia

ml.500 2013 € 58



Columbu G.B. (Bosa – Ot)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Malvasia di Bosa d.o.c.

ml.375 2008 € 53

Malvasia



La Malvasia di Bosa sta vivendo un momento complesso. Con poco più di soli 27 ettari di vigna iscritti alla produzione di questo vino e pochi produttori che rivolgono attenzione a questa denominazione il rischio è che venga dimenticato o perso. Anche perché alcune aziende che lo propongono ne creano una versione molto dolce che niente ha a che vedere con la versione ossidativa originale. In Sardegna troviamo la Vernaccia di Oristano e la Malvasia di Bosa, due vini ossidativi prodotti a poca distanza una dall'altra (fatto unico nel suo genere a livello mondiale) ma che sono poco conosciuti e poco proposti anche da ristoratori e professionisti. La cantina Columbu (anche dopo la morte del mitico Battista Columbu) ne produce una versione classica, ottenuta con botte scolma, con i tradizionali profumi di flor, non dolce e non secca, dalla capacità di invecchiamento pressoché illimitata. Un vero tesoro culturale di cui bisogna impedire la scomparsa.



Dettori (Sennori – Ss)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Muscadeddu

ml.375 2006 € 63

Moscato

Santadi (Santadi – Ci)

Coltivazione: etica

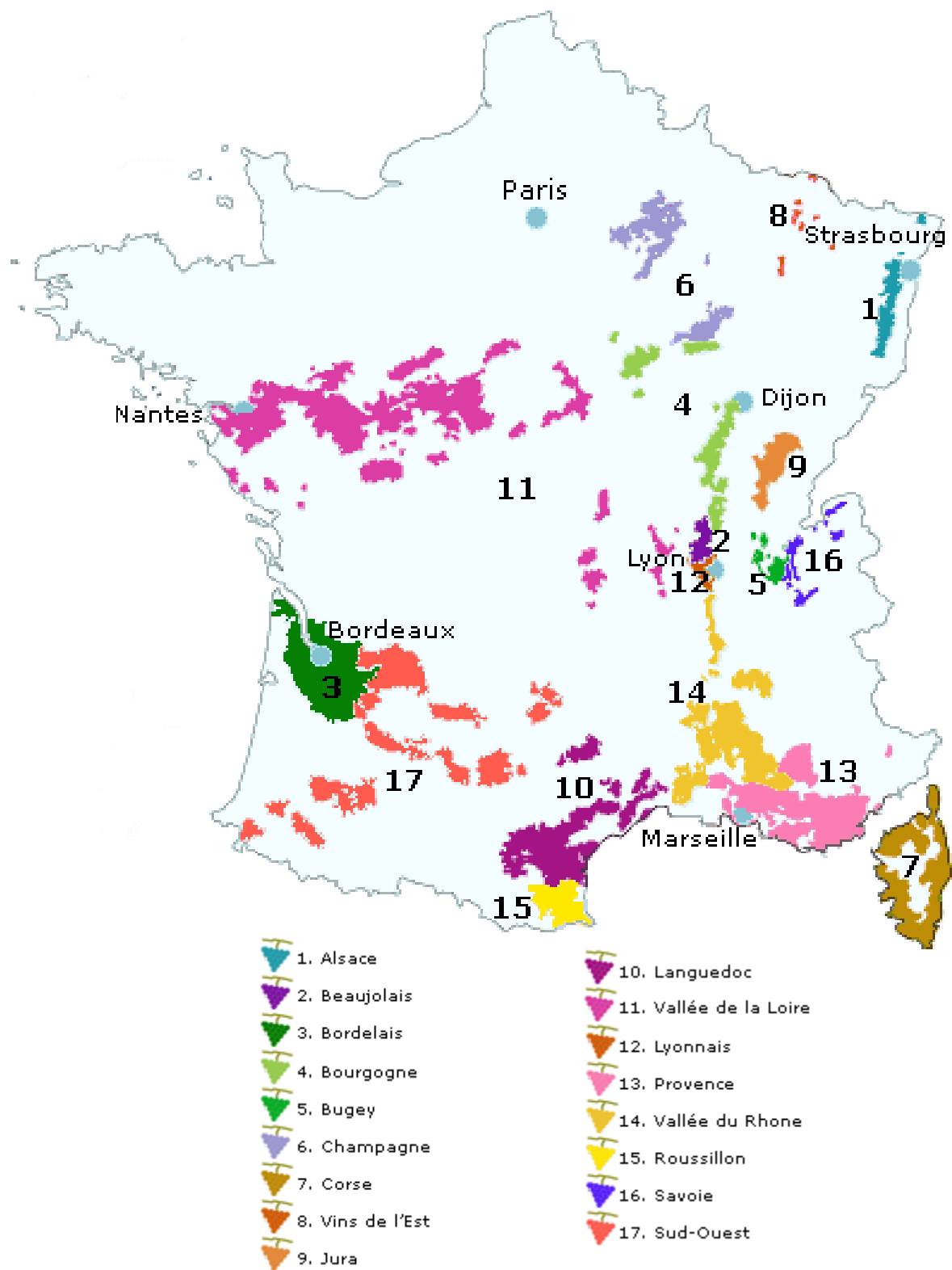
Lieviti: selezionati

Latinia

ml.375 2011 € 54

Nasco

Francia



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

Blanc de Blancs Brut

Chardonnay

Lieviti: selezionati

1999 € 179

Extra Brut

Pinot Meunier, Pinot noir, Chardonnay

s.a. € 76

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

2002 € 204

2006 € 307

Brut Millesimé

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

2012 € 102

Rosé Brut Millesimé

Pinot noir

2012 € 113

Diebolts-Vallois r.m. (Cramant)

Coltivazione: etica

Brut Blanc de Blancs

Chardonnay

Lieviti: selezionati

2007 € 76

Drappier n.m. (Urville)

Coltivazione: etica

Brut "Grande Sandrée"

Pinot noir, Chardonnay

Brut "Millésime Exception"

Pinot noir, Chardonnay

Brut "Nature"

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2006 € 103

2008 € 75

s.a. € 63

Duval-Leroy n.m. (Vertus)

Coltivazione: biologica

Brut "Femme de Champagne"

Chardonnay, Pinot noir

Lieviti: selezionati

2000 € 167



Dal 1859 la maison Duval-Leroy produce champagnes restando a gestione familiare e indipendente. Questo non significa che lo stile sia fermo o antiquato. I tre fratelli che proprio ultimamente hanno preso in mano l'azienda hanno ridato nuova energia alla produzione. Duval-Leroy è stata la prima azienda di Champagne a fregiarsi della certificazione biologica e può vantare anche il primo champagne con classificazione del cru in etichetta (Fleur de Champagne Premier Cru) risalente a 100 anni fa.

