

# *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-Ruwer</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



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

Coltivazione: convenzionale

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

Pinot noir, Chardonnay, Pinot bianco

Lieviti: selezionati

s.a. € 39

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

Coltivazione: convenzionale

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

Chardonnay, Pinot bianco, Pinot noir

Lieviti: selezionati

s.a. € 36



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 Cavallieri, Uberti, Gatti...

## Champagnes

**Krug n.m.** (Reims)

Coltivazione: convenzionale

Brut "Grande Cuvée"

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Lieviti: selezionati

s.a. € 125

**Moët & Chandon n.m.** (Épernay)

Coltivazione: convenzionale

Brut "Imperial"

Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

Lieviti: selezionati

s.a. € 52



## 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*  
Prié 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**<sup>®</sup> Venezia Giulia i.g.t. Bianco "Jakot"  
AGRICOLTORI ARTISANI ARTISTI Friulano (ottenuto con macerazione delle bucce)

ml.500 2004 € 70

ml.500 2005 € 64


 **TRIPLE A**<sup>®</sup> Venezia Giulia i.g.t. Bianco "Jakot"  
AGRICOLTORI ARTISANI ARTISTI Friulano (ottenuto con macerazione delle bucce)

ml.500 2009 € 46


 **TRIPLE A**<sup>®</sup> Venezia Giulia i.g.t. Bianco "Oslavje"  
AGRICOLTORI ARTISANI ARTISTI Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon  
 (ottenuto da macerazione delle bucce)

ml.500 2004 € 70


ml.500 2005 € 64

 **TRIPLE A**<sup>®</sup> Venezia Giulia i.g.t. Bianco "Oslavje"  
AGRICOLTORI ARTISANI ARTISTI Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon  
 (ottenuto da macerazione delle bucce)

ml.500 2008 € 46

 **TRIPLE A**<sup>®</sup> Venezia Giulia i.g.t. Ribolla Gialla  
AGRICOLTORI ARTISANI ARTISTI Ribolla gialla (ottenuto da macerazione delle bucce)

ml.500 2005 € 64

 **TRIPLE A**<sup>®</sup> Venezia Giulia i.g.t. Ribolla Gialla  
AGRICOLTORI ARTISANI ARTISTI Ribolla gialla (ottenuto da macerazione delle bucce)

ml.500 2009 € 46

### **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.

### **Umani Ronchi** (Osimo, Ancona, Marche)

Coltivazione: convenzionale

Verdicchio dei Castelli di Jesi d.o.c. Classico Superiore "Casal di Serra" 2015 € 17

Verdicchio

Lieviti: selezionati

### **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. Vuillermis

2018 € 27

Vuillermis

### **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

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

Barbera

Lieviti: selezionati

2012 € 48



*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

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

Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2014 € 31



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

Coltivazione: etica

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

Nebbiolo

Lieviti: indigeni

2009 € 90

2012 € 102

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

Nebbiolo, Barbera

2014 € 134

**Langhe d.o.c. "Darmagi"**

Cabernet Sauvignon

2009 € 102

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

Nebbiolo, Barbera, Merlot

2013 € 37

2014 € 39

### **Prunotto** (Alba, Cuneo, **Piemonte**)

Coltivazione: convenzionale

**Barolo d.o.c.g.**

Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2011 € 46

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

Coltivazione: convenzionale

**Barbaresco d.o.c.g. Martinenga**

Nebbiolo

Lieviti: selezionati

2012 € 52



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

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

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  
ASSOCIAZIONE ANTICINA ABBEN  
Merlot

ml.500 2001 € 100

**TRIPLE A** Venezia Giulia i.g.t. Rosso "Pignoli"  
ASSOCIAZIONE ANTICINA ABBEN  
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 Fèlsina** (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

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

2015 € 56

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

### **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, Ciliegiolo, 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

**Toscana i.g.t. "Guidalberto"**

2012 € 45

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

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

Prié 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.** (Aj) )

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

Dm gm. 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 Elio** (Aosta, Valle d'Aosta)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

 Vallée d'Aoste d.o.c. Petite Arvine

Mgm. 2017 € 76

Petite Arvine

**Coppo** (Canelli, Asti, Piemonte)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Piemonte d.o.c. Chardonnay "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"**  
Chardonnay

Mgm. 2007 € 97  
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"**  
Friulano, Pinot bianco, Sauvignon

Mgm. 2013 € 120  
Dmgm. 2007 € 250



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

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

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

Mgm. 1998 € 180



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

Mgm. 2005 € 165



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

Mgm. 2005 € 165

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

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

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

Mgm. 2014 € 152

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

Mgm. 2005 € 80



**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

Dm gm. 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 Elio** (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

<b>Barolo d.o.c.g. Francia</b>	Mgm.	2012	€ 462
<i>Nebbiolo (dal comune di Serralunga d'Alba)</i>	Mgm.	2015	€ 590
<b>Barolo d.o.c.g. Riserva "Monfortino"</b>	Mgm.	2013	€ 1665
<i>Nebbiolo (dal vigneto Francia di Serralunga d'Alba)</i>			



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

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

<b>Barbaresco d.o.c.g.</b>	Mgm.	2004	€ 430
<i>Nebbiolo</i>			

### **Giacosa Bruno** (Neive, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

<b>Barbaresco d.o.c.g. Riserva Asili</b>	Dmgm.	2011	€ 1295
<i>Nebbiolo (dal comune di Barbaresco)</i>			
<b>Barolo d.o.c.g. Falletto</b>	Mgm.	2012	€ 355
<i>Nebbiolo (dal comune di Serralunga d'Alba)</i>			

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

<b>Barolo d.o.c.g. Meriame</b>	Mgm.	2014	€ 120
<i>Nebbiolo (dal comune di Serralunga d'Alba)</i>			

### **Mascarello Bartolo** (Barolo, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

<b>Barolo d.o.c.g.</b>	Mgm.	2011	€ 320
<i>Nebbiolo (dai vigneti Cannubi, San Lorenzo e Rué a Barolo e Rocche di La Morra)</i>	Mgm.	2012	€ 313
	Mgm.	2013	€ 385
	Mgm.	2014	€ 333

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

<b>Barolo d.o.c.g. Marenca</b>	Mgm.	2011	€ 138
<i>Nebbiolo (dal comune di Serralunga d'Alba)</i>			



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

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

<b>Barolo d.o.c.g. Riserva "Vigna Madonna Assunta La Villa"</b>	Mgm.	2006	€ 532
<i>Nebbiolo (dal comune di Monforte d'Alba)</i>			

### **Poderi Colla** (Alba, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

<b>Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie</b>	Mgm.	2015	€ 111
<i>Nebbiolo (dal comune di Barbaresco)</i>	Dmgm.	2015	€ 220



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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Lessona d.o.c.  
Nebbiolo, Vespolina

Mgm. 2010 € 174  
Dm gm. 2008 € 393

**Prunotto** (Alba, Cuneo, Piemonte)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barolo d.o.c.g.  
Nebbiolo (dal comune di Monforte d'Alba)

Mgm. 2012 € 113



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  
Nebbiolo

Mgm. 2015 € 330



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

Mgm. 2015 € 290

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

Mgm. 2009 € 73



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

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

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

Mgm. 2012 € 408

**Travaglini Giancarlo** (Gattinara, Novara, **Piemonte**)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Gattinara d.o.c.g. Riserva  
Nebbiolo

Mgm. 2012 € 92

Il Sogno  
Nebbiolo

Mgm. 2011 € 178

**Voerzio Roberto** (La Morra, Cuneo, **Piemonte**)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Barbera d'Alba d.o.c. Riserva "Vigneto Pozzo dell'Annunziata"  
Barbera

Mgm. 2005 € 295

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Sebino Rosso i.g.t. Pinot Nero "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

Dm gm. 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

Dm gm. 2013 € 416



**Allegrini** (Fumane, Verona, Veneto)

Coltivazione: biologici

Lieviti: indigeni

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

Dm gm. 2010 € 388

Corvina, Rondinella, Oseleta

*Veronese i.g.t. "La Grola"*

M gm. 2014 € 113

Corvina, Oseleta

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



*Valpolicella d.o.c. Classico Superiore*

M gm. 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 gm. 2009 € 139

Pignolo

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

*Collio d.o.c. Cabernet Franc*

M gm. 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 gm. 2004 € 165

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

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

M gm. 2010 € 87

Sangiovese

**Bindella** (Montepulciano – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

M gm. 2013 € 92

Prugnolo Gentile, Colorino



**Boscarelli** (Montepulciano, Siena, Toscana)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

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

M gm. 2011 € 85

Prugnolo Gentile

**Ca' Marcanda di A. Gaja** (Castagneto Carducci, Livirno, 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: <i>etica</i>			Lieviti: <i>indigeni</i>
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: <i>convenzionale</i>			Lieviti: <i>selezionati</i>
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: <i>convenzionale</i>			Lieviti: <i>selezionati</i>
Toscana i.g.t. "Siepi"	Mgm.	2016	€ 312
Sangiovese, Merlot			

**Ruffino** (Pontassieve, Firenze, Toscana)

Coltivazione: <i>convenzionale</i>			Lieviti: <i>selezionati</i>
Chianti Classico d.o.c.g. Riserva "Ducale Oro"	Mgm.	2009	€ 94
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon			

**Tenuta dell'Ornellaia** (Bolgheri, Livorno, Toscana)

Coltivazione: <i>convenzionale</i>			Lieviti: <i>selezionati</i>
Bolgheri d.o.c. Superiore "Ornellaia"	Mgm.	2006	€ 335
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot			

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

Coltivazione: <i>convenzionale</i>			Lieviti: <i>selezionati</i>
Carmignano d.o.c.g. Riserva	Mgm.	2014	€ 69
Sangiovese, Cabernet Sauvignon	L.t. 5	2011	€ 202

**Tenuta San Guido** (Bolgheri, Livorno, Toscana)

Coltivazione: <i>convenzionale</i>			Lieviti: <i>indigeni</i>
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" Mgm. 2014 € 69  
Primitivo



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

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

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



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

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

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



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

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

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



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

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

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

**Palari** (Messina, Sicilia)

Coltivazione: etica


Lieviti: selezionati

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

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

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

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



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

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

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Lieviti: indigeni

Mgm. 2016 € 150

**Argiolas** (Serdiana, Cagliari, Sardegna)

Coltivazione: convenzionale

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

Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia nera

Lieviti: selezionati

Mgm. 2011 € 207

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

Coltivazione: etica

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

Cannonau, Bovale, Carignano

Lieviti: selezionati

Mgm. 2014 € 108

**Couly-Dutheil** (Chinon, Loire, France)

Coltivazione: etica

**Chinon "Clos de L'Echo"**

Cabernet Franc

Lieviti: selezionati

Mgm. 1996 € 280

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

Coltivazione: convenzionale

**Pauillac 4<sup>ème</sup> Grand Cru Classée**

Cabernet Sauvignon, Merlot

Lieviti: selezionati

Mgm. 1998 € 350



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 Rhone, Francia)

Coltivazione: biologica

**Châteauneuf-du-Pape Rouge "Cuvée des Cadettes"**

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

Lieviti: indigeni

Mgm. 2013 € 497

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

Coltivazione: biologica

**GT-X**

Grenache

Lieviti: selezionati

Mgm. 2016 € 100

Dm gm. 2015 € 256



# Vini spumanti

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



**Metodo Classico Extra Brut "Etral"**

s.a. € 58

Chardonnay, Prié blanc

**Metodo Classico Brut Nature "Perlabruna"**

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

Muller Thurgau, Moscato, Petit rouge, Prié blanc

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

**Metodo Classico Rosé Brut "Neblù"**

s.a. € 49

Premetta

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

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

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

2014 € 56

**Metodo Classico Pas Dosé "Pavese XVIII"**

Prié blanc

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

2013 € 59

**Metodo Classico Pas Dosé "Pavese XXIV"**

Prié blanc

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

2013 € 73

**Metodo Classico Pas Dosé "Pavese XXXVI"**

Prié blanc

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2013 € 50

Pinot noir

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

*Coltivazione: etica*

*Metodo Classico "Et Voilà"*

*Pinot noir*

*Lieviti: indigeni*

2010 € 57

*Metodo Classico Extra Brut "Jamais"*

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

s.a. € 54

*Metodo Classico Rosé "Visages de Canaille"*

*Nebbiolo*

s.a. € 57

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

*Coltivazione: etica*

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

*Chardonnay*

*Lieviti: selezionati*

2010 € 52

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

*Pinot noir*

2008 € 61

*Alta Langa d.o.c.g. Brut "Rösa"*

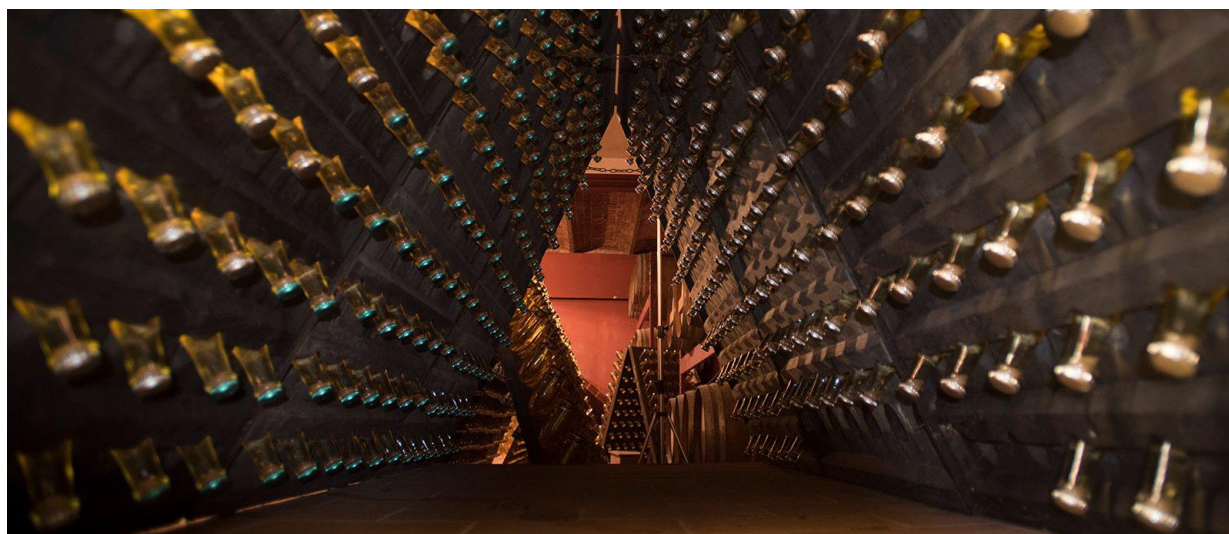
*Pinot noir*

2012 € 52

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

*Pinot noir, Chardonnay*

2011 € 54



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*

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

*Riserva 60 Mesi "Silvi"*

*Pinot noir*

*Lieviti: selezionati*

2012 € 44



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

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



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

Coltivazione: <i>convenzionale</i>	Lieviti: <i>selezionati</i>
<b>Franciacorta d.o.c.g. Brut "Teatro La Scala"</b>	2010 € 63
Chardonnay, Pinot noir	2013 € 65
<b>Franciacorta d.o.c.g. Extra Brut Riserva "Vittorio Moretti"</b>	2006 € 120
Chardonnay, Pinot noir	2008 € 114
<b>Franciacorta d.o.c.g. Pas Opéré</b>	2010 € 71
Chardonnay, Pinot noir	2012 € 74
<b>Franciacorta d.o.c.g. Rosé Brut</b>	2013 € 70
Chardonnay, Pinot noir	2014 € 70
<b>Franciacorta d.o.c.g. Satèn</b>	2011 € 68
Chardonnay	2014 € 68

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

Coltivazione: <i>convenzionale</i>	Lieviti: <i>selezionati</i>
<b>Franciacorta d.o.c.g. Brut "Cuvée Annamaria Clementi"</b>	2008 € 121
Chardonnay, Pinot bianco, Pinot noir	
<b>Franciacorta d.o.c.g. Rosé "Cuvée Prestige"</b>	s.a. € 60
Pinot noir, Chardonnay	

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

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

Pinot noir, Chardonnay

2011 € 56

Franciacorta d.o.c.g. Brut Satèn

Chardonnay

2011 € 48



**Il Pendio** (Monticelli Brusati, Brescia, Lombardia)

Coltivazione: etica

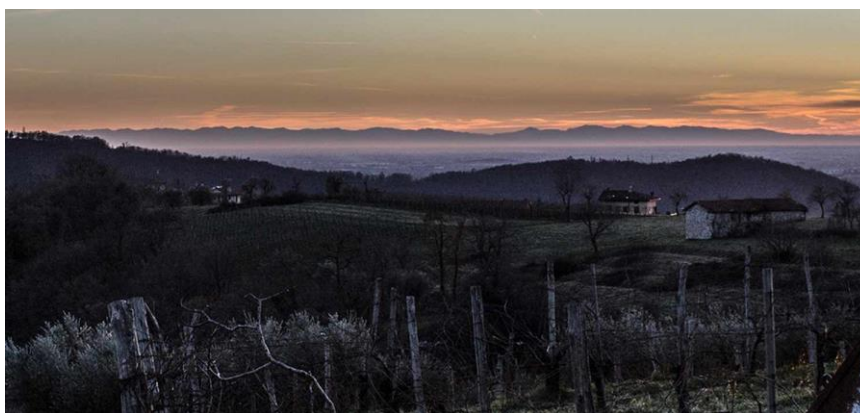
Franciacorta d.o.c.g. Non Dosato "Il Contestatore"

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 Aimò"

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. "Savàdek"

2010 € 48

Chardonnay

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

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** (Monselice, Padova, Veneto)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni


 H – Spumante Rosé Sangiovese grosso	2009 € 38
--	-----------



**Costadila** (Tarzo, Treviso, Veneto)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

 Colli Trevigiani d.o.c. Bianco Frizzante "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 "Abissi" Bianchetta, Vermentino	2014 € 66
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 Brut Greco*

*Greco*

Lieviti: *selezionati*

s.a. € 48

*Metodo Classico Dosaggio Zero “Dubl’Esse”*

*Greco*

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 Baronìa 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.*

Segue: Vini spumanti

## *Heymann-Löwenstein* (Winningen, Germania)

Coltivazione: biologica

*Blanc de Noirs*

*Pinot noir*

Lieviti: selezionati

2011 € 59



*La Mosella è una regione che ha una storia vitivinicola millenaria, già in epoca pre-romana. Ogni dominazione che si è susseguita ha sempre cercato di incentivare e accrescere la produzione di vino. Addirittura nel XVI° secolo gli ettari vitati teutonici arrivarono a 300'000, segno di quanto importante fosse l'enologia in quegli anni. Coinvolta come il resto d'Europa da vari eventi climatici e sociali vi fu un calo drastico produttivo, crisi che terminò verso il 1970. Analizzando con le conoscenze odierne si può capire il motivo per cui già in antichità questa zona era così apprezzata. I fattori sono molteplici: la posizione geografica è il primo, con una collocazione decisamente*

*nordica che comporta un clima estremo, perfetto per il Riesling; appunto il Riesling è il secondo elemento, uva unica, "montanara", capace di resistere a freddo e gelate, con maturazione tardiva; per valorizzare tale vitigno è necessario un suolo ricco di minerali (e qui arriviamo al terzo fattore), con dei terreni estremamente vari ma tutti acidi, pietrosi, con elevata quantità di ardesia e con fitta presenza fossile a poca profondità; e poi c'è l'uomo, capace di lavorare queste impervie anse scavate dal fiume terrazzandole, abile nell'interpretare queste condizioni particolari e sfruttarle a proprio favore, infaticabile nel prendersi cura delle vigne (2'400 ore annue per ettaro).*



