

Moët Hennessy
ITALIA

A JOURNEY
AROUND THE WORLD

Il Portafoglio Vini





Francia

Francia

Francia

Nuova Zelanda

Spagna

Argentina

Argentina

CHANDON GARDEN SPRITZ

CHANDON

GARDEN SPRITZ



CHANDON

GARDEN SPRITZ

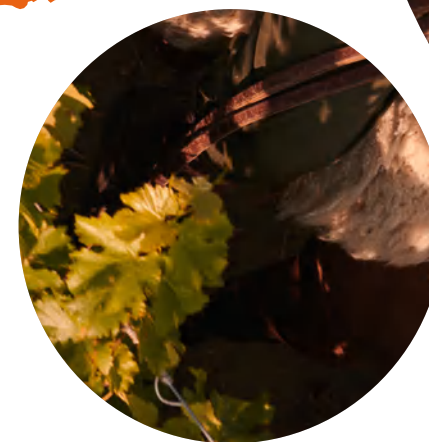
La nostra storia unica è iniziata in Argentina nel 1959. È qui che ci siamo ispirati nel trovare i migliori ingredienti locali per creare Chandon Garden Spritz. Fatto con il nostro spumante, premiato "Miglior Spumante Argentino 2020" (Campionati Mondiali di Champagne e Spumanti), un delizioso brut di alta qualità, fatto con uve Chardonnay, Pinot Noir e Sémillon assemblato con un liquore all'arancia amara preparato da noi e realizzato con bucce d'arancia, erbe e un mix segreto di spezie. Ci sono voluti 64 tentativi e 4 anni per trovare l'equilibrio perfetto tra bollicine e liquore, tra note amare e dolci, ma ne è valsa la pena!





TERRITORIO

Il nostro è stato un viaggio epico. Fu alla fine degli anni '50 che Robert-Jean de Vogüé, allora presidente di Moët & Chandon, ebbe la visione, il coraggio e l'audacia di ridefinire il mondo del vino, convinto che i nuovi terroir avrebbero aperto un'era entusiasmante per i vini spumanti di qualità. I suoi viaggi lo hanno portato in Argentina, dove ha scoperto una terra all'altezza della sua ambizione. **A Mendoza, un semi-deserto ai piedi delle Ande, a un'altitudine di circa 1.000 metri, ha trovato il terroir ideale per creare vini espressivi e aromatici.** Lì capì che la sua intuizione - esportare il savoir-faire, non le bottiglie - era la direzione giusta da intraprendere. E così è iniziata la nostra "tradizione di innovazione". Dalla fondazione in Argentina nel 1959, Chandon si è affermata come una casa a sé stante, producendo vini spumanti unici e prodotti innovativi come Chandon Garden Spritz, l'ultima novità dei nostri terroir inaspettati per un marchio pioniere da oltre 60 anni.



CHANDON
GARDEN SPRITZ

STILE

Chandon è sinonimo di diversità e inclusione, di coraggio e collaborazione in una comunità multiculturale: riunisce 16 enologi di 7 nazionalità diverse che condividono know-how, competenze e idee. Legato al territorio e fedele alle proprie origini, Chandon si impegna nella protezione dei suoi terreni e delle sue colture, rispettando gli standard di sostenibilità. Ciò include la scelta di raccogliere uva e arance a mano e la collaborazione con partner che praticano l'agricoltura sostenibile.

Una tradizione di innovazione che affonda le proprie radici in oltre 60 anni di storia e che continua ad esprimere attraverso i suoi vini spumanti, aromi e caratteristiche del vigneto più grande al mondo, l'unico dove il sole non tramonta mai.



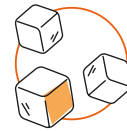
CHANDON
GARDEN SPRITZ

INDICAZIONI PER IL SERVIZIO

Un aperitivo naturale senza aromi e coloranti artificiali



Versare
il prodotto in
un calice ampio



Aggiungere
3 o 4 cubetti
di ghiaccio



Guarnire con una
fetta d'arancia essiccata
e rosmarino



CHANDON GARDEN SPRITZ

Perfetto equilibrio tra dolcezza e note amare

La base del drink è una deliziosa cuvée Brut di alta qualità dello spumante Chandon, fatta con uve Chardonnay, Pinot Noir e Sémillon coltivate ad un'altitudine di circa 1.000m nella tenuta di Mendoza, dove il terroir e il clima favoriscono naturalmente la freschezza, la maturità e l'acidità necessarie. Allo spumante viene aggiunto un amaro all'arancia, realizzato a mano secondo un'antica ricetta artigianale che prevede un mix di arance, erbe e spezie. Le arance utilizzate sono quelle locali della tipologia Valencia, coltivate secondo i principi dell'agricoltura biologica in una fattoria a gestione familiare, nel nord-est dell'Argentina. Le arance, perfettamente mature, vengono sbucciate e le scorze, fresche o essiccate, vengono messe a macerare in una assemblaggio di alcol d'uva, erbe e spezie dai migliori terroir del mondo. **Il risultato è un delizioso liquore all'arancia che una volta assemblato con lo spumante Chandon, dà vita a un drink in grado di sprigionare tutti i profumi e gli aromi dell'estate.**

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Note speziate e ricchi sentori di arancia. Le intense note citriche bilanciano la dolcezza, insieme alle note amare che emergono sul finale, in un invito a prenderne un altro sorso.

FORMATI DISPONIBILI

Chandon Garden Spritz 75 cl, Chandon Garden Spritz Magnum 1,5 litri



Chandon Brut dall'Argentina (una miscela di Chardonnay, Pinot Noir e Sémillon) + liquore amaro all'arancia e spezie.
Gradazione Alcolica 11,5% vol.



Uve e arance raccolte a mano



Metodo Charmat lungo a fermentazione lenta.
Maturazione: 6 mesi minimo

MINUTY

MINUTY



MINUTY S&S

Fondata nel 1936 e Cru Classé des Côtes de Provence dal 1955, Minuty è oggi orgogliosamente presente in più di cento Paesi. La sua storia è indissolubilmente legata a quella della famiglia Matton-Farnet; è una storia di passione per un mestiere, di competenza artigianale unica e di profondo rispetto per la terra, trasmessi di padre in figlio nel corso di quattro generazioni. Quando si vede Minuty in una carta dei vini, è una scelta facile e felice: Minuty è il biglietto per la gioia pura. La gioia di scoprire fragranze estive, un fresco tuffo in mare, lo spensierato spirito vacanziero e il sole della Provenza.



TERRITORIO

Minuty possiede 200 ettari di vigneti, tutti straordinariamente ben esposti. 80 ettari si trovano sulle colline dei paesi di Gassin e Ramatuelle, con vista sul Golfo di Saint-Tropez, dove nascono vini dal carattere delicato grazie all'influenza della brezza marina. Altri 120 ettari sono nell'entroterra, ai piedi del Massif des Maures, sulle colline dei paesi di Vidauban e Verez. Ogni vitigno è sapientemente coltivato negli appezzamenti in cui ha le maggiori probabilità di prosperare. Ad esempio, le vigne attorno allo Château sono riservate al Grenache, "il re dei Rosé", che beneficia di un terreno profondo e privo di ciottoli. I grandi Rosé di Minuty sono prodotti principalmente con Grenache e Tibouren, una varietà tradizionale della penisola di Saint-Tropez che garantisce la tipicità locale dell'assemblaggio.



