

GRANDI TERROIRS

SELEZIONE

COLLEZIONE 2024

il Sottosuolo

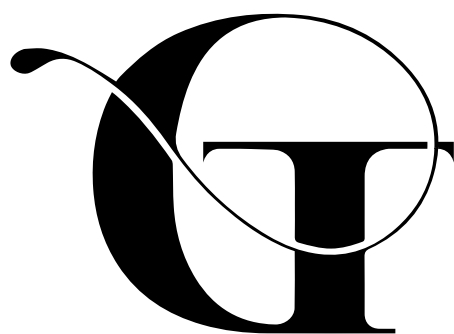
l'uomo

il Terror

la Natura

la Vita

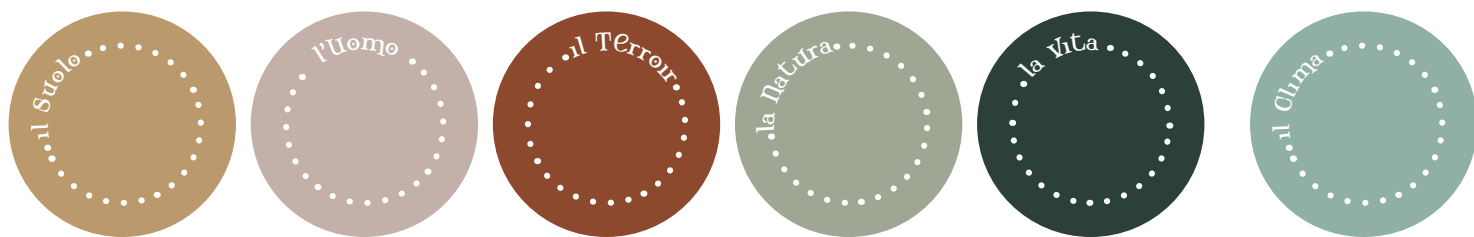
il Clima



GRANDI TERROIRS

SELEZIONE

IL NOSTRO PROGETTO



La nostra squadra, composta da agronomi, enologi, esperti del mercato vinicolo e qualificati degustatori, si dedica con passione alla selezione dei terroir italiani e francesi più straordinari, capaci di incarnare la genuinità e l'originalità uniche della loro regione d'origine. Questo catalogo, in continua espansione per accogliere nuove scoperte, offre un affascinante ritratto delle eccellenze vinicole provenienti da piccole e grandi aziende, alcune rinomate a livello internazionale, altre che, seppur meno conosciute, desideriamo portare all'attenzione del vasto pubblico. Benvenuti nel mondo entusiasmante delle nostre selezioni, dove ogni bottiglia racconta una storia avvincente di territorio e passione vinicola.



Suolo e Sottosuolo: il suolo è un altro degli importanti fattori che compongono il terroir; da esso le piante traggono acqua ed i nutrienti necessari per crescere e svilupparsi. La temperatura del suolo influisce anch'essa sulla maturazione delle uve, infatti, i terreni caldi aiuteranno le uve a maturare più velocemente. A seconda della composizione chimica del sottosuolo potremo, ad esempio, avere vini con un sapore più fruttato, più speziato o floreale. Anche il tipo di drenaggio influisce sulla salute delle viti e sulla qualità delle uve: evitare l'acqua stagnante vuol dire evitare possibili malattie e marciume.

Uomo: il vino "non si fa da solo" e necessita non solo di condizioni ambientali favorevoli, ma anche dell'intervento dell'uomo. Così anche quest'ultimo fattore contribuisce a fare la differenza: tradizione del luogo, della famiglia

del vitivinicoltore, incidono profondamente sulle caratteristiche uniche di un vino, come, ad esempio, il "tradizionale" utilizzo delle barrique, la "tradizionale" macerazione delle uve, l'assenza di controllo delle temperature in vinificazione e così via. Ancora: la scelta di un vitigno adatto, la tecnica di coltivazione, la gestione del vigneto, sono tutti elementi che possono influenzare lo sviluppo delle piante. Per contro, l'inquinamento atmosferico e un'urbanizzazione selvaggia potranno modificare il clima e il microclima di un'area, con conseguenze negative per la viticoltura.

Terroir: è l'insieme di fattori che influenzano la crescita e lo sviluppo del vigneto, e può essere meglio definito come un'area ben delimitata dove condizioni naturali, fisiche e chimiche, zona geografica e clima permettono la realizzazione di un vino specifico e identificabile mediante le caratteristiche uniche di quella specifica territorialità.

Natura: un ecosistema sano e incontaminato preserva le viti dalle malattie, apportando un'ampia gamma di nutrienti e altri fattori essenziali per la crescita e lo sviluppo delle piante. La varietà degli organismi viventi nell'ecosistema crea terroir più complessi e diversificati; microrganismi, come funghi e batteri, svolgono un ruolo importante all'interno del suolo e possono influenzare le future caratteristiche del vino. La fauna selvatica, uccelli e insetti, aiutano a migliorare le uve, controllando le popolazioni di parassiti che possono influire sulla loro qualità finale. Rispettare l'ecosistema, preservare l'ambiente, vuol dire poter produrre vini di alta qualità che esprimeranno al meglio il loro terroir di appartenenza.

Vita: la vita del vigneto è sicuramente influenzata dal tipo di annata; l'andamento di quest'ultima potrà infatti influire sul clima e quindi sulle qualità organolettiche del futuro vino: annate calde e secche generano uve dal contenuto zuccherino più elevato e di maggior maturità; per converso, da annate fresche e piovose deriveranno uve meno zuccherine e, spesso, con acidità più elevate, inoltre, potrà aumentare anche il rischio di malattie e parassiti. :

Clima e Microclima: il clima è uno dei principali fattori che influenzano il terroir: esso determina la quantità di luce solare e piovosità annua, nonché la temperatura che le piante ricevono. Il microclima è il clima locale, influenzato anche da altri fattori come la ventilazione, la vicinanza di grandi masse d'acqua, di fiumi o di foreste, che mitigheranno e contribuiranno a uniformare lo stato termico della microzona. Altri fattori determinanti sono l'altitudine, la pendenza e l'esposizione del vigneto: anch'essi influenzano la temperatura, la quantità di precipitazioni e di luce solare che le piante ricevono.

ITALIA

NEGRETTI
SCALETTA
GIRIBALDI
MASSERIA
CARLO CASETTA
AZIENDA AGRICOLA DEI CAVALLINI
ALL'INSÙ

TENUTA SANTA MARIA GAETANO BERTANI
CORTE QUAIARA

SILVERI

ROVERÈ DELLA LUNA

LUCA PADROGGI

BUSCARETO

PIEMONTE

131
137
142
148
151
155
159

VENETO

163
169

SLOVENIA-BRDA-COLLIO SLOVENO

175

TRENTINO ALTO ADIGE

179

LOMBARDIA

187

MARCHE

190

ITALIA



PIEMONTE

VENETO

SLOVENIA

TRENTINO ALTO ADIGE

LOMBARDIA

MARCHE



LE AZIENDE & I LORO VINI

NEGRETTI

BAROLO DOCG BRICCO AMBROGIO "INDIO"
 LANGHE DOC CHARDONNAY "INDIO"
 BAROLO DOCG RISERVA 2016
 BAROLO BRICCO AMBROGIO
 BAROLO RIVE
 BAROLO MONVIGLIERO
 BAROLO MIRAU
 BAROLO
 NEBBIOLO MINOT
 BARBERA D'ALBA SUPERIORE

SCALETTA

BAROLO RISERVA
 BAROLO BUSSIA
 BAROLO BRICCO SAN PIETRO "CHIRLET"
 LANGHE NEBBIOLO "AUTIN 'D MADAMA"
 LANGHE NEBBIOLO "AUTIN 'D PROFESSOR"
 BARBERA D'ALBA SUPERIORE "SARSERA"
 DOLCETTO D'ALBA "VIGLIONI"

QIRIBALDI

BAROLO RAVERA
 BAROLO CERVIANO MERLI RISERVA
 NEBBIOLO D'ALBA
 BARBERA D'ALBA SUPERIORE
 DOLCETTO D'ALBA
 DOLCETTO D'ALBA SENZA SOLFITI
 LANGHE ARNEIS
 COFANETTO BAROLO RAVERA

MASSERIA

BARBARESCO MONTERSINO
 BARBARESCO MONSERTÙ
 NEBBIOLO
 DOLCETTO

CARLO CASETTA

BEL - ROERO ARNEIS
 FIL - ROERO
 STIL - LANGHE NEBBIOLO
 NID - BARBERA D'ALBA SUPERIORE
 CIT - LANGHE ROSATO

**AZIENDA AGRICOLA
DEI CAVALLINI**

CARAMINO - NEBBIOLO
 FARA
 ALTRO - NEBBIOLO SPANNA
 ARDITA - VESPOLINA
 LUNATICO - ERBALUCE

ALL'INSÙ

ALBUGNANO - BERENICES
 BARBERA D'ASTI SUPERIORE - PEGASUS
 BARBERA D'ASTI - CYGNUS

LA MAPPA DEL BAROLO: LEGENDA

LE MENZIONI DEL COMUNE DI CHERASCO

Mantoetto

LE MENZIONI DEL COMUNE DI LA MORRA

Annunziata	Conca
Arborina	Fossati
Ascheri	Galina
Berri	Gattera
Bettolotti (Mirau)	Giachini
Boiolo	La Serra
Brandini	Rive
Bricco Chiesa	Rocche dell'Annunziata
Bricco Cogni	Rocchettevino
Bricco Luciani	Roere di Santa Maria
Bricco Manescotto	Roggeri
Bricco Manzoni	Roncaglie
Bricco Rocca	San Giacomo
Bricco San Biagio	Santa Maria
Brunate	Sant'Anna
Capalot	Serra dei Turchi
Case Nere	Serradenari
Castagni	Silio
Cerequio	Torriglione
Ciocchini	

LE MENZIONI DEL COMUNE DI NOVELLO

Bergera - Pezzole	Panerole
Cerviano - Merli	Ravera
Ciocchini - Loschetto	Sottocastello di Novello
Corini - Pallaretta	

LE MENZIONI DEL COMUNE DI MONFORTE D'ALBA

Bricco San Pietro	Mosconi
Bussia	Perno
Castelletto	Ravera di Monforte
Ginestra	Rocche di Castiglione
Gramolere	San Giovanni
Le Coste di Monforte	

LE MENZIONI DEL COMUNE DI BAROLO

Albarella	La Volta
Bergeisa	Le Coste
Boschetti	Liste
Bricco delle Viole	Monrobiolo di Bussia
Bricco San Giovanni	Paia Gallo
Brunate	Preda
Bussia	Ravera
Cannubi	Rivassi
Cannubi Boschis *	Ruè
Cannubi Muscatel *	San Lorenzo
Cannubi San Lorenzo *	San Pietro
Cannubi Valletta *	San Ponzio
Castellero	Sarmassa
Cerequio	Terlo
Coste di Rose	Vignane
Coste di Vergne	Zoccolaio
Crosia	Zonchetta
Druca	Zuncai
Fossati	

* o/or Cannubi

LE MENZIONI DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA

Arione	Colombaro	Margheria
Badarina	Costabella	Meriame
Baudana	Damiano	Ornato
Boscareto	Falsetto	Parafada
Brea	Fontanafredda	Prabon
Briccolina	Francia	Prapò
Bricco Voghera	Gabutti	Rivette
Broglio	Gianetto	San Bernardo
Cappalotto	Lazzarito	San Rocco
Carpegna	Le Turne	Serra
Cerrati	Lirano	Sorano
Cerretta	Manocino	Teodoro
Collaretto	Marenca	Vignarionda

LE MENZIONI DEL COMUNE DI CASTIGLIONE FALLETTO

Altenasso *	Monprivato	Rocche di Castiglione
Bricco Boschis	Montanello	Scarrone
Bricco Rocche	Parussi	Solanotto
Brunella	Pernanno	Valentino
Codana	Piantà	Vignolo
Fiasco	Pira	Villero
Mariondino **	Pugnane	

* o/or Garbiet Suè o/or Garbelletto Superiore

** o/or Monriondino o/or Rocche Moriondino

LE MENZIONI DEL COMUNE DI VERDUNO

Boscatto	Pisapola
Breri	Riva Rocca
Campasso	Rocche dell'Olmo
Massara	Rodasca
Monvigliero	San Lorenzo di Verduno
Neirane	