## *Movia* (Dobrovo v Brdih, Slovenia)

Coltivazione: biologica

**TRIPLE A**  
AGRICOLTORI ANTICHI ANZIANI

*Puro Bianco*

*Chardonnay, Ribolla gialla*

Lieviti: indigeni

2003 € 54

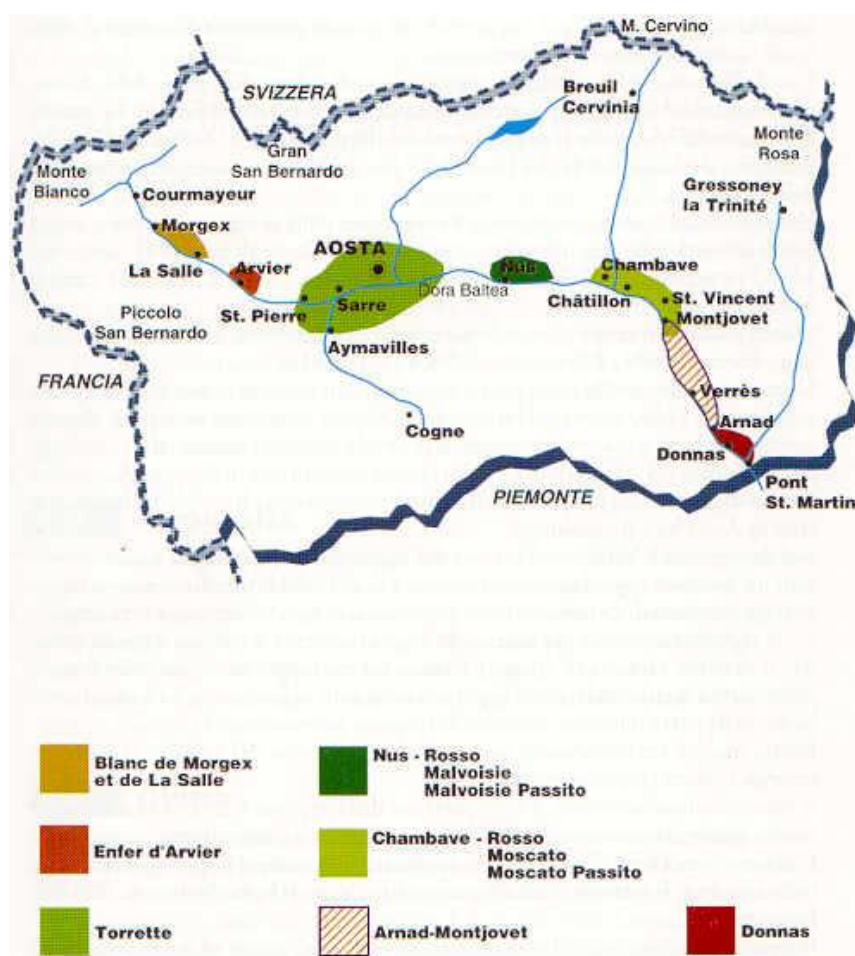


# Italia





# Valle d'Aosta



 Blanc de Morgex et de La Salle	 Nus - Rosso Malvoisie Malvoisie Passito
 Enfer d'Arvier	 Chambave - Rosso Moscato Moscato Passito
 Torrette	 Arnad-Montjovet
	 Donnas

## 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"

2016 € 55

Chardonnay

2017 € 55

2018 € 59

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

2016 € 88

Chardonnay

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"  
Prié blanc 2018 € 40

**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 2016 € 34  
Pinot grigio 2018 € 34

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  
Muscat à petit grain

2016 € 41

### **Les Crêtes** (Aymavilles – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Valle d'Aosta d.o.p. Bianco "Neige d'Or"  
Pinot grigio, Petite Arvine, Chardonnay

2015 € 87

2016 € 87

Valle d'Aosta d.o.p. Chardonnay  
Chardonnay

2018 € 38



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

2011 € 101

2012 € 93

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

2015 € 63

2016 € 60

2017 € 61

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

2017 € 50



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

2018 € 48

### **Lo Triolet** (Introd – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2017 € 36

2018 € 37



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

2018 € 37

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

2018 € 37

### **Ottin Elio** (Aosta)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati



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

2018 € 44

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

2016 € 51

2017 € 53

## ***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*

2017 € 37

2018 € 44



***Vallée d'Aoste d.o.p. Pinot Gris***

*Pinot grigio*

2018 € 32



*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***

2018 € 36

*Pinot noir*

***L'Atoueyo*** (Aymavilles – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati



***Vallée d'Aoste d.o.p. Rosé***

2018 € 26

*Gamay*



## Vini rossi

### Anselmet (Villeneuve – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: 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

2014 € 54

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

Lieviti: 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

Lieviti: 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

	<b>Prêt à Boire</b> Petit rouge, Pinot noir, Vien de Nus, Fumin	2018	€ 46
	 <b>Vallée d'Aoste d.o.c. Rouge "300"</b> Petit rouge, Vien de Nus, Fumin	2016	€ 69
	<b>Vallée d'Aoste d.o.c. Rouge "Foehn"</b> Petit rouge, Vien de Nus, Fumin	2017	€ 61

### **Di Barrò** (Saint-Pierre – Ao)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

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

### **Feudo di San Maurizio** (Sarre – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati


	<b>Saro Diabolo Calou</b> Petit rouge, Fumin, Premetta, Barbera, Freisa, Cilieggiolo, Dolcetto, Gamay	s.a.	€ 48
	<b>Vallée d'Aosta d.o.c. Mayolet</b> Mayolet	2016	€ 33
		2017	€ 36
	<b>Vallée d'Aoste d.o.c. Torrette Supérieur</b> Petit rouge, Fumin	2017	€ 38
	<b>Vallée d'Aosta d.o.c. Vuillermin</b> Vuillermin	2015	€ 46
		2016	€ 50



### **Gerbelle Didier** (Aymavilles - Ao)

Coltivazione: etica




Lieviti: indigeni

	<b>Vallée d'Aoste d.o.p. Neret "L'Ainé"</b> Neirette	2015	€ 46
	<b>Vallée d'Aoste d.o.p. Torrette Supérieur "Vigne Planté"</b> Petit rouge, Cornalin, Fumin	2013	€ 48
		2014	€ 48

### **Grosjean Frères** (Quart – Ao)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

	Vallée d'Aoste d.o.p. Cornalin "50 Anni di Vini" Cornalin	2008	€ 70
	Vallée d'Aoste d.o.p. Fumin "50 Anni di Vini" Fumin	2012	€ 62
	Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin "Vigne Rovettaz" Fumin	2016	€ 51
	Vallée d'Aoste d.o.p. Torrette Supérieur "Vigne Rovettaz" Petit rouge, Fumin, Cornalin, Premetta	2017	€ 42

### **L'Atoueyo** (Aymavilles – Ao)

Coltivazione: convenzionale



Lieviti: selezionati

	Vallée d'Aoste d.o.p. Fumin Fumin	2017	€ 39
	Vallée d'Aoste d.o.p. Pinot Noir Pinot noir	2018	€ 30

### **La Crotta di Vegneron** (Chambave – Ao)

Coltivazione: convenzionale


Lieviti: selezionati

	Vallée d'Aoste d.o.c. Chambave Supérieur "Quatre Vignobles" Petit rouge, Pinot noir, Fumin, Gamay	2017	€ 40
	Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin "Esprit Follet" Fumin	2016	€ 45

### **La Plantze di Henri Anselmet** (Villeneuve – Ao)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

	1935 C.C. Dedicata Speciale Petit rouge, Cornalin, Mayolet, Fumin, Premtta	s.a.	€ 75
	Nagòtt Petit rouge, Cornalin, Mayolet, Fumin, Premtta	2015	€ 60
		2016	€ 60
	Valle d'Aosta d.o.c. Rosso "El Teemp" Merlot, Syrah	2017	€ 41



### **Le Selve** (Donnas – Ao)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

	Picotendro Cru Zumstein (botti di rovere) Nebbiolo	2010	€ 59
--	---	------	------

### *La Vrille* (Verrayes – Ao)

Coltivazione: biologico

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

Lieviti: selezionati

2014 € 30

2016 € 36

2018 € 36

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

2014 € 38

2015 € 37

2016 € 37

*Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin*  
Fumin

2012 € 53

2013 € 53



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

2016 € 41

### *Les Crêtes* (Aymavilles – Ao)

Coltivazione: convenzionale

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

Lieviti: selezionati

2017 € 51

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

2015 € 53

2016 € 53

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

2017 € 59

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

2016 € 49

2017 € 51

### *Lo Triolet* (Introd – Ao)

Coltivazione: convenzionale

*Heritage*  
Syrah, Fumin

Lieviti: selezionati

2017 € 71

*Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin*  
Fumin

2016 € 46

2017 € 48

*Vallée d'Aoste d.o.c. Nus*  
Vien de Nus, Petit rouge, Cornalin

2017 € 33

2018 € 34



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

2010 € 76

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

2017 € 48

2018 € 50



### Ottin Elio (Aosta)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati



Vallée d'Aoste d.o.c. Fumin  
Fumin

2017 € 46

2018 € 48

Vallée d'Aoste d.o.c. Pinot Noir

2016 € 42

Pinot noir

2017 € 46

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"

Lt.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

Bocoueil

2013 € 50

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

2016 € 54



Rouge Tonen

2009 € 87

Merlot

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

## Vini dolci e da conversazione

### Anselmet (Villeneuve – Ao)

Coltivazione: convenzionale		Lieviti: selezionati
<b>Arline</b>	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
<b>Vallée d'Aoste d.o.c. Blanc de Morgex et de La Salle</b>	ml.500 2013	€ 51
<b>Vendemmia Tardiva Vin de Glace "Chaudelune"</b>	ml.500 2018	€ 53
Prie blanc		


### Di Barrò (Saint-Pierre – Ao)

Coltivazione: biologica		Lieviti: selezionati
<b>Lo Flapì</b>	ml.500 s.a.	€ 52
Pinot grigio, Muscat à petit grain		

### Feudo di San Maurizio (Sarre – Ao)

Coltivazione: convenzionale		Lieviti: selezionati
 <b>Vino da Uve Stramature "Le Gemme"</b>	ml.375 s.a.	€ 46
Petite Arvine		
<b>Vino da Uve Stramature "Pierrots"</b>	ml.375 s.a.	€ 46
Fumin		

### Grosjean Frères (Quart – Ao)

Coltivazione: biologica		Lieviti: selezionati
 <b>Vino da Uve Stramature "Flapì a l'Oua"</b>	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

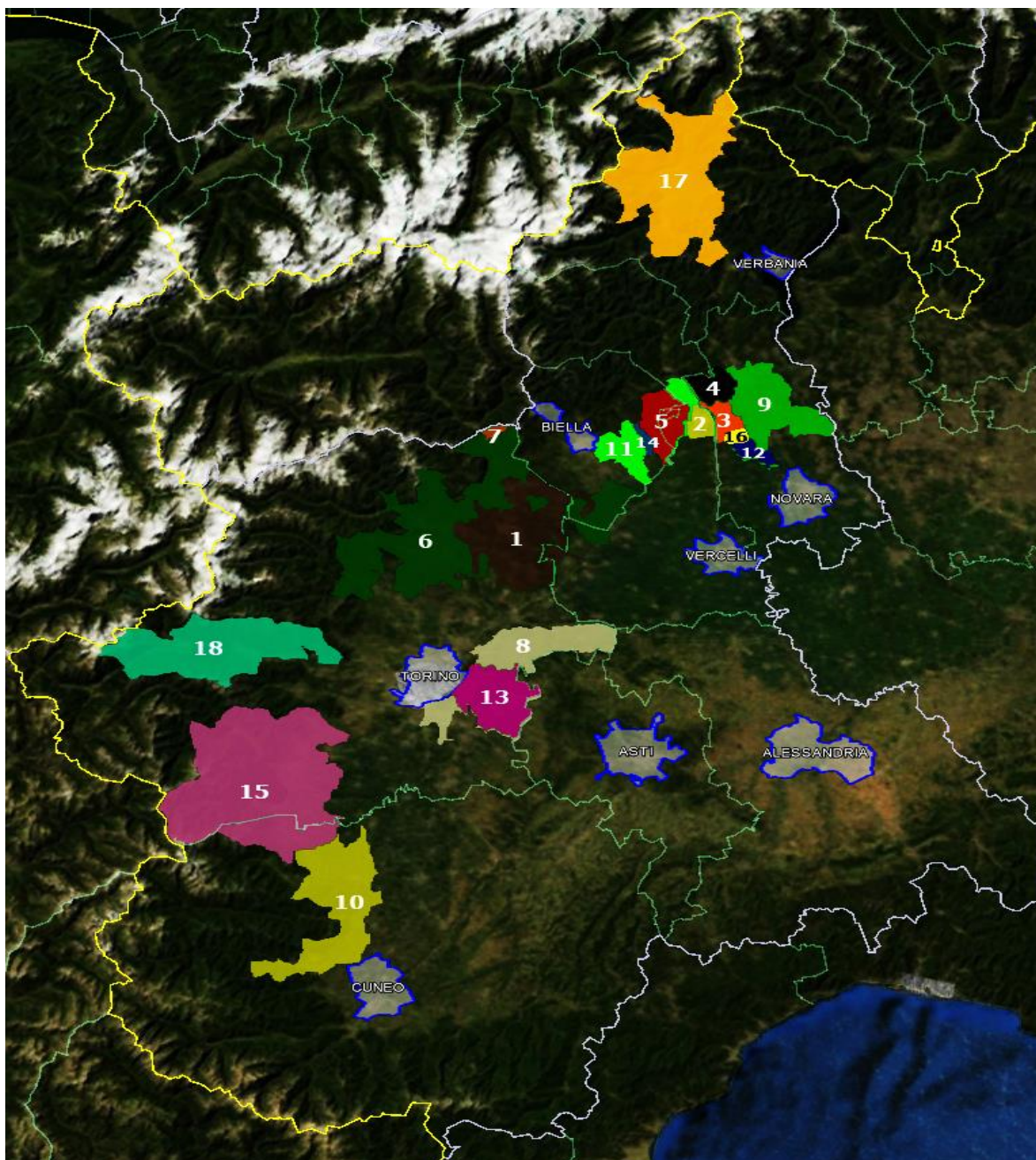


Vino da Uve Stramature "Mistigri"

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** (Maggiara – 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

**Pinerolese 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*

**BELLEVUE** Lessona d.o.c.

2007 € 96

HOTEL & SPA - COGNE *Nebbiolo, Vespolina*

2008 € 89

**Lessona d.o.c.**

2010 € 74

*Nebbiolo, Vespolina*

**BELLEVUE** L'Franc

(2006) € 158

HOTEL & SPA - COGNE *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

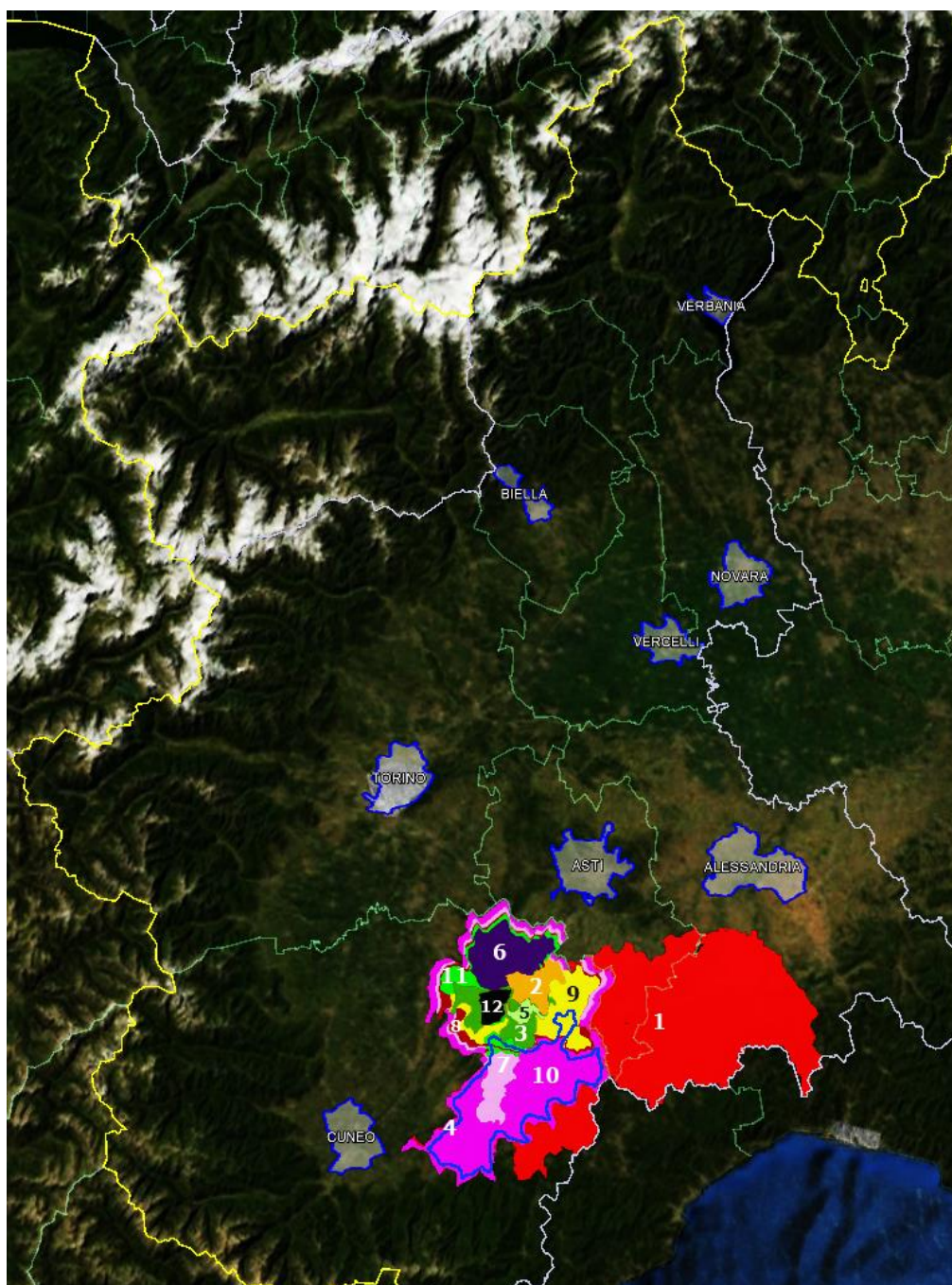
Lieviti: indigeni

**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

Langhe d.o.c. Nascetta “La Regina”

Nascetta

Lieviti: selezionati

2013 € 33



### **Ceretto** (Alba – Cn)

Coltivazione: biodinamica

Langhe d.o.c. Bianco “Monsordo”

Riesling renano

Lieviti: indigeni

2017 € 52

### **Germano Ettore** (Serralunga d'Alba – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Langhe d.o.c. Bianco “Hérzu”

Riesling


Lieviti: selezionati

2017 € 49



### **Gaja** (Barbaresco – Cn)

Coltivazione: etica

 Langhe d.o.c. Chardonnay “Rossj-Bass”

Chardonnay, Sauvignon blanc

Lieviti: indigeni

2007 € 119

2008 € 112

2009 € 105


2010 € 103

Langhe d.o.c. Chardonnay “Rossj-Bass”

Chardonnay, Sauvignon blanc

2016 € 88

2017 € 86

 Langhe d.o.c. “Gaja & Rey”

Chardonnay

2008 € 256

2009 € 267

2010 € 251

Langhe d.o.c. “Gaja & Rey”

Chardonnay

2014 € 209

2015 € 216

2016 € 224

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

Sauvignon

2013 € 143

### **Vajra G.D.** (Barolo – Cn)

Coltivazione: etica

Langhe d.o.c. Riesling

Riesling

Lieviti: selezionati

2016 € 51

## *Vini rossi*

### *Barbaresco*

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

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



## **Barbaresco del comune di Barbaresco**

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

### **Ca' del Baio** (Treiso – Cn)

Coltivazione: *convenzionale*

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

Lieviti: *selezionati*

2015 € 64



### **Ceretto** (Alba – Cn)

Coltivazione: *biodinamica*

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

Lieviti: *indigeni*

2012 € 143

2015 € 196



### **Gaja** (Barbaresco – Cn)

Coltivazione: *etica*

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

Lieviti: *indigeni*

1990 € 440

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

2004 € 185

2007 € 159

2008 € 163

2009 € 172

2010 € 181

2012 € 181

2014 € 209

2015 € 209



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

1990 € 597

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

2013 € 528

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

2013 € 528

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

2013 € 528

### **Giacosa Bruno** (Neive – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

*Barbaresco d.o.c.g. Asili*

2012 € 154

*Nebbiolo*



*Barbaresco d.o.c.g. Riserva Asili*

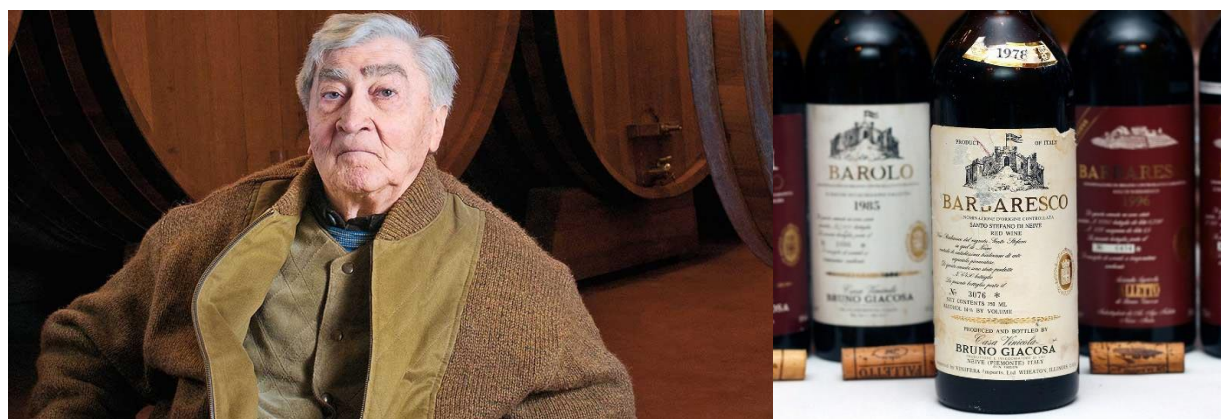
2007 € 415

*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*

2011 € 59

*Nebbiolo*

2014 € 59



 **Roagna** (Barbaresco – Cn)

*Coltivazione: etica*

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

*Lieviti: indigeni*

2008 € 171  
2010 € 231  
2011 € 279

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

2010 € 231

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

*Coltivazione: convenzionale*

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

*Lieviti: selezionati*

2010 € 68  
2012 € 68

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

2008 € 90  
2009 € 88  
2010 € 114

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

2006 € 74  
2008 € 90  
2009 € 88



*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 prima volta il Barbaresco Martinenga docg*