MINUTY

STILE

Le vigne di Minuty vengono coltivate con metodi sostenibili, senza diserbanti o pesticidi, come parte di un processo di miglioramento volto a ridurre l'impatto delle attività viticole sull'ambiente. Grazie a questo impegno, nel 2019 lo Château ha ottenuto la certificazione High Environmental Value (HVE).

Minuty è una delle ultime tenute della Côtes de Provence dove le uve vengono raccolte esclusivamente a mano, per garantirne la perfetta integrità. Giunte in cantina, dopo una diraspatura delicata, vengono immediatamente raffreddate fino a 12°C grazie a un gas inerte. I mosti vengono ottenuti per il 60% per gravità, senza alcuna pressatura, e per il 30% grazie a una leggera pressatura in presse pneumatiche all'avanguardia. L'obiettivo durante la vinificazione è sempre quello di evitare l'ossidazione e di ridurre il contatto con le bucce, al fine di ottenere dei Rosé dalle caratteristiche inconfondibili: un colore salmone pallido, una ricca espressione aromatica, una straordinaria freschezza e raffinatezza.



MINUTY

I NOSTRI VINI

INDICAZIONI PER IL SERVIZIO



Abbinare con stuzzichini, caprese, insalate, frutti di mare, crostacei



Servire a 8/ 10° C



Abbinare con frutti di mare, ostriche, ceviche di pesce, cotoletta alla milanese



Servire a 8/10° C



Abbinare con frutti di mare, crudo e melone, Caesar salad, piatti orientali



Servire a 8/12° C



Abbinare con aragosta, risotto alle capesante, piatti delicatamente speziati



Servire a 10/12° C

MINUTY M



MINUTY MINUTY M

Puro piacere, pura Provenza e puro Minuty

Côtes de Provence AOC.

Minuty M è puro piacere per la sua bevibilità, pura Provenza per il design della bottiglia - ideato negli anni '60 da Monique Farnet e adottato dall'intera regione - e puro Minuty perché incarna perfettamente lo stile della tenuta, con un bouquet intenso abbinato a sapori delicati. Il segreto di questo vino sta nell'equilibrio e nella vivacità. La famiglia Matton-Farnet sceglie principalmente il Grenache per i suoi aromi eleganti, il Cinsault per la freschezza, lo Syrah per la complessità e un pizzico di Tibouren per i sentori di frutta bianca, dando vita a un Rosé intenso ed esuberante come un viaggio in Costa Azzurra.

FORMATI DISPONIBILI

Minuty M 75 cl*, Minuty M Mezza 37,5 cl* (disponibile da marzo),
Minuty M Magnum 1,5 litri*

2022

90

PUNTI

VINOUS

2022

88

PUNTI

WINE
ENTHUSIAST



Grenache, Cinsault,
Syrah e Tibouren.
Gradazione alcolica 13% vol.



Raccolta a mano
tra agosto e settembre



Assemblaggio di mosto vergine
senza pressatura e di mosto fiore
proveniente dalla prima
leggera pressatura



Fermentazione a freddo e 4 mesi
di maturazione sulle fecce in vasche
di acciaio inox

* prodotto in allocazione,
disponibile su prenotazione

MINUTY PRESTIGE



MINUTY MINUTY PRESTIGE

Un Rosé moderno, elegante e minimalista

Côtes de Provence AOC.

Minuty Prestige è nato oltre 25 anni fa, quando Jean-Etienne e François Matton hanno voluto proporre a un vasto pubblico di amanti del Rosé un vino d'autore che combinasse aromi intensi e sapori delicati. Il Grenache e lo Syrah donano complessità aromatica, mentre il Cinsault apporta una grande vivacità, bilanciata dai sentori terrosi del Vermentino. *L'idea è quella di offrire da un lato un'esperienza gioiosa e, dall'altro, di valorizzare i terroir provenzali.* Il nuovo design della bottiglia, lunga e sottile, ricorda le note minerali del vino.

FORMATI DISPONIBILI

Minuty Prestige Rosé 75 cl*, Minuty Prestige Rosé Magnum 1,5 litri*,
Minuty Prestige Rosé Jéroboam 3 litri* (disponibile da marzo),
Minuty Prestige Rosé Mathusalem 6 litri* (disponibile da marzo)

2022

91
PUNTI
VINOUS

2022

87
PUNTI
WINE
ADVOCATE



Grenache, Syrah, Cinsault, Vermentino.
Gradazione alcolica 12,5% vol.



Raccolta a mano
tra agosto e settembre



Assemblaggio di mosto vergine
senza pressatura e di mosto fiore
proveniente dalla prima
leggera pressatura



Fermentazione a freddo e 4 mesi
di maturazione sulle fecce in vasche
di acciaio inox

* prodotto in allocazione,
disponibile su prenotazione



CHÂTEAU MINUTY ROSE ET OR



MINUTY CHÂTEAU MINUTY ROSE ET OR

Potente e puro come acqua di fonte

Cru Classé de Provence (Côtes de Provence AOC).

Questo Rosé, creato esclusivamente con uve di proprietà, è nato nel 2009 dal desiderio di elevare i delicati sapori e gli intensi aromi tipici di Château Minuty. Per trasformare il sogno in realtà, sono stati assemblati vini provenienti dai tre terroir principali della tenuta: i terreni scistosi di Gassin, quelli argillosi di Vidauban e quelli sabbiosi di Ramatuelle. Nell'assemblaggio prevale il Grenache, che dona struttura, affiancato dal Cinsault per la freschezza e dal Vermentino per la sapidità. Il risultato è un vino estremamente elegante ed intensamente fresco.

FORMATI DISPONIBILI

Château Minuty Rose et Or 75 cl*,

Château Minuty Rose et Or Magnum 1,5 litri*

2022

92

PUNTI

VINOUS

2022

91

PUNTI

WINE
ADVOCATE

2022

92

PUNTI

WINE
ENTHUSIAST

2022



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



80% Grenache, seguito da Syrah, Vermentino.
Gradazione alcolica 12,5% vol.



Raccolta a mano
tra agosto e settembre



Assemblaggio di mosto vergine
senza pressatura



Fermentazione a freddo e 4 mesi
di maturazione sulle fecce in vasche
di acciaio inox

* prodotto in allocazione,
disponibile su prenotazione



CHÂTEAU MINUTY 281



MINUTY CHÂTEAU MINUTY 281

Un vero e proprio concentrato di Provenza

Cru Classé de Provence (Côtes de Provence AOC).

Nato nel 2015, *Château Minuty 281* deve il suo nome al pantone blu intenso che impreziosisce la bottiglia, ispirato al colore del Mar Mediterraneo dopo il *maestrale*. Questo vino, prodotto in quantità limitate a partire da uve di proprietà, è anche un omaggio a Etienne Matton, che negli anni '70 ha creato un clone di Grenache esclusivo di Château Minuty che oggi costituisce il cuore dell'assemblaggio. È un Rosé dal carattere unico, influenzato dal clima marittimo, un'esplosione di aromi e freschezza.

FORMATI DISPONIBILI

Château Minuty 281 75 cl*,

Château Minuty 281 Magnum 1,5 litri*

2022

93+

PUNTI

VINOUS

2022

93

PUNTI

WINE
ENTHUSIAST

2022

91

PUNTI

WINE
ADVOCATE



Principalmente Grenache, Syrah.
Gradazione alcolica 12,5% vol.