LE MENZIONI DEL COMUNE DI RODDI

Bricco Ambrogio

LE MENZIONI DEL COMUNE DI DIANO D'ALBA

Gallaretto	Sorano
La Vigna	

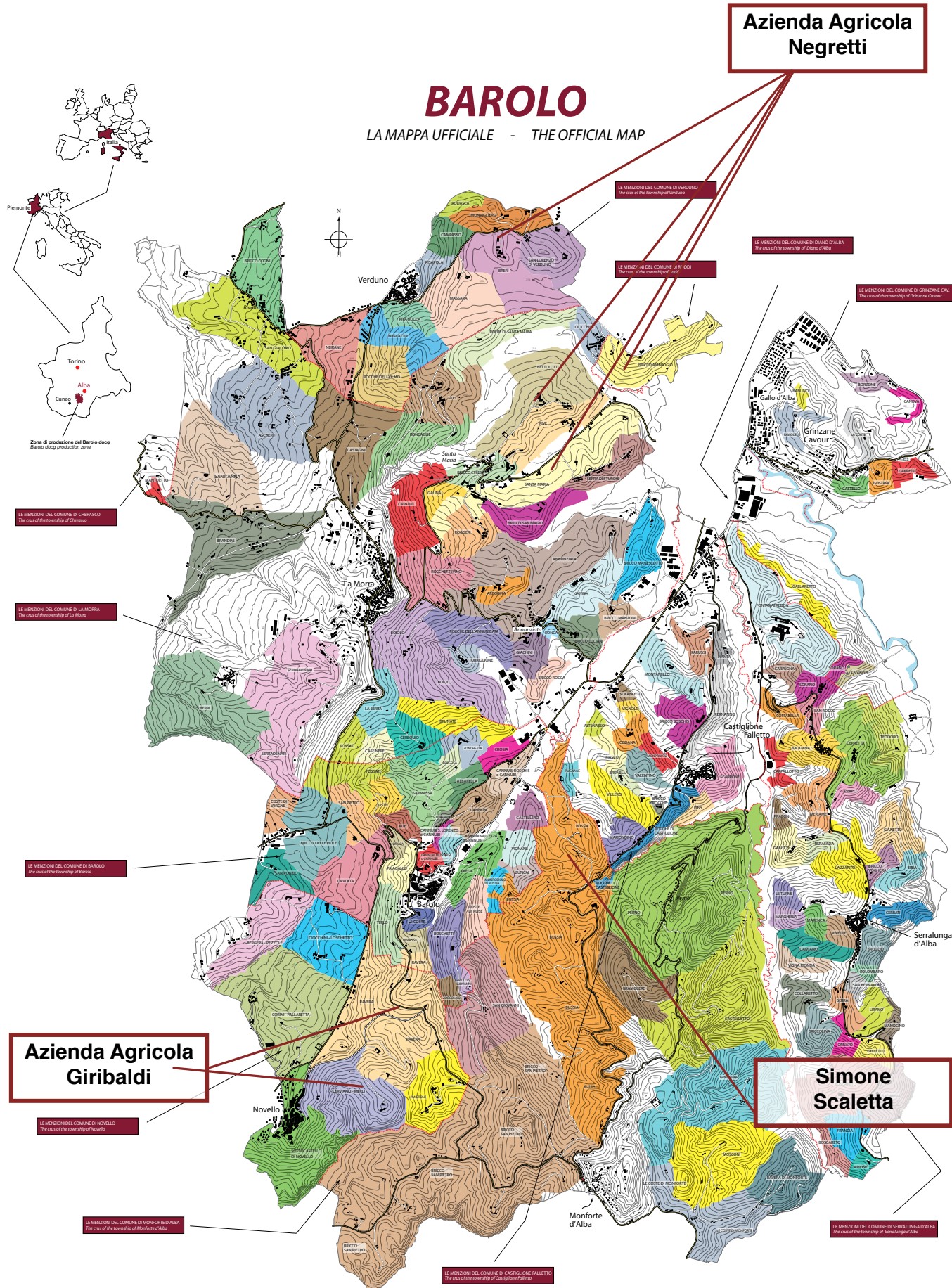
LE MENZIONI DEL COMUNE DI GRINZANE CAV.

Bablino	Garretti
Borzone	Gustava
Canova	La Corte
Castello	Raviolo

LA MAPPA DEL BAROLO

BAROLO

LA MAPPA UFFICIALE - THE OFFICIAL MAP



**Azienda Agricola
Giribaldi**

**Simone
Scaletta**

**Azienda Agricola
Negretti**

BAROLO

LA STORIA

- Nota sia ai Galli che ai Romani, per avere la prima citazione dell'uva Nebbiolo dobbiamo attendere il 1268, quando in alcuni documenti conservati al castello di Rivoli, venne menzionato il "Nibiol".
- La notorietà del Barolo si evidenziò nel 1751, poiché alcuni diplomatici piemontesi spedirono a Londra una partita di "Barol" che riscosse un grande successo, e il futuro Presidente USA Thomas Jefferson, anch'egli presente a Londra, lo citò nei suoi diari descrivendolo: "quasi amabile come il Bordeaux e vivace come lo Champagne"; e questa è l'immagine del Barolo di quegli anni: un vino dolce e frizzante. La nascita del moderno Barolo, tuttavia, si colloca attorno agli anni Trenta del XIX secolo, grazie, pare, ai Marchesi Falletti, all'enologo francese Louis Oudart e al conte di Cavour.

IL DISCIPLINARE

- La zona di origine del Barolo, delimitata ufficialmente nel 1966 con il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata (DOC), è ancora oggi invariata e interessa il territorio di 11 diversi comuni: Barolo, Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba, che vi rientrano per intero, oltre a Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Roddì e Verduno, che vi rientrano invece solo in parte.
- Secondo il disciplinare di produzione attualmente in vigore, il vino Barolo, che dalla vendemmia 1980 si fregia della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), deve rispettare i seguenti parametri:
 - Vitigno: nebbiolo 100%.
 - Produzione massima a ettaro: 8 tonnellate di uva pari a 54,4 ettolitri o a 7253 bottiglie da 75 cl.
 - Invecchiamento minimo: 38 mesi a partire dal 1 novembre successivo alla raccolta delle uve, di cui 18 in botti di legno. La specificazione "Riserva" può essere riportata in etichetta solo dopo 5 anni di conservazione in cantina, calcolati sempre a partire dal 1 novembre successivo alla raccolta delle uve.
 - Gradazione alcolica minima: 13% vol.
 - Acidità totale minima: 4,5 g/litro.
 - Estratto secco minimo: 22 g/litro.
- In etichetta, oltre alla denominazione Barolo e alla eventuale specificazione "Riserva", possono poi comparire: Comune di provenienza delle uve (es. Barolo del Comune di Barolo), Menzione Geografica Aggiuntiva (MGA) (es. Barolo Rive), Vigna, ma solo se abbinata a una Menzione Geografica Aggiuntiva (es. Barolo Bussia Vigna Colonnello)
- In quest'ultimo caso l'aggiunta della parola Vigna non è sinonimo di qualità superiore rispetto ad un Barolo con sola indicazione di MGA, e questo anche se l'uso della parola Vigna obbliga ad una riduzione della resa per ettaro da 8 a 7,2 tonnellate.



BAROLO

LE MENZIONI GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE - MGA

Con l'espressione Menzione Geografica Aggiuntiva (MGA) si intende un'area di produzione più specifica delimitata all'interno della DOCG Barolo, che equivale al termine francese "cru". Le MGA sono 170 (quelle sviluppate su due comuni sono conteggiate una volta sola). Ad esse vanno poi aggiunte le 11 Menzioni comunali. I Barolo con indicazione di MGA sono di norma i più prestigiosi.

I NOSTRI CRU DI BAROLO

MGA	TERROIR	SUPERFICIE(*), ALTITUDINE	CARATTERISTICHE GENERALI
Comune di LA MORRA	Versante Orientale principalmente marna. Versante Occidentale princi- palmente sabbia	537,37 ettari 39 MGA	Barolo elegante ed equilibrato
RIVE	Versante orientale Marne di Sant'Agata Fossili-tipiche	35,11 ettari 210-270 m slm	Barolo elegante, strutturato con grandi capacità di invecchiamento
BETTOLOTTI (MIRAU)	Versante orientale marnoso, calcareo e sabbioso	24,09 ettari 200-270 m slm	Barolo esotico con sentori di curcuma, liquirizia, spezie, bacche nere e uva spina
Comune di RODDI	Marne di Sant'Agata Fossili tipica	24,31 ettari 200-275 m slm 1 MGA	Barolo di sostanza e calore.
BRICCO AMBROGIO	Situato nella più bella collina di Roddi, è caratterizzato da terreni e da versanti ripidi sempre ben soleggiati, ricchi di marna e calcare.	48,24 ettari 200-275 m slm	Vini di carattere ma anche di spesso- re, potenti e al contempo equilibrati, che non temono l'invecchiamento.
Comune di VERDUNO	Limo, argilla e calcare verso Monvigliero, gesso e calcare nel versante occidentale	109,20 ettari, 200 - 400 metri slm 11 MGA	Barolo elegante, ma con colore più carico e frutto più spiccato nel ver- sante occidentale; colori più tenui, profumi più aperti e floreali, e strut- tura più fine verso Monvigliero.
MONVIGLIERO	Suolo Bianco, Franco-Limoso-Argillo- so, Calcareo	19,92 ettari, esposizione Sud; 220- 280 m slm	Eleganti, capaci di conciliare struttura e equilibrio, con in più quel tocco di profondità e di austerità.
Comune di NOVELLO	Marne di Sant'Agata fossili laminate e sabbiose	184 ettari 400-420 m slm sud-est, sud-ovest 7 MGA	Barolo morbido, con profumi di fragola, ciliegia e frutti di bosco, di colore rosso rubino con riflessi mattonati dopo qualche anno di affinamento.
CERVIANO MERLI	Marna, calcare, argilla	48,88 ettari 350-450 m slm	Barolo dallo stile classico di grande struttura e terrosità, con un tannino all'inizio ruvido ma che nel tempo evolve apportando pienezza e com- plessità.
RAVERA	Marna-Argilla	88,46 ettari 300-480 m slm	Barolo con un frutto concreto e profondo. si distingue per freschezza, eleganza e piacevolezza.

* Il numero di ettari si riferisce alla sola area vitata a nebbiolo atta alla produzione di Barolo.

I NOSTRI CRU DI BAROLO

MGA	TERROIR	SUPERFICIE(*), ALTITUDINE	CARATTERISTICHE GENERALI
Comune di MONFORTE D'ALBA	Marna, sabbia, calcare e fossili	461,75 ettari 400 m slm 11 MGA	I Barolo di Monforte sono vini di gran corpo e struttura; Il finale lungo, persistente, con frutti neri e rossi maturi, note balsamiche.
BUSSIA	Marnoso-sabbioso	218,19 ettari 280-320 m slm	I vini presentano una matrice comune piuttosto chiara, fatta di profumi discreti, di austerità e di struttura.

* Il numero di ettari si riferisce alla sola area vitata a nebbiolo atta alla produzione di Barolo.

I NOSTRI CRU DI BARBARESCO

MGA	TERROIR	SUPERFICIE(*), ALTITUDINE	CARATTERISTICHE GENERALI
Comune di TREISO	Marna, calcare e sabbia	189,56 ettari 410 m slm 20 MGA	Morbidi, eleganti, floreali e minerali
MONTERSINO	Marnoso e calcareo	27,95 ettari 220-420 m slm	Barbaresco elegante e floreale, con sentori di frutti rossi

* Il numero di ettari si riferisce alla sola area vitata a nebbiolo atta alla produzione di Barbaresco.



NEGRETTI

Piemonte



VIGNETI A CONDUZIONE BIOLOGICA



IL TERROIR

- Santa Maria di La Morra (sito patrimonio dell'Unesco dal 2014) - Langhe (Cuneo)

IL PRODUTTORE

- I bisnonni degli attuali proprietari erano già produttori e viticoltori all'inizio del Novecento. I fratelli Massimo ed Ezio Negretti, giunti ormai alla quarta generazione di vignaioli, nel 2002 fondarono l'odierna Azienda Agricola Negretti, composta da circa 13 Ha di vigneti posti nei seguenti Cru: Rive e Bettolotti a La Morra e Bricco Ambrogio a Roddi. Età delle vigne compresa fra i 35 e i 75 anni,
- 35.000 bottiglie prodotte annualmente, di cui il 60% è Barolo.

PARTICOLARITÀ

- Per ogni vino viene utilizzato un tipo diverso di legno ai fini di risaltare l'autenticità del terroir da cui proviene
- Oltre le cisterne in acciaio inox termo-condizionate per la vinificazione, per l'affinamento dei propri vini, l'azienda dispone infatti di barrique francesi da 225 lt, e di diverse tipologie di botti da 2.500 lt. di fabbricazione austriaca e svizzera
- I fratelli Negretti hanno deciso di aderire al progetto "The Green Experience Plus" promosso da Coldiretti che li porterà, a breve, ad avere una certificazione BIO garantita da un ente terzo.





PW815J



BAROLO BRICCO AMBROGIO "INDIO"

ASSEMBLAGGIO: 100% Nebbiolo – MGA Bricco Ambrogio

GRADAZIONE ALCOLICA: 15°

ZONA DI PRODUZIONE: Bricco Ambrogio - Roddi, impianto del 1950, 250/270m. s.l.m, esposizione sud, 4500/5000 ceppi/ha

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: bianco, marnoso, calcareo

VINIFICAZIONE: piede indigeno in vigna e fermentazione a contatto delle bucce per 25/30 giorni in tino di rovere austriaco a temperatura controllata tra i 27° e i 30° C. Fermentazione malolattica spontanea.

CARATTERISTICHE: Un colore rubino dal riflesso amaranto vivo ed intenso. Un complesso naso di radici, rabarbaro, sottobosco, china si alterna a guizzi di prugna blu. Profondo e pieno in bocca, conferma la sua complessità ed il suo tono austero vibrante a tratti nervoso.

Un complesso tannico articolato, mantiene la tensione di questo Barolo.

RICONOSCIMENTI: 3 Bicchieri Gambero Rosso

CODICE: PW815J – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

CHARDONNAY "INDIO"

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay – MGA Bettolotti

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5°

ZONA DI PRODUZIONE: Bettolotti - La Morra, impianto del 1990, 230/270m. s.l.m, esposizione nord-est, 5000/5500 ceppi/ha

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: argilloso, ciottoloso, calcareo

VINIFICAZIONE: piede indigeno in vigna e fermentazione per 12/15 giorni in rovere francese e malolattica spontanea

CARATTERISTICHE: Sfumature verdi sul giallo vivo caratterizzano il colore di questo chardonnay. Un naso sfaccettato e intrigante, si apre con fiori bianchi prosegue con pelati gialli per arrivare a un frutto di pesca e cioccolato bianco. Pieno in bocca seppur adrenalino, la sua acidità viva si snoda in una sapida cremosità gustosa. Lungo nella degustazione lascia sentori di anice stellato e nuance di menta.