## **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)*

1988 € 184  
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. Cottà  
Nebbiolo*

2014 € 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 seduttivo, pronto da bere anche da giovane. Anche intorno al piccolo paese di La Morra troviamo delle sotto zone mitiche, concentrate soprattutto nella zona dell'Annunziata.*



### **Altare Elio** (La Morra – Cn)

*Coltivazione: etica*

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

*Lieviti: indigeni*

2012 € 117

2014 € 121



### **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

2005 € 200

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"**

2006 € 132

Nebbiolo (dal vigneto Mosconi di Monforte d'Alba)

2008 € 143



*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"  
Nebbiolo 2007 € 242

Barolo d.o.c.g. Perno "Vigna Cappella Santo Stefano"  
Nebbiolo 2012 € 93



**Poderi Aldo Conterno** (Monforte d'Alba – Cn)

Coltivazione: etica


Lieviti: indigeni

Barolo d.o.c.g. Bussia "Cicala"  
Nebbiolo 2011 € 130

Barolo d.o.c.g. Bussia "Colonnello"  
Nebbiolo 2011 € 130

 Barolo d.o.c.g. Riserva "Granbussia"  
Nebbiolo (dal vigneto Bussia di Monforte d'Alba) 2000 € 412  
2001 € 389

Barolo d.o.c.g. Riserva "Granbussia"  
Nebbiolo (dal vigneto Bussia di Monforte d'Alba) 2009 € 616

 Barolo d.o.c.g. Bussia "Romirasco"  
Nebbiolo 2004 € 321  
2005 € 302  
2006 € 284

Barolo d.o.c.g. Bussia "Romirasco"  
Nebbiolo 2011 € 189

**Prunotto** (Alba – Cn)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Barolo d.o.c.g.  
Nebbiolo 2013 € 58

Barolo d.o.c.g. Riserva Bussia "Vigna Colonnello"  
Nebbiolo 2010 € 132  
2011 € 143

**Barolo del comune di Novello**

**Cogno Elvio** (Novello – Cn)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

Barolo d.o.c.g. Ravera  
Nebbiolo 2014 € 82

Barolo d.o.c.g. Riserva Ravera "Vigna Elena"  
Nebbiolo 2011 € 114



## 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

£t.1 2011 € 67



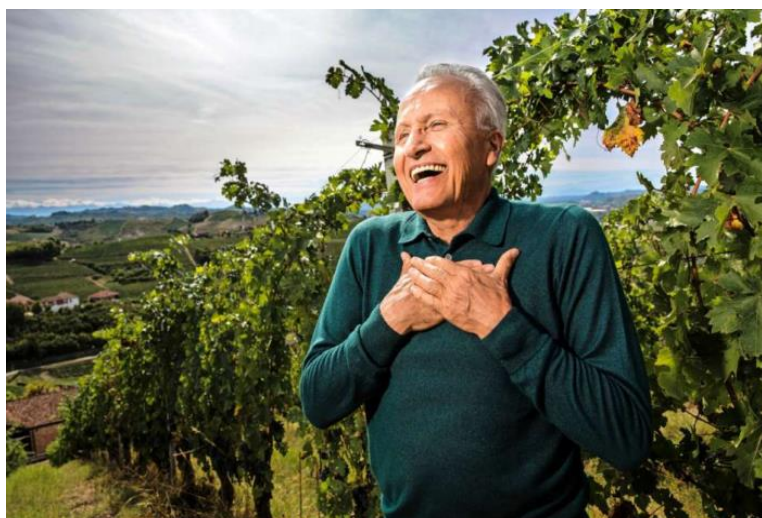
### **Gaja** (Barbaresco – Cn)

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 perchè 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

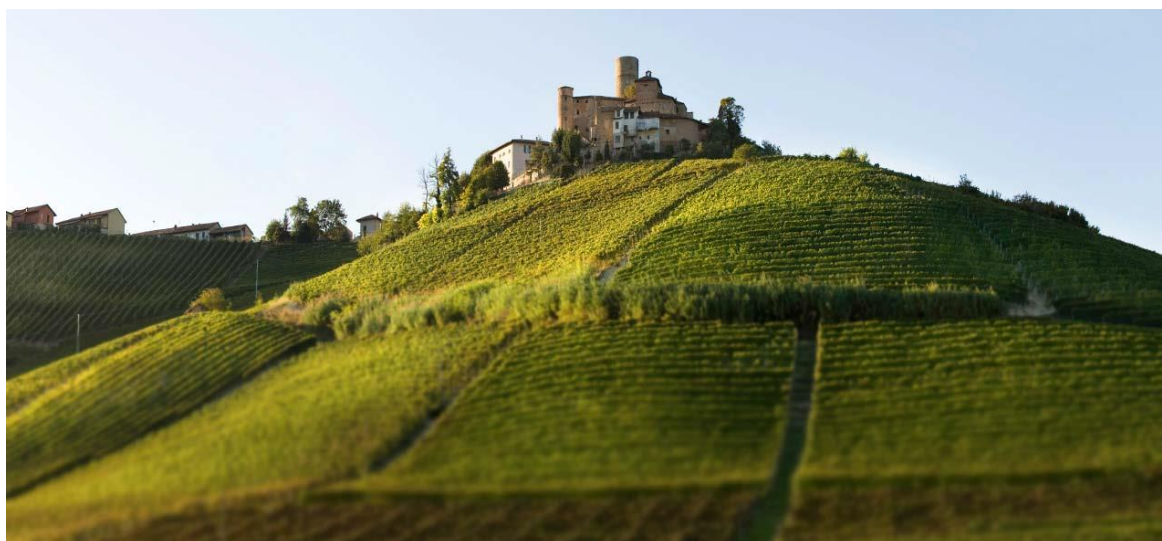
**BELLEVEUE** **Barolo d.o.c.g. Lazzarito**  
HOTEL & SPA - COGNÉ Nebbiolo

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 Elio (La Morra – Cn)

Coltivazione: etica

Barbera d'Alba d.o.c.

Barbera

Lieviti: indigeni

2014 € 38

Langhe d.o.c. "Larigi"

Barbera

2012 € 92

2013 € 92



### Boglietti Enzo (La Morra – Cn)

Coltivazione: biologica

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

Barbera

Lieviti: indigeni

2016 € 58

### Ca' del Baio (Treiso – Cn)

Coltivazione: convenzionale

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

Dolcetto

Lieviti: selezionati

2016 € 25



### Cascina Baricchi (Neviglie – Cn)

Coltivazione: etica

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

Dolcetto

Lieviti: indigeni

2016 € 35

### Castello di Verduno (Verduno – Cn)

Coltivazione: etica

Verduno Pelaverga d.o.c. "Basadone"

Pelaverga piccolo

Lieviti: selezionati

2012 € 36



### Ceretto (Alba – Cn)

Coltivazione: biodinamica

Langhe d.o.c. Rosso "Monsordo"

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Lieviti: indigeni

2016 € 46





**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"

2005 € 98

Nebbiolo

2006 € 92

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)

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

**Giacosa Bruno** (Neive – Cn)

<i>Coltivazione: convenzionale</i>		<i>Lieviti: selezionati</i>
<i>Dolcetto d'Alba d.o.c.</i>		2015 € 36
<i>Dolcetto</i>		
<i>Nebbiolo d'Alba d.o.c. “Vigna Valmaggione”</i>		2014 € 50
<i>Nebbiolo</i>		

### **Malvirà** (Canale – Cn)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

**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

2013 € 40

2015 € 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*

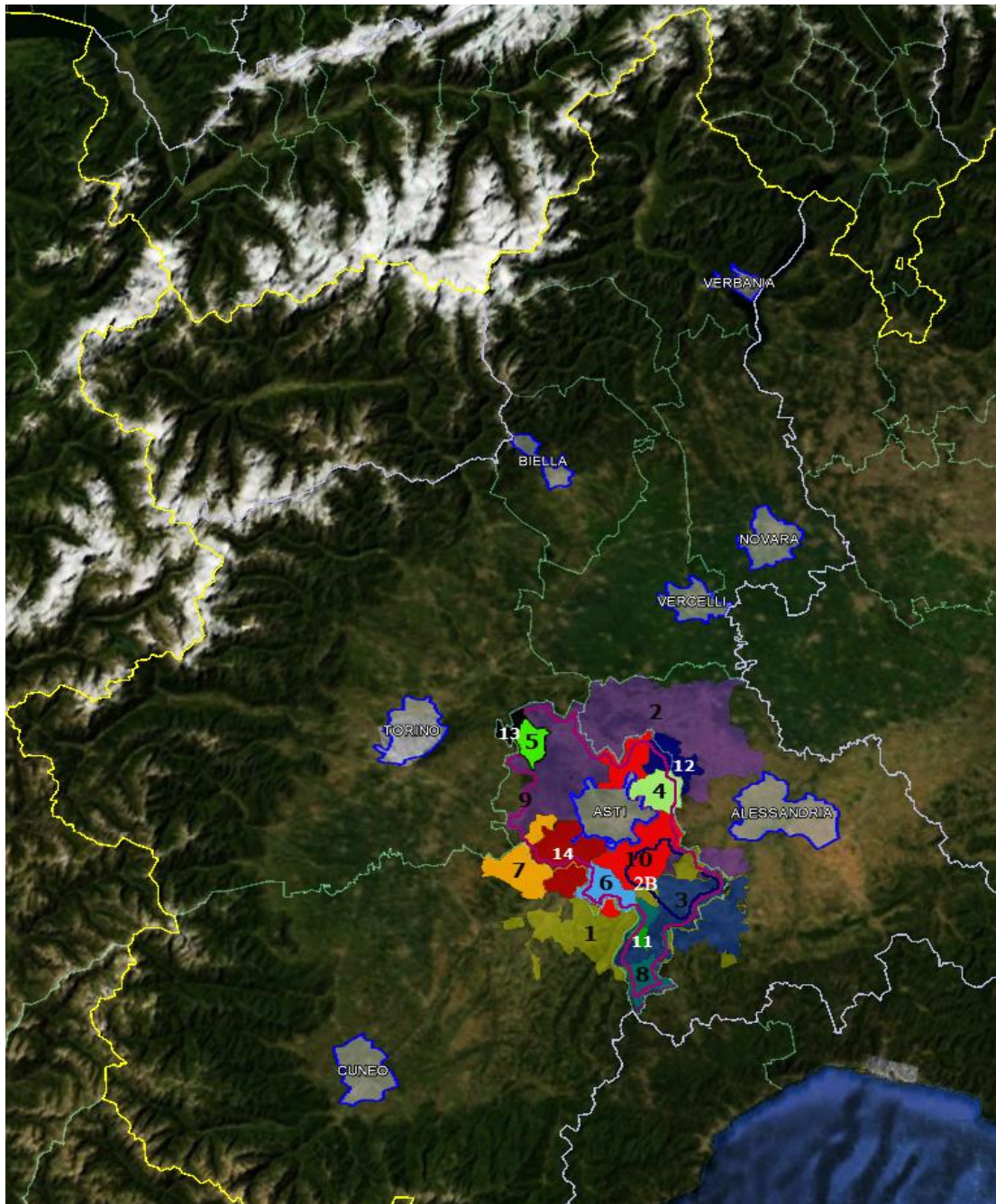
ml.375 2008 € 40

*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** (Mombocelli – 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** (Agliaio 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

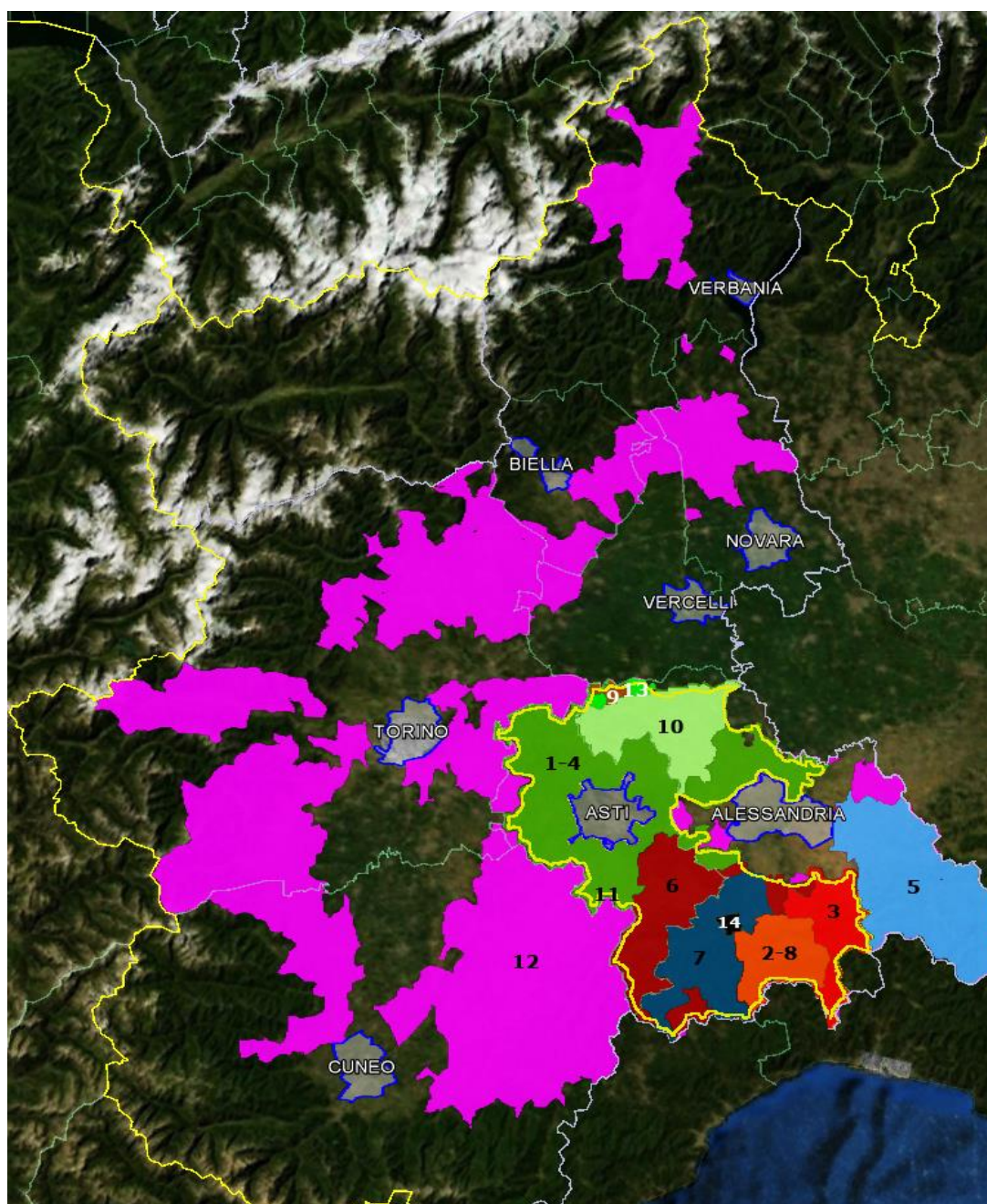
**Moscato d'Asti d.o.c.g.**

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**  
AFFIDABILITÀ ANTICIPA ANTICIPA

*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* (Mombocelli – At)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

*Piemonte d.o.c. Cortese "Vilét 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

**Monferrato d.o.c. Rosso “Pin”**

Nebbiolo, Barbera

Lieviti: selezionati

2013 € 62

### **Scarpa** (Nizza Monferrato – At)

Coltivazione: convenzionale

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

Ruché

Lieviti: selezionati

2007 € 46

*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

**Monferrato d.o.c. Rosso**

Pinot noir

Lieviti: indigeni

2012 € 52

2013 € 46

## **Vini dolci o da conversazione**



### **Forteto della Luja** (Loazzolo – At)

Coltivazione: biologica

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

Brachetto

Lieviti: indigeni

ml.375 2005 € 38



# Lombardia

## LOMBARDIA



### D.O.C.G.

1. Franciacorta
2. Valtellina Superiore
17. Scazzo o Moscato di Scazzo
18. Sforzato di Valtellina o Stursat
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. Valtenesi



## 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



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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Provincia di Pavia i.g.t. Riesling "Ries"

2015 € 34

Riesling renano

## Vini rossi



### Barbacarlo

 (Broni – Pv)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Provincia di Pavia i.g.t. Rosso "Barbacarlo"

2011 € 50

Croatina, Uva rara, Ughetta

### Ca' del Bosco

 (Erbusco – Bs)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Sebino Rosso i.g.t. "Maurizio Zanella"

2011 € 74

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

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

2011 € 84

Pinot noir

### Conte Vistarino – Tenuta Rocca de' Giorgi

 (Pietra de' Giorgi – Pv)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2010 € 52

Pinot noir



### Il Pendio

 (Monticelli Brusati – Bs)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

La Beccaccia

2009 € 48

Cabernet Franc

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

2013 € 48

Pinot noir

### Montelio

 (Codevilla – Pv)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2016 € 41

Pinot noir

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

2013 € 44

Merlot



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

Lieviti: selezionati



*Sfursat di Valtellina d.o.c.g. "5 Stelle"*  
Nebbiolo

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

Lieviti: indigeni

*Provincia di Pavia i.g.t. Rosso "Novecento"*  
Barbera, Croatina

2004 € 30

*Provincia di Pavia i.g.t. Rosso "Rairòn"*  
Uva rara

2006 € 42

### **Rainoldi Aldo** (Chiuro – So)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

*Sfursat di Valtellina d.o.c.g. "Fruttaio Ca' Rizzieri"*  
Nebbiolo

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

Lieviti: selezionati

*Ispirazione Passito*  
Sauvignon

ml.500 2011 € 27

### **Tallarini** (Gandosso – Bg)

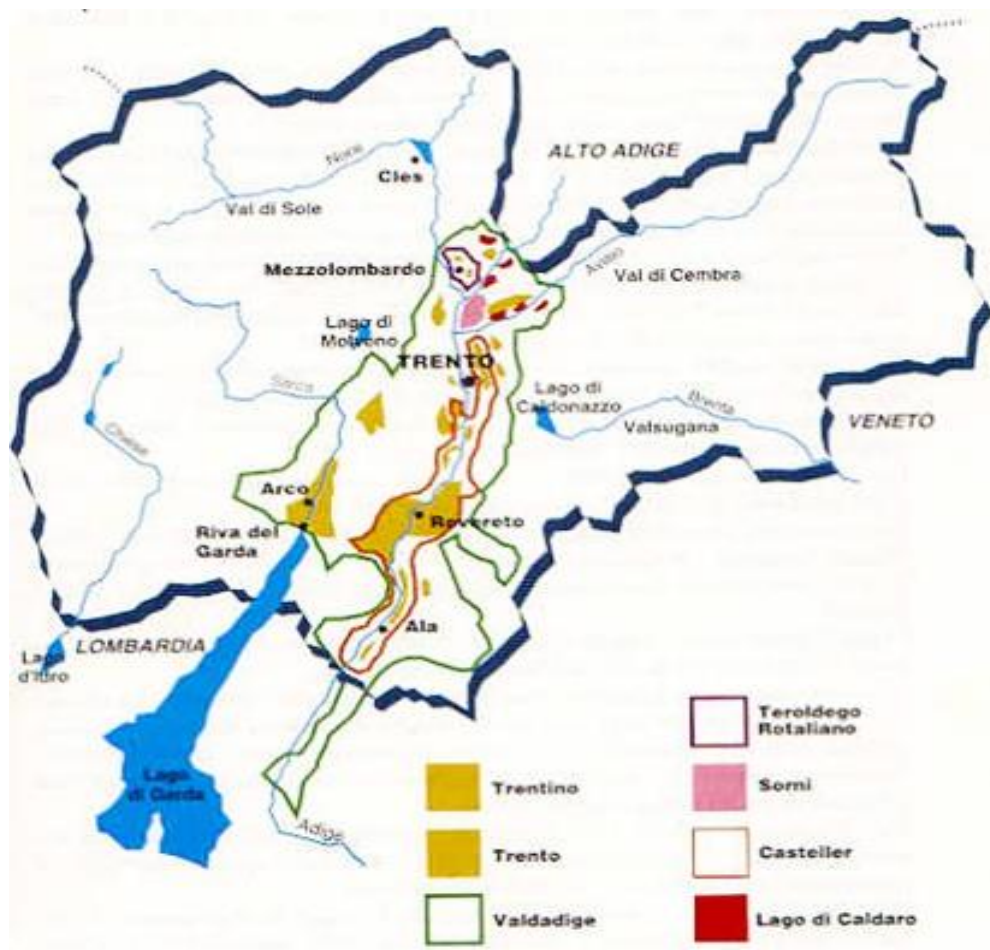
Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

ml.500 2003 € 44

# Trentino



## Vini bianchi



**Foradori Elisabetta** (Mezzolombardo – Tn)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni



**Vigneti delle Dolomiti i.g.t. Nosiola "Fontanasanta"**  
Nosiola (ottenuto con macerazione delle bucce)

2014 € 59

## Vini rossi



**Dalzacchio Elisabetta** (Rovereto – Tn)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

**Vigneti delle Dolomiti i.g.t. Pinot Nero**  
Pinot noir

2015 € 56



## **Foradori Elisabetta** (Mezzolombardo – Tn)

Coltivazione: biodinamica



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

Lieviti: indigeni

2006	€ 103
2007	€ 96
2008	€ 92
2011	€ 67
2013	€ 73
2015	€ 76

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

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
2013	€ 46

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



## *Zadra Augusto* (Revò – Tn)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*



*Vigneti delle Dolomiti i.g.t. Gropello di Revò "El Zeremia"*  
Gropello di Revò

2008 € 39

## *Vini dolci o da conversazione*

### *Cantina Toblino* (Sarche di Calavino – Tn)

Coltivazione: *convenzionale*

Lieviti: *selezionati*

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

ml.375 1999 € 53



*Il 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)