Egly-Ouriet r.m. (Ambonnay)

Coltivazione: etica

Brut Rosé Grand Cru

Pinot noir, Chardonnay

Lieviti: selezionati

s.a. € 162

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

Krug n.m. (Reims)

Coltivazione: convenzionale

Brut "Grande Cuvée"

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Lieviti: selezionati

s.a. € 249

Brut "Vintage"

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

2003 € 352

Legras R. et L. n.m. (Chouilly)

Coltivazione: convenzionale

Brut Blanc de Blancs Grand Cru
Chardonnay

Lieviti: selezionati

s.a. € 70

Moët & Chandon n.m. (Épernay)

Coltivazione: convenzionale

Brut "Dom Perignon"
Pinot noir, Chardonnay

Lieviti: selezionati

2009 € 228

Brut "Dom Pérignon Cœnothèque"
Pinot noir, Chardonnay

1996 € 400

Brut "Grand Vintage"
Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

2006 € 106

2008 € 106

Brut Rosé "Grand Vintage"
Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

2004 € 115

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



Perrier Jouet ha come suo vino di punta il Brut "La Belle Époque". Più che uno champagne è un promemoria di quanto questo prodotto unico e conosciuto nel mondo intero riporti inconsciamente a momenti felici, di festa e di leggerezza. La bottiglia stessa in cui è presentato riprende lo stile artistico di quell'epoca che ne ha accresciuto la fama. Lo stile di Perrier Jouet nei suoi due secoli di vita non è mutato con champagnes molto floreali ed intensi. Nel corso di questi 200 anni solo 7 chef de cave si sono avvicendati e hanno costudito i segreti di questo stile particolare.

Pommery n.m. (Reims)

Coltivazione: convenzionale

Brut "Cuvée Louise"

Chardonnay, Pinot noir

Lieviti: selezionati

2002 € 213

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

Pouillon R. & Fils r.m. (Mareuil sur Ay)

Coltivazione: convenzionale

Extra Brut Grand Cru Millésime

Chardonnay

Lieviti: selezionati

2005 € 95

Rosé de Saignée Brut 1^{er} Cru

Pinot noir

s.a. € 70

Roederer Loius n.m. (Reims)

Coltivazione: convenzionale

Brut "Cristal"

Pinot noir, Chardonnay

Lieviti: selezionati

2008 € 269

Brut "Nature"

Chardonnay, Pinot noir

2006 € 119

Brut "Premier"

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

s.a. € 77

Brut Rosé "Cristal"

Pinot noir, Chardonnay

2007 € 587

Ruinart n.m. (Reims)

Coltivazione: convenzionale

Brut Blanc de Blanc "Dom Ruinart"

Chardonnay

Lieviti: selezionati

2004 € 260

Salon n.m. (Le Mesnil-sur-Oger)

Coltivazione: convenzionale

Brut Blanc de Blancs "S"

Chardonnay

Lieviti: selezionati

2002 € 594

Segue: Champagnes



Seloisse Jacques r.m. (Avize)

Coltivazione: biodinamica

Brut Blanc de Blancs Grand Cru "Substance"

Chardonnay

Lieviti: indigeni

s.a. € 352

Taittinger n.m. (Reims)

Coltivazione: convenzionale

Brut "Prestige"

Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

Lieviti: selezionati

s.a. € 74

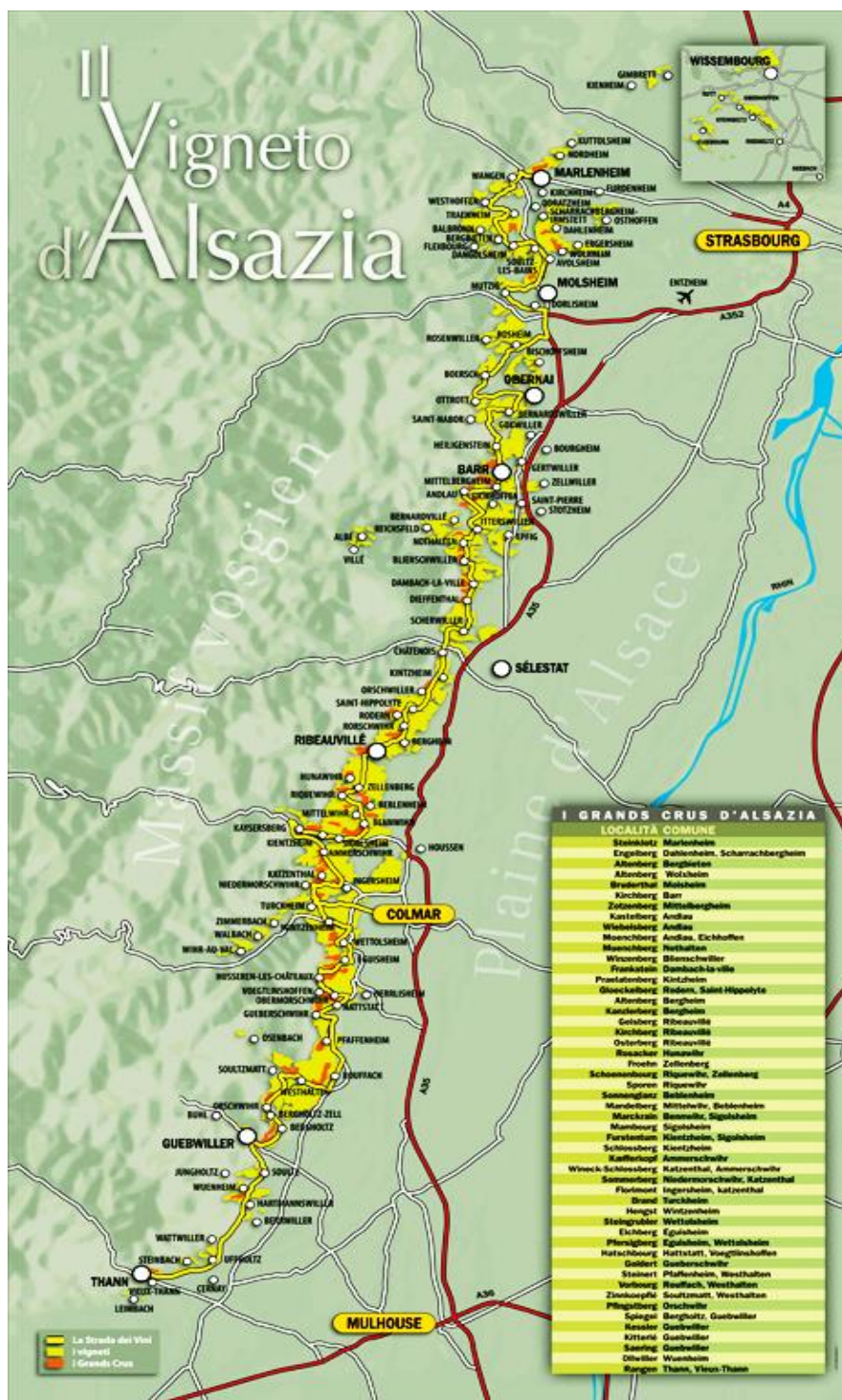
Rosé Brut "Comtes de Champagne"

Chardonnay, Pinot noir

2005 € 265

2006 € 297

Alsace



Vini bianchi

Beyer Léon (Eguisheim)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Alsace Gewurztraminer "Cuvée des Comtes d'Eguisheim"

2007 € 70

Gewurztraminer



Deiss Marcel (Bergheim)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Alsace Gewurztraminer

2014 € 52

Gewurztraminer

Alsace Grand Cru Mambourg

2013 € 121

Pinot blanc, Pinot grigio, Pinot noir, Pinot Beurot, Pinot Meunier

Alsace Grand Cru Schoenenbourg

2012 € 127

Riesling, Pinot grigio, Gewurztraminer



Domaine Josmayer (Wintzenheim)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Alsace Pinot Auxerrois "H Vieilles Vignes"