CODICE: PW821C – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW821C

BAROLO DOCG RISERVA 2016

ASSEMBLAGGIO: 100% Nebbiolo -
MGA Bricco Ambrogio e MGA Bettolotti
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5°

ZONA DI PRODUZIONE: Bricco Ambrogio - Roddi, impianto del 1950,
250/270m. s.l.m, esposizione sud. Bettolotti - La Morra, impianto del 1990,
230/270 m. s.l.m, esposizione sud-est.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: marnoso, argilloso, sabbioso
VINIFICAZIONE: fermentazione a contatto delle bucce per 25/30 giorni a
cappello sommerso in acciaio inox a temperatura controllata tra i 26° e i
32° C. Fermentazione malolattica spontanea. Affinamento di 36 mesi in
rovere austriaco da 2500 litri.

CARATTERISTICHE: Un incrocio sensoriale tra sentori di rosa canina,
vaniglia, liquerizia dolce e cassia caratterizzano questa riserva di Barolo.
In bocca è ampio, concentrato e con una trama tannica di grande
personalità ma perfettamente integrata; austero ed elegante sono i
due aggettivi migliori. Sul finale risulta di buona struttura, complesso e
infinitamente persistente.

PARTICOLARITÀ: un Barolo raro prodotto solo nelle migliori annate.

RICONOSCIMENTI: Robert Parker – Wine Advocate 2022 – 95 pts / James
Suckling – 94 pts

CODICE: PW836 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW836



PW815

BAROLO BRICCO AMBROGIO

ASSEMBLAGGIO: 100% Nebbiolo – MGA Bricco Ambrogio
GRADAZIONE ALCOLICA: 15°

ZONA DI PRODUZIONE: Bricco Ambrogio - Roddi, impianto del
1950, 250/270m. s.l.m, esposizione sud, 4500/5000 ceppi/ha

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: bianco, marnoso, calcareo

VINIFICAZIONE: fermentazione a contatto delle bucce per 25/30
giorni in acciaio inox a temperatura controllata tra i 27° e i 31° C.
Fermentazione malolattica spontanea. Affinamento per 24 mesi in
rovere francese da 225 litri.

CARATTERISTICHE: Barolo D.O.C.G. Color amaranto con riflessi
violacei e rubino, concentra in sé una complessità che sprigiona
al naso sentori di lampone maturo, essenze legnose, scorze di
arancia amara e grani di pepe nero. In bocca è imponente, caldo
ma capace di toccare tutti i cardini palatali sensibili al suo tributo
tannico di fitta complessità. Acidità ben allineata al suo grado
alcolico.

RICONOSCIMENTI: 91 Pt. Robert Parker The Wine Advocate
– 92 Pt. James Suckling – 3 Bicchieri GAmbero Rosso

CODICE: PW815 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6
PW823 – bottiglia da 1.5 lt. singola
– disponibile solo su prenotazione



1.5L

PW816

BAROLO RIVE

ASSEMBLAGGIO: 100% Nebbiolo – MGA Rive

GRADAZIONE ALCOLICA: 14.5°

ZONA DI PRODUZIONE: Rive - La Morra, impianto del 1980, 230/260m. s.l.m., esposizione sud-est, 4500/5000 ceppi/ha

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: marnoso, calcareo, fresco

VINIFICAZIONE: criomacerazione prefermentativa e fermentazione a contatto delle bucce per 12/16 giorni in acciaio inox a temperatura controllata tra i 24° ed i 29° C. Fermentazione malolattica spontanea. Affinamento di 24 mesi in rovere francese e austriaco da 2500 litri.

CARATTERISTICHE: Barolo D.O.C.G. Colore rubino su manto rosso delicato. È caratterizzato da finezze femminili di petali e rossetto, cipria e fragola selvatica. Setosa la persistenza in bocca, accarezza il suo tannino ben domato e la sua ricchezza di estratto aggraziatamente acidulo e di fragrante fattura. La sua alcolicità amplifica senza sbavature le note di fiori ed erbe essiccate che lo distinguono.

RICONOSCIMENTI: 90 Pt. Robert Parker The Wine Advocate – 92 Pt. James Suckling – 3 Bicchieri Gambero Rosso

CODICE: PW816 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6
PW824 – bottiglia da 1.5 lt. singola
– disponibile solo su prenotazione

BAROLO MONVIGLIERO

ASSEMBLAGGIO: 100% Nebbiolo – MGA Monvigliero

GRADAZIONE ALCOLICA: 14.5°

ZONA DI PRODUZIONE: Monvigliero in Verduno, impianto del 1970, 220/280m. s.l.m., esposizione sud, 4500/5000 ceppi/ha

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: bianco, limoso-argilloso, calcareo

VINIFICAZIONE: fermentazione a contatto delle bucce per 20/25 giorni in acciaio inox a temperatura controllata tra i 26 ed i 30° C. Fermentazione malolattica spontanea - Affinamento: 24 mesi in legno di rovere francese da 225 litri.

CARATTERISTICHE: Una base porpora arricchita da luminosi riflessi granato è preludio di un carattere selvatico ma allo stesso di grande eleganza; un vino imprevedibile nel suo corollario di note vegetali di lillà e lavanda secca, spezie scandite da una forte presenza di pepe bianco, amarena matura e buccia di arancia rossa. Un tannino appena levigato si apre a sentori di bacche di ribes ed un erbaceo maturo, conducendo in modo sinuoso accordi di astringenza e spazi setosi in un crescendo costante di intensità. Persistente e intrigante, non ti accontenti di un solo calice.

CODICE: PW835 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW835

BAROLO MIRAU

ASSEMBLAGGIO: 100% Nebbiolo – 100% MGA Bettolotti

GRADAZIONE ALCOLICA: 14.5°

ZONA DI PRODUZIONE: La Morra, impianto del 1980, 230/260m. slm, esposizione sud-est, 4500/5000 ceppi/ha
Bettolotti - La Morra, impianto del 1990, 230/270 m. slm, esp. sud-est, 4500/5000 ceppi/ha

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: marnoso, calcareo, sabbioso

VINIFICAZIONE: fermentazione a contatto delle bucce per 25/30 giorni in acciaio inox a temperatura controllata tra i 27° e i 31° C. Fermentazione malolattica spontanea. Affinamento di 24 mesi in rovere svizzero da 2500 litri.

CARATTERISTICHE: Barolo D.O.C.G. Violaicei riflessi che mescolano all'amaranto note scure di lungo affinamento. Un vino unico che richiede attenzione, la consapevolezza di essere di fronte a storia antica. Nato da un incomparabile vigneto per microclima e ricchezza di microelementi. Questo Barolo non ammette compromessi, si presenta con una veste esotica e parla una lingua diversa. Curcuma, liquirizia nera, sandalo si mescolano a spezie lontane e si confermano alla degustazione dove bacche nere e uva spina si alternano al curry indiano. Una complessità tannica racchiude il tutto coronando sensazioni mistiche di incenso.

RICONOSCIMENTI: 92 Pt. Robert Parker The Wine Advocate
– 94 Pt. James Suckling

CODICE: PW817 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6
PW825 – bottiglia da 1.5 lt. singola
– disponibile solo su prenotazione



1.5L

PW817

BAROLO

ASSEMBLAGGIO: 100% Nebbiolo – 1/3 MGA Bricco Ambrogio, 1/3 MGA Rive, 1/3 MGA Bettolotti

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

ZONA DI PRODUZIONE: Bricco Ambrogio - Roddi, impianto del 1950, 250/270m. slm, esp. sud, 4500/5000 ceppi/ha. Rive - La Morra, impianto del 1980, 230/260m. slm, esp. sud-est, 4500/5000 ceppi/ha. Bettolotti - La Morra, impianto del 1990, 230/270 m. slm, esp. sud-est, 4500/5000 ceppi/ha

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: marnoso, calcareo, sabbioso

VINIFICAZIONE: fermentazione a contatto delle bucce per 14/18 giorni in acciaio inox a temperatura controllata tra i 24° e i 30° C. Fermentazione malolattica spontanea. Affinamento di 6 mesi in rovere francese da 225 litri e 18 mesi in rovere austriaco da 2500 litri.

CARATTERISTICHE: Barolo D.O.C.G. Un gioco di squadra, un complesso ben bilanciato di frutti rossi e neri, bacche di alchechengi e polpa bianca, note di spezie ed effluvi di cipria, questo il naso di questo barolo che nasce dall'incontro dei diversi cru di famiglia. Intrigante, schietto in bocca, sa accompagnare la beva districandosi tra trame tanniche eleganti e sapidità minerali con la maestria di ammalciare con grande stile.

RICONOSCIMENTI: 92 Pt. James Suckling
– 89 Pt. Wine Enthusiast (PW818)
– 95 Pt. Robert Parker - Wine Advocate (PW836)

CODICE: PW818B – Barolo bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW818B



PW819B

NEBBIOLO MINOT

ASSEMBLAGGIO: 100% Nebbiolo – MGA Bettolotti

GRADAZIONE ALCOLICA: 14.5°

ZONA DI PRODUZIONE: Bettolotti - La Morra, impianto del 1990, 230/270m. slm, esposizione sud-est, 4500/5000 ceppi/ha

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: marnoso, calcareo, sabbioso

VINIFICAZIONE: fermentazione a contatto delle bucce per 10/12 giorni in acciaio inox a temperatura controllata tra i 24° e i 28° C. Fermentazione malolattica spontanea. Affinamento di 12 mesi in rovere francese da 225 litri.

CARATTERISTICHE: Langhe D.O.C. Nebbiolo. Rosso violaceo e amaranto brillante, liquido il suo ingresso in bocca dove fiero e deciso racconta sottovoce di viole mammole, camomilla fresca e infiorescenze mentolate, ribes maturo e buccia di nespole. Con la stessa eleganza avvolge la bocca in modo setoso, aggraziato, morbido per lasciare ricordi di vaniglia al retrogusto. Un omaggio a chi il viaggio lo ha cominciato, il bisnonno Minot.

RICONOSCIMENTI: 91 Pt. James Suckling

CODICE: PW819B – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

BARBERA D'ALBA SUPERIORE

ASSEMBLAGGIO: 100% Barbera – MGA Bettolotti

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

ZONA DI PRODUZIONE: Bettolotti - La Morra, impianto del 1990, 230/270m. slm, esposizione sud-est, 4500/5000 ceppi/ha

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: bruno, marnoso, fresco

VINIFICAZIONE: fermentazione a contatto delle bucce per 8/12 giorni in acciaio inox a temperatura controllata tra i 23° e i 30° C. Fermentazione malolattica spontanea. Affinamento di 12 mesi in rovere francese da 225 litri e rovere tedesco da 2500 litri.

CARATTERISTICHE: Barbera d'Alba D.O.C. Superiore. Viola rubino con riflessi onirici blu, la potenza di questo vino urla ancor prima delle sensazioni olfattive di prugne mature, cassis, caffè e mogano. La bocca rispecchia e trionfa in una esplosione di calore alcolico tannino maturo e polpa di ciliegia ferrovia per finire lunga ritmata a note di leggera tostatura.

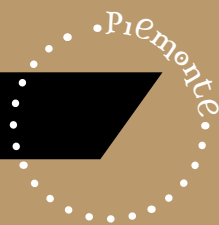
RICONOSCIMENTI: 91 Pt. James Suckling

CODICE: PW820A – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW820A

SIMONE SCALETTA



IL TERROIR

- Localita' Manzoni in Monforte d'alba (sito patrimonio dell'Unesco dal 2014) - Langhe (Cuneo)

IL PRODUTTORE

- L'Azienda situata nel cuore del Cru Bricco san Pietro di Monforte d'Alba fu creata nel 2022 da Simone Scaletta, proveniente da una famiglia di viticoltori.
- Sono 7 gli ettari vitati, di cui 4 di Nebbiolo da Barolo, su un totale aziendale di 11 Ha circa 11 ettari tra boschi e campi.
- I Cru sono Bricco san Pietro Chirlet (nome della vigna) e Bussia. Eta' delle vigne da 20 a 65 anni. La produzione attuale si attesta sulle 35000 bottiglie.

PARTICOLARITÀ

- Nessun uso di pesticidi o diserbanti; pulizia meccanica del sottofila ed esecuzione del sovescio per fertilizzare in modo naturale il suolo; uso di soli lieviti naturali, lavaggio frequente di vasche, botti e barrique con la sola acqua calda e senza additivi chimici.
- Per l'invecchiamento dei propri vini l'azienda si avvale di botti di 30 hl e tonneau da 500 e da 600 litri.
- Il barolo riserva viene prodotto solo nelle annate migliori, come 2011, 2013, 2015, 2016 attualmente in vendita; prossimamente saranno imbottigliate le annate 2019 e 2020.





BAROLO RISERVA

ASSEMBLAGGIO: Vitigno: 100% Nebbiolo – sotto varietà: Michet 70%, Lampia 30%

ANNATA: 2016

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,39°

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Monforte d'Alba (CN) - Langhe, zona collinare sud Piemonte. Superficie del vigneto: circa 0,26 ettari; 5.500 ceppi x Ha; resa 60 q.li/Ha; circa 300 mt/slm, esposizione sud - allevamento: contropalliera con potatura a Guyot corto.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: argilla 33,5%, limo 46,5%, sabbia 20%, PH 8,1

VINIFICAZIONE: macerazione con le bucce in vasche a temperatura controllata per circa 7 giorni. Svinatura e fermentazione alcolica in acciaio per 10 giorni. Il vino è quindi posto in carati da 500 e 600 lt., nuovi e di secondo passaggio, dove avviene la malo-lattica alla temperatura di 20°. Si evolve quindi in carati di rovere per 12 mesi. Poi ulteriore passaggio in carati di rovere per altri 18 mesi e decantazione in vasche di acciaio. Imbottigliamento senza filtrazioni. Le bottiglie riposano coricate per altri 8 mesi, prima dell'immissione sul mercato. Produzione di 2.633 bottiglie numerate e 50 magnum.