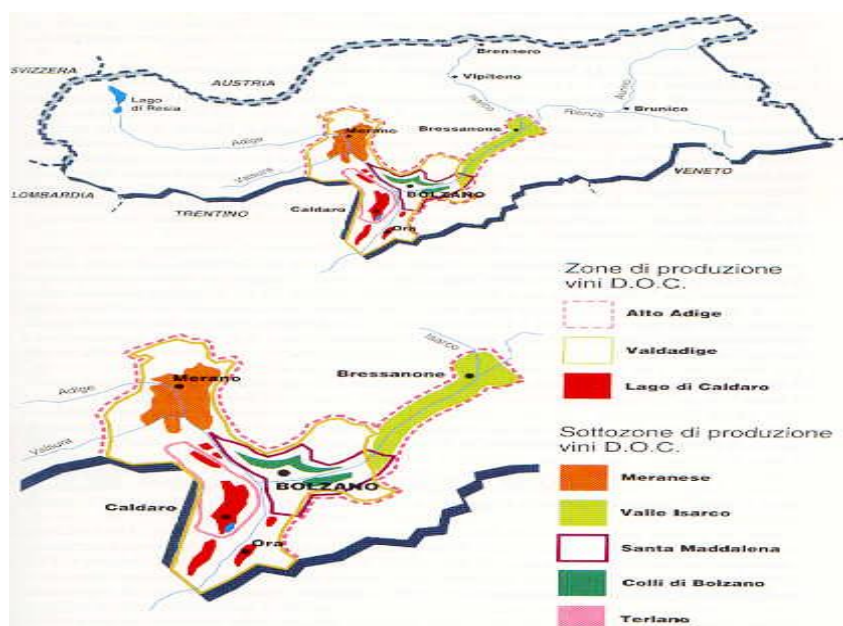
Coltivazione: *biologica*

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

*Alto Adige d.o.c. Valle Isarco Kerner "Praepositus"*

Kerner

Lieviti: selezionati

2017 € 49

2017 € 45

### **Cantina Produttori Terlano** (Terlano – Bz)

Coltivazione: convenzionale

*Alto Adige d.o.c. Terlano Bianco "Rarità"*

Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon

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

Pinot bianco

*Alto Adige d.o.c. Terlano Pinot Bianco "Vorberg"*

Pinot bianco

Lieviti: selezionati

1991 € 330

2004 € 135

2015 € 56

### **Falkenstein – Franz Pratzner** (Naturmo – Bz)

Coltivazione: convenzionale

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

Gewurztraminer

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

Riesling

Lieviti: selezionati

2017 € 48

2012 € 48

2013 € 48

2014 € 48

 **Kuenhof – Peter Pliger** (Bressanone – Bz)


Coltivazione: etica

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

Lieviti: indigeni  
2010 € 46

 **Lageder Alois** (Magrè – Bz)

Coltivazione: biodinamica

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


Lieviti: indigeni  
2007 € 81

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

2013 € 62

**San Michele Appiano** (Appiano – Bz)

Coltivazione: convenzionale

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

Lieviti: selezionati  
2015 € 69

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

2017 € 53

**Strasserhof – Hannes Baumgartner** (Varna – Bz)

Coltivazione: convenzionale

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

Lieviti: selezionati  
2017 € 37

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

2016 € 36

**Tramin** (Termeno – Bz)

Coltivazione: convenzionale

Alto Adige d.o.c. Bianco “Stoan”  
Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco, Gewurztraminer

Lieviti: selezionati  
2015 € 49

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

2016 € 55

**Walch Elena** (Termeno – Bz)

Coltivazione: convenzionale

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

Lieviti: selezionati  
2016 € 56

Julia e Karoline sono la quinta generazione alla guida della cantina Walch. Una cantina al femminile che sfrutta vigneti storici come Castel Ringberg e Kastelaz. I frutti raccolti vengono lavorati con sensibilità, competenza e utilizzando moderne tecnologie. I risultati sono vini che uniscono ricchezza aromatica, struttura, complessità abbinati ad una grande bevibilità. Caratteristiche che gli permettono di fare incetta di riconoscimenti ogni anno.



## Vini rosati

### **Lageder Alois** (Magrè – Bz)

Coltivazione: biodinamica / convenzionale

Alto Adige d.o.c. Lagrein Rosé

Lagrein

Lieviti: indigeni

2014 € 30

## Vini rossi

### **Abbazia di Novacella** (Varna – Bz)

Coltivazione: convenzionale

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

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2015 € 52

### **Convento Muri-Gries** (Bolzano)

Coltivazione: convenzionale

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

Lagrein

Lieviti: selezionati

2014 € 51

### **Haas Franz** (Montagna – Bz)

Coltivazione: convenzionale

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

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2013 € 58

### **Hofstätter Joseph** (Termeno sulla Strada del Vino – Bz)

Coltivazione: convenzionale

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

Pinot noir

Lieviti: selezionati

2008 € 99

2009 € 91

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

Pinot noir

2012 € 83

### **Lageder Alois** (Magrè – Bz)

Coltivazione: biodinamica / convenzionale

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

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot (vigna in biodinamica)

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

Lagrein

Lieviti: indigeni

2015 € 80

2011 € 53

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

Pinot noir

2015 € 63

### **Produttori Colterenzio** (Appiano sulla Strada del Vino – Bz)

Coltivazione: convenzionale

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

Cabernet Sauvignon

Lieviti: selezionati

2007 € 64



### **San Michele Appiano** (Appiano – Bz)

Coltivazione: convenzionale

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

Lieviti: selezionati

2015 € 53

### **Strasserhof – Hannes Baumgartner** (Varna – Bz)

Coltivazione: convenzionale

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

Lieviti: selezionati

2014 € 36

### **Tramin** (Termeno – Bz)

Coltivazione: convenzionale

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

Lieviti: selezionati

2014 € 52

## **Vini dolci o da conversazione**

### **Abbazia di Novacella** (Varna – Bz)

Coltivazione: convenzionale

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

Lieviti: selezionati

2016 € 47

### **Hofstätter Joseph** (Termeno sulla Strada del Vino – Bz)

Coltivazione: convenzionale

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

Lieviti: selezionati

2010 € 44



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

Alto Adige d.o.c. Bianco Passito  
Gewurztraminer

Lieviti: selezionati

ml.375 2009 € 48

### **Walch Elena** (Termeno – Bz)

Coltivazione: convenzionale

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

Lieviti: selezionati

ml.375 2006 € 60

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

ml.375 2007 € 56

# Veneto

## VENETO

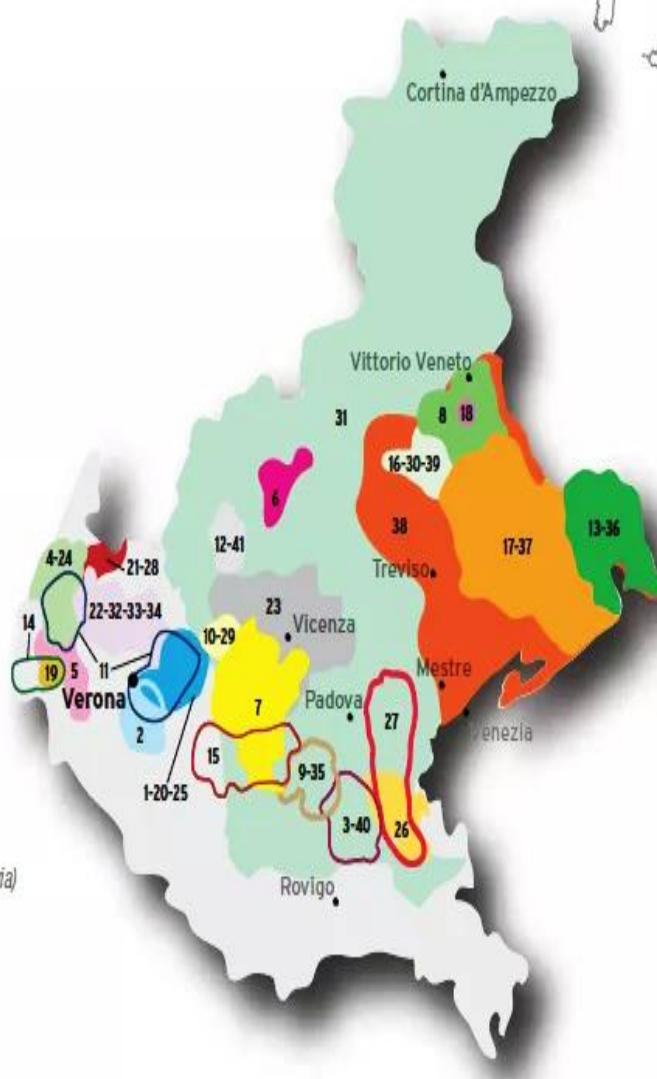


### D.O.C.G.

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

### D.O.C.

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



## Vini bianchi



### Castello di Lispida (Monselice – Pd)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni



TRIPLE A<sup>®</sup>  
Agricoltori Antichi Artisti

Amphora Bianco

uvaggio (ottenuto con macerazione delle bucce)

2006 € 54

TRIPLE A<sup>®</sup>  
Agricoltori Antichi Artisti

Terralba

Friulano, altri vitigni (ottenuto con macerazione delle bucce)

2006 € 40

### **Gini** (Monteforte d'Alpone – Vr)

Coltivazione: biologica

Soave d.o.c. Classico

Garganega

Lieviti: indigeni

2013 € 27

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

Garganega

2011 € 38

### **Inama** (San Bonifacio – Vr)

Coltivazione: biologica

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

Garganega

Lieviti: selezionati

2016 € 37



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 Biancaira – Angiolino Maule** (Gambellara – Vi)

Coltivazione: biologica



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

Lieviti: indigeni

2007 € 49

2009 € 45

### **Pieropan** (Soave – Vr)

Coltivazione: biologica

Soave d.o.c. Classico “Calvarino”

Garganega, Trebbiano di Soave

Lieviti: selezionati

2013 € 41

### **Zymé** (San Pietro in Cariano – Vr)

Coltivazione: etica

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

Rondinella bianca, Goldtraminer, Kerner, Incrocio Manzoni

Lieviti: selezionati

2017 € 33

## 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** (Cellore 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*

2007 € 322

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

2009 € 293

**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** (Monselice – Pd)

Coltivazione: etica

**TRIPLE A<sup>®</sup> Terraforte**  
ASSOCIATION ANTICIPA ANTIST  
Merlot e altri vitigni

Lieviti: indigeni

2011 € 36

**Dal Forno Romano** (Cellore 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, Pipiona

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** (Cellore d'Illasi – 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 Biancara – 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 italice (ottenuto da macerazione delle bucce)*



*Venezia Giulia i.g.t. “Breg Anfora”*

2003 € 97

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

2004 € 89



*Venezia Giulia i.g.t. “Breg Anfora”*

2006 € 81

*Sauvignon, Chardonnay, Pinot grigio, Riesling italice (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

2014 € 72  
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

2014 € 63  
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 '70 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

2013 € 51  
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

2007 € 73

(ottenuto con macerazione delle bucce)

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**  
Friulano

2015 € 42

**Venezia Giulia i.g.t. “Blanc de Rosis”**  
Friulano, Sauvignon, Pinot bianco, Pinot grigio

2015 € 36

### **Skerk** (Duino Aurisina – Ts)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

**Carso d.o.c. Sauvignon**  
Sauvignon

2007 € 36

2009 € 46

**Ograde**


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**  
Sauvignon

2015 € 66

### **Vie di Romans** (Mariano del Friuli – Go)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

**Friuli Isonzo d.o.c. Bianco “Flors de Vis”**  
Malvasia istriana, Friulano, Riesling renano

2014 € 51

2016 € 48

**Friuli Isonzo d.o.c. Malvasia Istriana “Dis Cumieris”**  
Malvasia istriana

2014 € 52

**Friuli Isonzo d.o.c. Rive Alte Pinot Grigio “Dessimis”**  
Pinot grigio

2016 € 52

**Friuli Isonzo d.o.c. Rive Alte Sauvignon “Piere”**  
Sauvignon

2016 € 50

### **Vodopivec** (Sgonigo – Ts)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni



**Venezia Giulia i.g.t. Vitovska “Anfora”**  
Vitovska (ottenuto da macerazione delle bucce)

2010 € 59

2011 € 63

**Venezia Giulia i.g.t. Vitovska “Origine”**  
Vitovska (ottenuto da macerazione delle bucce)

2006 € 58

2009 € 61



**Venezia Giulia i.g.t. Vitovska “Solo MM”**  
Vitovska

2011 € 76

 **Zidarich** (Duino Aurisina – Ts)

Coltivazione: etica

**Carso d.o.c. Malvasia**

Malvasia istriana (ottenuto da macerazione delle bucce)

Lieviti: indigeni

2007 € 48

**Venezia Giulia i.g.t. "Prulke"**

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

2010 € 54



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

**Venezia Giulia i.g.t. "Rosantico"**

Moscato rosa

Lieviti: indigeni

2012 € 66

## Vini rossi

 **Bressan Mastri Vinai** (Farra d'Isonzo – Go)

Coltivazione: etica

**Venezia Giulia i.g.t. "Ego"**

Schioppettino, Cabernet Sauvignon

Lieviti: indigeni

2012 € 61

**Venezia Giulia i.g.t. Pinot Nero**

Pinot noir

2010 € 58

**Venezia Giulia i.g.t. Schioppettino**

Schioppettino

2012 € 61

 **Gravner Josko** (Gorizia)

Coltivazione: etica

**Rosso Breg**

Pignolo

Lieviti: indigeni

2003 € 194

2004 € 133

**Venezia Giulia i.g.t. Rosso "Rujno"**

Merlot

2001 € 182

**Jermann** (Dolegna del Collio – Go)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

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

2012 € 68

Venezia Giulia i.g.t. Rosso  
“Pignacolusse Campi dei Fratti e Monache”  
Pignolo

2013 € 55

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

2006 € 72

 **Le Due Terre** (Prepotto – Ud)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Friuli Colli Orientali d.o.c. Pinot Nero  
Pinot noir

2013 € 58

 **Moschioni Michele** (Cividale del Friuli – Ud)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Colli Orientali del Friuli d.o.c. Pignolo  
Pignolo

2009 € 68

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

2011 € 46

Colli Orientali del Friuli d.o.c. Rosso “Reâl”  
Tazzelenghe, Merlot, Cabernet Sauvignon

2009 € 53

 **Roncùs** (Capriva del Friuli – Go)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

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

2014 € 59

**Russiz Superiore** (Capriva del Friuli – Go)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Collio d.o.c. Cabernet Franc  
Cabernet Franc

2014 € 42

Collio d.o.c. Rosso “Riserva degli Orzoni”  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

2010 € 52

 **Zidarich** (Duino Aurisina – Ts)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Carso d.o.c. Terran  
Terrano

2010 € 52

## *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 Sciacchetrà
2. Colli di Luni
3. Colline di Levante
4. Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino
5. Riviera Ligure di Ponente
6. Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua
7. Val Polcèvera
8. 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. Cimixa “L'Antico”  
Cimixa

Lieviti: selezionati  
2013 € 30



**Fellegara Bonanni** (Riomaggiore – Sp)

Coltivazione: etica

**Cinque Terre d.o.c. Bianco**

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

Lieviti: indigeni

2006 € 46



**La Bettigna** (Sarzana – Sp)

Coltivazione: etica

**Colli di Luni d.o.c. Vermentino**

Vermentino

Lieviti: indigeni

2017 € 30

**Legnani Stefano** (Sarzana – Sp)

Coltivazione: etica

**Ponte di Toi**

Vermentino (ottenuto con macerazione delle bucce)

Lieviti: indigeni

2014 € 35

**Poggio dei Gorleri** (Diano Marina – Im)

Coltivazione: convenzionale

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

Pigato

Lieviti: selezionati

2015 € 36

**Prima Terra** (Manarola – Sp)

Coltivazione: convenzionale

**Carlaz**

Vermentino

**Harmoge**

Bosco, Vermentino, Albarola

Lieviti: selezionati

2017 € 53

2015 € 58



**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

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

Vermentino

Lieviti: indigeni

2009 € 42

2010 € 50

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 (Sarzana – 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. Gutturnio
20. Romagna



## Vini bianchi



### La Stoppa (Rivergaro – Pc)

Coltivazione: biologica

Emilia i.g.t. "Ageno"

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

Lieviti: indigeni

2010 € 47

### San Patrignano (Coriano – Rn)

Coltivazione: biologica

Rubicone i.g.t. Bianco "Aulente"

Chardonnay, Sauvignon

Lieviti: selezionati

2017 € 21



### Tedeschi Alberto (Zola 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”

AGRICOLTORI ANTICHI ARTISTI

Barbera, Bonarda

Lieviti: indigeni

2007 € 41

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

AGRICOLTORI ANTICHI ARTISTI

Bonarda, Barbera

2002 € 52

**San Patrignano** (Coriano – Rn)

Coltivazione: biologica

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

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"

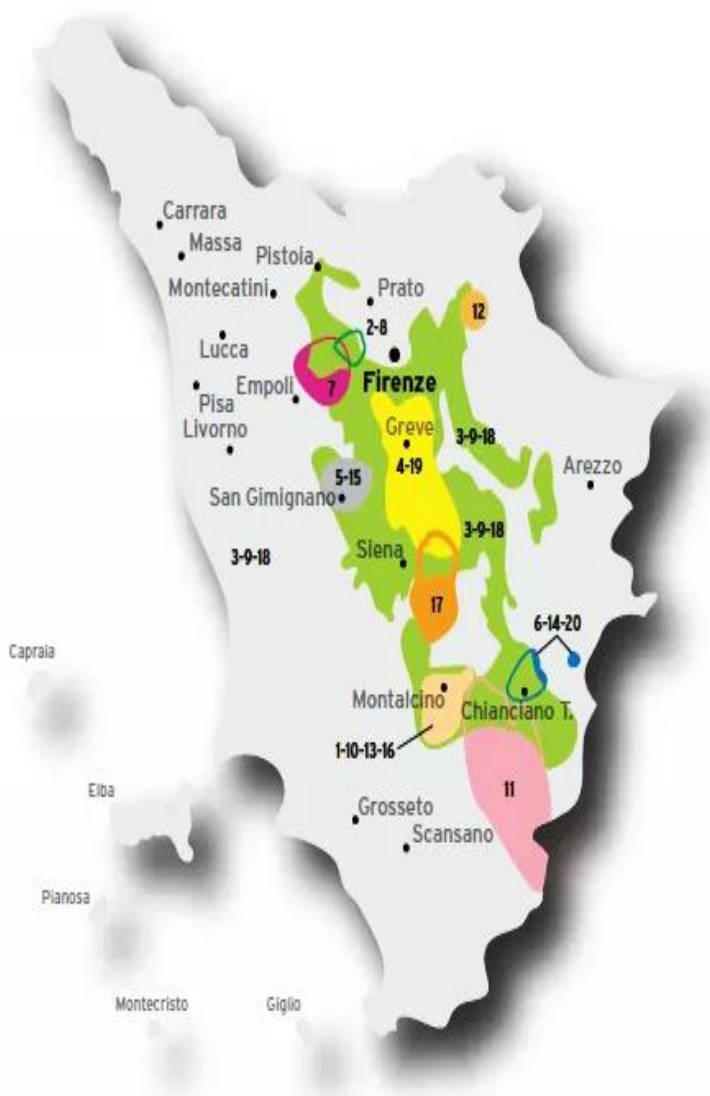


### D.O.C.G.

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. "Anatraso"*

*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”*

2008 € 118

*Chardonnay, Pinot bianco*

2009 € 112

*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*

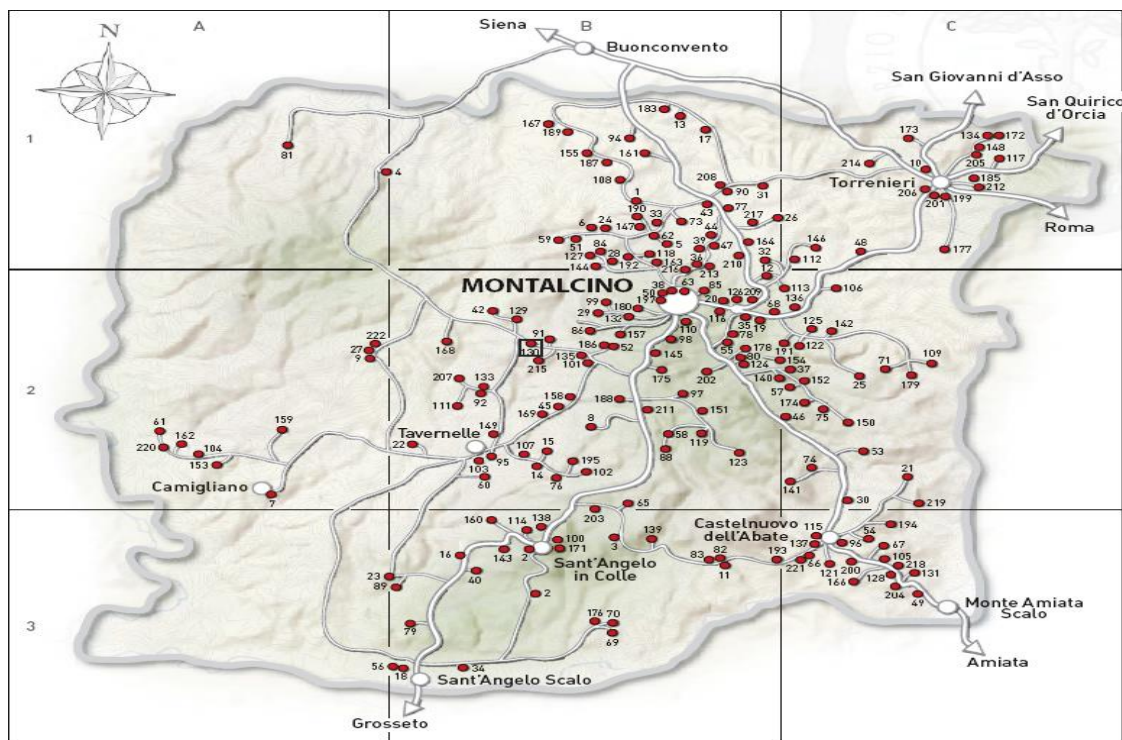


*I terreni che circondano il piccolo borgo che era un castello (appunto il Castello di Ama) erano già noti per la loro ricchezza e la predisposizione alla coltivazione soprattutto della vite fin dai tempi degli etruschi. Durante i secoli queste splendide colline hanno sempre fornito buoni vini ma la 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"  
Sangiovese grosso