Raccolta a mano
tra agosto e settembre



Assemblaggio di mosto vergine
senza pressatura



Fermentazione a freddo e 4 mesi
di maturazione sulle fecce in vasche
di acciaio inox

* prodotto in allocazione,
disponibile su prenotazione

CHÂTEAU D'ESCLANS



Château D'ESCLANS

DOMAINES SACHA LICHINE





Château d'Esclans si trova nel cuore della Provenza, a nord-est di Saint-Tropez, con il Mar Mediterraneo sullo sfondo. Sacha Lichine ha acquistato la tenuta nel 2006 con l'ambizione di creare i migliori Rosé del mondo, dando così inizio alla "rinascita del Rosé" grazie a metodi di vinificazione innovativi che hanno rivoluzionato lo stile dei vini della regione.





TERRITORIO

Château d'Esclans si trova in un luogo eccezionale, su una collina vicino alle Gole di Pennafort, venticinque chilometri a nord-ovest dell'antica città romana di Fréjus, sulla costa mediterranea. È nel cuore del dipartimento del Varo, dove nasce la maggior parte dei Rosé de Provence AOC. Il vitigno principale è il Grenache, seguito dal Rollo (Vermentino). Tra gli altri vitigni vi sono il Cinsault, il Merlot, il Mourvèdre, lo Syrah e il Tibouren.

Oggi la proprietà si estende su 427 ettari, di cui 140 di vigneti, situati nella sub-regione del Fréjus e sulle colline di Draguignan. La sub-regione di Fréjus è a sud dello Château, dove si trova la Valle d'Esclans piana e soleggiata, con un suolo argilloso, fresco e umido adatto per le vigne più giovani. Sulle colline di Draguignan, con l'aumentare dell'altitudine, aumenta anche l'età delle piante. Negli appezzamenti più elevati, si trovano le antiche vigne di Grenache per le quali è nota la tenuta, che raggiungono anche i 100 anni di età e producono uve caratterizzate da una maggiore concentrazione di aromi. Le radici attraversano diversi strati minerali, dal momento che il terroir è calcareo e gessoso.



Château D'ESCLANS
DOMAINES SACHA LICHINE

STILE

Il team supervisiona ogni momento della viticoltura e vinificazione per assicurarsi che ogni dettaglio rispetti i migliori standard. Le uve vengono vendemmiate nelle prime ore del mattino, esclusivamente a mano. *Giunte nelle nostre moderne cantine, attraversano un processo tecnologicamente avanzato:* dopo la diraspatura, gli acini vengono selezionati manualmente e poi con sistema ottico-elettronico, al fine di essere tutti simili per dimensioni, colore e condizioni. In seguito, vengono sottoposti a un sistema di raffreddamento a serpentina, un circuito di tubi in acciaio inossidabile a doppio strato che riduce la temperatura fino a 7-8° C. Segue una leggera pigiatura in tre intervalli, che produce principalmente mosto fiore. In base al grado di pressatura, il team determina quale mosto fermenterà in acciaio e quale in botte.



Château D'ESCLANS
DOMAINES SACHA LICHINE

I NOSTRI VINI

INDICAZIONI PER IL SERVIZIO



Abbinare con piatti della cucina mediterranea, salumi e piatti orientali non troppo piccanti



Abbinare con tartine, formaggio, carni alla brace, pizza e insalate estive



Abbinare con piatti di pesce, ostriche e salmone affumicato



Abbinare con ratatouille, insalate, carpaccio di manzo, quiche lorraine, carni bianche e risotto al limone



Abbinare con aragosta, soufflé di formaggio, tartare di tonno, branzino e foie gras



Abbinare con caviale, formaggio di capra, sogliola alla griglia, pollo arrosto e costata di manzo



Servire a 8/12° C



Servire a 8/10° C



Servire a 8/12° C



Servire a 8/12° C



Servire a 10/12° C



Servire a 10/12° C

WHISPERING ANGEL



CHÂTEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGEL

Nella Valle d'Esclans sussurrano gli angeli

Côtes de Provence AOC.

Whispering Angel è il punto di riferimento mondiale tra i Rosé de Provence. Creato nel 2006, quando Sacha Lichine ha acquistato lo Château, ha dato il via alla "rinascita del Rosé" rivoluzionando lo stile dei vini prodotti nella regione. Come dice Lichine: "In questo vino c'è il sussurro degli angeli, se lo bevete potreste sentirli. E se per un fortunato caso veniste a trovarci, potreste anche vederli".

FORMATI DISPONIBILI

Whispering Angel 75 cl, Whispering Angel Mezza 37,5 cl,
Whispering Angel Magnum 1,5 litri, Whispering Angel Jéroboam 3 litri*,
Whispering Angel Mathusalem 6 litri Caisse Bois*,
Whispering Angel Salmanazar 9 litri Caisse Bois*

2021

92

PUNTI

JAMES
SUCKLING

2020

92

PUNTI

JAMES
SUCKLING

2019

91

PUNTI

JAMES
SUCKLING

2019

94

PUNTI

THE DRINKS
BUSINESS



Principalmente Grenache,
Cinsault, Vermentino.
Gradazione Alcolica 13,5% vol.
Dosaggio 0 g/l



Raccolta a mano
dall'alba a mezzogiorno,
tra agosto e settembre



Assemblaggio di mosto vergine
senza pressatura e del migliore mosto,
senza macerazione



Fermentazione con bâtonnage
e 3-4 mesi di maturazione
sulle fecce in vasche di acciaio inox
a temperatura controllata (14°C)

* prodotto in allocazione,
disponibile su prenotazione

THE PALE



CHÂTEAU D'ESCLANS THE PALE ROSÉ BY SACHA LICHINE

Benvenuti a una serata scoppiettante!

Vin de Pays du Var IGP.

Sacha Lichine continua a innovare con The Pale, un Rosé provenzale accessibile, che strizza l'occhio alle nuove generazioni. Il nome fa riferimento a come gli inglesi ordinavano storicamente il Rosé da un commerciante di vini a Londra; The Pale ("il pallido") è un classico soprannome che è ancora usato nel Regno Unito per i vini rosati, ad esempio nell'espressione: "Who's for a glass of the Pale?". La bottiglia e l'etichetta ricordano le feste dei ruggenti Anni '20 americani, con un fascino rétro e un'energia dirompente. Proprio come negli Anni '20, il desiderio più forte è quello di tornare a divertirsi e - grazie al tappo a vite - The Pale è perfetto per essere consumato in ogni occasione.

FORMATI DISPONIBILI

The Pale Rosé by Sacha Lichine 75 cl



Principalmente Grenache,
Cinsault, Syrah.
Gradazione Alcolica 12,5% vol.
Dosaggio 0 g/l



Raccolta a mano dall'alba
a mezzogiorno,
tra agosto e settembre



Assemblaggio di mosti selezionati
derivanti da una leggera pressatura,
senza macerazione



Fermentazione e 5-8 mesi
di maturazione sulle fecce
in vasche di acciaio inox
a temperatura controllata (14°C)

ROCK ANGEL



CHÂTEAU D'ESCLANS ROCK ANGEL

Tutto iniziò con un sussurro... ora è tempo di Rock

Côtes de Provence AOC.

Parzialmente fermentato e affinato in grandi botti di rovere, questo Rosé ha un profilo di degustazione più complesso e strutturato, che regala agli appassionati *un vino ricco, favoloso per un aperitivo o per accompagnare un pasto di qualità*. Se apprezzate la mineralità del Sancerre, lo adorerete.