2002 € 58

Pinot auxerrois



Domaine Ostertag (Epfing)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Alsace Pinot Gris Grand Cru Muenchberg "A360P"

2015 € 126

Pinot grigio

Alsace Pinot Gris "Zellberg"

2012 € 85

Pinot grigio

Alsace Riesling Grand Cru Muenchberg

2015 € 96

Riesling



Domaine Weinbach (Keisersberg)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Alsace Riesling Grand Cru Schlussberg

2015 € 81

Riesling



Domaine Zind-Humbrecht (Turckheim)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Alsace Riesling Grand Cru Brand

2012 € 58

Riesling (indice 2)

Gruss (Eguisheim)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Alsace Muscat "Ottonel"

2014 € 39

Muscat

Alsace Pinot Gris "Les Argiles Blanches"

2008 € 40

Pinot grigio

2014 € 39

Alsace Riesling "Vieilles Vignes"

2008 € 36

Riesling

2014 € 39

Trimbach (Ribeaupville)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Alsace Pinot Gris "Réserve Personnelle"

2007 € 51

Pinot grigio

Alsace Riesling "Clos S. te Hune"

2005 € 198

Riesling

Vini rossi



Beck-Hartweg (Dambach-la-Ville)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

TRIPLE A *Alsace Pinot Noir "Dambach-la-Ville"*

2014 € 50

AGRICULTURE ARTISANALE ASSOCIÉE

Pinot noir



Deiss Marcel (Bergheim)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Alsace 1^{er} Cru Burlenberg "La Colline Brûlée"

2013 € 61

Pinot noir, Pinot Beurot, Pinot Meunier, Pinot grigio, Pinot blanc

Vini dolci o da conversazione



Domaine Josmayer (Wintzenheim)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Pinot Gris d'Alsace Vendage Tardive

1990 € 101

Pinot grigio

Alsace Riesling Grand Cru Brand Vendage Tardive

1997 € 96

Riesling

Domaine Schoffit (Colmar)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Alsace Tokaj-Pinot Gris Grand Cru Rangen de Thann

ml. 500 1998 € 123

Selection de Graines Nobles

Pinot grigio

Hugel et Fils (Riquewihr)

Coltivazione: convenzionale

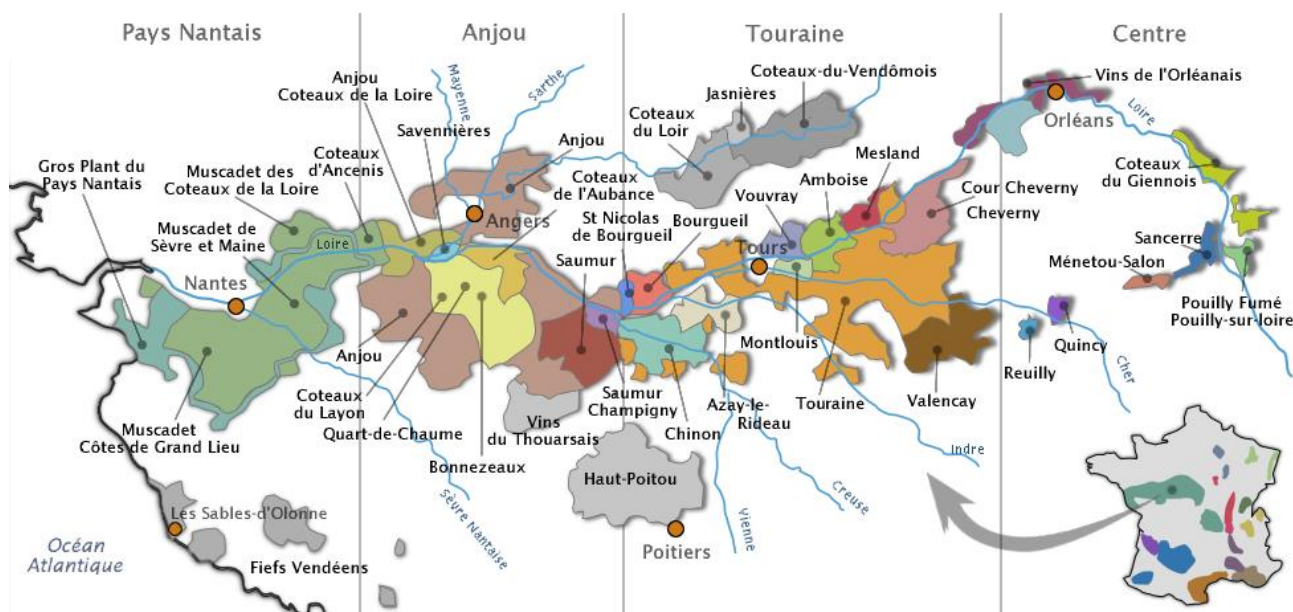
Lieviti: selezionati

Alsace Tokaj-Pinot Gris Selection de Graines Nobles

1996 € 180

Pinot grigio

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



TRIPLE A[®]
AGRICOL, ARTISAN, ARTISTE

Saumur "L'Insolite"

Chenin blanc

Lieviti: indigeni

2009 € 82

2010 € 77



Domaine Huet (Vouvray)

Coltivazione: biodinamica



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
"Clos de la Coulée de Serrant"
Chenin blanc

1995 € 230
2007 € 115



Savennières "Clos de la Coulée de Serrant"
Chenin blanc

2013 € 105
2014 € 106



Savennières "Les Vieux Clos"
Chenin blanc

2009 € 57
2013 € 59
2014 € 61



Riffault Sebastien (Sury en Vaux)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Sancerre "Akméniné"
Sauvignon blanc

2008 € 46
2010 € 55

Vini rossi



Clos Rougeard (Saumur Champigny)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni



Saumur-Champigny
Cabernet Franc

2013 € 108



Saumur-Champigny "Le Bourg"
Cabernet Franc

2013 € 245

Saumur-Champigny "Les Poyeux"
Cabernet Franc

2011 € 195
2012 € 190



Les Vignes de l'Ange Vin – L'Opéra des Vins (Chahaignes)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Nocturne
Pineau d'Aunis

2005 € 67

Vini dolci o da conversazione



Château Pierre Bise (Beaulieu-sur-Layon)