2004 € 151

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

2009 € 103

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

2004 € 420

### Caparzo (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Brunello di Montalcino d.o.c.g.  
Sangiovese grosso

2013 € 62

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

2012 € 100



**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

2011 € 59

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



**Pacenti 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"**

2006 € 123

Sangiovese grosso

2013 € 152



**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.**

2012 € 74

Sangiovese grosso

2013 € 77



### **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

### **Uccelliera** (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

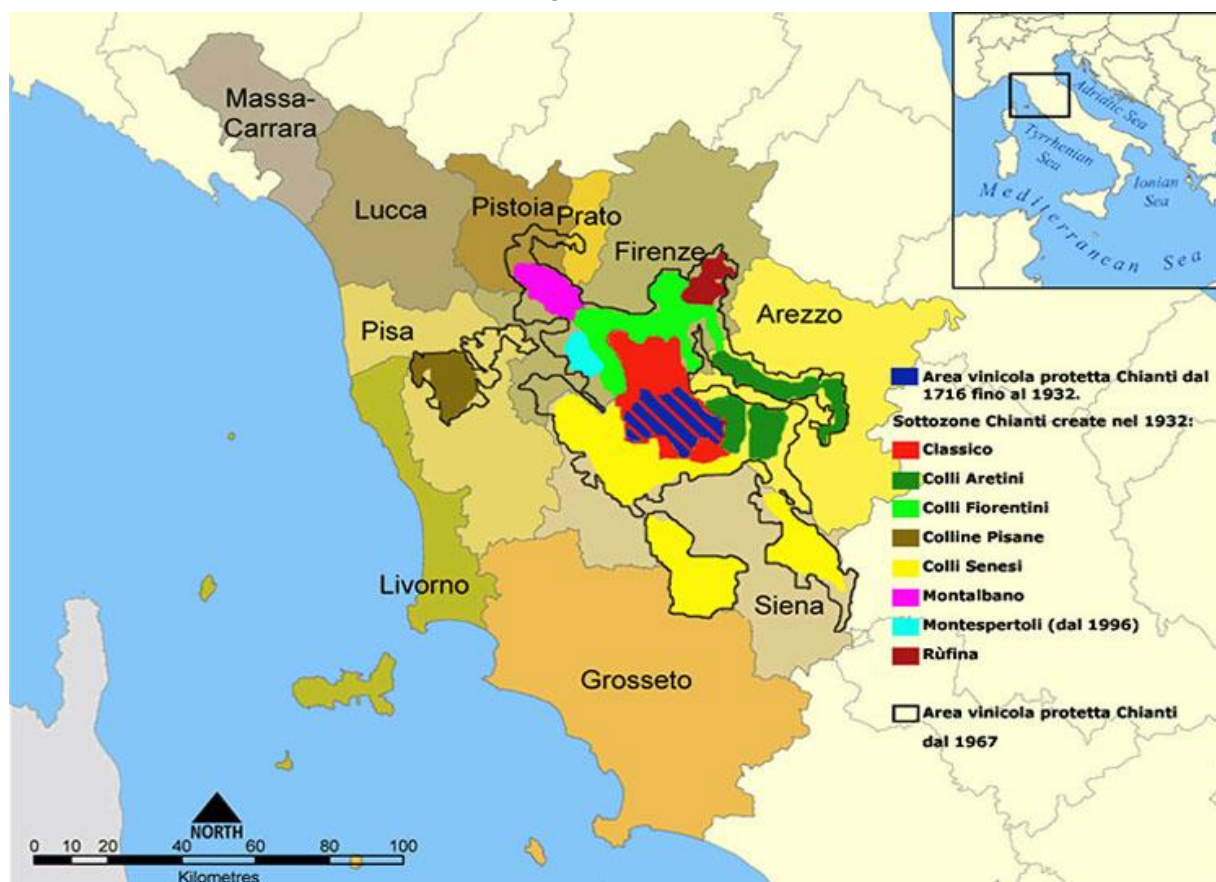
Lieviti: indigeni

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

2013 € 73

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

Lieviti: indigeni

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

2006 € 61

Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Cilieggiolo

## **Barone Ricasoli** (Gaiole in Chianti – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2011 € 58

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

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

2011 € 52

Sangiovese

## **Capannelle** (Gaiole in Chianti - Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2012 € 60

Sangiovese

## **Castell'In Villa** (Castelnuovo Berardenga – Si)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

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

1986 € 197

Sangiovese

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

2009 € 87

Sangiovese

## **Castello di Ama** (Gaiole in Chianti – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

**Chianti Classico d.o.c.g. “Ama”**

2016 € 48

Sangiovese, Merlot

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

2015 € 253

Sangiovese, Malvasia nera

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

2015 € 253

Sangiovese, Merlot

## **Dievole** (Castelnuovo Berardenga – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

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

2013 € 56

Sangiovese



## **Fattoria di Fèlsina** (Castelnuovo Berardenga – Si)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

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

2011 € 110

Sangiovese

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

2012 € 52

Sangiovese

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

2015 € 58

Sangiovese



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

Coltivazione: etica

*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 Antinori** (Firenze)

Coltivazione: convenzionale

*Chianti Classico d.o.c.g. Gran Selezione "Badia a Passignano"*

*Sangiovese*

Lieviti: selezionati

2012 € 52

**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.

**Ciacci Piccolomini d'Aragona** (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

*Rosso di Montalcino d.o.c.*

*Sangiovese grosso*

Lieviti: selezionati

2014 € 38



**Fattoria di Fèlsina** (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”  
Sangiovetto

2008 € 185

Toscana i.g.t. “Le Pergole Torte”  
Sangiovetto

2012 € 115

2013 € 160

Toscana i.g.t. “Monteverdine”  
Sangiovetto, Canaiolo

2013 € 58



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”  
Sangiovese

2006 € 125

2007 € 116

2008 € 108

2009 € 100

Toscana i.g.t. “Cepparello”  
Sangiovese

2011 € 83

2012 € 83

2013 € 88

Toscana i.g.t. Syrah “Collezione Privata”  
Syrah

2008 € 69



### Fontodi (Panzano in Chianti – Fi)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

Colli Toscana Centrale i.g.t. “Flacianello della Pieve”  
Sangiovese

2012 € 88

Colli Toscana Centrale i.g.t. Syrah “Case Via”  
Syrah

2011 € 52

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"  
Cabernet Sauvignon, Sangiovese

2006 € 145

Toscana i.g.t. "Camartina"  
Cabernet Sauvignon, Sangiovese

2012 € 132

Toscana i.g.t. "Palafreno"  
Merlot

2012 € 165

### **Ruffino** (Pontassieve – Fi)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Toscana i.g.t. "Romitorio di Santedame"  
Colorino, Merlot

2007 € 70



### **Soldera Gianfranco – Case Basse** (Montalcino – Si)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Toscana i.g.t. "Case Basse"  
Sangiovese grosso

2013 € 594



*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  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

2013 € 40

### **Uccelliera** (Montalcino – Si)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

Rosso di Montalcino d.o.c.  
Sangiovese grosso

2016 € 49

## 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"

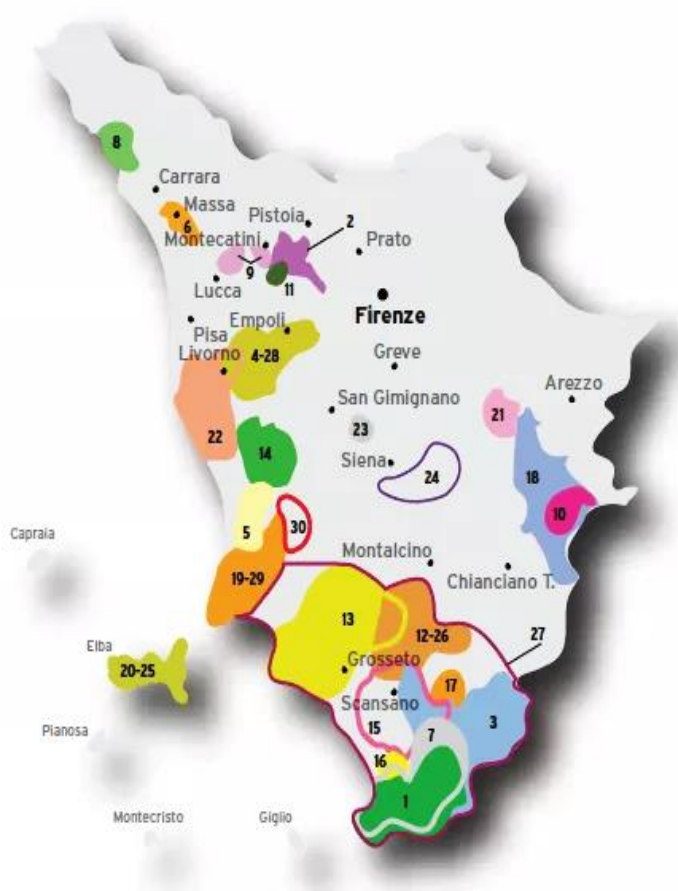


### D.O.C.G.

- 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*

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

*Lieviti: indigeni*

2014 € 60

### Castello del Terriccio (Castellina Marittima – Pi)

*Coltivazione: convenzionale*

Toscana i.g.t. "Con Vento"  
Sauvignon blanc, Viognier

*Lieviti: selezionati*

2017 € 53



### Massa Vecchia (Massa Marittima – Gr)

*Coltivazione: etica*

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

*Lieviti: indigeni*

2009 € 48

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

2007 € 59

### **Tenuta dell'Ornellaia** (Bolgheri – Li)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

**Toscana i.g.t. Bianco "Poggio alle Gazze dell'Ornellaia"**  
Sauvignon blanc, Vermentino, Verdicchio, Viognier

2014 € 61

## **Vini rossi**



### **Amerighi Stefano** (Cortona – Ar)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

**Cortona d.o.c. Syrah**  
Syrah

2015 € 46



### **Ampeleia** (Roccastrada – Gr)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

**Costa Toscana i.g.t. Alicante**  
Alicante nero

2016 € 48

**Costa Toscana i.g.t. "Ampeleia"**  
Cabernet Franc, Sangiovese, Grenache, Mourvedre, Carignano, Alicante Bouschet

2012 € 60

**Costa Toscana i.g.t. Cabernet Franc**  
Cabernet Franc

2017 € 44



### **Baracchi** (Cortona – Ar)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

**Cortona d.o.c. Merlot "Smeriglio"**  
Merlot

2013 € 36

**Cortona d.o.c. Syrah "Riserva"**  
Syrah

2013 € 53

**Toscana i.g.t. Rosso "Ardito"**  
Syrah, Cabernet Sauvignon

2011 € 53

### **Ca' Marcanda di Gaja** (Castagneto Carducci – Li)

Coltivazione: biologica

Lieviti: selezionati

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

2010 € 121

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

2013 € 61



### **Campo alle Comete** (Castagneto Carducci – Li)

Coltivazione: convenzionale

**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



RELAIS &  
CHATEAUX

### **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: <i>etica</i>		Lieviti: <i>indigeni</i>
 <b>Maremma Toscana i.g.t. Rosso “La Querciola”</b>	2006	€ 66
<i>Sangiovese, Alicante</i>		
<b>Maremma Toscana i.g.t. Rosso “La Querciola”</b>	2007	€ 60
<i>Sangiovese, Alicante</i>		

 **Meletti Cavallari Giorgio** (Castagneto Carducci – Li)

Coltivazione: <i>etica</i>		Lieviti: <i>indigeni</i>
<b>Bolgheri d.o.c. Superiore “Impronte”</b>	2015	€ 61
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>		

**Petra** (Suvereto – Li)

Coltivazione: <i>convenzionale</i>		Lieviti: <i>selezionati</i>
<b>Toscana i.g.t. Rosso “Potenti”</b>	2015	€ 59
<i>Cabernet Sauvignon</i>		
<b>Toscana i.g.t. Rosso “Quercegobbe”</b>	2012	€ 59
<i>Merlot</i>	2013	€ 59

 **Podere Concori** (Galliciano – Lu)

Coltivazione: <i>biodinamica</i>		Lieviti: <i>indigeni</i>
<b>Toscana i.g.t. “Melograno Rosso”</b>	2014	€ 42
<i>Syrah, Ciliegiolo, Carrarese, Maraccina, Merlot</i>		
<b>Toscana i.g.t. Pinot Nero</b>	2016	€ 49
<i>Pinot noir</i>		
<b>Toscana i.g.t. “Vigna Piezza”</b>	2015	€ 56
<i>Syrah</i>		

 **Podere Forte** (Castiglione d'Orcia – Si)

Coltivazione: <i>biodinamica</i>		Lieviti: <i>indigeni</i>
<b>Orcia d.o.c. Rosso “Petrucci”</b>	2010	€ 121
<i>Sangiovese</i>		

**Podere Grattamacco** (Bolgheri – Li)

Coltivazione: <i>biologica</i>		Lieviti: <i>indigeni</i>
<b>Bolgheri d.o.c. Rosso Superiore “Grattamacco”</b>	2015	€ 102
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese</i>		

### **Poggio Argentiera** (Grosseto)

Coltivazione: biologica

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

Sangiovese, Ciliegiolo, Alicante

Lieviti: indigeni

2011 € 50



### **Taverna Pane e Vino** (Cortona – Ar)

Coltivazione: etica

**Toscana i.g.t. "Dodo"**

Sangiovese

Lieviti: indigeni

2013 € 50

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

Sangiovese

2013 € 42



*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

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

Syrah

Lieviti: selezionati

2013 € 55

### **Tenuta dell'Ornellaia** (Bolgheri – Li)

Coltivazione: convenzionale

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

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Lieviti: selezionati

2014 € 58

**Bolgheri d.o.c. Superiore "Ornellaia"**

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

2012 € 187

2013 € 187



### **Tenuta di Valgiano** (Capannori – Lu)

Coltivazione: biodinamica

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

Sangiovese, Merlot, Syrah

Lieviti: indigeni

2011 € 46

2012 € 46



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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

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

2013 € 119

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

**Tenuta San Guido** (Bolgheri – Li)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: indigeni

**Bolgheri Sassicaia d.o.c. "Sassicaia"**

2014 € 202

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

2015 € 209

**Toscana i.g.t. "Guidalberto"**

2014 € 55

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

**Toscana i.g.t. "Le Difese"**

2013 € 42

Cabernet Sauvignon, Sangiovese

2014 € 42



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

### *Bucci* (Ostra Vetere – An)

*Coltivazione: biologica*

*Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva d.o.c.g. Classico "Villa Bucci"*

*Verdicchio*

*Lieviti: selezionati*

2013 € 72

### *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: <i>convenzionale</i>	Lieviti: <i>selezionati</i>
Marche i.g.t. "Passerina Vigor"	2015 € 24
Passerina	
Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore d.o.c. Classico	2013 € 42
"Casal di Serra Vecchie Vigne"	
Verdicchio	

## **Vini rosati**

### **Allevi Maria Letizia** (Castorano – Ap)

Coltivazione: <i>biologica</i>	Lieviti: <i>selezionati</i>
Marche i.g.p. Rosato "Mida"	2017 € 27
Montepulciano	

## **Vini rossi**

### **Allevi Maria Letizia** (Castorano – Ap)

Coltivazione: <i>biologica</i>	Lieviti: <i>selezionati</i>
Offida d.o.c.g. Rosso "Mida"	2015 € 39
Montepulciano	

### **Fattoria La Monacesca** (Matelica – Mc)

Coltivazione: <i>convenzionale</i>	Lieviti: <i>selezionati</i>
Marche i.g.t. Rosso "Camerte"	2010 € 40
Sangiovese grosso, Merlot	

### **Fattoria Le Terrazze** (Numana – An)

Coltivazione: <i>convenzionale</i>	Lieviti: <i>indigeni</i>
Conero d.o.c.g. Riserva "Sassi Neri"	2014 € 46
Montepulciano	



### **Fattoria San Lorenzo** (Montecarotto – An)

Coltivazione: <i>biologica</i>	Lieviti: <i>indigeni</i>
Marche i.g.t. Rosso "Il San Lorenzo"	2004 € 88
Syrah	
Marche i.g.t. Rosso "Vigna Paradiso"	2010 € 47
Lacrime di Morro d'Alba	

 **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

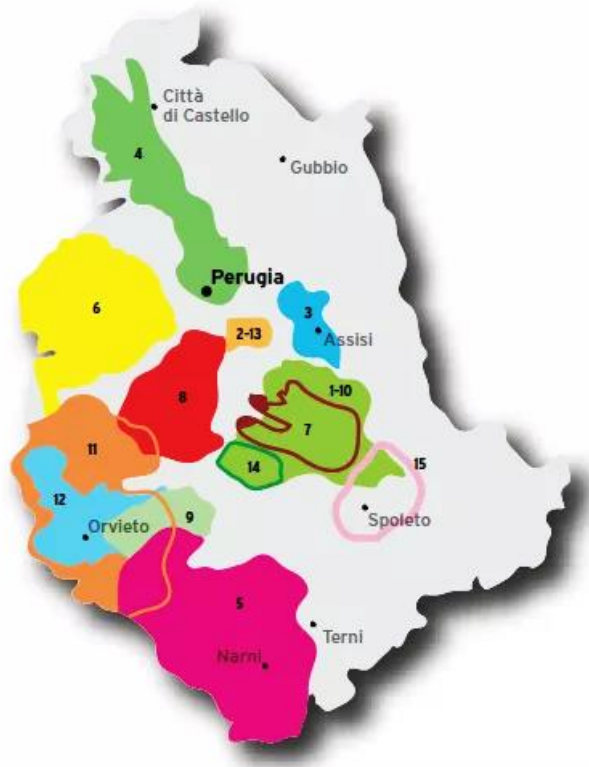


### D.O.C.G.

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 Historiae 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  
o Moscato di Terracina
- 30. Roma



## Vini bianchi



### *De Sanctis* (Frascati – Rm)

*Coltivazione: biologica*

*Frascati Superiore d.o.c.g. Riserva “Amacos”  
Malvasia di Candia, Trebbiano*

*Lieviti: indigeni*

2014 € 36

### *Falesco* (Montefiascone – Vt)

*Coltivazione: convenzionale*

*Lazio i.g.p. Bianco “Ferentano”  
Roschetto*

*Lieviti: selezionati*

2012 € 41



### *La Visciola* (Piglio – Fr)

*Coltivazione: biodinamica*

*Passerina del Frusante 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

**Cesanese del Piglio d.o.c.g. "Priore Mozzatta"**

Cesanese

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<sup>®</sup> Trebbiano d'Abruzzo d.o.c.  
Agricultori Antichi Artisti  
Trebbiano

Lieviti: indigeni

2008 € 89

2009 € 79

TRIPLE A<sup>®</sup> Trebbiano d'Abruzzo d.o.c.  
Agricultori Antichi Artisti  
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



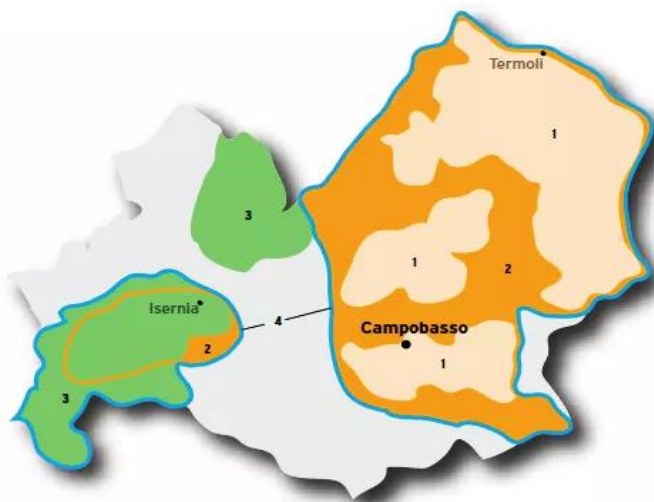
*Emidio Pepe fonda la sua azienda nel 1964. Dagli albori fino ad oggi poco è cambiato nello stile produttivo con una coltivazione decisamente attenta al rispetto della natura, lavorazioni manuali (compresa una pigiatura delle uve bianche ancora effettuata coi piedi), affinamenti lunghi in legni grandi 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 – Cb)

*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 – Cb)

*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”  
Aglianico*

2011 € 29



*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”  
Moscato reale*

2005 € 42

# Campania

## CAMPANIA



### D.O.C.G.

1. Taurasi
2. Aglianico del Taburno
10. Fiano di Avellino
12. Greco di Tufo

### D.O.C.

3. Aversa
4. Campi Flegrei
5. Capri
6. Castel San Lorenzo
7. Cilento
8. Costa d'Amalfi
9. Falerno del Massico
11. Galluccio
13. Ischia
14. Penisola Sorrentina
15. Sannio
16. Vesuvio
17. Irpinia
18. Falanghina del Sannio
19. Casavecchia di Pontelatone



## Vini bianchi



**Cantina Giardino** (Ariano Irpino – Av)

*Coltivazione: biologica*

**Campania i.g.t. Greco "Adam"**

*Greco (ottenuto con macerazione delle bucce)*

*Lieviti: indigeni*

2006 € 40

**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



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

2015 € 69

2016 € 69

### **Ferrara Benito** (Tufo – Av)

Coltivazione: convenzionale

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

Fiano

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

Greco

Lieviti: selezionati

2015 € 38

2015 € 42



### **Il Tufiello** (Calitri – Av)

Coltivazione: etica



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

Fiano (ottenuto con macerazione delle bucce)

Lieviti: indigeni

2007 € 58

2008 € 53

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

Fiano (ottenuto con macerazione delle bucce)

2011 € 41

### **Pietracupa** (Montefredane – Av)

Coltivazione: etica

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

Fiano

Greco di Tufo d.o.c.g.