CARATTERISTICHE: Colore rosso intenso con riflessi granati, sprigiona freschi profumi di piccoli frutti rossi, sottobosco e rosa appassita che evolvono in note balsamiche e di spezie. Al palato risulta ricco e complesso, grazie alla finezza dei tannini e alla marcata vena acida, che conferiscono un tocco di eleganza estrema. Col suo temperamento equilibrato rispecchia interamente le caratteristiche del territorio di Monforte.

CODICE: PW443 - bottiglia da 0.75 lt
PW443M - Magnum



PW443

BAROLO BUSSIA

ASSEMBLAGGIO: Vitigno: 100% Nebbiolo - sottovarietà: Michet 70%, Lampia 30%

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,38°

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Monforte d'Alba (CN) - Langhe, zona collinare sud Piemonte. Superficie del vigneto: circa 0,26 ettari; 5.500 ceppi x Ha; resa 60 q.li/Ha; circa 300 mt/slm, esposizione sud - allevamento: contropalliera con potatura a Guyot corto.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: argilla 33,5%, limo 46,5%, sabbia 20%, PH 8,1

VINIFICAZIONE: macerazione con le bucce in vasche a temperatura controllata per circa 7 giorni. Svinatura e fermentazione alcolica in acciaio per 10 giorni. Il vino è quindi posto in carati da 500 e 600 lt., nuovi e di secondo passaggio, dove avviene la malo-lattica alla temperatura di 20°.

Si evolve quindi in carati di rovere per 12 mesi. Poi ulteriore passaggio in carati di rovere per circa 18 mesi e decantazione in vasche di acciaio. Imbottigliamento senza filtrazioni. Le bottiglie riposano coricate per altri 8 mesi, prima dell'immissione sul mercato. Produzione di 2166 bottiglie numerate e 50 magnum numerati

CARATTERISTICHE: Colore rosso intenso con riflessi granati, sprigiona freschi profumi di piccoli frutti rossi, sottobosco e rosa appassita che evolvono in note balsamiche e di spezie. Al palato risulta ricco e complesso, grazie alla finezza dei tannini e alla marcata vena acida, che conferiscono un tocco di eleganza estrema. Con il suo temperamento equilibrato rispecchia interamente le caratteristiche del territorio di Monforte.

CODICE: PW442 - bottiglia da 0.75 lt
PW442M - Magnum



PW442

BAROLO BRICCO SAN PIETRO "CHIRLET"



ASSEMBLAGGIO: Vitigno: 100% Nebbiolo – sotto varietà: Michet 70%,
Lampia 30%

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,21°

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Monforte d'Alba (CN) - Langhe, zona collinare sud Piemonte. Superficie del vigneto: circa 0,26 ettari; 5.500 ceppi x Ha; resa 60 q.li/Ha; circa 300 mt/slm, esposizione sud - allevamento: contropalliera con potatura a Guyot corto.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: argilla 33,5%, limo 46,5%, sabbia 20%, PH 8,1

VINIFICAZIONE: macerazione con le bucce in vasche a temperatura controllata per circa 7 giorni. Svinatura e fermentazione alcolica in acciaio per 10 giorni. Il vino è quindi posto in tonneau da 500 lt., di rovere francese e tedesco, dove avviene la malo-lattica alla temperatura di 20°. Si evolve quindi in tonneau per 12 mesi. Poi ulteriore passaggio in botte grande per circa 12 mesi e decantazione in vasche di cemento. Imbottigliamento senza filtrazioni. Le bottiglie riposano coricate per altri 8 mesi, prima dell'immissione sul mercato. Produzione di 5456 bottiglie numerate.

CARATTERISTICHE: Colore rosso intenso con riflessi granati, sprigiona freschi profumi di piccoli frutti rossi, sottobosco e rosa appassita che evolvono in note balsamiche e di spezie. Al palato risulta ricco e complesso, grazie alla finezza dei tannini e alla marcata vena acida, che conferiscono un tocco di eleganza estrema. Col suo temperamento equilibrato rispecchia interamente le caratteristiche del territorio di Monforte.

CODICE: PW445 - bottiglia da 0,75 lt
PW445M - Magnum
PW445J - Jeroboam
PW445T - Mathusalem



PW445



COLLEZIONE VINOTECA

BOTTIGLIE SPECIALI E DI VECCHIE ANNATE
CONSERVATE NELLE CANTINE DELL' AZIENDA,
DISPONIBILI SU ORDINAZIONE. RICHIEDERE PRIMA LA
DISPONIBILITA' – POCHE BOTTIGLIE DISPONIBILI

*Vedi listino per elenco aggiornato e completo di annate e formati disponibili.



BOTTIGLIE SPECIALI

BAROLO "CHIRLET" D.O.C.G 0,75l – annate disponibili: 2003, 2006, 2008, 2010, 2012, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020

BAROLO "CHIRLET" D.O.C.G 1,5l – annate disponibili: 2010, 2012, 2013, 2020 (scatola legno)

BAROLO "CHIRLET" D.O.C.G 3,0l – annate disponibili: 2020 (scatola legno)

BAROLO "CHIRLET" D.O.C.G 5,0l – annate disponibili: 2020 (scatola legno)

BAROLO BUSSIA D.O.C.G 0,75l – annate disponibili: 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020

BAROLO BUSSIA D.O.C.G 1,5l – annate disponibili (in scatola legno): 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020

BAROLO RISERVA D.O.C.G 0,75l – annate disponibili: 2015, 2016

BAROLO BUSSIA D.O.C.G 1,5l – annate disponibili (in scatola legno): 2015, 2016

Codice PW860



NEW

LANGHE NEBBIOLO "AUTIN 'D MADAMA"

ASSEMBLAGGIO: 100% NEBBIOLO - Sottovarietà: Michet 30%, Lampia 70%

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5°

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Monforte d'Alba (CN) - Langhe, zona collinare sud Piemonte. Superficie del vigneto: circa 1 ettaro; 5.500 ceppi x Ha; resa 70 q.li/Ha; circa 300 mt/slm, esposizione sud - allevamento: contropalliera con potatura a Guyot corto.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: argilla 35,5%, limo 46,5%, sabbia 20%, PH 10

VINIFICAZIONE: macerazione con le bucce in vasche a temperatura controllata per 6 giorni. Svinatura e fermentazione alcolica in acciaio. Il vino è quindi posto in barriques di secondo e terzo passaggio per ottenere la fermentazione malo-lattica alla temperatura costante di 20°.

- Terminata questa fase è nuovamente posto in barriques per altri due mesi, poi ulteriore periodo di quattro mesi in botte grande. Decantazione in vasche di acciaio per alcuni mesi e quindi imbottigliato senza filtrazioni.
- Prima della commercializzazione il vino riposa in bottiglia per tre mesi. Produzione di 5.545 bottiglie numerate.

CARATTERISTICHE: Colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati, si apre al naso con aromi freschi di rose selvatiche e frutti rossi. È vino di corpo generoso, ma è stemperato da delicate note vellutate che bilanciano la complessità tipica del vitigno attraverso una piacevole sensazione di freschezza e una buona persistenza. L'affinamento in bottiglia dona al prodotto complessità e piacevolezza per i dieci anni a venire.

CODICE: PW447 - bottiglia da 0.75 lt

PW447M - Magnum

PW447J - Jeroboam

PW447T - Mathusalem

6 L

3 L

1.5 L

0.75 L

PW447

NEW

LANGHE NEBBIOLO "AUTIN 'D PROFESSOR"

ASSEMBLAGGIO: 100% NEBBIOLO
- Sottovarietà: Michet 30%, Lampia 70%

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5°

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Monforte d'Alba (CN) - Langhe, zona collinare sud Piemonte. Superficie del vigneto: circa 1 ettaro; 5.500 ceppi x Ha; resa 70 q.li/Ha; circa 300 mt/slm, esposizione sud - allevamento: contropalliera con potatura a Guyot corto.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: argilla 35,5%, limo 46,5%, sabbia 20%, PH 10

VINIFICAZIONE: prefermentazione a freddo per 2 giorni. Fermentazione alcolica e svinatura in vasche d'acciaio. Fermentazione malo-lattica alla temperatura costante di 20°. Terminata questa fase rimane in vasche d'acciaio, e quindi imbottigliato senza filtrazioni. Prima della commercializzazione il vino riposa in bottiglia per tre mesi. Produzione di 1.500 bottiglie.

CARATTERISTICHE: Colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati, si apre al naso con aromi freschi di rose selvatiche e frutti rossi. È vino di corpo generoso, ma è stemperato da delicate note vellutate che bilanciano la complessità tipica del vitigno attraverso una piacevole sensazione di freschezza e una buona persistenza. L'affinamento in bottiglia dona al prodotto complessità e piacevolezza per i dieci anni a venire.

CODICE: PW446



PW446

BARBERA D'ALBA SUPERIORE "SARSERA"

ASSEMBLAGGIO: 100% Barbera

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,81°

ZONA DI PRODUZIONE: comune di Monforte d'Alba (CN)- Langhe, zona collinare sud Piemonte. Superficie del vigneto: circa 0,50 ettari; 5.800 ceppi x Ha; resa 70 q.li/Ha; 300 mt/slm, esposizione sud - allevamento: contropalliera con potatura a Guyot corto.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: argilla 33,5%, limo 46,5%, sabbia 20%, PH 8,1

VINIFICAZIONE: macerazione delle bucce in vasche di acciaio a temperatura controllata per 5/7 giorni - svinatura, poi fermentazione alcolica in acciaio. Il vino è quindi posto in barriques di secondo e terzo passaggio; fermentazione malo-lattica (temperatura 20°). Affinamento in barriques per 6 mesi, poi decantazione in vasche di acciaio per alcuni altri mesi e imbottigliamento senza filtrazioni. Sosta 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione; bottiglie prodotte 3102.

CARATTERISTICHE: Colore rosso intenso e brillante; al naso con aromi freschi di prugna matura su fondo speziato. Corpo generoso con elevata acidità fissa, bilanciata dalla complessità tipica del vitigno Barbera, con una piacevole freschezza e buona persistenza. L'ulteriore invecchiamento in bottiglia dona complessità e piacevolezza per i quindici anni a venire.

CODICE PW448 - bottiglia da 0.75 lt

PW448M - Magnum

PW448J - Jeroboam

PW448T - Mathusalem

NEW



PW448



PW449

NEW

DOLCETTO D'ALBA "VIGLIONI"

ASSEMBLAGGIO: 100% Dolcetto

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,53°

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Monforte d'Alba (CN) - Langhe, zona collinare sud Piemonte. Superficie del vigneto: circa 0,85 ettari; 5.600 ceppi x Ha; resa 70 q.li/Ha; circa 350 mt/slm, esposizione sud-est - allevamento: contropalliera con potatura a Guyot corto.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: argilla 38,5%, limo 42,5%, sabbia 19%, PH 10

VINIFICAZIONE: macerazione con le bucce in vasche a temperatura controllata per circa 5 giorni. Svinatura e fermentazione alcolica in acciaio. Sempre in vasi di acciaio il vino si affina per circa 9 mesi e, con il solo ausilio dei travasi, si purifica dai residui solidi. Infine, è imbottigliato senza filtrazioni nel mese di luglio e riposa per tre mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato. Produzione di 3.406 bottiglie numerate.

CARATTERISTICHE: Colore rosso rubino brillante con riflessi violacei, si apre al naso con profumi freschi e fruttati di violetta e mirtillo note vellutate di mandorla. In bocca esprime piacevolezza e armonia, unite a una delicata nota di mandorla sul finale. Pur essendo vino da consumarsi giovane, non teme alcuni anni di invecchiamento.

CODICE: PW449



IL TERROIR

- Rodello d' Alba (CN) – Nord delle Langhe.
- Terreni di medio impasto tendenti all'argilloso, con presenza di carbonati di calcio e magnesio, ricchi di micro-elementi (azoto, fosforo, potassio, magnesio) con buona capacità di scambio cationico; ottima fertilità, con presenza di humus al 3% in fasi discontinue; le colorazioni superficiali variano dal bruno al grigio.

IL PRODUTTORE

- L'Azienda fu fondata nel 1886 da Giovanni Giribaldi, la cui discendenza, giunta alla terza generazione, ancor oggi conduce l'attività nelle persone di Matteo e Alessandra Giribaldi, che hanno nella produzione "biologica" il loro stile di vita.
- Produzione 120.000 bottiglie provenienti da 24 ettari, tutti a coltivazione biologica dal 2001.

PARTICOLARITÀ

- Tutte le vigne dei diversi comuni hanno un nome e ognuna di esse è riconoscibile, date le diverse caratteristiche e la diversa locazione.
- Rodello è famosa per il suo clima fresco e ventilato anche d'estate: condizioni ottimali per la perfetta maturazione delle uve.



BAROLO RAVERA

ASSEMBLAGGIO: 100% Nebbiolo - MGA Ravera

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Novello ad una altitudine di 360 mt s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: marno-argillosa con buona permeabilità ed un'ottima esposizione a sud

VINIFICAZIONE: tradizionale a cappello sommerso, per venticinque giorni, con rimontaggi giornalieri e regolari follature, ad una temperatura di 30 C°, per favorire l'estrazione del colore; quindi svinato, dopo una sosta di 2 mesi in vasca di acciaio, ha maturato per oltre due anni in botti in legno di rovere, tonneaux di origine francese, successivamente affinato in bottiglia in ambiente sotterraneo con costante temperatura di circa 16 gradi.