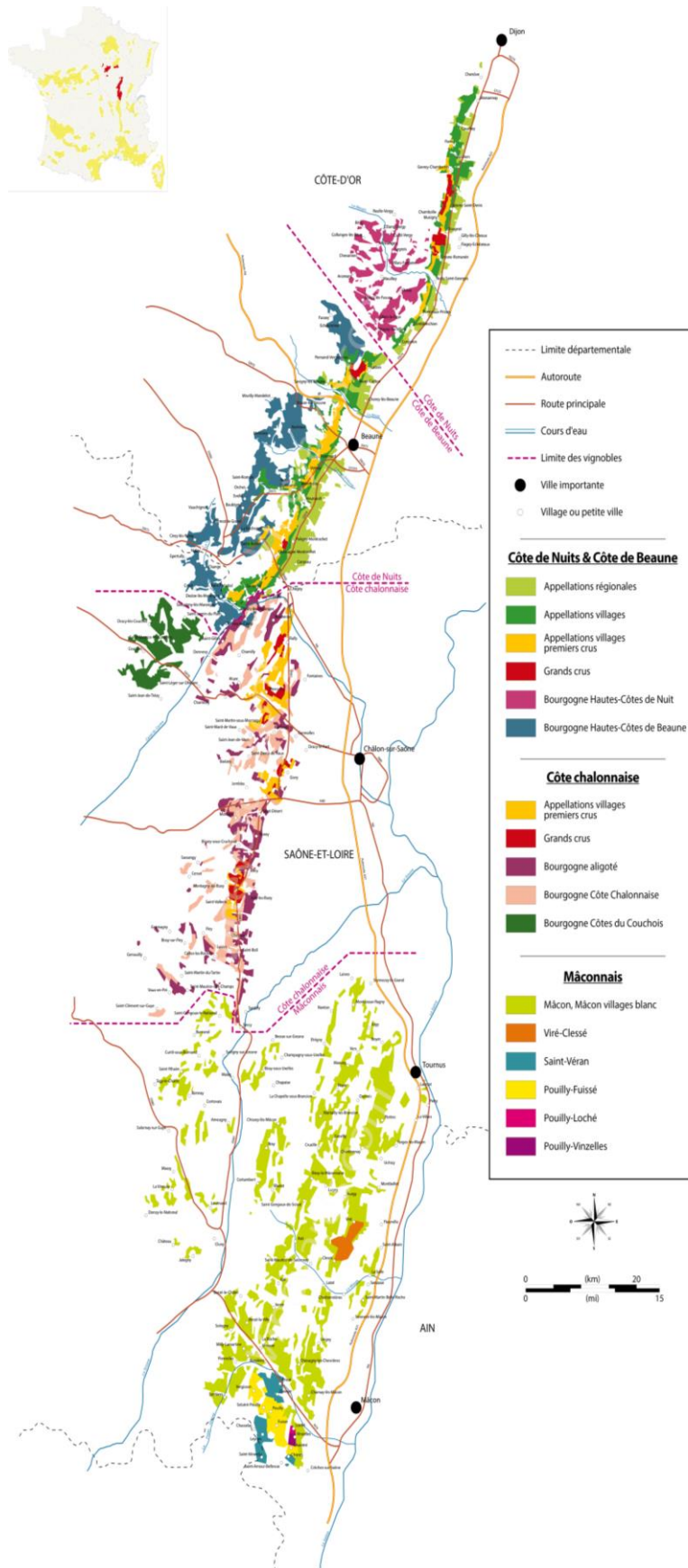
Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Coteaux du Layon "Beaulieu Rouannières"
Chenin blanc

ml.500 2013 € 54

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



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

I 13,7 ettari sono di proprietà dal 1834 della medesima famiglia e attualmente a gestire la cantina sono i conti Aymard-Claude de Nicolay. Lo spirito aziendale ha sempre dedicato molta attenzione a preservare le peculiarità che ogni climat conferisce alle uve e di conseguenza ai vini. Di recente si è provveduto alla sostituzione delle barriques ringiovanendo l'età dei contenitori utilizzati per l'affinamento. Lo stile aziendale non è però variato con vini sapidi, freschi e vibranti.



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

2011 € 122

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

Bâtard-Montrachet Grand Cru

Chardonnay

Lieviti: selezionati

2005 € 380

Corton-Charlemagne Grand Cru

Chardonnay

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

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Les Poisets

Pinot noir

Vosne-Romanée

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2013 € 102

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



Comte Liger-Belair (Vosne-Romanée)

Coltivazione: etica

La Romanée Grand Cru Monopole

Pinot noir

Lieviti: indigeni

2014 € 4230



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



Domaine Prieuré-Roch (Nuits-Saint-Georges)

Coltivazione: biodinamica

TRIPLE A
AGRICULTURE ARTISANALE

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru

Pinot noir

Lieviti: indigeni

2014 € 207

TRIPLE A
AGRICULTURE ARTISANALE

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

Beaune 1^{er} Cru "Cuvée Guigone de Salins"

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2012 € 170

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

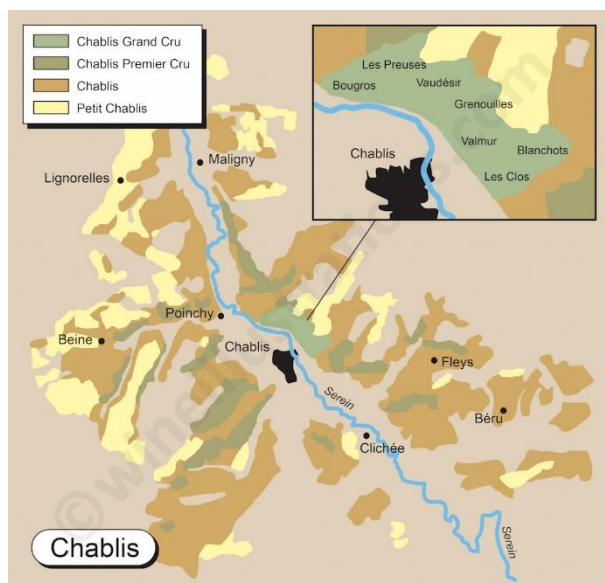
Lieviti: indigeni

Romanée-Saint-Vivant Grand Cru

2013 € 1850

Pinot Noir

Chablisienne



 **Brochard J.M.** (Préhy)

Coltivazione: biodinamica

Chablis Grand Cru Les Clos
Chardonnay

Lieviti: indigeni

2011 € 88

Pic Albert (Chablis)

Coltivazione: convenzionale

Chablis "Pic 1^{er}"
Chardonnay

Lieviti: selezionati

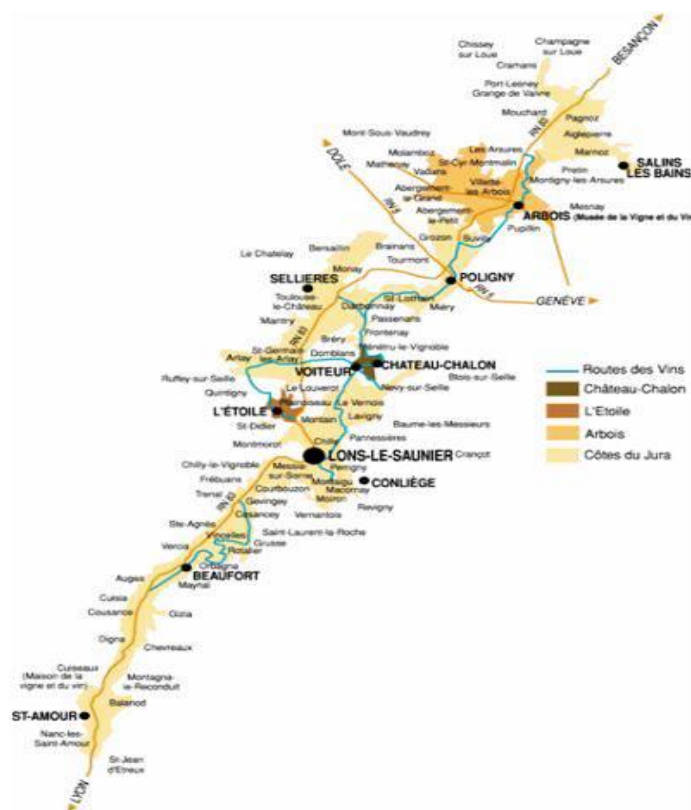
2002 € 95



È terra difficile lo Chablisienne. Terra di contrasti a cui l'uomo si è abituato e a cui ha cercato di rispondere.