Greco

Lieviti: selezionati

2012 € 37

2012 € 37

### **Scala Fenicia** (Capri – Na)

Coltivazione: convenzionale

Capri d.o.c. Bianco

Greco, Biancolella, Falanghina

Lieviti: selezionati

2016 € 52

### **Tenuta San Francesco** (Tramonti – Sa)

Coltivazione: etica

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

Falanghina, Ginestra, Pepella

Lieviti: selezionati

2015 € 49

## **Vini rosati**

### **Cuomo Marisa** (Furore – Sa)

Coltivazione: etica

Costa d'Amalfi d.o.c. Rosato

Piedirosso (Per e Palummo), Aglianico

Lieviti: selezionati

2017 € 35

## **Vini rossi**

### **Caggiano Antonio** (Taurasi – Av)

Coltivazione: etica

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

Aglianico

Lieviti: selezionati

2003 € 50



### **Cantina Giardino** (Ariano Irpino – Av)

Coltivazione: biologica

*Aglianico d'Irpinia i.g.t. "Nude"*

*Aglianico*

Lieviti: indigeni

2005 € 49

### **Cuomo Marisa** (Furore – Sa)

Coltivazione: etica

*Costa d'Amalfi d.o.c. Furore Rosso Riserva*

*Piedirosso (Per e Palummo), Aglianico*

Lieviti: selezionati

2012 € 51

### **Feudi di San Gregorio** (Sorbo Serpico -Av)

Coltivazione: convenzionale

*Irpinia d.o.c. Aglianico "Serpico"*

*Aglianico*

Lieviti: selezionati

2011 € 68

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

*Aglianico*

2010 € 58

### **Galardi** (Sessa Aurunca – Ce)

Coltivazione: convenzionale

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

*Aglianico, Piedirosso (Per e Palummo)*

Lieviti: selezionati

2006 € 98

2007 € 94

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

*Aglianico, Piedirosso (Per e Palummo)*

2012 € 67

2013 € 67

2014 € 67

### **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<sup>®</sup> Irpinia d.o.c. Campi Taurasini “Satyricon”**

2011 € 51

Aglianico

2012 € 49

**TRIPLE A<sup>®</sup> 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 “Prephylloxera 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

Lieviti: selezionati

2015 € 31

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

Primitivo

2014 € 51

**Taurino Cosimo** (Guagnano – Le)

Coltivazione: etica

*Salento i.g.p. Rosso “Notarpanaro”*

*Negroamaro, Malvasia nera*

Lieviti: selezionati

2007 € 31

*Salento i.g.p. Rosso “Patriglione”*

*Negroamaro, Malvasia nera*

2007 € 68

**Tormaresca** (Minervino Murge – Bt)

Coltivazione: convenzionale

*Salento i.g.t. Negroamaro “Masseria Maimè”*

*Negroamaro*

Lieviti: selezionati

2012 € 48



**Vinicola Savese** (Sava – Ta)

Coltivazione: etica

*Primitivo di Manduria d.o.p. “Tradizione del Nonno”*

*Primitivo*

Lieviti: indigeni

2010 € 36

## Vini dolci o da conversazione

**Barone Bardoscia di Antonio Ferrari** (Torricella – Ta)

*Solaria Jonica*

*Primitivo*

ml.500 1959 € 100

**Fino Gianfranco** (Lama – Ta)

Coltivazione: etica

*Primitivo di Manduria d.o.c. Dolce Naturale “Es Più Sole”*

*Primitivo*

Lieviti: selezionati

ml.375 2008 € 53



**Vinicola Savese** (Sava – Ta)

Coltivazione: etica

*Primitivo di Manduria d.o.p. Dolce Naturale “Il Sava”*

*Primitivo*

Lieviti: indigeni

2007 € 48



# Basilicata

## BASILICATA

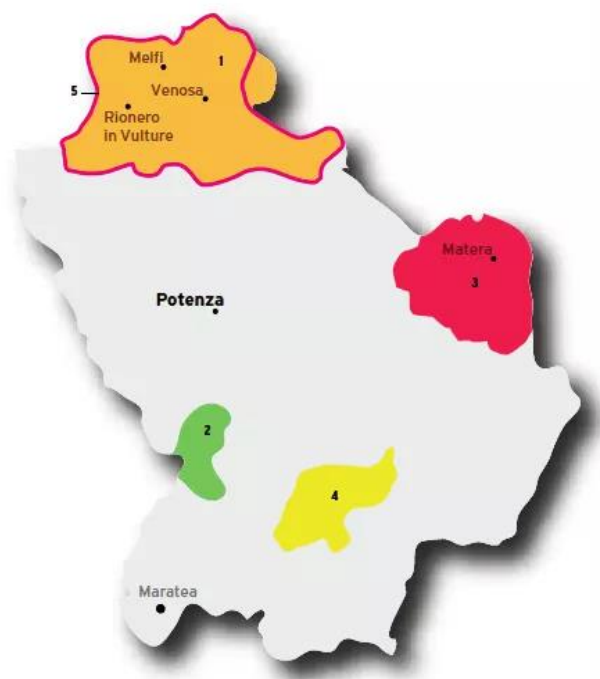


### D.O.C.G.

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

**BELLEVEUE** Aglianico del Vulture d.o.c. "Roinos"

2005 € 83

HOTEL & SPA - COGNE  
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** AGRICOLTURA ANTICA ABITATA **Cirò d.o.c. Rosso Riserva Superiore "Più Vite"**  
Gaglioppo

Lieviti: indigeni  
2011 € 56

## **Enopolis Costa Viola** (Scilla – Rç)

Coltivazione: *convenzionale*

**Costa Viola i.g.t. Rosso “Armacia”**

*Nerello, Gaglioppo, Malvasia nera, Prunesta, Patri niru*

Lieviti: *selezionati*

2007 € 34

## **IGreco** (Cariati – Cs)

Coltivazione: *convenzionale*

**Calabria i.g.t. Rosso “Catà”**

*Gaglioppo*

**Calabria i.g.t. Rosso “Masino”**

*Nero di Calabria*

Lieviti: *selezionati*

2015 € 25

2015 € 50



## **Spiriti Ebbri** (Celico – Cs)

Coltivazione: *etica*

**Calabria i.g.p. Rosso “Appianum Rosso”**

*Magliocco dolce, Magliocco canino, Gaglioppo, Greco nero, Nerello Mascalese, Greco bianco, Trebbiano, Malvasia*

Lieviti: *indigeni*

2016 € 58

## **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 descrivono 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 Sciacca
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”*

2006 € 81

*Carricante*

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



**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

**TRIPLE A 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

**Sicilia i.g.t. Chardonnay**  
Chardonnay

Lieviti: selezionati

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

**Etna Bianco d.o.c. “Nerina”**  
Carricante, altri vitigni

Lieviti: indigeni

2017 € 59

## **Vini rosati**



### **I Vigneri di Salvo Foti** (Randazzo – Ct)

Coltivazione: etica



**Sicilia i.g.t. Rosato “Vinudilice”**  
Alicante, Grecanico, Minnella

Lieviti: indigeni

2009 € 50

## **Vini rossi**

### **Azienda Agricola Milazzo** (Campobello di Licata – Ag)

Coltivazione: biologica

**Sicilia d.o.p. Rosso “Duca di Montalbo”**  
Nero d'Avola, Nero Cappuccio

Lieviti: selezionati

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 Gabriele 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 Gabriele 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 Gabriele 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 Gabriele!



**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

'09/'10 € 52

Nerello Mascalese

Munjebel Rosso V.A. 7

'09/'10 € 56

Nerello Mascalese

Rosso del Contadino 7

2009 € 25

Uvaggio

**Donnafugata** (Marsala – Tp)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Contessa Entellina d.o.c. “Mille e Una Notte”

2012 € 71

Nero d'Avola, altre varietà

Sicilia i.g.t. “Tancredi”

2008 € 47

Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat, altre varietà

**Duca di Salaparuta** (Casteldaccia – Pa)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

Sicilia i.g.t. “Duca Enrico”

2003 € 94

Nero d'Avola

2005 € 85

2007 € 74

2011 € 79



**Graziani Federico** (Castiglione di Sicilia – Ct)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

Etna Rosso d.o.c. “Profumo di Vulcano”

2014 € 88

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante, Francisi



**I Vigneri di Salvo Foti** (Randazzo – Ct)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni



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

2006 € 101

2007 € 95

Vinupetra Rosso

2012 € 63

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante, “Francisi”

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"**

2008 € 46

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

2010 € 46

### **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 Ilice"**

2007 € 66

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio



**Etna Rosso d.o.c. "Monte Ilice"**

2008 € 58

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio



**Etna Rosso d.o.c. "Outis"**

2008 € 50

Nerello mascalese, Nerello cappuccio

## Vini dolci o da conversazione



### **D'Amico Salvatore** (Leni – Me)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

*Malvasia delle Lipari d.o.c. Passito*  
*Malvasia, Corinto nero*

ml.500 2009 € 58

### **Donnafugata** (Marsala – Tp)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

*Passito di Pantelleria d.o.c. "Ben Ryé"*  
*Moscato d'Alessandria (Zibibbo)*

ml.375 2012 € 53

ml.375 2015 € 52

*Passito di Pantelleria d.o.c. "Ben Ryé Edizione Limitata"*  
*Moscato d'Alessandria (Zibibbo)*

2008 € 91

### **Duca di Salaparuta** (Casteldaccia – Pa)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

*Ala antico liquorvino amarascato*  
*Uve nere siciliane*

ml.500 s.a. € 46



### **Ferrandes Salvatore** (Pantelleria – Tp)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

*Passito di Pantelleria d.o.c.*  
*Moscato d'Alessandria (Zibibbo)*

ml.375 2007 € 54

ml.375 2012 € 54

### **Haurer** (Santa Marina Salina – Me)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

*Malvasia delle Lipari d.o.c. Passito*  
*Malvasia, Corinto nero*

ml.375 2011 € 46

### **Heritage di Francesco Intorcchia** (Marsala – Tp)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

*Marsala d.o.p. Riserva Superiore Dolce Ambra "Vintage"*  
*Grillo, Inzolia, Catarratto*

1980 € 103

### **Murana Salvatore** (Pantelleria – Tp)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati

*Creto*  
*Moscato d'Alessandria (Zibibbo)*

ml.500 1976 € 300

*Moscato di Pantelleria Passito d.o.c. "Martingana"*  
*Moscato d'Alessandria (Zibibbo)*

ml.500 2003 € 85



### **Ora da Re** (Chiaromonte Gulfi – Rg)

Coltivazione: etica

Lieviti: indigeni

*Ora da Re Botte N°2*  
*Frappato, Calabrese, Grossonero*

ml.375 1932 € 136



# Sardegna

## SARDEGNA



### D.O.C.G.

1. Vermentino di Gallura

### D.O.C.

2. Alghero
3. Arborea
4. Campidano di Terralba
5. Carinonau 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

**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. “Tuvaoes”

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

 **Dettori** (Sennori – Ss)

Coltivazione: etica

Romangia i.g.t Rosso "Chimbanta"

Monica

Lieviti: indigeni

2005 € 53



Romangia i.g.t. Rosso "Dettori Rosso"

Cannonau

2004 € 114

2005 € 107

2007 € 92

Romangia i.g.t Rosso "Dettori Rosso"

Cannonau

2010 € 71

2011 € 68

Romangia i.g.t Rosso "Ottomarzo"

Pascale

2007 € 53

2012 € 46

**Gabbas Giuseppe** (Nuoro – Nu)

Coltivazione: convenzionale

Cannonau di Sardegna d.o.c. Riserva "Dule"

Cannonau

Lieviti: selezionati

2013 € 45

**Masone Mannu** (Monti – Ot)

Coltivazione: biodinamica



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

Cannonau

Lieviti: selezionati

2016 € 37



*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



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

Carignano

Lieviti: selezionati

2011 € 48

**Mora & Memo** (Cagliari)

Coltivazione: convenzionale

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

Cannonau

Lieviti: selezionati

2015 € 33

**Pala** (Serdiana – Ca)

Coltivazione: etica

*Isole 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

*Isole 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

*Isole dei Nuraghi i.g.t. Rosso "Luzzana"*  
 Cagnulari, Cannonau

2014 € 42



## Vini dolci o da conversazione

### *Argiolas* (Serdiana – Ca)

Coltivazione: convenzionale

*Angialis Vendemmia Tardiva*

Nasco, Malvasia

Lieviti: selezionati

ml.500 2005 € 50

ml.500 2013 € 58



### *Columbu G.B.* (Bosa – Ot)

Coltivazione: etica

*Malvasia di Bosa d.o.c.*

Malvasia

Lieviti: indigeni

ml.375 2008 € 53



*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

*Muscadeddu*

Moscato

Lieviti: indigeni

ml.375 2006 € 63

### *Santadi* (Santadi – Ci)

Coltivazione: etica

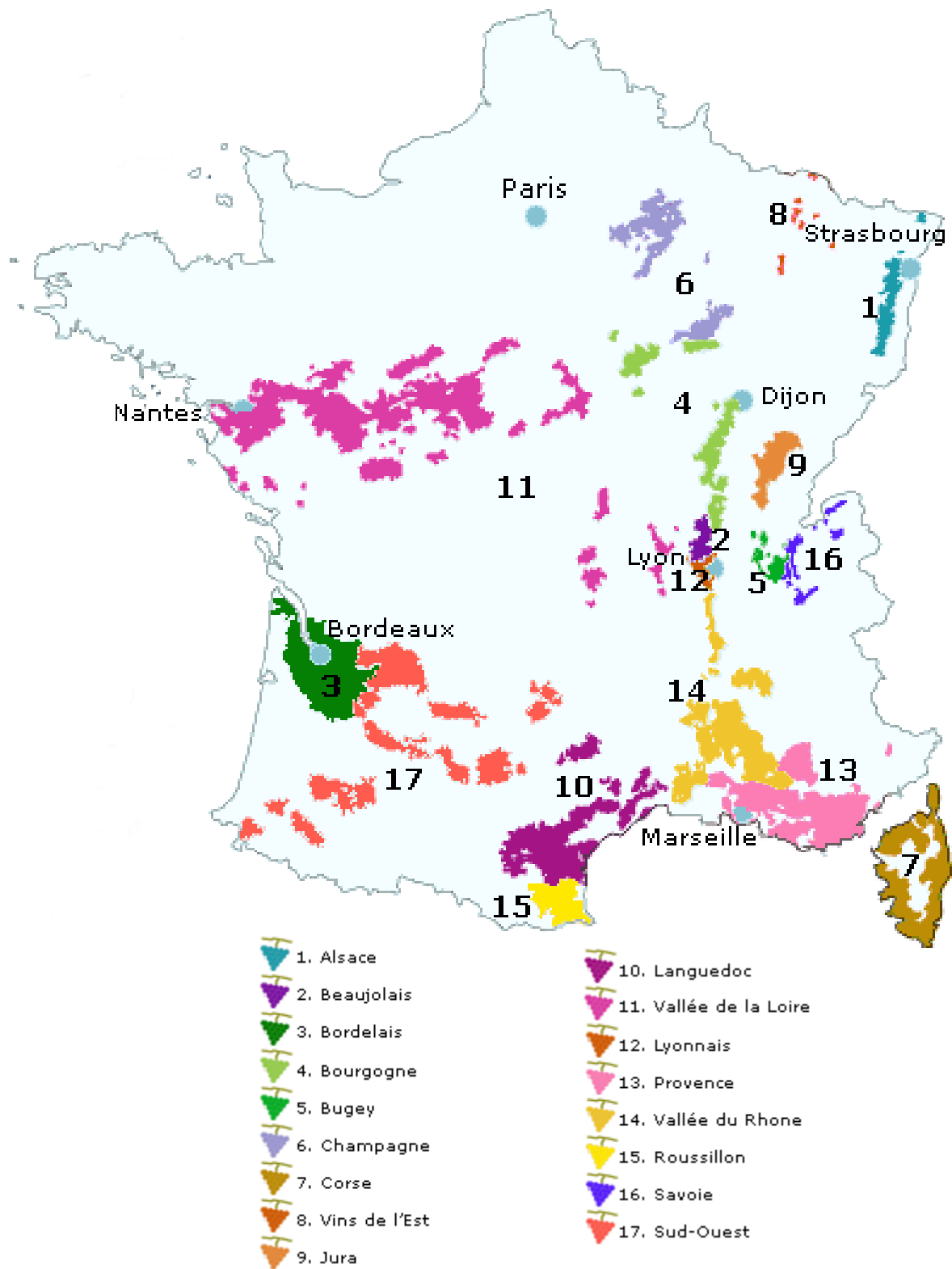
*Latinia*

Nasco

Lieviti: selezionati

ml.375 2011 € 54

# Francia



# Champagne



## Champagnes



*Agrapart r.m. (Avize)*

*Coltivazione: etica*

*Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru "Mineral"  
Chardonnay*

*Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru "Terroirs"  
Chardonnay*

*Lieviti: indigeni*

2010 € 136

s.a. € 96



**Beaufort André et Jacques r.m.** (Ambonney)

Coltivazione: biologica

**Brut Millesime "Vinifié à Polisy"**

Pinot noir, Chardonnay

Lieviti: indigeni

2006 € 103



**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

Lieviti: selezionati

2006 € 103

**Brut "Millésime Exception"**

Pinot noir, Chardonnay

2008 € 75

**Brut "Nature"**

Pinot noir

s.a. € 63

**Duval-Leroy n.m.** (Vertus)

Coltivazione: biologica

**Brut "Femme de Champagne"**

Chardonnay, Pinot noir

Lieviti: selezionati

2000 € 167



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.** (Aj) )

Coltivazione: convenzionale

**Brut "Celebris"**

Pinot noir, Chardonnay

Lieviti: selezionati

2004 € 193

**Jacquesson – Famille Chiquet n.m.** (Dizy)

Coltivazione: convenzionale

**Extra Brut "Aj – 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

Segue: Champagnes

**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 Pérignon"  
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