CARATTERISTICHE: Barolo D.O.C.G. Ravera. Di colore rosso rubino a cui si aggiungono riflessi mattonati dopo qualche anno di affinamento, al naso amabile profumo di frutta rossa, fragola, ciliegia e frutti di bosco con una punta di pepe bianco, tipico di questi cru e della terra di Novello; in bocca calda sensazione di vaniglia, frutti rossi, piuttosto asciutto, morbido ed avvolgente, con tannini dolci; la spezia torna anche in bocca unendosi alla frutta in una eleganza senza eguali. Eccezionale con cacciagione, carni rosse in genere, brasati e arrostiti. Ottimo vino da meditazione. Dopo qualche anno di invecchiamento molto interessante l'abbinamento con cioccolato nero e dolci a base di cacao.

RICONOSCIMENTI: 92 Pt. James Suckling – Medaglia Argento Decanter

CODICE: PW850 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW850

BAROLO CERVIANO MERLI RISERVA

ASSEMBLAGGIO: 100% Nebbiolo - MGA Cerviano Merli

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Novello ad una altitudine di 350-400 mt s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: marno-argillosa con buona permeabilità ed un'ottima esposizione a sud

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale a cappello sommerso, per venti giorni, con rimontaggi giornalieri e regolari follature, ad una temperatura controllata di 30/35 C°, per favorire l'estrazione del colore; svinatura, dopo una sosta di 4 mesi, in vasche di acciaio con successivo affinamento, per oltre due anni, in botti di rovere e tonneaux di origine francese. Ulteriore riposo in bottiglia di ulteriori 6 mesi prima della messa in commercio, in ambiente sotterraneo con temperatura costante di circa 16 C°.

CARATTERISTICHE: Barolo D.O.C.G. Dal tipico color rosso rubino, al naso sprigiona sentori di frutta rossa, come fragola, ciliegia e frutti di bosco, con una punta di pepe bianco. In bocca è morbido e avvolgente, con tannini dolci. Eccezionale con la cacciagione, non disdegna brasati e arrostiti. Ottimo anche come vino da meditazione. Dopo qualche anno d'invecchiamento potrebbe essere interessante anche l'abbinamento col cioccolato fondente e i dolci a base di cacao.

RICONOSCIMENTI: 92 Pt. Robert Parker The Wine Advocate – 88 Pt. Wine Enthusiast

CODICE: PW843H – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW843H



NEBBIOLO D'ALBA "CAMPO DEL PESCO"

ASSEMBLAGGIO: 100% Nebbiolo

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Rodello d'Alba ad una altitudine di 500 mt s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno magro, molto sciolto, marno-calcareo di media-alta collina esposto a Sud

VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce per 10 giorni alla temperatura di circa 28 gradi, con continui, regolari rimontaggi e follature; dopo una sosta di 40 giorni in vasca di acciaio viene elevato in barrique (da 225 e 500 lt) fino a giusta maturazione, ossia mantenendo le caratteristiche tipiche date da questo vitigno, quindi affinato in bottiglia per cinque mesi.

CARATTERISTICHE: Nebbiolo d'Alba D.O.C. Colore rubino intenso con riflessi aranciati, profumo vinoso consistente, netto, di notevole ampiezza con sensazioni di rosa, lampone, vaniglia e note balsamiche (grande finezza olfattiva); gusto asciutto, pieno, armonico, rotondo con tannini giovani, frutta sciropata, riferimenti di cannella e confettura di frutta rossa, toni molto equilibrati ed ottima persistenza al palato. Eccellente con carni rosse in genere, selvaggina, brasati e formaggi molto stagionati.

RICONOSCIMENTI: 87 Pt. Wine Enthusiast

CODICE: PW849C – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 12

PW849C

BARBERA D'ALBA SUPERIORE "CAJ"

ASSEMBLAGGIO: 100% Barbera

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

ZONA DI PRODUZIONE: località Caj nel territorio di Alba

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: area collinare ad un'altezza media di 380 metri sul livello del mare con terreno magro, marno calcareo, rivolto a Sud/Sud-Ovest.

VINIFICAZIONE: la vinificazione prevede una macerazione di 11 giorni, con più rimontaggi giornalieri ed una fermentazione a temperatura costante e controllata. Dopo una sosta in serbatoi di acciaio inox, il vino matura per circa 8 mesi in botti di rovere, seguita da affinamento in bottiglia per almeno altri 3 mesi prima dell'immissione in commercio.

CARATTERISTICHE: Barbera D'Alba D.O.C. Superiore. Colore rosso rubino intenso; Al naso note di viola e amarena mentre in bocca è asciutto, caldo con note speziate, vaniglia e sentori di frutta a polpa rossa. Un Barbera con tutte le tipiche caratteristiche del vitigno: netti profumi di frutta matura e fresca acidità che lo rendono un vino perfetto per molti cibi, dai primi piatti ai formaggi mediamente stagionati, dalla selvaggina al tartufo.

RICONOSCIMENTI: 90 Pt. James Suckling
– 89 Pt. Wine Enthusiast

CODICE: PW848B – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 12



PW848B

DOLCETTO D'ALBA "CALÙPO"

ASSEMBLAGGIO: 100% Dolcetto

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

ZONA DI PRODUZIONE: proviene dalla vigna "Schiena del Crottino" situata nel comune di Rodello.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno collinare a 460 metri sul livello del mare, rivolto a Sud, Sud-Ovest. Sufficientemente magro, marno-calcareo, posizionato su uno strato di roccia che consente una maturazione ideale delle uve.

VINIFICAZIONE: la vinificazione prevede una macerazione media di 9 giorni, con più rimontaggi giornalieri ed una fermentazione a temperatura costante e controllata. Dopo sosta in serbatoi di acciaio inox, il vino matura per 2 mesi in botti di legno da 30 ettolitri; segue l'affinamento in bottiglia per 6 mesi.

CARATTERISTICHE: Dolcetto D'Alba D.O.C. Colore rosso rubino intenso con i tipici riflessi violacei. Al naso vinoso con sensazioni di viola, frutta rossa matura; in bocca ancora tanta frutta in una morbidezza avvolgente con un finale asciutto, fresco e pulito.

PARTICOLARITÀ: per rendere il vino stabile nel tempo e prevenire l'ossidazione vengono impiegati tannini naturali estratti dai vinaccioli e buccia d'uva. Quantità di solfiti di origine naturale inferiore a 10 mg/l

CODICE: PW845D – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 12



PW845D

DOLCETTO D'ALBA SENZA SOLFITI AGGIUNTI "DAVI"

ASSEMBLAGGIO: 100% Dolcetto

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti in Rodello d'Alba

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreni argillosi con abbondante varietà di minerali

VINIFICAZIONE: la vinificazione tradizionale prevede anche una macerazione delle bucce nel mosto, per una media di 7-10 giorni, con più rimontaggi giornalieri e due délestage. Dopo la fermentazione sosta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per circa 8 mesi, poi viene messo in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Dolcetto D'Alba DOC. Colore rosso rubino molto intenso e profondo, con riflessi violacei tipici del Dolcetto. Al naso sensazioni di frutta matura, amarena e mora. Di grande persistenza gusto-olfattiva si presenta largo e strutturato in bocca con morbidezza avvolgente e leggero tannino. Ottimo compagno di tutto il pasto, in particolare della pasta asciutta, carni bianche e rosse, ma anche di intingoli di pesce e grigliate.

PARTICOLARITÀ: per rendere il vino stabile nel tempo e prevenire l'ossidazione vengono impiegati tannini naturali estratti dai vinaccioli e buccia d'uva. Quantità di solfiti di origine naturale inferiore a 10 mg/l.

CODICE: PW845A – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 12



PW845A

NEW



PW851

LANGHE D.O.C. RIESLING

ASSEMBLAGGIO: 100% Riesling

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5°

ZONA DI PRODUZIONE: versante nord-est della collina di Rodello

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Il vigneto è sito nel versante nord-est della collina di Rodello, altitudine 520 metri sul livello del mare; coltre composta di medio impasto tendente all'argilloso, Marno-calcareo, fertile ma molto sciolto. Tale vigneto è costituito esclusivamente da Riesling su porta innesti SO4 e Kober 5BB; l'allevamento è a Guyot con 4000 viti per Ha; la vendemmia si è svolta il 20 settembre.

VINIFICAZIONE: la vinificazione prevede una pressatura soffice delle uve ed una decantazione a freddo del mosto per 24 ore, quindi una fermentazione a temperatura controllata 18-20 C° per una durata di 30 giorni seguita da una sosta sui propri lieviti per circa novanta giorni (per estrazione della manno-proteina); quindi affinato in bottiglia per almeno due mesi.

CARATTERISTICHE: Vino biologico. Colore paglierino con riflessi appena accennati verdognoli, profumo verticale con sentori idrocarburi appena accennati; minerale e sapido in bocca, emerge la spiccata acidità tipica del vitigno, che dona freschezza e infinita persistenza.

LANGHE ARNEIS

ASSEMBLAGGIO: Arneis

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

ZONA DI PRODUZIONE: comune di Rodello, 480 m. s.l.m., terreno collinare, esposto a Sud-Est

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: coltre composta di medio impasto tendente all'argilloso, fertile ma molto sciolto.

VINIFICAZIONE: La vinificazione prevede una pressatura soffice delle uve ed una decantazione a freddo del mosto per 24 ore, quindi una fermentazione a temperatura controllata 18-20 C° per una durata di 30 giorni seguita da una sosta sui propri lieviti per circa novanta giorni (per estrazione della manno-proteina); quindi affinato in bottiglia per almeno due mesi.

CARATTERISTICHE: Langhe D.O.C. Arneis. Colore paglierino, quasi oro, con riflessi appena accennati verdognoli, profumo floreale intenso con particolare nota di fiori di bianchi e fiori di campo, tarassaco, pesca, sentori di melone e passiflora; dal gusto pieno morbido e armonico, ricordo di mela, ed evidente melone. Ottimo come aperitivo, con antipasti in genere, pesce, sushi, crostacei e formaggi delicati.

CODICE: PW846C – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW846C

GIRIBALDI

COFANETTO BAROLO RAVERA



PW860



COFANETTO BAROLO RAVERA

- 1 bt. BAROLO RAVERA 2012 - Giribaldi
- 1 bt. BAROLO RAVERA 2013 - Giribaldi
- 1 bt. BAROLO RAVERA 2014 - Giribaldi
- 1 bt. BAROLO RAVERA 2015 - Giribaldi
- 1 bt. BAROLO RAVERA 2016 - Giribaldi
- 1 bt. BAROLO RAVERA 2017 - Giribaldi

Codice PW860

COLLEZIONE VINOTECA

BOTTIGLIE SPECIALI E DI VECCHIE ANNATE CONSERVATE NELLE CANTINE DELL' AZIENDA, DISPONIBILI SU ORDINAZIONE. CONSEGNA ENTRO 10 GIORNI CON CERTIFICATO DI GARANZIA.*

*Vedi listino per elenco aggiornato e completo di annate e formati disponibili.



IL TERROIR

- Frazione S. Rocco Seno D'Elvio - Alba - Langhe (CN).

IL PRODUTTORE

- Dopo aver acquistato l'Azienda nel 1960, Lorenzo Giordano, coadiuvato dalla moglie Giustina e dei figli Piero e Bruno, iniziò i lavori necessari al reimpianto di totali 4 ettari tra nuovi vigneti e nocchie (0,5 Ha).
- La svolta si ebbe negli anni duemila quando iniziò a svilupparsi l'attuale cantina col contributo di Stefano e Alessandro, figli di Bruno, entrambi giovani diplomati in enotecnica alla scuola di Alba.
- La cantina, per le proprie vinificazioni, dispone di tini in acciaio inox termo-condizionati, di tini verticali tronco-conici in legno francese da 15 Hl e di Barriques francesi di primo e secondo passaggio.

PARTICOLARITÀ

- La coltivazione dei vigneti si basa totalmente sulla lotta integrata, coadiuvata dal diserbo meccanico, utilizzato per ridurre drasticamente l'utilizzo di sostanze chimiche.
- In cantina l'utilizzo di metodi tradizionali e di moderne tecnologie consente di creare vini fedeli al vitigno di partenza.
- Le vendemmie vengono effettuate a mano, poi diraspatura, pigiatura soffice e affinamento: in acciaio per il Dolcetto, in botte per gli altri vini; il barbaresco, dopo una macerazione di circa 40 giorni, sosta 10 mesi in barrique + 10 nei tini, per poi essere imbottigliato min. dopo 2 anni dalla vendemmia.
- La produzione totale dell'azienda è di 23.000 bt. l'anno.



BARBARESCO MONTERSINO

ASSEMBLAGGIO: 100% Nebbiolo - MGA Montersino

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Alba

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: marnoso, calcareo

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di legno e affinamento di 12 mesi in botti di rovere.

CARATTERISTICHE: Barbaresco D.O.C.G. Il vino si caratterizza per i forti e nitidi sentori di frutta rossa, marmellata di lamponi, rosa e viola, pepe verde, cannella e vaniglia. Al palato risulta morbido e di grande struttura, senza perdere mai la sua freschezza. Tutto ciò rende questo Barbaresco adatto a grandi invecchiamenti.

RICONOSCIMENTI: 4 grappoli Bibenda

CODICE: PW831A – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW831A



NEW

BARBARESCO MONSERTÙ

ASSEMBLAGGIO: 100% Nebbiolo MGA MonSertù

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5°

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Alba

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: marnoso, calcareo

VINIFICAZIONE: Fermentazione lunga in serbatoi di acciaio a temperature controllata e 18 mesi in barriques di rovere francese piegate a vapore.