FORMATI DISPONIBILI

Rock Angel 75 cl,
Rock Angel Magnum 1,5 litri*

2020

92

PUNTI

JAMES
SUCKLING

2019

90

PUNTI

WINE
ENTHUSIAST

2019

93

PUNTI

JAMES
SUCKLING

2019

93

PUNTI

THE DRINKS
BUSINESS



Principalmente Grenache,
Cinsault, Vermentino.
Gradazione Alcolica 14% vol.
Dosaggio 0 g/l



Raccolta a mano dall'alba
a mezzogiorno, tra agosto e settembre



Assemblaggio di mosto vergine
senza pressatura e di mosto fiore
proveniente dalla prima leggera
pressatura, senza macerazione



Fermentazione con bâtonnage
e 6 mesi di maturazione sulle fecce
in demi-muid di rovere francese
da 600 litri (30%) e in vasche
di acciaio inox (70%), entrambi
a temperatura controllata (14°C)

* prodotto in allocazione,
disponibile su prenotazione

CHÂTEAU D'ESCLANS



CHÂTEAU D'ESCLANS CHÂTEAU D'ESCLANS

Un vino raffinato e di grande versatilità

Côtes de Provence AOC.

Un vino esclusivo, rivolto agli appassionati e ai sommelier più esigenti. La coltivazione e la vinificazione avvengono interamente nella tenuta e fanno di questo Rosé, dall'aspetto e dall'etichetta classici, la scelta perfetta per gli amanti dei vini raffinati. L'acciaio e il legno lo rendono infatti **un connubio unico tra freschezza e complessità, con una cremosità e una versatilità uniche.**

FORMATI DISPONIBILI

Château d'Esclans 75 cl

2023

97

PUNTI
DECANTER

Best in Show

2020

91

PUNTI
JAMES
SUCKLING

2019

92

PUNTI
JAMES
SUCKLING

2019

93

PUNTI
TASTED



Principalmente Grenache e Vermentino.
Gradazione Alcolica 14,5% vol.
Dosaggio 0 g/l



Raccolta a mano dall'alba a mezzogiorno, tra agosto e settembre



Assemblaggio di mosto vergine senza pressatura e di mosto fiore proveniente dalla prima leggera pressatura, senza macerazione



Fermentazione con bâtonnage e 7 mesi di maturazione sulle fecce in demi-muid di rovere francese da 600 litri (50%) e in vasche di acciaio inox (50%), entrambi a temperatura controllata (14°C)



LES CLANS



CHÂTEAU D'ESCLANS LES CLANS

Ricco, esotico ed elegante

Côtes de Provence AOC.

Château d'Esclans è probabilmente il solo produttore di Rosé de Provence in grado di raggiungere vini di tale concentrazione. In una degustazione alla cieca, *Les Clans* può ricordare un bianco di Borgogna, come un Meursault o un Chassagne-Montrachet. Molto amabile da giovane, è un Rosé che può anche essere invecchiato.

FORMATI DISPONIBILI

Les Clans 75 cl*

2020
94
PUNTI
JAMES SUCKLING

2019
95
PUNTI
JAMES SUCKLING



80% Grenache, 20% Vermentino.
Gradazione Alcolica 14,5% vol.
Dosaggio 0 g/l



Raccolta a mano
dall'alba a mezzogiorno,
tra agosto e settembre



Assemblaggio di mosto vergine
senza pressatura (90%) e di mosto
fiore proveniente dalla prima
leggera pressatura (10%), senza
macerazione



Fermentazione e 11 mesi
di maturazione sulle fecce
in demi-muid di rovere francese
da 600 litri (nuove o di secondo
passaggio), a temperatura
controllata (14°C) e con bâtonnage

* prodotto in allocazione,
disponibile su prenotazione



CHÂTEAU D'ESCLANS GARRUS

Il Rosé più esclusivo di tutta la Provenza

Côtes de Provence AOC.

Château d'Esclans è noto per le sue antiche vigne di Grenache, che producono uve caratterizzate da una maggiore concentrazione di aromi. Garrus nasce proprio da queste piante, che superano anche i 100 anni di età, negli appezzamenti più elevati di proprietà della tenuta. **Garrus incarna perfettamente la visione di Sacha Lichine, che ha fortemente voluto rendere il Rosé un grande vino. Imponente, ricco e complesso... semplicemente indimenticabile.**

FORMATI DISPONIBILI

Garrus 75 cl*

2020
95
PUNTI
JAMES
SUCKLING

2019
96
PUNTI
DECANTER

2019
96
PUNTI
JAMES
SUCKLING



90% Grenache, 10% Vermentino.
Gradazione Alcolica 14% vol.
Dosaggio 0 g/l



Raccolta a mano di prima mattina,
tra agosto e settembre



Assemblaggio di mosto vergine
senza pressatura (90%) e di mosto
fiore proveniente dalla prima leggera
pressatura (10%), senza macerazione



Fermentazione e 11 mesi
di maturazione sulle fecce
in demi-muid di rovere francese
da 600 litri (nuove o di secondo
passaggio), a temperatura
controllata (14°C) e con bâtonnage

* prodotto in allocazione,
disponibile su prenotazione

CHÂTEAU GALOUPET

CHÂTEAU
GALOUPET
CRU CLASSÉ DE PROVENCE



CHÂTEAU
GALOUPET
CRU CLASSÉ DE PROVENCE

Château Galoupet è un *Cru Classé des Côtes de Provence*, composto da 77 ettari di boschi protetti e 69 ettari di vigneti con certificazione biologica da maggio 2023. Dopo l'acquisizione da parte di Moët Hennessy, la tenuta è stata rifondata con l'obiettivo di creare autentiche espressioni di un terroir d'eccezione, nel massimo rispetto dell'ambiente. La visione è quella di esprimere tutto il potenziale del luogo in un santuario per la biodiversità e diventare un modello di sostenibilità, nel Gruppo LVMH e nel settore vitivinicolo.





TERRITORIO

Situata in Costa Azzurra, la tenuta sorge nella cosiddetta "Provenza Cristallina", una delle più antiche formazioni geologiche della regione. Vanta un proprio microclima e tre composizioni di suolo specifiche (fillade quarzifera, arenaria scistosa, colluvio), le cui caratteristiche si riflettono poi nei vini. Qui trovano casa vitigni autoctoni come Cinsault, Grenache, Rollo (Vermentino), Sémillon, Syrah e Tibouren, una varietà tipica e molto rara. In collaborazione con associazioni locali di esperti, **Château Galoupet** fa progredire la biodiversità in tutta la proprietà e adatta il suo approccio in termini di **agroforestazione e di gestione del vigneto**, nel rispetto dell'equilibrio naturale della vite nel suo ecosistema. La tenuta ospita oggi 200 alveari e una delle sole 12 stazioni di fecondazione delle api regine presenti al mondo.



CHÂTEAU
GALOUPET
CRU CLASSÉ DE PROVENCE

STILE

La tenuta adotta un approccio rispettoso dell'ambiente, restituendo proattivamente alla natura quello che le viene tolto. In quanto Cru Classé, Château Galoupet è proprietario al 100% delle uve e questo consente una gestione vitivinicola con pratiche sostenibili e trasparenti in ogni fase della produzione. Pur mantenendo standard di qualità elevati, non si scende a compromessi sull'impatto ambientale: dai terreni fino alla bottiglia in vetro riciclato all'80%, ogni elemento è stato pensato per essere in perfetta armonia con la natura, per servire al meglio il terroir e le generazioni a venire. Château Galoupet ha ottenuto a maggio 2023 la certificazione biologica.