Una regione situata decisamente a nord, con vigne esposte al clima freddo. Per questo, a volte, i produttori sono costretti ad accendere i falò in vigna per evitare le gelate. Ma il clima rigido è una delle componenti che rende lo Chablis così unico. La tensione acida presente nel calice è accentuata proprio da questa caratteristica climatica.

Jura



Vini bianchi

Berthet-Bondet (Château-Chalon)

Coltivazione: biologica

*Côtes du Jura Savagnin
Savagnin*

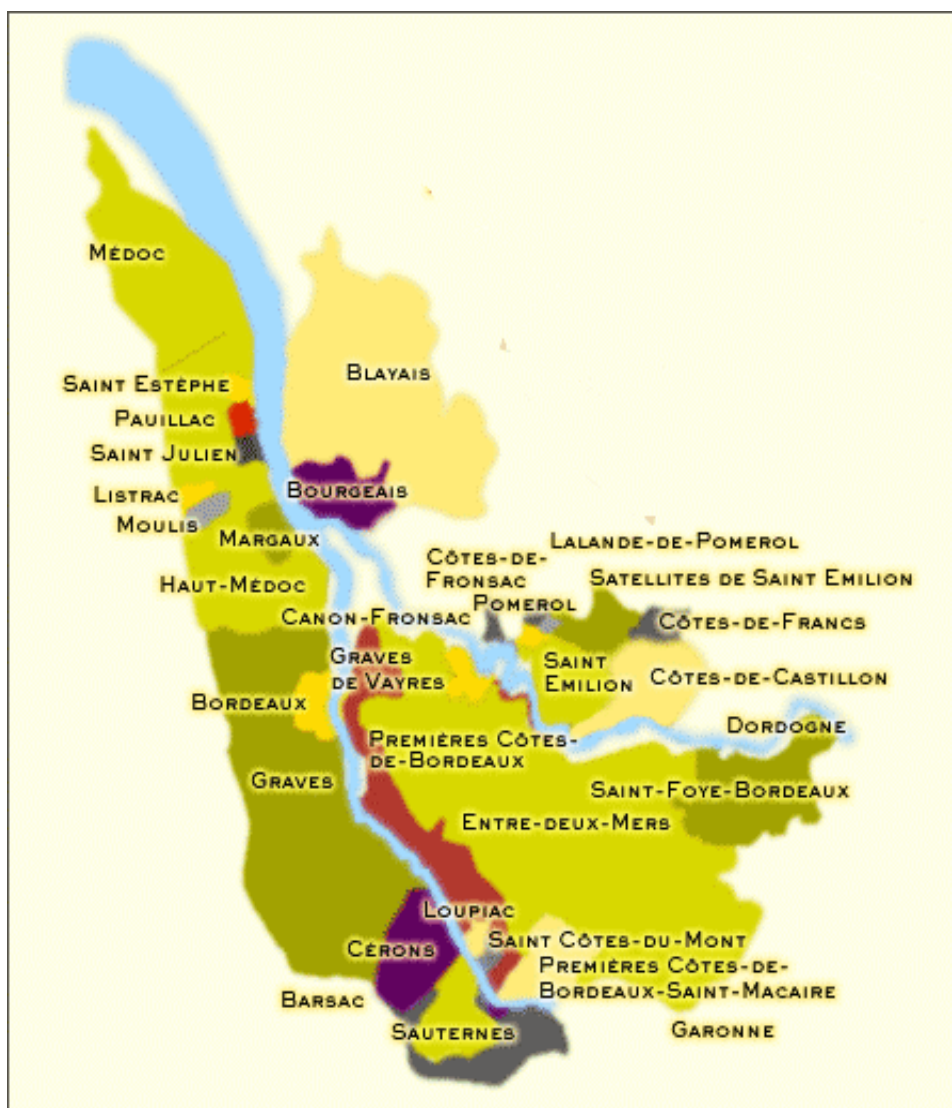
Lieviti: selezionati

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-Émilion)

Coltivazione: convenzionale

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

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



Jaen de Pontac iniziò addirittura nel 1525 a costituire i vigneti di Haut-Brion. I vini prodotti in quel periodo erano ben diversi da quelli odierni ed erano chiamati "New French Clarets". Dal 1660 i vini de Pontac (e in seguito con il marchio Haut-Brion) ebbero un enorme successo a Londra dando vita inconsapevolmente alla nascita del primo Grand Cru di Bordeaux. La maison è sempre stata attenta all'evoluzione delle tecniche e infatti nel 1961 è stata la prima cantina a dotarsi di fusti in acciaio per le fermentazioni. Ancora oggi Haut-Brion è all'avanguardia nella ricerca e nella selezione clonale delle uve migliori per la produzione.

Château Lafite-Rothschild (Pauillac)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Pauillac

2011 € 1550

Cabernet Sauvignon, Merlot

Château Léoville Las Cases - Domaines Delon (Saint-Julien)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Saint-Julien Grand Vin de Léoville du Marquis de Las Cases

2007 € 286

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

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 Mouton-Rothschild – Baronne Philippine de Rothschild (Pauillac)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Pauillac 1^{er} Cru Classé

1991 € 600

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

1997 € 950

Château Palmer – Maison Sichel (Margaux)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Margaux

2003 € 900

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Château Pape-Clément – Bernard Magrez (Pessac)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Pessac-Léognan Grand Cru Classé

2006 € 264

Cabernet Sauvignon, Merlot

Château Figeac – Famille Manoncourt (Saint-Emilion)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Saint-Emilion Grand Cru 1^{er} Cru Classé

2007 € 187

Merlot, Cabernet Franc

Petrus (Libourne)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Pomerol Grand Vin

2013 € 3938

Merlot



Senza dubbio Petrus è il Merlot più conosciuto (e fra i 5 vini mondiali) del pianeta. Da 11,4 ettari si ottengono circa 30'000 bottiglie, pochissime se si fa il rapporto piante/bottiglie. La fortuna di Petrus è il terreno, diverso da ogni altro e ricchissimo di argilla. Naturalmente la selezione dei grappoli è maniacale, la vinificazione avviene in cemento mentre l'affinamento dura almeno 18 mesi e si utilizzano barriques.

Providence – Jean Pierre Moueix (Pomerol)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Pomerol

2010 € 209

Merlot, Cabernet Franc

Vini dolci o da conversazione

Château de Malle (Preignac)

Coltivazione: convenzionale

Sauternes Grand Cru Classé

Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

Lieviti: selezionati

<i>ml.375</i>	<i>1995</i>	<i>€ 38</i>
<i>ml.375</i>	<i>1999</i>	<i>€ 42</i>
<i>ml.375</i>	<i>2001</i>	<i>€ 58</i>
<i>ml.375</i>	<i>2003</i>	<i>€ 55</i>
<i>ml.375</i>	<i>2004</i>	<i>€ 52</i>

Château d'Yquem (Sauternes)

Coltivazione: convenzionale

Sauternes "Château d'Yquem Lur-Saluces"

Sémillon, Sauvignon

Lieviti: selezionati

<i>1986</i>	<i>€ 1350</i>
<i>ml.375 2013</i>	<i>€ 754</i>



È in queste cantine che nasce un oro liquido, risultato quasi miracoloso della trasformazione di quella che a prima vista sembrerebbe uva ammuffita e al limite della marcescenza. La botrytis cinerea concentra gli zuccheri e sviluppa quelle componenti aromatiche uniche. La fortuna del Sauternais è quella di godere di un clima che favorisce lo sviluppo di questa muffa nobile a quasi tutte le vendemmie.