CARATTERISTICHE: Dal colore rosso rubino con riflessi gnato, questo Barbaresco è caratterizzato da sentori di frutta rossa, marmellata di lamponi, viola e pepe verde. In bocca è asciutto, tannico, con sentore di fiori secchi e note mandorlate.

RICONOSCIMENTI: 4 grappoli Bibenda

CODICE: PW834 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

PW834



PW832

NEBBIOLO

ASSEMBLAGGIO: 100% Nebbiolo

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5°

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Alba

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: marnoso, calcareo

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di legno e affinamento di 12 mesi in botti di rovere.

CARATTERISTICHE: Langhe D.O.C. Nebbiolo. Al naso emergono i tipici sentori di frutti rossi, in particolare di marasca, per poi aprirsi verso il mondo delle spezie. In Bocca è di corpo, i tannini sono eleganti. Bevuto anche con qualche anno di invecchiamento darà sicuramente grandi risultati.

RICONOSCIMENTI: 3 grappoli Bibenda

CODICE: PW832 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

DOLCETTO D'ALBA

ASSEMBLAGGIO: 100% Dolcetto

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Alba

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: marnoso, calcareo

VINIFICAZIONE: fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE: Dolcetto d'Alba D.O.C. Si presenta di un colore rosso rubino vivace. A naso è ampio, dal floreale al fruttato alle piccole spezie. Emergono note di viola e rosa fino alla ciliegia, la fragola e il lampone e al pepe nero. In bocca è fresco ed equilibrato. Un dolcetto da bere a tutto pasto, un bicchiere non sembra mai bastare.

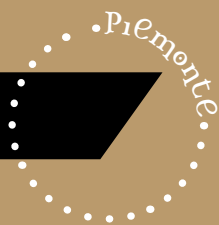
RICONOSCIMENTI: 3 grappoli Bibenda

CODICE: PW833A – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW833A

CARLO CASETTA



IL TERROIR

- Montà (CN) – Roero
- Uno degli elementi che caratterizzano il paesaggio del Roero sono le Rocche, conformazioni geologiche scoscese che tagliano il territorio da sud-ovest a nord-est, da Pocapaglia a Montà, e separano i suoli a base di ghiaie e argille fluviali, da quelli di origine marina.

IL PRODUTTORE

- L'azienda di famiglia nasce negli anni Sessanta grazie al capostipite Carlo. Ora a condurre l'azienda sono il figlio Giuseppe e il nipote Carlo, laureato in Scienze Viticole ed Enologiche, che da sempre hanno creduto nelle potenzialità del loro territorio e fin dall'adolescenza hanno lavorato in azienda per contribuire alla sua espansione.

PARTICOLARITÀ

- Il Roero è un territorio ricco di conformazioni geologiche scoscese ("Rocche") che tagliano il territorio da sud-ovest a nord-est, da Pocapaglia a Montà, e separano i suoli continentali, a base di ghiaie e argille fluviali, da quelli di origine marina ricchi di conchiglie e resti fossili; tali zone, oggi dominate da vigneti a perdita d'occhio, a partire dal 2014 sono state dichiarate patrimonio Mondiale dell'UNESCO.





PW315

BEL - ROERO ARNEIS

ASSEMBLAGGIO: 100% Arneis

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,0°

ZONA DI PRODUZIONE: Roero Montà (CN)

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreni sabbiosi con buon potere drenante.

VINIFICAZIONE: vinificazione in bianco a temperatura controllata, affinamento in acciaio, bâtonnage sur lies per 3-4 mesi.

CARATTERISTICHE: Roero Arneis D.O.C.G. - Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso sentori di fiori bianchi (gelsomino, fiore di acacia, fiore di limone), agitando il bicchiere emergono note delicate e fruttate che ricordano gli agrumi e l'ananas. La presenza della sabbia drena infatti l'acqua e conferisce piacevoli sentori minerali e persistenti. In bocca è elegante e armonico, adatto sia come aperitivo che a tutto pasto. Gli aromi percepiti confermano il naso, in particolare si arricchiscono dei sentori del passion fruit. Abbinamento ideale con piatti a base di pesce o primi di terra delicati (carni bianche, preparazioni vegetariane).

CODICE: PW315 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

FIL - ROERO

ASSEMBLAGGIO: 100% Nebbiolo

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,0°

ZONA DI PRODUZIONE: Roero Montà (CN)

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: presenza equilibrata di sabbia, limo e argilla, capace di conferire ai vini struttura e un ottimo potenziale di invecchiamento.

VINIFICAZIONE: raccolta manuale, diraspatura e macerazione di 21 giorni a temperatura controllata, affinamento in fusti di rovere per circa 12 mesi, poi in bottiglia per almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE: Roero D.O.C.G. - Rosso rubino con intensi riflessi granato. Al naso profumi tipici di frutti rossi si integrano con sentori balsamici e speziati, con note di viola, liquirizia, pepe bianco e vaniglia; finale tostato dato dalla permanenza in botte. In bocca è dolce e persistente, con tannini vellutati che e accarezzano il palato. La frutta nera è protagonista, accompagnata da note di liquirizia. Un sentore finale di caramello avvolge piacevolmente la bocca. Abbinamento ideale per primi e secondi piatti a base di selvaggina

PARTICOLARITÀ: Anno d'impianto della vigna 1960

CODICE: PW312A – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW312A

STIL - NEBBIOLO D'ALBA

ASSEMBLAGGIO: 100% Nebbiolo

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5°

ZONA DI PRODUZIONE: Roero Montà (CN)

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: presenza equilibrata di limo e argilla, con alte percentuali di sabbia che regalano eleganza e finezza di aromi.

VINIFICAZIONE: raccolta manuale, diraspatura e macerazione di 21 giorni a temperatura controllata. Il mosto fermenta per il 50% in acciaio e per il restante 50% in fusti di rovere. Affinamento in fusti di rovere per 10/12 mesi, successivamente in bottiglia per almeno 8 mesi.

CARATTERISTICHE: Langhe Nebbiolo D.O.C. - Rosso rubino con leggeri riflessi granato. Al naso si avvertono delicate sfumature balsamiche che lasciano spazio a intense note fruttate di amarena e ribes nero; sul finale sensazioni di violetta e vaniglia. Al palato spicca la sua struttura, sempre molto elegante, con tannini vellutati e armonici che caratterizzano un finale ricco e persistente.

PARTICOLARITÀ: Anno d'impianto della vigna 1990

CODICE: PW313 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW313



NID - BARBERA D'ALBA SUPERIORE

ASSEMBLAGGIO: 100% Barbera

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,0°

ZONA DI PRODUZIONE: Roero Montà (CN)

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: i suoli più tenaci dei nostri appezzamenti sono vitati a Barbera. Argilla e limo affiancano la sabbia, componente principale e tipica del territorio del Roero.

VINIFICAZIONE: raccolta manuale, diraspatura e macerazione di 10-12 giorni a temperatura controllata. La fermentazione avviene in acciaio, mentre l'affinamento avviene in barriques.

CARATTERISTICHE: Barbera D'Alba D.O.C. - Rosso rubino intenso con riflessi porpora. Al naso spiccano piacevoli aromi fruttati che richiamano i frutti di bosco (mora, cassis) e prugna. L'affinamento regala poi note di cacao e di leggera tostatura. In bocca emerge un'acidità gentile ed armonica tipica della Barbera; il tannino è delicato e gradevole. Abbinamento ideale con primi piatti della tradizione, carni al forno e stufate, formaggi stagionati.

CODICE: PW314 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

PW314

CIT - LANGHE ROSATO

ASSEMBLAGGIO: 100% Nebbiolo

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,0°

ZONA DI PRODUZIONE: Roero Montà (CN)

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: presenza equilibrata di limo e argilla, con alte percentuali di sabbia.

VINIFICAZIONE: vinificazione in bianco e pressatura dei grappoli freschi. Macerazione pellicolare per 8/10 ore, fermentazione a temperatura controllata senza contatto con le bucce

CARATTERISTICHE: Langhe D.O.C Rosato - Colore rosa pesca con riflessi aranciati. Al naso emergono note minerali che ricordano la pietra focaia per poi continuare con note floreali e leggere sfumature di frutti rossi. In bocca il vino è fresco e sapido; l'ottima persistenza, affiancata dall'acidità e dal grado alcolico moderato, lo rende estremamente piacevole e beverino. Ottimo aperitivo accompagna anche antipasti di pesce, pietanze con salse, intingoli o fritti.

PARTICOLARITÀ: Anno d'impianto delle vigne: 1990-2003

CODICE: PW316A – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW316A

AZ. AGRICOLA DEI CAVALLINI

Piemonte



IL TERROIR

- Fara Novarese (NO) - Alto Piemonte
- L'azienda si trova ai piedi del Monte Rosa, infatti risalendo lungo il Fiume Sesia, Fara è la prima delle denominazioni "comunali" del Novarese. Il suo territorio si trova parte in altopiani morenici e parte su versanti collinari. La viticoltura di Fara si sviluppa su una collina morenica frutto dei lavori di terrazzamento fluvio-glaciali, che l'hanno arricchita di strati alluvionali eterogenei.
- Terreni profondi nella parte superiore (quella in piano), più ciottolosi e più sciolti lungo i versanti esposti a ovest.

IL PRODUTTORE

- L'azienda agricola dei Cavallini è oggi condotta da Damiano Cavallini che, come il nonno, decise di diventare viticoltore a Fara Novarese: nei 4,5 Ha di proprietà, composti da ben 37 diverse parcelle, si coltivano i vitigni autoctoni della zona cercando di esaltare le loro immense potenzialità.

PARTICOLARITÀ

- Il territorio aziendale si trova tra Fara Novarese e Briona, parte in altopiani morenici e parte su versanti collinari.
- Le bottiglie di Fara e Caramino prodotte sono solo 500 e sono tutte numerate.





PW357A

CARAMINO - NEBBIOLO

ASSEMBLAGGIO: 100% Nebbiolo cru Caramino

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Caramino nel comune di Briona

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Terreno argilloso, limoso e sabbioso.

VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice, macerazione medio- lunga senza uso di ammostamenti meccanici. L'invecchiamento prevede 24 mesi in tonneau di Rovere di Slavonia a tostatura leggera.

CARATTERISTICHE: Colline Novaresi DOC Caramino - Il colore rosso granato suggerisce un grande Nebbiolo, di struttura e intensità. I profumi fini e eleganti di viola vengono presto sopraggiunti da arancia amara, chinotto, liquirizia e cuoio. In bocca è persistente e complesso mantenendo sempre una grande finezza e morbidezza.

CODICE: PW357A – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

FARA

ASSEMBLAGGIO: Nebbiolo, Uva Rara e Vespolina.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Motto del Lupo nel comune di Fara Novarese

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Terreno argilloso, limoso e sabbioso.

VINIFICAZIONE: Le tre uve vengono raccolte e pigiate insieme, come da tradizione. Dopo un contatto medio lungo sulle bucce il vino affina per almeno 18 mesi in botti usate di rovere francese.

CARATTERISTICHE: Fara D.O.C. - Colore rubino con riflessi granati. A naso sentori erbacei e amaricanti che danno via via spazio alla polpa dei frutti rossi e alle spezie. In bocca si denota un tannino lungo, teso e vibrante. Un vino complesso lungo e persistente.

CODICE: PW358A – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW358A

ALTRO - NEBBIOLO SPANNA

ASSEMBLAGGIO: 100% Nebbiolo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5°

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Motto del Lupo nel comune di Fara e Vigneto Bóllei nel comune comune di Briona comune di Briona

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Terreno argilloso, limoso e sabbioso.

VINIFICAZIONE: Vinificazione separata tra i due Cru, pigiatura soffice, ammostamento con rimontaggi e follature; assemblaggio in botte grande e invecchiamento 12 mesi in botte di Rovere di Slavonia da 15 hl.

CARATTERISTICHE: Colline Novaresi Nabbiolo Spanna D.O.C. - Vino che nasce dalla combinazione di uve Nebbiolo provenienti da due vigneti che si differenziano per: terreno, orientamento dei filari, varietà clonale ed epoca di maturazione. Il colore rubino sfuma nei bordi al granato che, con l'invecchiamento, diventa sempre più importante. Dai profumi complessi e balsamici, la frutta rossa matura lascia lentamente spazio a note di salvia e lavanda. Il sapore elegantemente armonico di viola e frutta riprende il primissimo impatto olfattivo per poi evolversi nel bicchiere e ritrovare una fine e sinuosa nota speziata e balsamica.

CODICE: PW356A – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW356A

ARDITA - VESPOLINA

ASSEMBLAGGIO: 100% Vespolina

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5°

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Monte Tabor nel comune di Fara e Vigneto Belvedere nel comune Di Briona

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Terreno argilloso, limoso e sabbioso.

VINIFICAZIONE: Fermentazione spontanea, macerazione breve a temperatura controllata di 25/28°. L'affinamento avviene in acciaio, sulle proprie fecce fini durante i mesi invernali.

CARATTERISTICHE: Colline Novaresi Vespolina D.O.C. - Dal colore rubino acceso e brillante, ha particolarissimi riflessi violacei. L'aroma di pepe, tipico della Vespolina, si combina con eleganza a note di frutto rosso maturo creando una piacevole complessità. I sapori speziati e succosi lasciano spazio in bocca al tannino che rende questo vino particolarmente persistente.

PARTICOLARITÀ: Data la sua maturazione medio-precoce diviene molto appetibile da insetti come vespe e calabroni, responsabili quindi dell'inconfondibile nome.