IL NOSTRO VINO

INDICAZIONI PER IL SERVIZIO



Abbinare con verdure alla griglia,
costolette di agnello, piatti delicatamente speziati



Servire a 10° C



CHÂTEAU GALOUPET CRU CLASSÉ ROSÉ

Creato con cura, dalla terra al bicchiere

Cru Classé de Provence (Côtes de Provence AOC).

Château Galoupet Cru Classé Rosé nasce da uve di proprietà provenienti da 39 appezzamenti, vinificati individualmente. È un puro vino di terroir in cui si esprime tutta la ricchezza della natura provenzale, caratterizzata da corbezzoli selvatici, intensa salinità marina e forti venti. Un vino generoso e complesso, che rispetta l'ambiente dal suolo fino al packaging: **la bottiglia è in vetro ambrato riciclato all'80% e pesa soltanto 499 grammi**. Un'elegante e multifaccettata espressione di Rosé dove la mineralità incontra la cremosità, in un lungo e sinuoso viaggio verso un raffinato finale salino.

FORMATI DISPONIBILI

Château Galoupet Cru Classé Rosé 75 cl



58% Grenache, 12% Tibouren,
11% Syrah, 11% Vermentino,
6% Cinsault, 2% Sémillon.
Gradazione Alcolica 14% vol.



Raccolta a mano
ad agosto



Fermentazione e 4-5 mesi
di maturazione sulle fecce in vasche
di acciaio inox (70%)
e in demi-muid di rovere francese
da 600 litri (30%); la scelta
tra acciaio e rovere dipende
dal vitigno

CLOUDY BAY

NEW ZEALAND



CLOUDY BAY

N E W Z E A L A N D

Cloudy Bay nasce nel 1985 dalla visione dell'australiano David Hohnen, che per primo ha svelato al mondo la straordinaria vocazione per il Sauvignon Blanc della Valle di Marlborough, in Nuova Zelanda. La tenuta prende il nome dalla baia all'estremità orientale della valle del fiume Wairau, battezzata Cloudy Bay dal capitano Cook nel 1770. Cloudy Bay è diventato simbolo dell'eccellenza dei vini del Nuovo Mondo con la sua viticoltura mirata. *Nel 2020, Cloudy Bay si è posizionato decimo nella classifica dei "Most Admired Wine Brands" di Drinks International.*



TERRITORIO

La Nuova Zelanda è una terra giovane, situata nella parte più remota dell'Oceano Pacifico, un luogo come nessun altro sul pianeta. Anche se di piccole dimensioni, è ricca di diversità e bellezze naturali, dalla fresca e mite costa della regione di Marlborough al Central Otago, la regione vinicola più a sud del mondo, caratterizzata da un clima selvaggio e ventoso. *Cloudy Bay è stata una delle prime cinque aziende vinicole ad avventurarsi a Marlborough, un luogo all'epoca inimmaginabile per avviare un vigneto.* Da allora Marlborough è diventata non solo la principale regione vinicola della Nuova Zelanda ma anche una delle migliori del mondo. Il suo segreto è la collocazione geografica che rende la regione la più soleggiata del Paese, con un clima fresco e secco. I tipi di suolo variano da quello drenante e sassoso nella valle del fiume Wairau a un antico terriccio alluvionale leggermente argilloso.



CLOUDY BAY
NEW ZEALAND

STILE

Cloudy Bay cattura l'essenza di Marlborough: David Hohnen era ossessionato dall'idea di restituire l'espressione più autentica dei terroir, bilanciando alla perfezione concentrazione e aromi. I vini delle oltre 250 particelle della tenuta vengono vinificati e tenuti separati fino all'assemblaggio finale; quelli che non soddisfano gli elevati standard qualitativi vengono venduti ad altre aziende. La cantina preserva le caratteristiche naturali del frutto attraverso un approccio alla vinificazione in cui "less is more". Questa filosofia si riflette nella bottiglia semplice ma elegante, che è composta da vetro riciclato per almeno il 60% e mostra in rilievo i monti Richmond, lo sfondo naturale della valle del fiume Wairau. *Cloudy Bay incarna il lusso della semplicità: il lusso dello spazio e del tempo, dell'armonia con la natura - un lusso essenziale, rilassato, generoso e puro.*



CLOUDY BAY
NEW ZEALAND

I NOSTRI VINI

INDICAZIONI PER IL SERVIZIO



Abbinare con frutti di mare,
crostacei, sashimi



Servire a 8/10° C



Abbinare con spaghetti alle vongole,
frutti di mare, carni bianche



Servire a 10/14° C



Abbinare con agnello,
anatra arrosto, salumi



Servire a 18/20° C



Abbinare con pesce bianco saporito,
salmone affumicato, carni bianche



Servire a 8/10° C



Abbinare con selvaggina,
tartare di manzo, verdure grigliate



Servire a 18/20° C

SAUVIGNON BLANC



CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC

Puro, fresco e vibrante

Grazie ai suoi aromi straordinari, il Sauvignon Blanc di Cloudy Bay è stato un successo immediato quando è apparso sul mercato nel 1985. **Questo vino ha inserito la Nuova Zelanda nella mappa globale del vino e ha reso famoso il Sauvignon Blanc come vino monovarietale.** Per la sua creazione vengono considerate più di 80 espressioni di 98 particelle, le cui rese sono tenute basse per ottenere un vino dall'aroma concentrato. Il processo di vinificazione mira a conservare ed esaltare le note fresche e fruttate, utilizzando lieviti selezionati e tini di acciaio inossidabile, insieme a una piccola percentuale di fermentazione in botte per conferire struttura ma senza sentore di rovere.

FORMATI DISPONIBILI

Cloudy Bay Sauvignon Blanc 75 cl*,

Cloudy Bay Sauvignon Blanc Magnum 1,5 litri*

2022
92
PUNTI
WINE
SPECTATOR

2021
93
PUNTI
WINE
SPECTATOR

2021
93
PUNTI
VINOUS

2021
92
PUNTI
DECANTER



100% Sauvignon Blanc.
Gradazione Alcolica 13,5% vol.



Raccolta
tra marzo e aprile



Fermentazione per il 95%
in vasche di acciaio inox
e per il 5% in grandi botti
di rovere francese

* prodotto in allocazione,
disponibile su prenotazione

CHARDONNAY



CLOUDY BAY CHARDONNAY

Fragrante, strutturato ed elegante

Diventato parte della gamma a partire dall'annata 1986, lo Chardonnay è stato il secondo vino ad essere commercializzato dalla tenuta, dopo il Sauvignon Blanc. Cloudy Bay Chardonnay nasce da vigneti situati nelle sub-regioni di Omaka, Brancott, Rapaura e Renwick e **necessita dello stesso tempo e della stessa precisione di un grande bianco di Borgogna: circa 2 anni di invecchiamento in rovere.**

FORMATI DISPONIBILI

Cloudy Bay Chardonnay 75 cl*

2021

93

PUNTI

JAMES
SUCKLING

2020

93

PUNTI

JAMES
SUCKLING

2019

93

PUNTI

JAMES
SUCKLING



100% Chardonnay.
Gradazione Alcolica 13,5% vol.