Château Guiraud (Sauternes)

Coltivazione: convenzionale

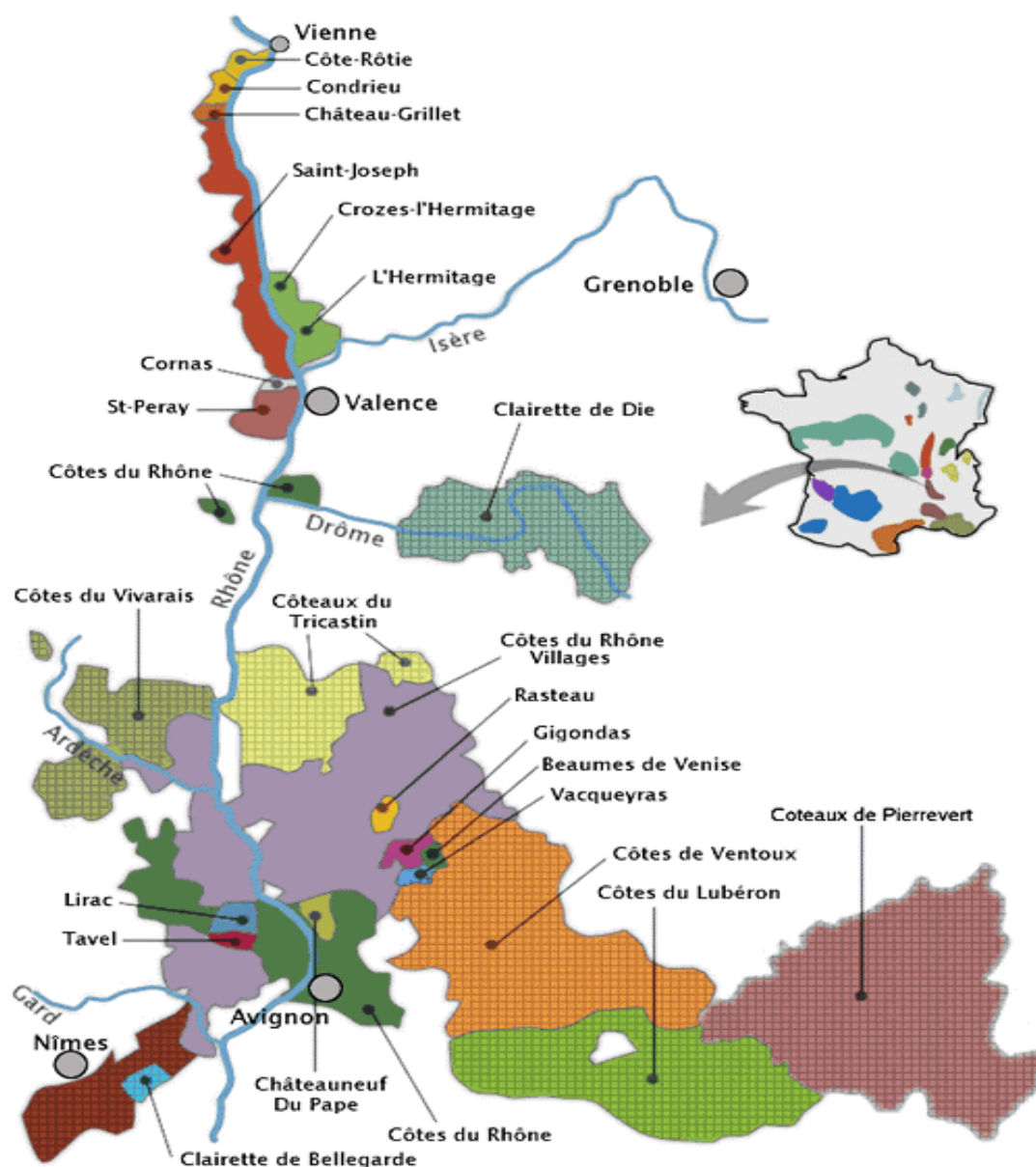
Sauternes 1^{er} Cru "Château Guiraud"

Sémillon, Sauvignon

Lieviti: selezionati

<i>1986</i>	<i>€ 230</i>
<i>1989</i>	<i>€ 200</i>
<i>1996</i>	<i>€ 170</i>
<i>1998</i>	<i>€ 120</i>
<i>2006</i>	<i>€ 89</i>

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

Jaboulet Aîné Paul (Tain l'Hermitage)

Coltivazione: etica

Hermitage Blanc "Le Chevalier de Sterimberg"

Marsanne, Roussanne

Lieviti: selezionati

2006 € 95



Le Vieux Telegraphe (Bedarrides)

Coltivazione: biologica

Châteauneuf-du-Pape Blanc

Clairette, Grenache blanc, Roussanne, Bourboulenc

Lieviti: indigeni

2014 € 103

Vini rossi



Château La Nerthe (Châteauneuf-du-Pape)

Coltivazione: biologica

Châteauneuf-du-Pape Rouge "Cuvée des Cadettes"

Grenache Noir, Syrah, Syrah, Mourvedre

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

Châteauneuf-du-Pape Rouge

Grenache, Mourvedre, Syrah, altre varietà

Lieviti: selezionati

2013 € 183

Domaine Jean-Michel Gerin (Ampuis)

Coltivazione: convenzionale

Côte-Rôtie "Champin Le Seigneur"

Syrah, Viognier

Lieviti: selezionati

2012 € 85

Le Plan – Famille Vermeersch (Suze-la-Rousse)

Coltivazione: biologica

Chateauneuf-du-Pape Rouge “GT-1”

Grenache, Syrah

GT-X

Grenache, Carignan, Syrah

Lieviti: selezionati

2015 € 65

2016 € 55



Il passato mestiere e ancora attuale passione di Dirk Veermersch sono le corse automobilistiche. Ex pilota, ha deciso di dare una svolta alla sua vita trovando un altro campo che lo conquistasse quando il rombo dei motori. I suoi vini hanno tutti nomi che rimandano alle gare d'auto e sono dei veri “bolidi”. Ancora poco noti sono vere sorprese, pieni, concentrati e strutturati ma mai molli o pesanti, esprimono quei tratti minerali che contraddistinguono i vini della Côtes du Rhône. La breve esistenza della cantina è un ulteriore conferma che Dirk ha intrapreso una strada che lo porterà ad maggiori successi acquisendo esperienza e consapevolezza.