CODICE: PW355A – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW355A



PW539

"LUNATICO" ERBALUCE

NEW

ASSEMBLAGGIO: 100% Erbaluce

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5°/14,5

ZONA DI PRODUZIONE: Vigna Moscatellone nel comune di Briona

COMPOSIZIONE DEL SULO: terreno argilloso, limoso e sabbioso, resa per Ha= 50 Hi, densità d'impianto 3.500 ceppi/Ha.

VINIFICAZIONE: le cassette colme d'uva riposano una notte nel fresco della cantina per essere leggermente pressate la mattina successiva, fermentazione a temperatura controllata; almeno 3 mesi di battonage sulle fecce fini.

CARATTERISTICHE: Colline Novaresi D.O.C. Bianco – Colore giallo paglierino brillante; profumi delicati, di fiori gialli, macchia mediterranea e salvia, con una leggerissima nota tropicale. Il palato è fresco e sapido di buona mineralità.

CODICE: 539 bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



IL TERROIR

- Albugnano, Agliano – Monferrato (Asti).
- Vigneti nelle bianche marne di Albugnano, a 460 metri slm, circondato da boschi selvaggi.

IL PRODUTTORE

- Il richiamo della terra unisce in questa giovane azienda vinicola due imprenditori del Monferrato. Carlo Quaglia, mastro distillatore e artigiano liquorista e Marco Negro, appassionato divulgatore all'estero dell'enogastronomia italiana.
- Produzione annua di 18000 bottiglie, con una idea ben precisa di ricercata eleganza nei vini rossi.

PARTICOLARITÀ

- La consapevolezza del fatto che è l'Uomo (quello rinascimentale, di Leonardo) a plasmare la Natura, operando scelte in vigneto e in cantina, ha portato Carlo e Marco a scegliere vigneti che garantissero le condizioni favorevoli alla loro idea di vino rosso.
- La zona a denominazione Albugnano Doc è una enclave del Nebbiolo nel Nord del Monferrato da diversi secoli. Un Nebbiolo che affonda le sue radici nelle marne mioceniche, testimoni di un antico mare, per assumere un elegante carattere "silvestre".





PW297

ALBUGNANO "BERENICES"

ASSEMBLAGGIO: 100% Nebbiolo

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5°

ZONA DI PRODUZIONE: Albugnano, Monferrato (Piemonte)

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: marne del Miocene – esposizione dei vigneti a Sud, altitudine 460 metri slm

VINIFICAZIONE: Raccolta del Nebbiolo in cassette. Diraspatura e pigiatura di 4/5 delle uve. L'equivalente di 1/5 dei grappoli viene messo nei tini di fermentazione in forma intera, con i raspi. Vinificazione in tini termoregolati, per non superare i 25°C. Macerazione sulle bucce per 8-10 giorni. Fermentazione malolattica e affinamento controllato sui suoi sedimenti. Affinamento in vasca d'acciaio, imbottigliamento e affinamento in bottiglia per circa un anno.

CARATTERISTICHE: Vino dal colore rosso granato intenso. Al naso si succedono note molto delicate. Prima quelle floreali di rosa, poi il sottobosco umido, il chiodo di garofano e le conifere. Il palato percepisce la nota acidula del ribes rosso. Con l'ossigenazione e il riscaldamento nel cavo orale il vino torna a mostrare la struttura e l'intensità del Nebbiolo; in bocca si espandono le note olfattive della rosa e degli aghi di cipresso. I tannini sono siderali, ma non astringenti; si percepisce sul palato una nota salina finale. Lungo retrogusto di legno di conifera e sottobosco.

CODICE: PW297 – bottiglia da 0,75 lt. in cartone da 6



PW299

BARBERA D'ASTI SUPERIORE "PEGASUS"

ASSEMBLAGGIO: 100% Barbera

GRADAZIONE ALCOLICA: 15°

ZONA DI PRODUZIONE: Albugnano, Monferrato (Piemonte)

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Il vigneto si trova in Agliano Terme, versante Sud-Est; Il suolo di questo vigneto di circa 50 anni è prevalentemente argilloso, con qualche venatura di sabbia.

VINIFICAZIONE: Trasporto dei grappoli in cassetta. Dopo la diraspatura e la pigiatura si procede con una vinificazione in tini termoregolati a 29°C, con l'utilizzo di lieviti selezionati. Durante la macerazione si procede a frequenti rimontaggi, con bagnatura del "cappello" di bucce. Si compie anche una ossigenazione attraverso la tecnica del délestage. Prima della svinatura il vino riposa per un paio di giorni. Al termine della fermentazione malolattica il vino viene spostato in barriques: un quarto di queste sono nuove, acquistate da tonnellerie francesi e con tostatura media, le rimanenti sono barriques usate. L'affinamento può durare dai 9 ai 12 mesi; segue un ulteriore affinamento delle bottiglie per almeno 6 mesi prima della distribuzione.

CARATTERISTICHE: Vino dal colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso un bouquet articolato di composta di frutti rossi. Con l'ossigenazione il vino svela i suoi aromi terziari: una leggera nota di radice di liquirizia, vaniglia, un aroma biscottato e note terrose. In bocca una fitta trama di tannini morbidi si alterna a una equilibrata acidità. Il vino avvolge il palato con il suo calore e svela il suo aroma fruttato, oltre che una interessante nota salina. Lungo e persistente nel retrogusto.

CODICE: PW299 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

BARBERA D'ASTI "CYGNUS"

ASSEMBLAGGIO: 100% Barbera

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

ZONA DI PRODUZIONE: Albugnano, Monferrato (Piemonte)

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Il vigneto si trova in Agliano Terme, versante Sud-Est; Il suolo di questo vigneto di circa 20 anni è argilloso, con qualche venatura di sabbia.

VINIFICAZIONE: Trasporto dei grappoli in cassetta. Dopo la diraspatura e la pigiatura si procede con una vinificazione in tini termoregolati a 27°C, con l'utilizzo di lieviti selezionati.

Durante la macerazione si procede a frequenti rimontaggi, con bagnatura del "cappello" di bucce. Al termine della fermentazione malolattica il vino affina in vasche di acciaio, così come le bottiglie riposano per alcuni mesi prima della distribuzione.

CARATTERISTICHE: Vino dal colore rosso rubino brillante, con riflessi color porpora. Al naso il profumo netto e persistente di marasca e lampone maturo. Al palato il vino è avvolgente; la naturale acidità dell'uva Barbera dà una sensazione "crocante" e "verticale"; pieno e ben bilanciato nella struttura. Armonico. Al gusto si ritrovano con coerenza gli stessi frutti. Retrogusto lungo e persistente.

CODICE: PW298 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW298



LE AZIENDE & I LORO VINI

TENUTA SANTA MARIA

GAETANO BERTANI

ACINATICO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

DECIMA AUREA MERLOT

PRÀGAL

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

TORRE PIEVE CHARDONNAY

LEPIGA SOAVE

CORTE QUAIARA

PINOT GRIGIO - GARDA DOC - AMPHORA

MORAIN - GARGANEGA MACERATA - Senza solfiti aggiunti

CAMPO AL SALICE - GARGANEGA

MONTE DELLE SAETTE - BIANCO

OBARDI - ROSSO

OSELETA - ROSSO

PINUÀR - PINOT NERO

TENUTA SANTA MARIA - GAETANO BERTANI



IL TERROIR

- Negrar – Valpolicella – (VR).
- L'azienda annovera tra le sue proprietà vigneti situati in diverse valli del Veronese. Il clima è mitigato dalla vicinanza del Lago di Garda e dalla protezione dei Monti Lessini.
- Sulle pendici collinari della zona sono disposti i vari vigneti, alcuni dei quali contenuti da muri a secco chiamati “Marogne” o “Broli”; ogni vallata presenta stratificazioni geologiche leggermente diverse, ma tutte accomunate da buona concentrazione argilloso-calcareo, che compensa i periodi di siccità, garantendo condizioni ottimali per la maturazione delle uve.

IL PRODUTTORE

- Documenti ufficiali della prima metà del XV secolo attestano l'attività della famiglia Bertani in Valpolicella (Vallis-polis-cellae, ovvero “valli dalle molte cantine”); a metà dell'800 i fratelli Gaetano e Giovan Battista rinnovano gli impianti viticoli introducendo, primi nel Veneto, le tecniche di viticoltura sviluppate dall'agronomo Jules Guyot: basso rendimento ed alta intensità dei filari.
- Verso la metà del XX secolo la ricerca dell'eccellenza e il successo internazionale dei loro vini, si concretizza con l'acquisizione di Villa Mosconi. Oggi i figli Giovanni e Guglielmo, giunti alla 6° generazione, continuano la tradizione di famiglia.

PARTICOLARITÀ

- Nelle antiche cantine di affinamento della Villa di Arbizzano di Negrar, fu coniato nel 1936 il termine “Amarone” riferito al “Recioto Secco”, che la famiglia Bertani produceva sin dagli inizi del 1900.





BToo8 ACINATICO 1928

ASSEMBLAGGIO: 60% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% Molinara, 5% Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA: 17,5°

STORIA: Nel 1940, subito dopo lo scoppio della seconda guerra mondiale, la famiglia decise di nascondere i suoi migliori vini. L'Acinatico lo era, perciò venne portato nella cascina di famiglia che venne poi accuratamente murata, per rimanere sperduta per anni. Finché nel 1984, dei lavoratori che eseguivano delle riparazioni sulla casa lo scoprirono. Casse di legno contenenti 7.500 bottiglie di Amarone furono quindi riconsegnate alla famiglia, tutte in perfette condizioni.

VINIFICAZIONE: Lunga macerazione, fermentazione lenta di 3 mesi e affinamento di 15 anni in una botte di rovere da 60 ettolitri, che esiste ancora oggi.

CARATTERISTICHE: Acinatico deriva dal latino, acinaticum, che significa uva o nocciolo, ed è l'antico nome con cui venivano chiamati i vini da Recioto. Con la vendemmia 1928 il blend di uve, comprendente Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e Sangiovese, è stato esposto ad un invecchiamento di circa 10 anni in una botte di rovere da 60 ettolitri, che esiste ancora oggi. Piero Venturi, cantiniere ormai di lunga data della Famiglia Bertani, ha ricordato vividamente le singolari condizioni della vendemmia 1928: caldo, temperature sopra la media e scarse precipitazioni, seguito da un inverno eccezionalmente freddo e secco - in breve, condizioni ideali da cui partire per produrre un Recioto di qualità davvero eccezionale. Le degustazioni eseguite negli anni hanno evidenziato la perfetta conservazione di questo vino dal passato leggendario.

CODICE: BT008 - bottiglia da 0.75 lt. singola - disponibile solo su prenotazione



BT003C

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA

ASSEMBLAGGIO: 75% Corvina, 10% Rondinella, 15% Corvinone

GRADAZIONE ALCOLICA: 15,5°

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti in Arbizzano di Negrar, zona Classica di età media di circa 30 anni.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno collinare, argilloso/calcareo con impianto a Guyot (5600 ceppi/ha)

VINIFICAZIONE: Vendemmia a fine settembre. Le uve raccolte in cassetta, e selezionate a mano, vengono appassite per 4/5 mesi in antichi fruttai. A metà gennaio, i grappoli hanno perso il 40-50% del loro peso e concentrato al massimo gli zuccheri; vengono pigiati e messi a fermentare per circa 25-30 giorni a temperature controllate con follature giornaliere. Seguono decantazione e messa in botti di rovere per la fermentazione malolattica. Dopo quasi 5 anni si imbottiglia con ulteriore affinamento minimo di 6 mesi prima della messa in commercio.

CARATTERISTICHE: Amarone della Valpolicella Classico Riserva D.O.C.G. Colore rosso rubino con riflessi granati. Elegante e complesso l'impatto olfattivo di confettura di ciliegia, rosa appassita e spezie. Al palato si presenta caldo e morbido, di grande struttura, con un'elevata alcolicità, bilanciata da un tannino vellutato e da elegante acidità e freschezza. Ottimo con arrostiti in genere, cacciagione, stracotti e formaggi saporiti.

PARTICOLARITÀ: il termine RISERVA inserito nella denominazione, è previsto dal disciplinare di produzione solamente per i vini provenienti dalla zona classica, con un invecchiamento minimo di 4 anni, con residuo fisso di almeno 32 g./lt. e approvati da una commissione di assaggio.

RICONOSCIMENTI: 94 Pt. James Suckling
- 92 Pt. Wine Enthusiast- 95 Pt. IWSC

CODICE: BT003C - bottiglia da 0.75 lt. in cassa legno da 6

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

ASSEMBLAGGIO: 75% Corvina, 10% Rondinella, 15% Corvinone

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti in Arbizzano di Negrar, zona Classica di età media di circa 30 anni.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno collinare, argilloso/calcareo con impianto a Guyot (5600 ceppi/ha).

VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale a metà ottobre. Le uve vengono pigiate e il vino posto in vasche d'acciaio, in attesa del ripassato su vinacce integre dell'Amarone a fine gennaio/metà febbraio. Il "Ripasso" porta a una seconda macerazione e fermentazione. Seguono decantazione e fermentazione malolattica in botti di rovere; dopo 24 mesi di sosta in cantina, avviene l'imbottigliamento con ulteriore affinamento per almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE: Valpolicella Ripasso Superiore D.O.C. Complesso ed elegante con note che ricordano l'Amarone. Intense memorie di ciliegia, mirtillo, liquirizia con venature speziate di cannella e pepe. Al palato si presenta morbido e caldo sorretto da fitto e vellutato tannino e ottima acidità. Finale lungo e fruttato.