Raccolta a mano
tra marzo e aprile



Fermentazione in vasche
di acciaio inox e barrique
di rovere francese. Fermentazione
malolattica per il 100% del vino



11 mesi di invecchiamento
in botti di rovere francese

* prodotto in allocazione,
disponibile su prenotazione



PINOT NOIR



CLOUDY BAY PINOT NOIR

Fragrante, generoso e vellutato

Affascinata da questa uva enigmatica, la tenuta iniziò la sperimentazione sul Pinot Noir già nel 1989, ma questo vino è stato prodotto ogni anno solo dal 1996. Gli enologi volevano essere sicuri della sua qualità: un Pinot Noir vivace e bilanciato, spiccatamente fruttato con complesse note gustative e una consistenza vellutata. Il New Zealand Herald lo descrisse così: «Più corposo e con più carattere della maggior parte dei Pinot Noir di Marlborough, ma con un'eleganza che lo proietta immediatamente ai vertici». Grazie a oltre 30 anni di esperienza, le uve sono attentamente selezionate nelle valli meridionali del fiume Wairau, che comprendono Brancott, Omaka e Waihopai - dove si trovano i vigneti Mustang, Barracks e Delta, ideali per il Pinot Noir.

FORMATI DISPONIBILI

Cloudy Bay Pinot Noir 75 cl*

2021
93
PUNTI
JAMES
SUCKLING

2020
92
PUNTI
JAMES
SUCKLING

2019
93
PUNTI
JAMES
SUCKLING



100% Pinot Noir.
Gradazione Alcolica 14% vol.



Raccolta a mano
tra marzo e aprile



Fermentazione in vasche
di acciaio inox, in media
21 giorni a contatto con le bucce.
Fermentazione malolattica
per il 100% del vino



11 mesi di invecchiamento
in botti di rovere francese,
di cui il 30% nuove

* prodotto in allocazione,
disponibile su prenotazione



TE KOKO



CLOUDY BAY TE KOKO

Aromatico, sapido e complesso

Nel 2000, il team di enologi ha presentato Te Koko («Cloudy Bay» in maori), un Sauvignon Blanc complesso e corposo, diverso da tutti gli altri neozelandesi. Adottando un approccio non interventista, ha lasciato fermentare lentamente in botti di rovere francese il vino proveniente da soli 4 appezzamenti a Rapaura e Renwick, identificati negli ultimi 20 anni come l'espressione più matura e concentrata di Sauvignon Blanc. **Te Koko** rappresenta l'interpretazione secondo Cloudy Bay del Sauvignon Blanc di Marlborough attraverso le tecniche tipiche del Vecchio Mondo (Sancerre, Graves). Il risultato è un vino di grande spessore e complessità, completato da un'acidità rinfrescante. Una rivoluzione.

FORMATI DISPONIBILI

Cloudy Bay Te Koko 75 cl

2020
94
PUNTI
WINE
SPECTATOR

2019
98
PUNTI
DECANTER

2019
95
PUNTI
JAMES
SUCKLING

2019
93
PUNTI
VINOUS



100% Sauvignon Blanc.
Gradazione Alcolica 13,5% vol.



Raccolta a mano
tra marzo e aprile



4-5 mesi di fermentazione
in botti di rovere francese



11 mesi di maturazione
sulle fecce in botti
di rovere francese



Affinamento in vasche
di acciaio inox, cemento e legno



TE WAHI



CLOUDY BAY TE WAHI

Complesso, terroso e strutturato

Nella sua inarrestabile esplorazione di nuovi territori, la tenuta è arrivata nel 2010 nella regione vinicola più meridionale del mondo e nel terroir più continentale della Nuova Zelanda: il Central Otago. Anche se ci è voluto del tempo per capire la regione, il team di enologi ha perseverato, arrivando a esprimerla al meglio grazie all'assemblaggio di due nuovi vigneti di proprietà, situati nel miglior terroir: Calvert (6 ettari) e Northburn (26 ettari). Calvert produce vini floreali e profumati, di una femminilità seducente, mentre Northburn dona struttura e potenza, con aromi selvatici e ruvidi. Insieme creano lo yin e yang del Central Otago, *Te Wahi*, che significa «il Luogo» in maori proprio perché racconta il territorio selvaggio da cui proviene.

FORMATI DISPONIBILI

Cloudy Bay Te Wahi 75 cl



100% Pinot Noir.
Gradazione Alcolica 13,5% vol.



Raccolta a mano
tra marzo e aprile



Fermentazione su lieviti indigeni
in vasche di acciaio inox,
12-19 giorni a contatto con le bucce