Rostaing (Ampuis)

Coltivazione: etica

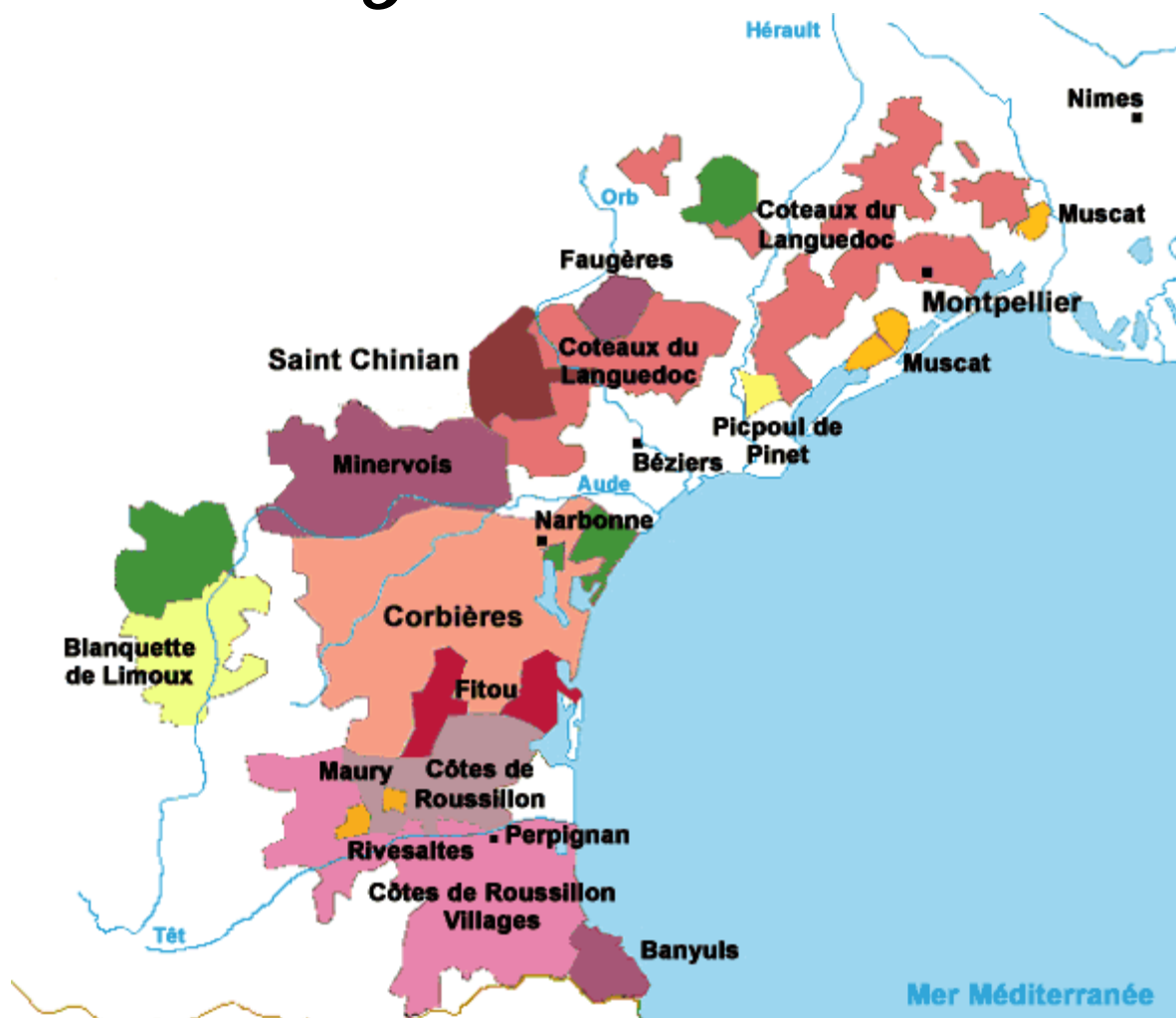
Côte-Rôtie “Ampodium”

Syrah

Lieviti: selezionati

2013 € 130

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

2004 € 110

2006 € 121

Vini dolci o da conversazione



Domaine de la Casa Blanca (Banyuls-sur-Mer)

Coltivazione: etica

Banyuls

Grenache noire, Grenache grise

Lieviti: indigeni

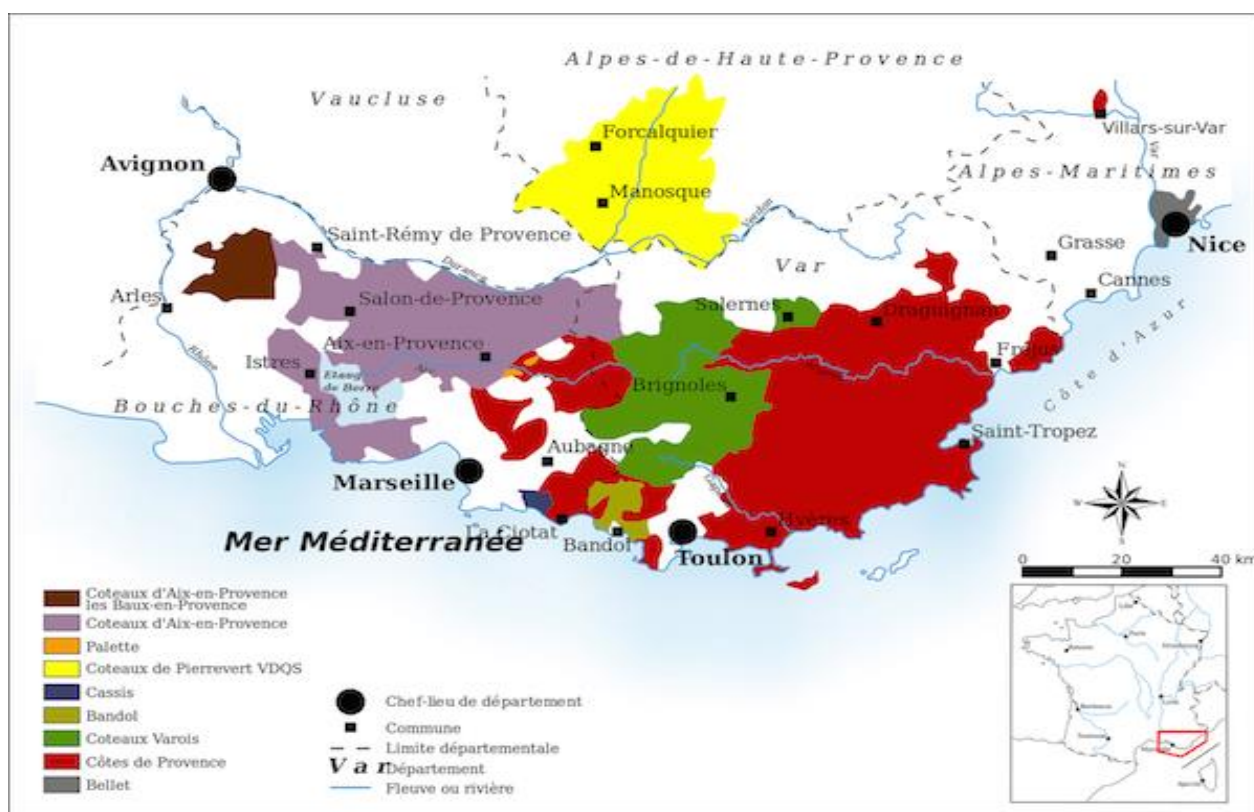
2002 € 55



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'invecchiamento 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

Château Les Valentines (La Londe Les Maures)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Côtes de Provence Rosé

2015 € 47

Grenache, Cinsault



La Provenza è la regione per eccellenza per la produzione di vini rosati a livello mondiale e il vitigno principale è il Grenache. Lo si trova oltre che in Francia anche in Spagna (detto Garnacha) ed in Italia (chiamato Guarnaccia o più conosciuto come Cannonau) dove ha una grande diffusione, ma viene coltivato meno intensamente in quasi tutte le aree vitivinicole del mondo. È un vitigno vigoroso, resistente al vento e adatto per terreni magri e siccitosi. Ecco perché si è ben adattato in tutta l'area mediterranea ove è anche meno probabile la formazione di muffe (a cui è soggetto). La sua intensità aromatica lo rende ideale per la vinificazione in rosato.