**Orban Francis r.m.** (Leuvrigny)

*Coltivazione: convenzionale*

*Brut "Réserve Vieilles Vignes"  
Pinot Meunier*

*Lieviti: selezionati*

s.a. € 60

*Brut Rosé  
Pinot Meunier*

s.a. € 64

**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

Lieviti: selezionati

**Brut "Cuvée Louise"**

2002 € 213

Chardonnay, Pinot noir

**Brut Grand Cru Millesimé**

2005 € 74

Pinot noir, Chardonnay



**Brut Grand Cru "Royal"**

2006 € 134

Chardonnay, Pinot noir



**Demi-Sec "Royal Blue Sky"**

s.a. € 120

Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay



**Rosé Brut "Cuvée Louise"**

2004 € 595

Chardonnay, Pinot noir

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

**Extra Brut Grand Cru Millésime**

2005 € 95

Chardonnay

**Rosé de Saignée Brut 1<sup>er</sup> Cru**

s.a. € 70

Pinot noir

**Roederer Loius n.m.** (Reims)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

**Brut "Cristal"**

2008 € 269

Pinot noir, Chardonnay

**Brut "Nature"**

2006 € 119

Chardonnay, Pinot noir

**Brut "Premier"**

s.a. € 77

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

**Brut Rosé "Cristal"**

2007 € 587

Pinot noir, Chardonnay

**Ruinart n.m.** (Reims)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

**Brut Blanc de Blanc "Dom Ruinart"**

2004 € 260

Chardonnay

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

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

**Brut Blanc de Blancs "S"**

2002 € 594

Chardonnay

 **Selosse 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

## Vini rossi

**Bollinger n.m.** (Aj) )

Coltivazione: convenzionale

**Coteaux Champenois "La Côte aux Enfants"**

Pinot noir

Lieviti: selezionati

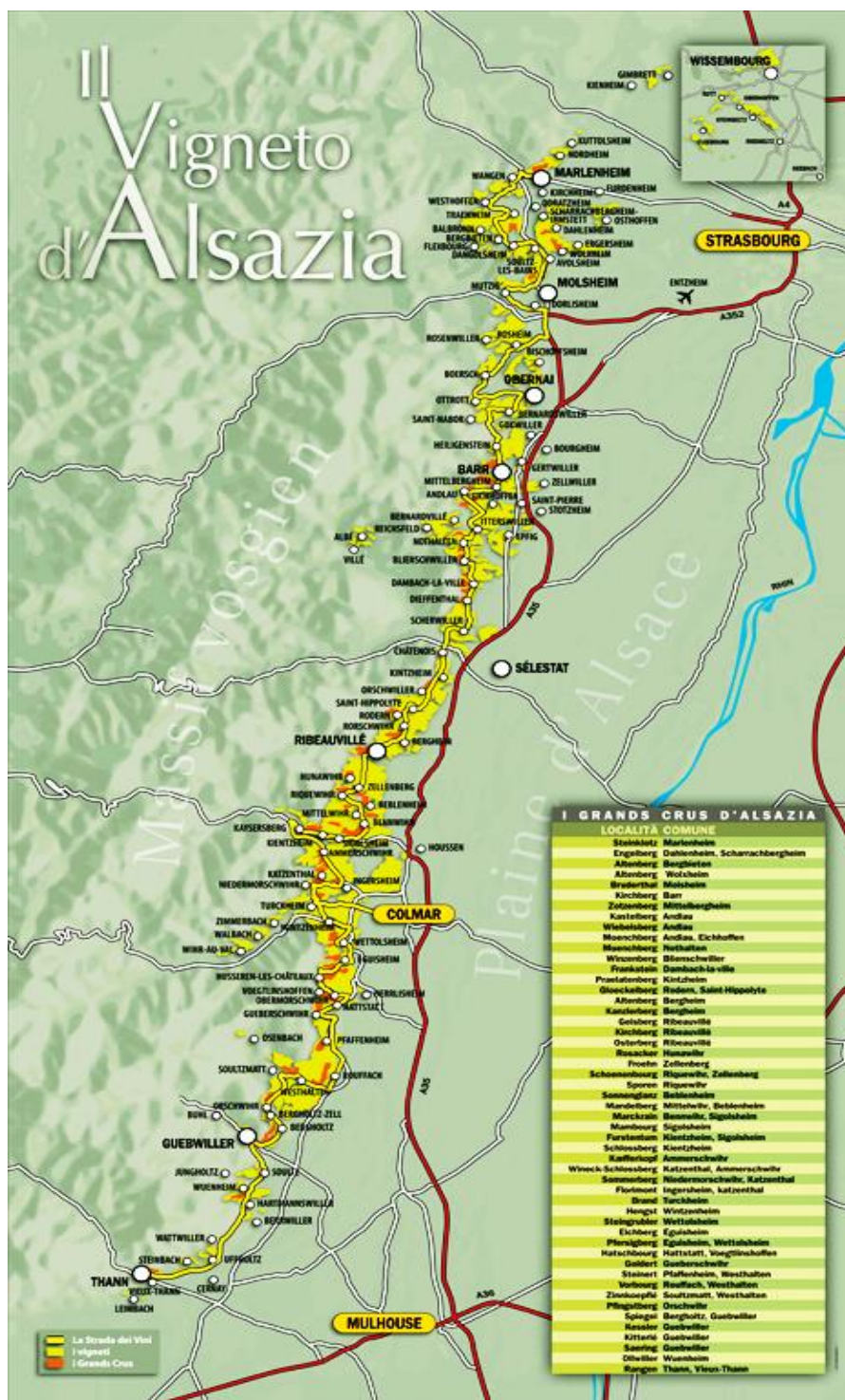
2014 € 139



Ebbene sì, Bollinger produce un vino rosso! Da 4 ettari con solo Pinot noir acquistati parcella per parcella nel 1931 diventa un "monopole". Viene definito il "Romanée Conti della Champagne" e lo stile di coltivazione è lo stesso che si utilizza in Borgogna ed avviene in regime biodinamico. In passato la regione era nota per i vini rossi che erano apprezzatissimi da re Henri IV. Lo Champagne ha poi coperto la loro fama facendo quasi sparire i vini fermi. Il nome della vigna, secondo la leggenda, deriverebbe dal fatto che a causa della pendenza così estrema su cui è piantato il Pinot noir permettesse la lavorazione sono ai bambini che con la loro agilità riuscivano a muoversi senza difficoltà.



# Alsace



## Vini bianchi

*Beyer Léon (Eguisheim)*

*Coltivazione: convenzionale*

*Alsace Gewurztraminer "Cuvée des Comtes d'Eguisheim"*  
*Gewurztraminer*

*Lieviti: selezionati*

2007 € 70

 **Deiss Marcel** (Bergheim)

Coltivazione: biodinamica	Lieviti: indigeni
<i>Alsace Gewurztraminer</i>	2014 € 52
<i>Gewurztraminer</i>	
<i>Alsace Grand Cru Mambourg</i>	2013 € 121
<i>Pinot blanc, Pinot grigio, Pinot noir, Pinot Beurot, Pinot Meunier</i>	
<i>Alsace Grand Cru Schoenenbourg</i>	2012 € 127
<i>Riesling, Pinot grigio, Gewurztraminer</i>	

 **Domaine Josmayer** (Wintzenheim)

Coltivazione: biodinamica	Lieviti: indigeni
<i>Alsace Pinot Auxerrois "H Vieilles Vignes"</i>	2002 € 58
<i>Pinot auxerrois</i>	

 **Domaine Ostertag** (Epfing)

Coltivazione: biologica	Lieviti: indigeni
<i>Alsace Pinot Gris Grand Cru Muenchberg "A360P"</i>	2015 € 126
<i>Pinot grigio</i>	
<i>Alsace Pinot Gris "Zellberg"</i>	2012 € 85
<i>Pinot grigio</i>	
<i>Alsace Riesling Grand Cru Muenchberg</i>	2015 € 96
<i>Riesling</i>	

 **Domaine Weinbach** (Keisersberg)

Coltivazione: biodinamica	Lieviti: indigeni
<i>Alsace Riesling Grand Cru Schlussberg</i>	2015 € 81
<i>Riesling</i>	

 **Domaine Zind-Humbrecht** (Turkheim)

Coltivazione: biodinamica	Lieviti: indigeni
<i>Alsace Riesling Grand Cru Brand</i>	2012 € 58
<i>Riesling (indice 2)</i>	

**Gruss** (Eguisheim)

Coltivazione: etica	Lieviti: selezionati
<i>Alsace Muscat "Ottonel"</i>	2014 € 39
<i>Muscat</i>	
<i>Alsace Pinot Gris "Les Argiles Blanches"</i>	2008 € 40
<i>Pinot grigio</i>	2014 € 39
<i>Alsace Riesling "Vieilles Vignes"</i>	2008 € 36
<i>Riesling</i>	2014 € 39

## **Trimbach** (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 ASSOCIATION  
*Pinot noir*



### **Deiss Marcel** (Bergheim)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

*Alsace 1<sup>er</sup> 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

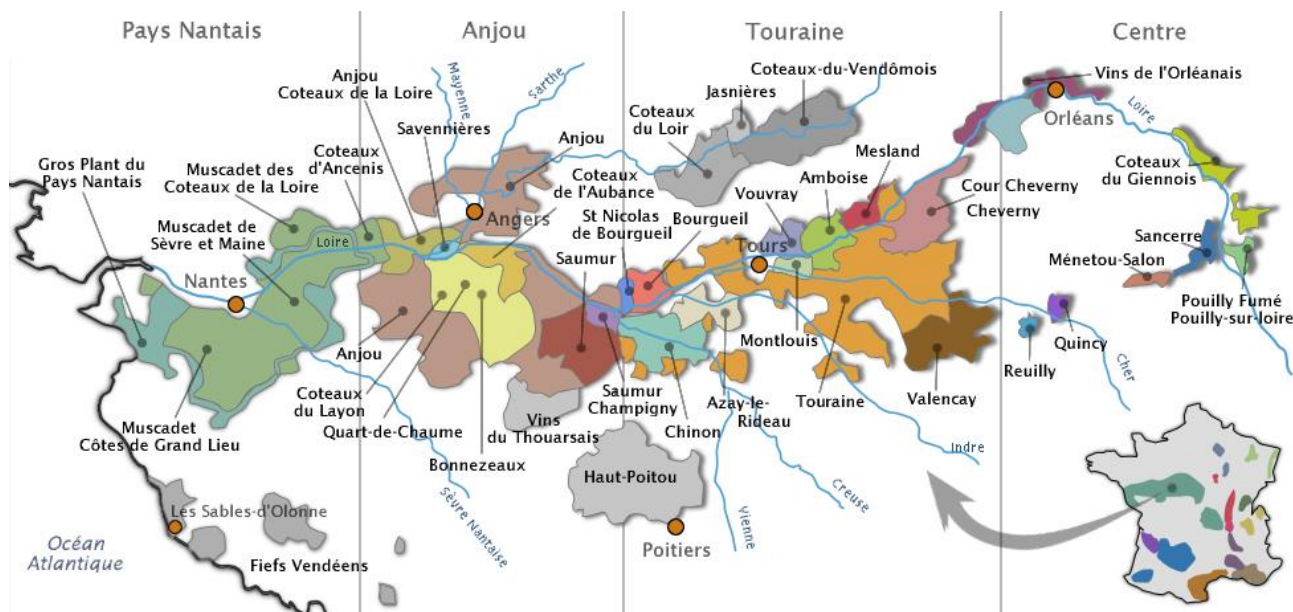
Lieviti: selezionati

*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

2015 € 48

2016 € 48



### *Domaine des Roches-Neuves* (Varrains)

Coltivazione: biodinamica

**BELLEVue** *TRIPLE A* Saumur "L'Insolite"  
HOTEL & SPA - COGNAC AGRICOLTI, ARTISANI, ARTISTI  
Chenin blanc

Lieviti: indigeni

2009 € 82

2010 € 77

*TRIPLE A* Saumur "L'Insolite"  
AGRICOLTI, ARTISANI, ARTISTI  
Chenin blanc

2017 € 54



### *Domaine Huet* (Vouvray)

Coltivazione: biodinamica

*TRIPLE A* Vouvray Demi-Sec "Clos du Bourg"  
AGRICOLTI, ARTISANI, ARTISTI  
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 Coulee de Serrant"  
Chenin blanc

1995 € 230  
2007 € 115



Savennières "Clos de la Coulee 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)

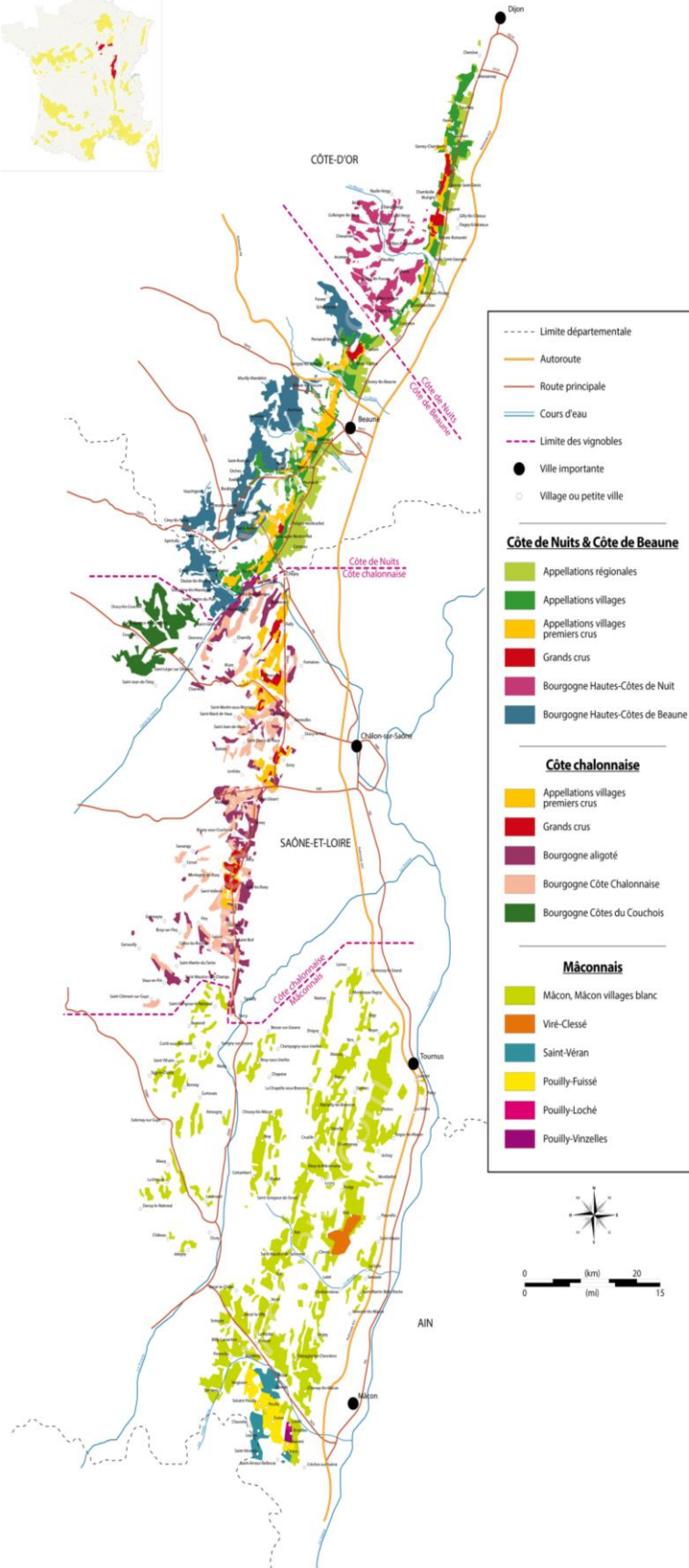
Coltivazione: etica

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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> Cru "Morgeot"*

*Chardonnay*

2011 € 299

*Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru "Sous les Puits"*

*Chardonnay*

2011 € 299

## **Vini rossi**

### **Arnoux-Lachaux** (Vosne-Romanée)

Coltivazione: *biologica*

*Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru Les Poisets*

*Pinot noir*

*Vosne-Romanée*

*Pinot noir*

*Lieviti: selezionati*

2013 € 102

2013 € 105

### **Ballot Millot** (Meursault)

Coltivazione: *etica*

*Pommard 1<sup>er</sup> Cru Pezerolles*

*Pinot noir*

*Lieviti: selezionati*

2011 € 105

### **Boillot Henri** (Meursault)

Coltivazione: *biologica*

*Volnay 1<sup>er</sup> 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** Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru

AGRICULTURE ANCIENNE ARTISAN

Pinot noir

Lieviti: indigeni

2014 € 207

**TRIPLE A** Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru "Vieilles Vignes"

AGRICULTURE ANCIENNE ARTISAN

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<sup>er</sup> 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

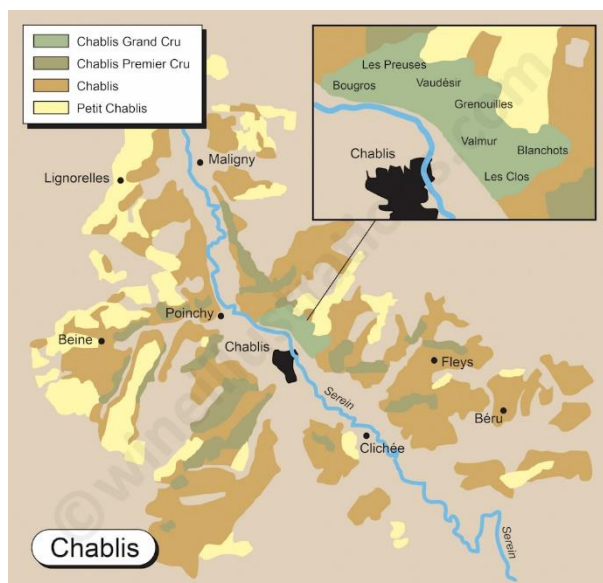
Lieviti: indigeni

*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

**Fèvre William** (Chablis)

*Coltivazione: biologica*

**Chablis 1<sup>er</sup> Cru Fourchaume**  
Chardonnay

*Lieviti: selezionati*

2014 € 79

**Pic Albert** (Chablis)

*Coltivazione: convenzionale*

**Chablis "Pic 1<sup>er</sup>"**  
Chardonnay

*Lieviti: selezionati*

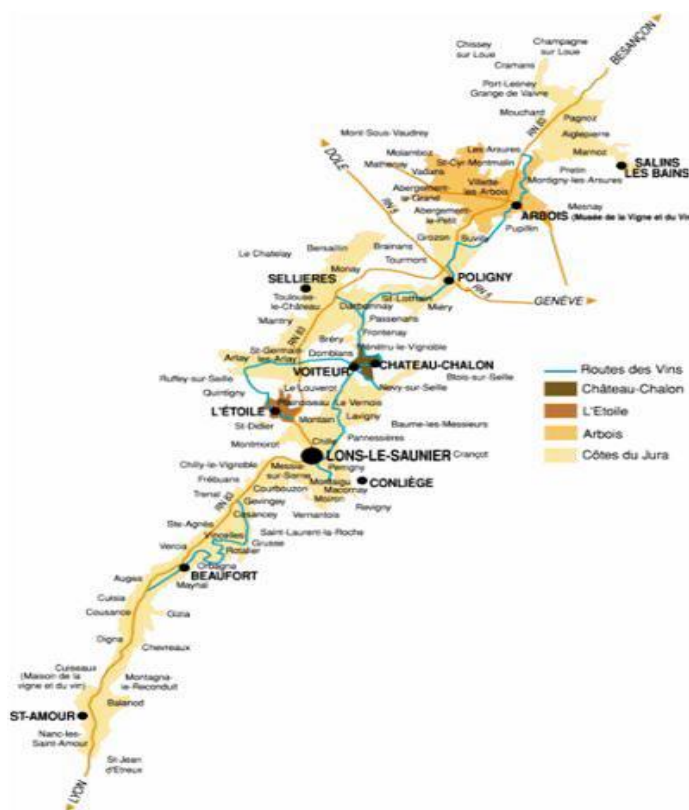
2002 € 95



*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*

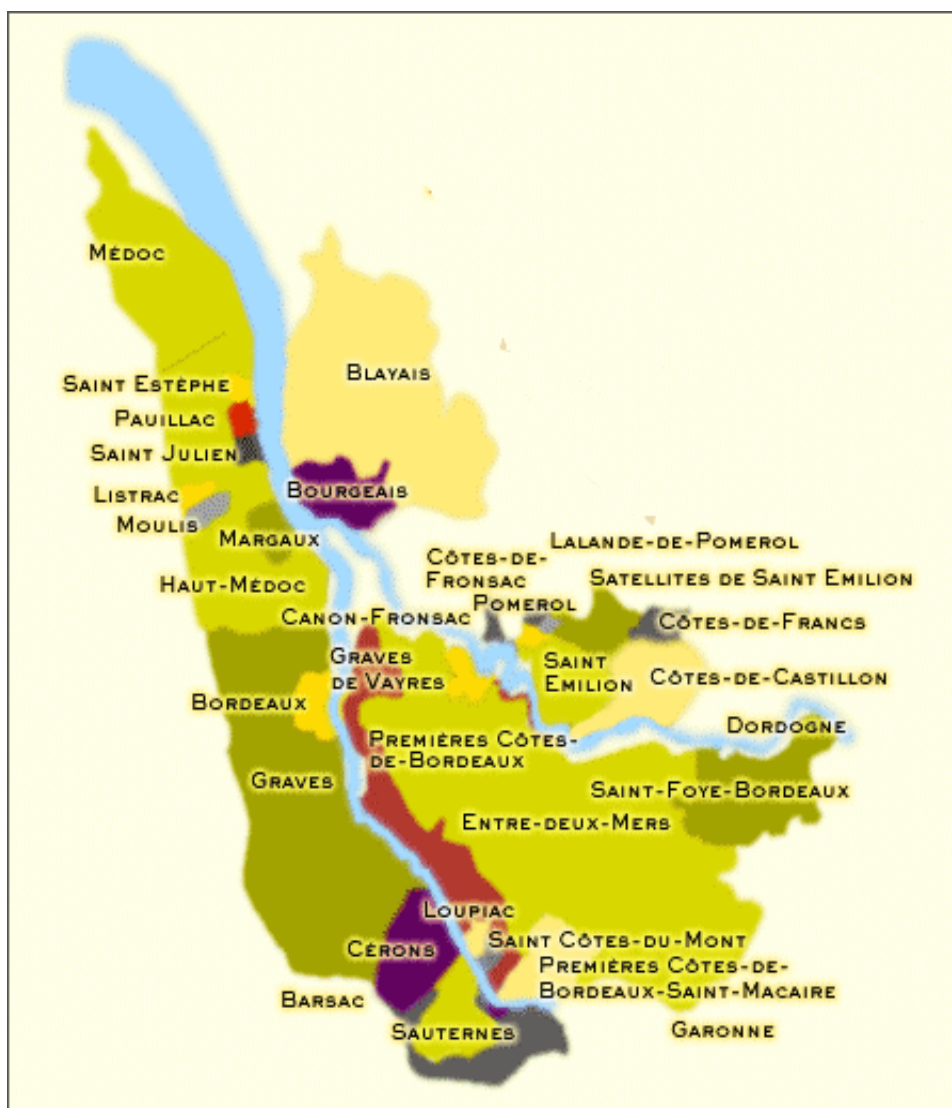
*2011 € 58*

*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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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 Le Puy** (Saint-Cibard)