12 mesi di invecchiamento
in barrique di rovere francese,
di cui il 30% nuove



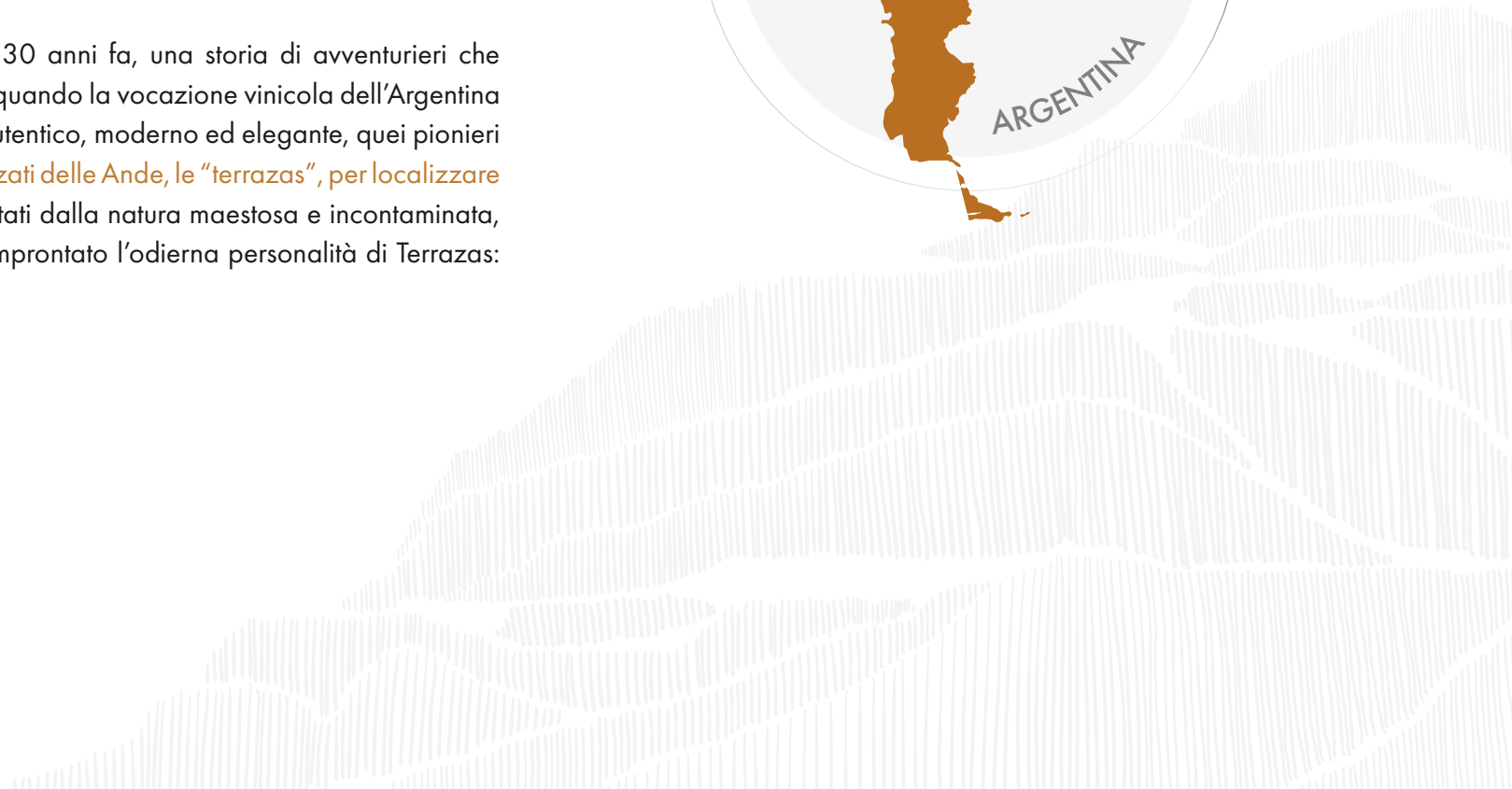
12 mesi di affinamento
in bottiglia

TERRAZAS DE LOS ANDES



TERRAZAS DE LOS ANDES

Terrazas de los Andes è una storia iniziata quasi 30 anni fa, una storia di avventurieri che aspiravano a dare espressione ai terroir delle Ande quando la vocazione vinicola dell'Argentina non era riconosciuta. Alla ricerca di vini dallo stile autentico, moderno ed elegante, quei pionieri andarono all'esplorazione degli aspri altipiani terrazzati delle Ande, le "terrazas", per localizzare climi freschi e terroir puri e inviolati. Rimasero incantati dalla natura maestosa e incontaminata, lì dove la terra incontra il cielo. La loro indole ha improntato l'odierna personalità di Terrazas: audace, radicata e generosa.





TERRITORIO

Quasi l'80% della superficie viticola argentina è racchiusa nella regione di Mendoza che, a un'altitudine tradizionale, è caratterizzata da un clima caldo e secco che porta l'uva a sovraturazione e produce vini robusti e possenti. Per ottenere il raffinato ed elegante stile Terrazas, si è reso necessario ridare vita alla viticoltura montana a clima fresco e cambiare le tecniche di produzione vinicola, poiché solo l'altitudine può offrire dei microclimi con le basse temperature necessarie per creare grandi vini. La tenuta, che prende il nome dagli aspri altipiani terrazzati irrigati grazie allo scioglimento delle nevi andine (le "terrazas"), conta più di 500 ettari in dieci vigneti nella regione di Mendoza, in due zone distinte (Luján de Cuyo e la Valle de Uco), oltre a vinificare con uve dalla regione nord-occidentale di Salta.



TERRAZAS
DE
LOS ANDES

STILE

L'approccio di Terrazas de los Andes è fondato su una profonda conoscenza del terroir, che ha portato alla coltivazione di vigne a diverse altitudini, con microclimi unici per ogni vitigno. Il team di enologi fa affidamento su un'esperienza trentennale, sulla sua eredità franco-argentina e sui doni della natura, nella ferma convinzione che il vino si coltiva, non si crea. Oggi, la tenuta è completamente autosufficiente e adotta un'agricoltura biologica e rigenerativa. Con il recente lancio del progetto "Custodi della Vita della Montagna", Terrazas de los Andes si impegna a fare tutto il possibile per proteggere le risorse naturali d'alta quota, sostenere la comunità locale, mitigare il proprio impatto climatico sull'ecosistema e promuovere la ricerca sui ghiacciai.

TERRAZAS
DE
LOS ANDES



I NOSTRI VINI

INDICAZIONI PER IL SERVIZIO



Abbinare con carni rosse alla griglia
e formaggio stagionato



Servire a 18/20° C



Abbinare con carni rosse alla griglia,
formaggio stagionato o affumicato,
stufato di agnello o di manzo



Servire a 18/20° C

MALBEC



TERRAZAS DE LOS ANDES MALBEC

Vivace, fresco e fruttato

Questo Malbec, emblema di Terrazas de los Andes, nasce da oltre 100 appezzamenti nei nostri 8 vigneti di Malbec ad alta quota, tutti in conversione al biologico. La sua rarità sta nel combinare in maniera unica uve del classico terroir di Las Compuertas, a Luján de Cuyo, con i terroir di più recente scoperta nella Valle de Uco: Gualtallary, Los Chacayes, Paraje Altamira ed Eugenio Bustos, tutti tra i 1.070 e i 1.250 metri sul livello del mare. Le vigne hanno dai 20 ai 90 anni.

FORMATI DISPONIBILI

Terrazas Malbec 75 cl

2021

92

PUNTI

WINE
SPECTATOR

2021

94

PUNTI

JAMES
SUCKLING

2020

93

PUNTI

JAMES
SUCKLING

2020

88

PUNTI

WINE
SPECTATOR



100% Malbec.
Gradazione Alcolica 14% vol.



Raccolta a mano
tra marzo e aprile



Fermentazione in vasche
di acciaio inox, 15-20 giorni
a contatto con le bucce



12 mesi di invecchiamento
in botti di rovere francese
e vasche di acciaio inox



6 mesi di affinamento
in bottiglia

GRAND MALBEC



TERRAZAS DE LOS ANDES GRAND MALBEC

Strutturato, complesso e raro

Grand Malbec, la massima espressione del Malbec secondo Terrazas de los Andes, nasce dall'assemblaggio di 14 appezzamenti selezionati in tre dei nostri migliori vigneti d'alta quota, in conversione al biologico: Las Compuertas (1.070 m) a Luján de Cuyo, Paraje Altamira (1.100 m) e Los Chacayes (1.250 m) nella Valle de Uco. Il Malbec dei profondi terreni di Las Compuertas esprime aromi di frutti rossi, tannini rotondi ed eleganti, mentre il pietroso Paraje Altamira conferisce ai Malbec note floreali e speziate, oltre a un grande equilibrio. Completa l'assemblaggio la "terra delle pietre che rotolano", Los Chacayes, con un Malbec di splendida intensità cromatica, aromi di frutti neri e note minerali con struttura, concentrazione e freschezza luminosa.

FORMATI DISPONIBILI

Terrazas Grand Malbec 75 cl

2020

95

PUNTI

JAMES
SUCKLING

2019

96

PUNTI

JAMES
SUCKLING

2018

97

PUNTI

JAMES
SUCKLING

2018

94

PUNTI

VINOUS



100% Malbec.
Gradazione Alcolica 14,5% vol.



Raccolta a mano
nelle prime ore del mattino
tra marzo e aprile



Fermentazione in vasche
di acciaio inox, 20-25 giorni
a contatto con le bucce



12 mesi di invecchiamento
in botti di rovere francese



Almeno 12 mesi di affinamento
in bottiglia

BODEGA NUMANTHIA



BODEGA NUMANTHIA

Bodega Numanthia è stata la prima cantina ad avventurarsi nella Denominazione di Origine Toro, in Castiglia e León, a fine anni '90 e a rivelarne il potenziale. Il nome della tenuta si ispira al villaggio di Numancia, i cui coraggiosi abitanti, dopo un lungo assedio, nel 134 a.C. hanno preferito morire che arrendersi ai Romani. La stessa resilienza si ritrova nelle vigne di Toro, resistenti alla fillossera e alle abituali condizioni climatiche estreme. La tenuta ha uno straordinario patrimonio di viti tra le più antiche della Terra: hanno dai 50 fino a 200 anni, a piede franco e coltivate ad alberello, con una resa molto bassa. I piccoli acini dalla buccia molto spessa producono vini estremamente concentrati, con tannini decisi ma rotondi.