Germania

Mosel-Saar-Ruwer



Vini bianchi

Dr. Loosen (Bernkastel)

Coltivazione: convenzionale

Mosel Riesling Ürziger Würzgarten Dry
Riesling

Lieviti: selezionati

2012 € 71

Heyman-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

2011 € 60

Riesling

2014 € 59

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 Sonnenhur Auslese

2004 € 109

Riesling

Weingut Moselschild (Ürzig)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Mosel Riesling Spätlese Erdener Treppchen

1994 € 56

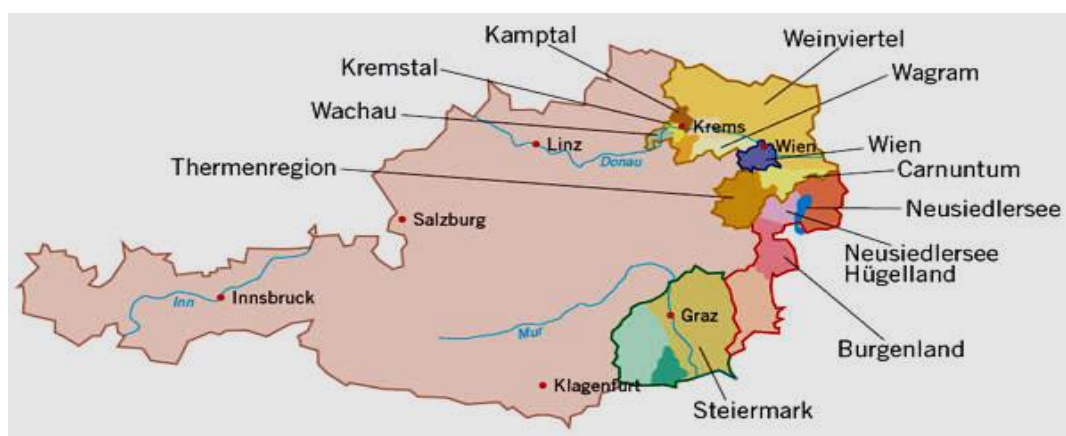
Riesling

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
AGRICULTURE ARTISANAL ARTISTE

Valais Petite Arvine
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
AGRICULTURE ARTISANAL ARTISTE

Valais Dôle
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

Segue: Spagna; vini rossi

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 € 1050

Tempranillo



Terroir al Limit (Torroja del Priorat)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

Torroja

2012 € 64

Grenache, Carignano



Gli stereotipi dei vini spagnoli ottenuto in climi roventi e con concentrazioni nel bicchiere ai limiti della masticabilità vengono stravolti con Terroir al Limit. L'entroterra nei pressi di Tarragona ha un clima con caldo temperato e abbondante piovosità. I suoli sono incredibilmente scistosi di ardesia (chiamata llicorella) e ciò impone una lavorazione manuale in ogni fase. Inoltre i ceppi di vite hanno età piuttosto avanzate determinando meno produzione e struttura ma grande qualità. Le vinificazioni avvengono in cemento mentre gli affinamenti in botti da 500 fino a 1'800 litri già usate.

Vega-Sicilia (Valbuena de Duero)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

Ribera del Duero “Unico”

1994 € 450

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec

Vini dolci o da conversazione

Bodegas Toro Albala (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

AGRICOLTORI ARTISANI

Sauvignon (ottenuto con macerazione delle bucce)

Lieviti: indigeni

2004 € 46

TRIPLE A[®] Vitovska

AGRICOLTORI ARTISANI

Vitovska (ottenuto con macerazione delle bucce)

2005 € 43



Moviea (Dobrovo v Brdih)

Coltivazione: biologica

TRIPLE A[®] Veliko Belo

AGRICOLTORI ARTISANI

Ribolla gialla, Sauvignon, Pinot grigio

Lieviti: indigeni

2007 € 58

Croazia

Vini bianchi



Bijele Zemlje Clai (Krasica)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

TRIPLE A
AGRICULTURE ARTISAN ARTIST

Malvazija Sveti Jakov

2011 € 50

Malvasia istriana (ottenuto con macerazione delle bucce)

Ungheria

Vini dolci o da conversazione

Monyók Pincészet (Mad)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Tokaj Aszú Essencia

ml.500 1993 € 110

Furmint, Hárslevelű

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

La viticoltura in Georgia risale ad almeno 8'000 anni fa, ben prima che arrivasse nel bacino mediterraneo. Durante questo lunghissimo periodo il tempo sembra essere scorso più lentamente in queste regioni e la viticoltura mantiene ancora sistemi arcaici. Per alcuni possono sembrare simbolo di arretratezza ma questa situazione permette di scoprire l'origine della vinificazione e di ritrovare aromi e sapori quasi scomparsi. Una ricchezza di vitigni autoctoni e sconosciuti unica, utilizzo di anfore e vinificazioni a grappolo intero riporta all'archetipo del vino.
L'essenzialità nel bicchiere



Libano

Vini bianchi



Gaston Hochar (Ghazir)

Coltivazione: biologica

TRIPLE A Chateau Musar
AGRICULTURE ARTISANAL ARTISTE
 Obaideh, Merwah

Lieviti: indigeni

2000	€ 56
2003	€ 52
2006	€ 60
2008	€ 68

Vini rossi



Gaston Hochar (Ghazir)

Coltivazione: biologica

TRIPLE A Chateau Musar
AGRICULTURE ARTISANAL ARTISTE
 Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault

Lieviti: indigeni

1998	€ 75
2004	€ 64
2007	€ 64
2011	€ 81

Israele

Vini rossi

Yarden (Katzrin)

Coltivazione: biologica

Galile 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, Segalin, 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

Argentina

Vini rossi

Flecha de los Andes – Baron Edmond de Rothschild (Mendoza)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Vista Flores “Gran Corte”

2011 € 63

Malbec, Syrah, Cabernet Franc

Australia

Vini rossi

Penfolds (Magill)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Cabernet Sauvignon Bin 707

1998 € 135

Cabernet Sauvignon

South Australia Cabernet Shiraz “Bin 389”

2013 € 120

Cabernet Sauvignon, Syrah



La cantina conta 176 anni di storia fondata dai coniugi Penfold. La tenuta si è costantemente ampliata fino ad arrivare alla ragguardevole estensione odierna di circa 880 ettari vitati. I vitigni più utilizzati sono il Syrah ed il Cabernet Sauvignon, ma si possono trovare vini prodotti anche con Mourvèdre, Sangiovese, Pinot noir, Riesling, Chardonnay, Sauvignon blanc e Grenache.

L'impostazione aziendale è chiaramente moderna con vini stilisticamente sempre perfetti.

Nuova Zelanda

Vini rossi

Saint Clair (Blenheim)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Marlborough Pinot Noir “Block 5”

2013 € 63

Pinot noir