Coltivazione: biologica

Lieviti: indigeni

**TRIPLE A** Bordeaux Côtes de Francs

2005 € 58

AGRICOL. ARTISAN. ARTISAN

Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenère

**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<sup>er</sup> Grand Cru Classé**

2010 € 154

Merlot, Cabernet Franc

**Château Margaux** (Margaux)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

**Margaux 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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

ml.375	1995	€ 38
ml.375	1999	€ 42
ml.375	2001	€ 58
ml.375	2003	€ 55
ml.375	2004	€ 52

### *Château d'Yquem* (Sauternes)

Coltivazione: convenzionale

*Sauternes "Château d'Yquem Lur-Saluces"*

*Sémillon, Sauvignon*

Lieviti: selezionati

	1986	€ 1350
ml.375	2013	€ 754



*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<sup>er</sup> Cru "Château Guiraud"*

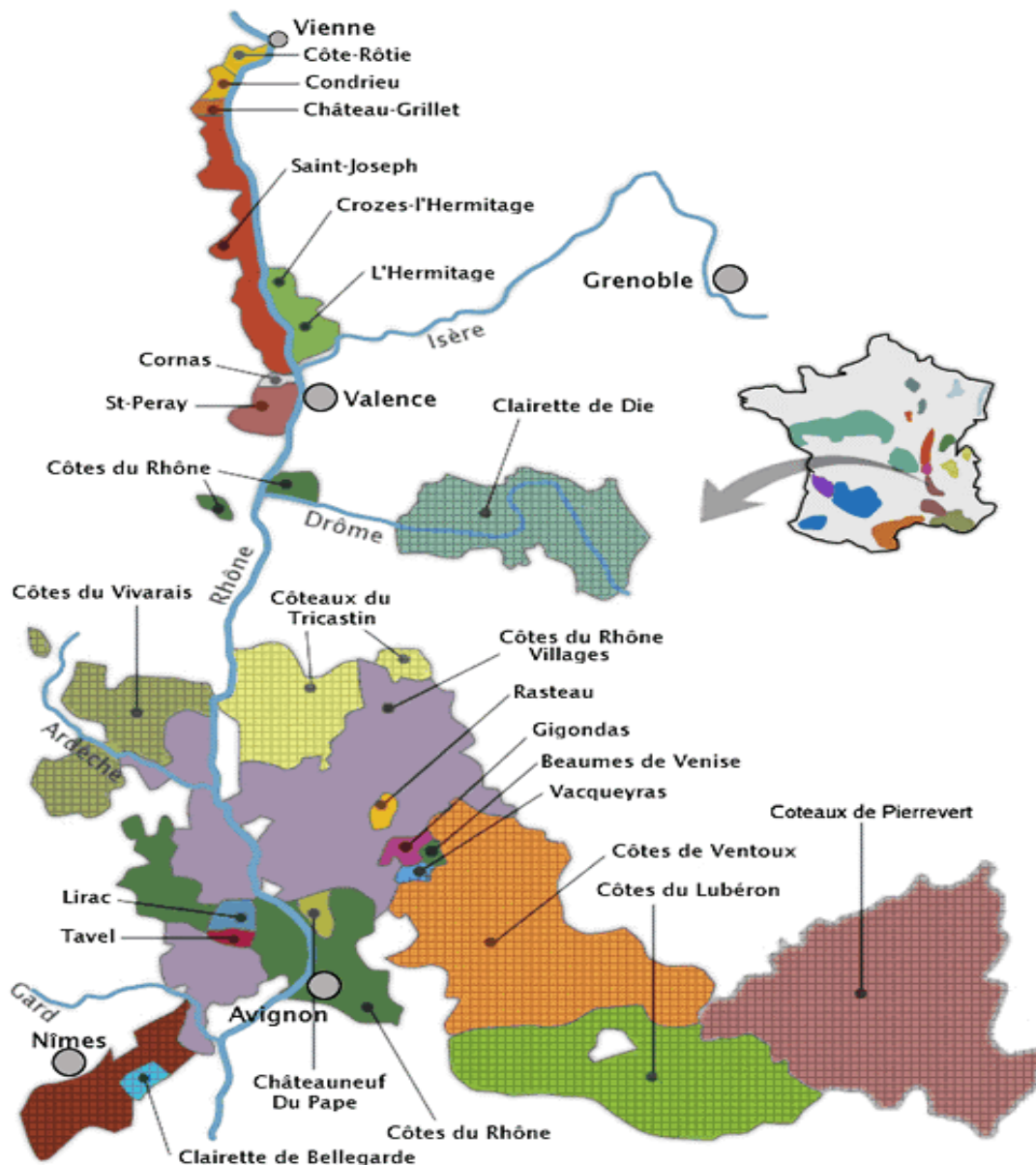
*Sémillon, Sauvignon*

Lieviti: selezionati

	1986	€ 230
	1989	€ 200
	1996	€ 170
	1998	€ 120
	2006	€ 89



# Côtes du Rhône



## Vini bianchi



### *Château de Beaucastel* (Courthézon)

Coltivazione: biodinamica

#### *Châteauneuf-du-Pape Blanc*

Roussanne, Grenache Blanc, Clairette, Bourbolenc, Picardin

Lieviti: indigeni

2013 € 131

### *Château La Nerthe* (Châteauneuf-du-Pape)

Coltivazione: etica

#### *Châteauneuf-du-Pape Blanc*

Grenache Blanc, Roussanne, Bourboulenc, Clairette

Lieviti: selezionati

2006 € 60

**Domaine du Colombier** (Tain l'Hermitage)

Coltivazione: convenzionale

**Crozes-Hermitage**

Marsanne

Lieviti: selezionati

2015 € 60

**Domaine Jean-Michel Gerin** (Ampuis)

Coltivazione: convenzionale

**Condrieu "La Loye"**

Viognier

Lieviti: selezionati

2014 € 79

**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, Mourvèdre

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, Mourvèdre, 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

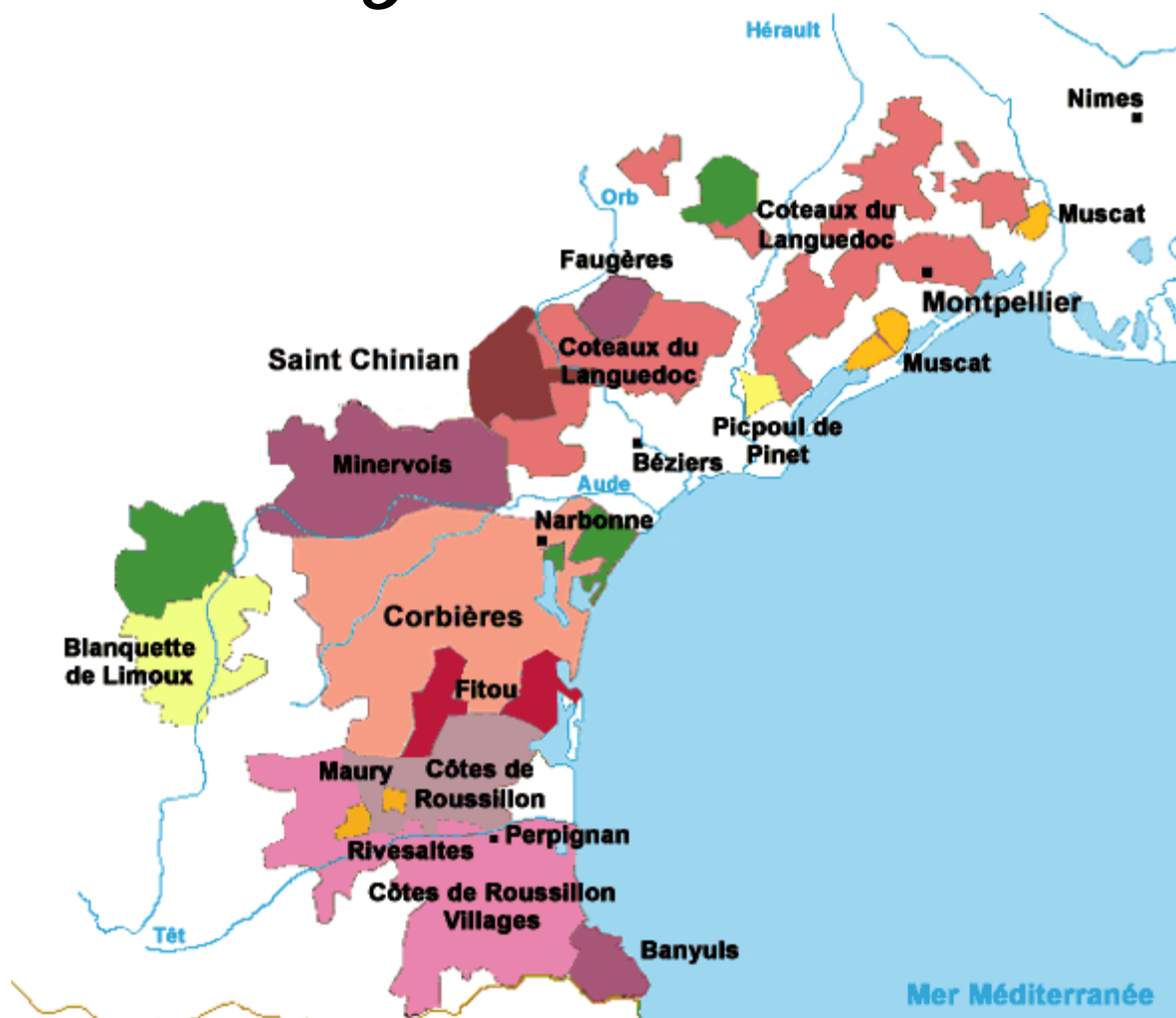
**Côte-Rôtie “Ampodium”**

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*

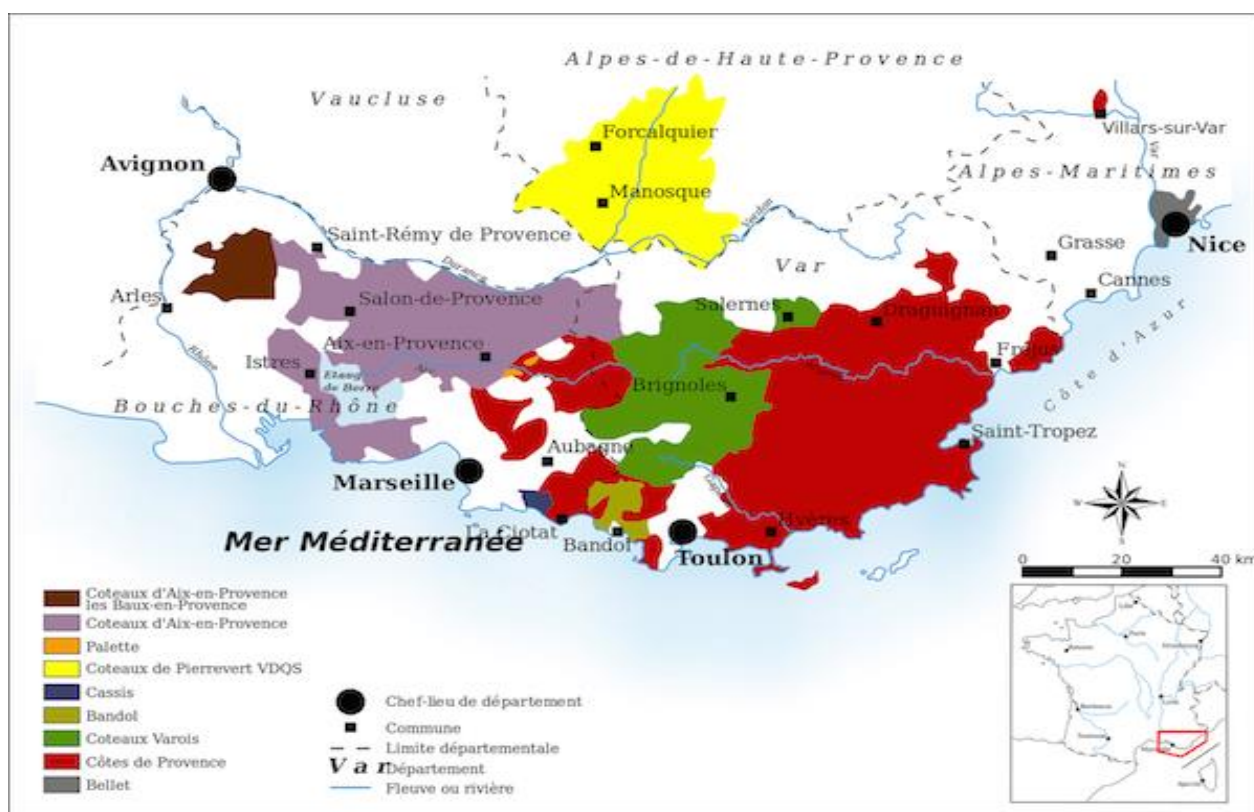
2002 € 55



*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*

*Côtes de Provence Rosé "Château des Sarrins"*

*Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle, Mourvèdre*

*Lieviti: selezionati*

*2017 € 40*

### *Château Les Valentines* (La Londe Les Maures)

*Coltivazione: biologica*

*Côtes de Provence Rosé*

*Grenache, Cinsault*

*Lieviti: selezionati*

*2015 € 47*



*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

*Mosel Riesling Scharzofberger Kabinett*

*Riesling*

Lieviti: selezionati

2013 € 109

**Prüm Joh. Jos.** (Bernkastel-Wehlen)

Coltivazione: convenzionale

*Mosel Riesling Wehlener Sonnenuhr Kabinett*

*Riesling*

Lieviti: selezionati

2011 € 60

2014 € 59

**Vini dolci e da conversazione**

**Dr. Loosen** (Bernkastel)

Coltivazione: convenzionale

*Mosel Riesling Ürziger Würzgarten Spätlese*

*Riesling*

Lieviti: selezionati

2011 € 53

*Mosel Riesling Beerenauslese*

*Riesling*

ml.375 2006 € 63

**Heyman-Löwenstein** (Winningen)

Coltivazione: biologica

*Mosel Riesling Auslese Röttgen*

*Riesling*

Lieviti: selezionati

ml.375 2004 € 59

**Prüm Joh. Jos.** (Bernkastel-Wehlen)

Coltivazione: convenzionale

*Mosel Riesling Graacher Himmelreich Auslese*

*Riesling*

Lieviti: selezionati

2004 € 78

*Mosel Riesling Wehlener Sonnenuhr Auslese*

*Riesling*

2004 € 109

**Weingut Moselschild** (Urzig)

Coltivazione: convenzionale

*Mosel Riesling Spätlese Erdener Treppchen*

*Riesling*

Lieviti: selezionati

1994 € 56

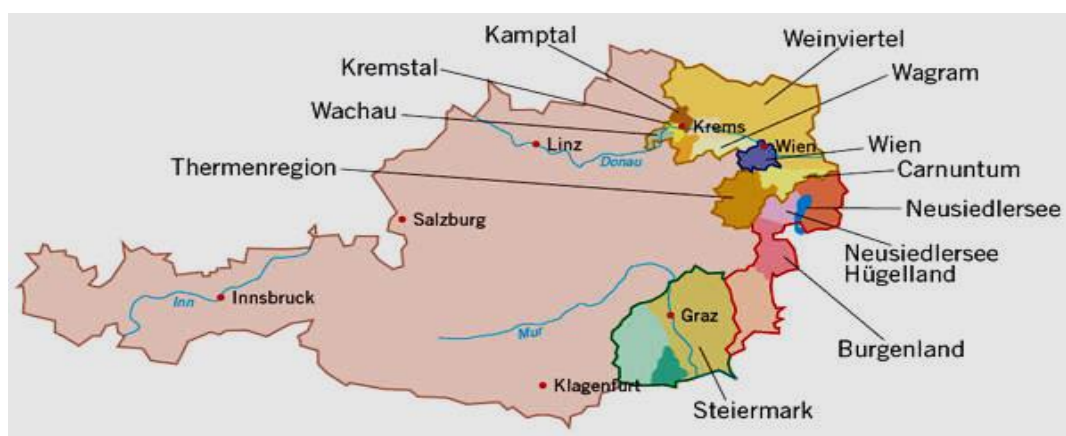
*Mosel Riesling Spätlese Halbtrocken Ürziger Würzgarten*

*Riesling*

1997 € 56



# 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<sup>®</sup>  
AGRICOLTORI ANZIANI ARTISTI

*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<sup>®</sup>  
AGRICOLTORI ANZIANI ARTISTI

*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 Albalà** (Aguilar de la Frontera)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

*Montilla Moriles Don Pedro Ximenez Gran Reserva*

1982 € 60

*Pedro Ximenez*



# Portogallo

## Vini dolci o da conversazione

### *Cossart Gordon* (Madeira)

Coltivazione: convenzionale

*Madeira Buol Aged for 15 Years in Oak Barrel*

Verdelho, Malvasia

Lieviti: selezionati

s.a. € 60

### *Quinta de la Rosa* (Pinhão)

Coltivazione: convenzionale

*Porto Vintage*

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz

Lieviti: selezionati

2012 € 78

### *Quinta do Noval* (Vila Nova de Gaia)

Coltivazione: convenzionale

*Tawny Port 20 Years Old "Noval"*


Touriga Nacional, altri vitigni

Lieviti: selezionati

s.a. € 131

### *São Pedro das Águias* (Lamego)

Coltivazione: convenzionale

 *Porto Aged 20 Years*

Touriga Nacional, Touriga Franca

Lieviti: selezionati

s.a. € 92

# Slovenia

## Vini bianchi



### *Çotar* (Gorjansko)

Coltivazione: biologica

 *Sauvignon*

AGRICOLAI ARTIGIANI ARTISTI

*Sauvignon (ottenuto con macerazione delle bucce)*

Lieviti: indigeni

2004 € 46

 *Vitovska*

AGRICOLAI ARTIGIANI ARTISTI

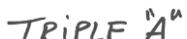
*Vitovska (ottenuto con macerazione delle bucce)*

2005 € 43



### *Movia* (Dobrovo v Brdih)

Coltivazione: biologica

 *Veliko Belo*

AGRICOLAI ARTIGIANI ARTISTI

*Ribolla gialla, Sauvignon, Pinot grigio*

Lieviti: indigeni

2007 € 58

# Croazia

## Vini bianchi



*Bijele Zemlje Clai* (Krasica)

Coltivazione: biodinamica

Lieviti: indigeni

TRIPLE "A"  
AGRICOLTORI ANTONIJA BERTIĆIĆ

*Malvazija Sveti Jakov*

*Malvasia istriana (ottenuto con macerazione delle bucce)*

2011 € 50

# Ungheria

## Vini dolci o da conversazione

*Monyók Pincészet* (Mad)

Coltivazione: convenzionale

Lieviti: selezionati

*Tokaj Aszú Essencia*

*Furmint, Hárslevelü*

ml.500 1993 € 110

*Tokaj Nektár*

*Furmint, Hárslevelü*

ml.500 1988 € 320

# Georgia

## Vini bianchi

## Vini rossi



*Pheasant's Tears* (Sighnaghi, Kakheti)

Coltivazione: etica

Lieviti: selezionati



*Saperavi*

*Saperavi*

2015 € 48

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*  
AGRICOLTORI ARTISANI ARTISTI Obaideh, Merwah

Lieviti: indigeni

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

## Vini rossi



*Gaston Hochar* (Ghazir)

Coltivazione: biologica

**TRIPLE "A"** *Chateau Musar*  
AGRICOLTORI ARTISANI ARTISTI 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*