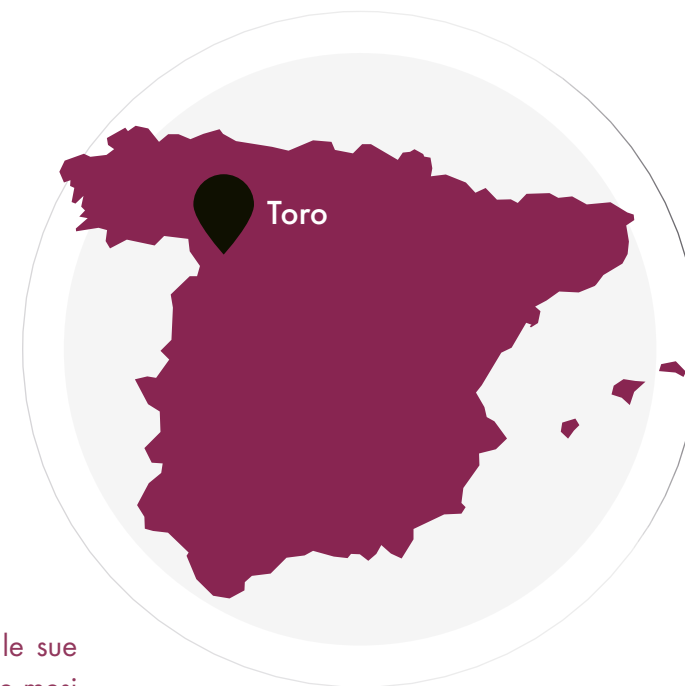


BN



TERRITORIO

Ubicata a 232 km a nord-ovest di Madrid, la regione del Toro è nota per le sue condizioni climatiche semi-desertiche, descritte come “nove mesi d’inverno e tre mesi d’inferno”. Le vigne che vi sono piantate, tutte a piede franco, sono del vitigno Tinta de Toro, “la più nera delle uve nere”, che produce frutti piccoli e concentrati, dalla buccia più spessa. È un Tempranillo a bassa resa e cresce in piante basse ad alberello, a grande distanza le une dalle altre. Questa forma di allevamento consente a ogni vigna di ricevere l’acqua di cui ha bisogno nonostante le scarse precipitazioni, mentre le chiome proteggono gli acini dal brutale solleone estivo. Oggi la tenuta gestisce oltre 200 ettari in tutta la Denominazione, di cui 83 ettari di proprietà e altri 120 ettari in locazione a lungo termine con viticoltori esterni - il mosaico più variegato della regione.



BODEGA NUMANTHIA

STILE

Moët Hennessy ha visto in Bodega Numanthia una tenuta del Vecchio Mondo caratterizzata da uno spirito pionieristico da Nuovo Mondo. Furono i due fratelli fondatori di Bodega Numanthia, appartenenti a una famiglia di viticoltori di Rioja, a cambiare completamente l'immagine dei vini di Toro alla fine del XX secolo: da prodotti talmente rustici che - così si diceva - andavano bevuti "con coltello e forchetta" a vini di fama internazionale, potenti ed eleganti allo stesso tempo. Bodega Numanthia crede fortemente nel rispetto dell'ambiente: oltre a curare e proteggere il suo patrimonio di viti centenarie, nel 2019 ha ricevuto la certificazione ISO 14001 per il proprio sistema di gestione ambientale. Oggi, la cantina e oltre 110 ettari di vigneto sono certificati biologici; questa superficie include tutti i vigneti di proprietà e una parte - che continua ad aumentare - di quelli gestiti da viticoltori partner.

BODEGA NUMANTHIA



I NOSTRI VINI

INDICAZIONI PER IL SERVIZIO



Abbinare con polpo grigliato, filetto di manzo, maialino arrosto



Servire a 15/16°C



Abbinare con selvaggina, costolette d'agnello, pane tostato con cioccolato amaro e pepe



Servire a 14/15° C

NUMANTHIA



BODEGA NUMANTHIA NUMANTHIA

Strutturato, vibrante e speziato

La diversità del terroir è l'anima di Bodega Numanthia e questo vino ne è l'espressione più autentica: le uve vengono raccolte a mano da oltre 100 parcelle per realizzare un assemblaggio che esprima il meglio delle otto tipologie di terroir di Toro. Dopo 4 anni di riposo in cantina, **Numanthia è il primo vino di Toro a racchiudere un' espressività del terroir così variegata, il vino più rappresentativo dell'indomito spirito spagnolo.** Un equilibrio unico di eleganza e potenza, con aromi complessi e tannini rotondi, strutturati e precisi. Un vino che può tranquillamente invecchiare almeno 20 anni.

FORMATI DISPONIBILI

Numanthia 75 cl

2018

97

PUNTI

JAMES
SUCKLING

2018

95

PUNTI

VINOUS

2017

93

PUNTI

WINE
SPECTATOR

2017

94

PUNTI

DECANTER



100% Tinta de Toro.
Gradazione Alcolica 15% vol.



Raccolta a mano
tra settembre e ottobre



Fermentazione
e fermentazione malolattica
in vasche di acciaio inox



16 mesi di invecchiamento in botti
di rovere francese
(nuove o di secondo passaggio)



24 mesi di affinamento
in bottiglia



BODEGA NUMANTIA TERMANTHIA

Intenso, elegante e complesso

Termanthia è la massima espressione di Tinta de Toro, “la più nera delle uve nere”. Viene realizzato a partire da una piccola selezione di 3-4 tra i più straordinari ed equilibrati appezzamenti di viti centenarie a piede franco, tra cui alcune bicentinarie. Questi ceppi antichissimi si distinguono per la maggiore morbidezza e la capacità di esprimere più finezza e profondità. Il vino che ne nasce offre un’incredibile intensità di frutta e un corpo pieno, nonché eleganza e complessità. Intenso e vigoroso come un ballerino di flamenco, Termanthia è stato il primo vino di Toro a ottenere il punteggio di 100 da Wine Advocate, nel 2004.

FORMATI DISPONIBILI

Termanthia 75 cl

Termanthia 75 cl Coffret*



100% Tinta de Toro.
Gradazione Alcolica 15% vol.



Raccolta a mano



Fermentazione e
fermentazione malolattica
in botti di rovere francese



22 mesi di invecchiamento in botti
di rovere francese
(nuove o di secondo passaggio)



5 anni di affinamento
in bottiglia

* prodotto in allocazione,
disponibile su prenotazione

A JOURNEY AROUND THE WORLD

IL PORTAFOGLIO VINI MOËT HENNESSY ITALIA

CHANDON
GARDEN SPRITZ

MINUTY



CHÂTEAU
GALOUPET
CRU CLASSÉ DE PROVENCE

CLOUDY BAY
NEW ZEALAND

TERRAZAS
DE
LOS **ANDES**

BODEGA NUMANTHIA

Moët Hennessy
ITALIA