PARTICOLARITÀ: il termine SUPERIORE inserito nella denominazione, è previsto dal disciplinare di produzione solamente per i vini che hanno almeno un anno di invecchiamento a partire dall'anno successivo della vendemmia.

RICONOSCIMENTI: 93 Pt. James Suckling - 96 Pt. Decanter
- 94 Pt. Gilbert & Gaillard - 91 Pt Wine Spectator

CODICE: BT002D - bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6
BT002M - bottiglia da 1.5 lt. in astuccio litografato



BT002D

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

ASSEMBLAGGIO: 75% Corvina, 10% Rondinella, 15% Corvinone

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5°

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti in Arbizano di Negrar con età media di circa 30 anni.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno collinare, argilloso/calcareo con impianto a Guyot (5600 ceppi/ha)

VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale a metà ottobre. Le uve vengono pigiate, macerazione a freddo, fermentazione termocontrollata per circa 25-30 giorni; follature giornaliere; fermentazione malolattica in botti di rovere; 12 mesi di affinamento prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE: Valpolicella Classico Superiore D.O.C. Colore rosso rubino brillante. Intensi profumi floreali con sentori di ciliegia, mirtillo, mora, violetta e con venature speziate di cannella, vaniglia e pepe. La grande beva, la buona acidità e il finale lungo e fruttato donano eleganza e struttura a questo vino.

PARTICOLARITÀ: il termine SUPERIORE inserito nella denominazione, è previsto dal disciplinare di produzione solamente per i vini che hanno almeno un anno di invecchiamento a partire dall'anno successivo della vendemmia.

RICONOSCIMENTI: 92 Pt. James Suckling – 90 Pt. Wine Enthusiast – 91 Pt. Gilbert & Gaillard – 90 Pt. Decanter

CODICE: BT001E – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



BT001E



BT004C

"DECIMA AUREA" MERLOT

ASSEMBLAGGIO: 100% Merlot, selezionato da tre cloni

GRADAZIONE ALCOLICA: 14.5°

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti di oltre 30 anni della Valle d'Illasi da allevamento a cordone speronato, 9500 ceppi/ha

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: suolo argilloso-calcareo-marnoso.

VINIFICAZIONE: La potatura invernale, la selezione delle gemme in primavera, la vendemmia, il diradamento e selezione dei grappoli sono tutti a gestione manuale. Vendemmia parziale alla seconda/terza decade di Settembre, appassimento uve di circa un mese; seconda raccolta nella prima decade di Ottobre in stadio di sovra-maturazione. Dopo la fermentazione, i vini delle due separate vinificazioni maturano in barriques di rovere per circa 14 mesi, assemblati e imbottigliati con conseguente affinamento.

CARATTERISTICHE: Decima Aurea Merlot I.G.T. Verona. Colore rosso rubino intenso. Profumo complesso che ricorda la frutta rossa selvatica e le prugne secche, accompagnato da note di caffè, eucalipto e vaniglia. Tannini importanti, equilibrati, con una nota acida, piacevole e sapida. Lungo e persistente in bocca, con un finale che lascia sentori di liquirizia. Accompagna risotti, carni rosse, selvaggina, formaggi saporiti stagionati.

PARTICOLARITÀ: Il nome deriva dal toponimo romano del vigneto che si trova sul decimo miglio della via Postumia in direzione di Venezia. La pietra centuriare originariamente posizionata sul vigneto è oggi conservata al Museo Lapidario di Verona.

RICONOSCIMENTI: 92 Pt. James Suckling

CODICE: BT004C – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



BT005B

PRÀGAL

ASSEMBLAGGIO: Corvina Veronese, Merlot e Syrah di tre differenti cloni

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5°

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti in Arbizzano di Negrar con età media di circa 30 anni.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno collinare, argilloso/calcareo; impianto a Guyot (5600 ceppi/ha) per la Corvina, Merlot e il Syrah cordone speronato (9500 ceppi/ha.)

VINIFICAZIONE: Più dell'80% della gestione viene condotta meccanicamente. Potature invernali, selezione gemme e parte della vendemmia sono eseguite manualmente. Seconda metà di settembre vendemmia Merlot e Syrah; prima decade di ottobre raccolta a mano della Corvina, messa poi a riposare in fruttaiò per un parziale appassimento. Vinificazione a metà novembre, macerazione e fermentazione a controllo termico. Malolattica completata in acciaio; affinamento per sei mesi in botti di rovere con piccola percentuale in barrique.

CARATTERISTICHE: Pràgal I.G.T. Verona. Colore rubino con leggere sfumature granate e riflessi violacei. Aroma intrigante con percezioni di frutta rossa in confettura, rosa appassita e ciliegia. Sentori complessi di spezie, tabacco e pepe nero. Avvolgente, caldo, morbido, di brillante acidità; tannini soffici e avvolgenti, di grande struttura e persistenza. Ottimo compagno per pasta e risotti leggeri, vitello e carpacci di carne, formaggi leggermente e mediamente stagionati.

PARTICOLARITÀ: Abbreviazione di "Prato Gallo" nome con cui i romani identificavano Colognola Ai Colli prima della conquista definitiva. Questa località in epoca pre romana era infatti abitata da una tribù di origine celtica/gallica e successivamente il paese divenne una colonia romana.

RICONOSCIMENTI: 93 Pt. James Suckling

CODICE: BT005B – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6
BT014A – bottiglia da 1.5 lt. in astuccio litografato

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

ASSEMBLAGGIO: Corvina 70% Corvinone 20% Rondinella 10%

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5°

ZONA DI PRODUZIONE: Valle di Arbizzano di Negrar di Valpolicella. I vigneti più elevati sono terrazzati con esposizione a sud-est. Altitudine: 120-220 m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Terreno colluviale prevalentemente calcareo con sottostrati argillosi.

VINIFICAZIONE: È ottenuto impiegando le uve selezionate a mano e messe a riposo sulle tradizionali arelle per un delicato appassimento della durata compresa dai centoquaranta ai centosessanta giorni. Ne segue una soffice pigiatura, lunga macerazione e fermentazione in acciaio che viene mediamente completata in trenta giorni. L'affinamento è poi condotto in barrique di rovere.

CARATTERISTICHE: Colore rosso rubino con riflessi granati Elegante e complesso l'impatto olfattivo imperniato sui dolci profumi della mora, del mirtillo e dell'amarena, con un tocco di sottobosco a completare il quadro. Al palato riesce a coniugare la sua natura carnosa e opulenta con una piacevole dolcezza equilibrata.

CODICE: BT010 – bottiglia da 0.5 lt. in cartone da 6



BT010

TORRE PIEVE CHARDONNAY

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5°

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti di circa 30 anni della Val d'Ilasi a cordone speronato (9.500 ceppi/ha), con esposizione nord/sud

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno argilloso-calcareo-marnoso

VINIFICAZIONE: Conduzione eseguita meccanicamente per il 70%; selezione gemme in primavera, diradamento grappoli a metà di luglio e vendemmia interamente manuali. Uve raccolte la prima e seconda decade di settembre; decantazione, poi il 50% del mosto fermenta e affina in barriques nuove di media tostatura per circa 150 giorni; il restante fermenta in tini di inox termocontrollati.

CARATTERISTICHE: Torre Pieve Chardonnay I.G.T. Verona. Ottenuto da tre cloni ad impianto particolarmente denso, ha colore giallo paglierino, cristallino e leggere sfumature verdastre. Profumo intenso, tipico dello Chardonnay, con sentori di frutta fresca ed aromi tostati di vaniglia che fanno da velo a profumi esotici di ananas e di banana. Al gusto spiccano agrumi, nocciole e burro fuso, denota un'elegante struttura, morbidezza, buona acidità e sapidità. Accompagna antipasti leggeri, primi piatti a base di pasta e pesce.

PARTICOLARITÀ: Nome che unisce due riferimenti importanti: La torre medievale di epoca scaligera presente sulla proprietà e l'antica Pieve romanica costruita su un antico tempio romano. Il vigneto di Chardonnay si trova proprio tra questi due importanti monumenti e nei fregi delle pietre dell'antico tempio sono rappresentati grappoli e viti ulteriore testimonianza dell'antica vocazione di questo terroir.

RICONOSCIMENTI: 92 Pt. James Suckling

CODICE: BT006C – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



BT006C



BT007D

LEPIGA SOAVE

ASSEMBLAGGIO: 100% Garganega Veronese

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti della Val d'Ilasi, età media di circa 30 anni con esposizione nord/sud

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno argilloso-calcareo-marnoso

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a partire dalla seconda decade di settembre, in tre tempi diversi (secondo maturazione), pigiate separatamente; macerazione pre-fermentativa a freddo; fermentazione alcolica a 16-18 C°

CARATTERISTICHE: Lepiga Soave D.O.C. Colore paglierino intenso. All'olfatto profumi di frutta estiva ed esotica, pere mature, pesca, erbe aromatiche, mandorla e generosa mineralità, con sentori di aromi tostati di vaniglia. Sapore ricco, morbido, compatto, sostenuto da freschezza, persistenza e da decisa sapidità. Si presta bene come aperitivo e per antipasti a base di pesce crudo e carni bianche.

RICONOSCIMENTI: 90 Pt. James Suckling - 90 Pt. Wine Spectator

CODICE: BT007D – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

CORTE QUAIARA

veneto



IL TERROIR

- Sona (VR) località S. Giorgio in Salici - Colline Moreniche del Lago di Garda parte Veronese.

IL PRODUTTORE

- Oggi il proprietario dell'azienda, fondata dal nonno materno nel 1950, è Giovanni Montresor, quarta generazione di una storica famiglia di vignaioli. L'intenzione è quella di lavorare alla assoluta ricerca della qualità, con rese molto basse, tanto lavoro manuale in vigna e molta pazienza in cantina.
- Corte Quaiara conta 13 ettari di proprietà su colline moreniche dal terreno prevalentemente calcareo; le vigne hanno dai 25 ai 65 anni di età e le rese medie non superano i 50 q.li/ha.

PARTICOLARITÀ

- A Corte Quaiara si coltivano diversi vitigni: Corvina, Rondinella, Molinara, Trebbiano Toscano Goldtraminer, Syrah, Petit Verdot, Teroldego, Merlot, Oseleta, Pinot Grigio, Pinot Nero e Chardonnay. Varie sono anche le tipologie di produzione: dallo spumante metodo classico ai bianchi macerati, alla sfida del Pinot Nero, sino alla ricerca e conservazione di un vitigno autoctono ormai quasi estinto, al fine di ottenere la sua iscrizione al registro ministeriale della vite, per poter poi attuarne la coltivazione.
- Per la vinificazione vengono utilizzati serbatoi in acciaio, anfore di terracotta e legni francesi.
- Corte Quaiara è parte integrante dei Vignaioli Indipendenti ed ha aderito a preservare la Biodiversità con Biodiversity Friends CSQA. La produzione complessiva è di 25.000 bottiglie l'anno.





PW401A

PINOT GRIGIO - GARDA DOC "AMPHORA"

ASSEMBLAGGIO: Pinot Grigio 100%

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5°

ZONA DI PRODUZIONE: Colline moreniche del lago di Garda.

CARATTERISTICHE: Colore intenso con riflessi lievemente ramati. Al naso profumo floreale di calicanto, acacia e frutta matura; al palato sensazione piena e intrigante con persistente mineralità. Finale con sapidità importante e avvolgente.

PARTICOLARITÀ: Raccolta manuale effettuata all'inizio di settembre. Sistema di allevamento: Guyot semplice. Pigiatura soffice dell'uva diraspata; fermentazione per 10-12 giorni a temperatura di 16 gradi con macerazione delle bucce. Permanenza per quasi un anno in anfore, poi per 8 mesi in bottiglia. Altitudine vigneto 150 – 250 m.s.l.m.; esposizione Sud-Ovest. Età media delle viti 20 anni; densità di impianto 6000 ceppi/Ha.

CODICE: PW401A – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

"MORAIN" GARGANEGA MACERATA -SENZA SOLFITI AGGIUNTI-

ASSEMBLAGGIO: Garganega 100%

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

ZONA DI PRODUZIONE: Colline moreniche del lago di Garda.

CARATTERISTICHE: Colore giallo paglierino e cristallino. Al naso profumo di fiori di campo, tiglio, zagara e di frutta a pasta bianca; al palato buona freschezza unita a persistenti note minerali; finale sapido e lievemente agrumato che si dissolve verso frutti gialli maturi.

ACIDITÀ TOTALE: 6,3 g/l PH: 3,30

PARTICOLARITÀ: Raccolta manuale effettuata a metà ottobre.

Sistema di allevamento a Pergola Veronese. Pigiatura soffice dell'uva diraspata; 150 giorni di macerazione in anfore di terracotta a contatto con le uve e lieviti indigeni, fermentazione spontanea, follature manuali tutti i giorni, svinatura per caduta senza passare dalla pressa; malo-lattica svolta; imbottigliamento senza filtrazione e senza aggiunta di alcun solfito e affinamento per 1 anno. Altitudine del vigneto 220 m.s.l.m.; esposizione Sud-Ovest. Età media delle viti 60 anni; densità di impianto 5000 ceppi/Ha.

CODICE: PW408 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW408



PW402

"CAMPO AL SALICE" GARGANEGA

ASSEMBLAGGIO: Garganega 100%

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

ZONA DI PRODUZIONE: Colline moreniche del lago di Garda.

CARATTERISTICHE: Colore giallo paglierino e cristallino. Al naso profumo di fiori di campo, tiglio, zagara e di frutta a pasta bianca; al palato buona freschezza unita a persistenti note minerali; finale sapido e lievemente agrumato che si dissolve verso frutti gialli maturi.

ACIDITÀ TOTALE: 5,85 g/l PH: 3,21 ZUCCHERI RESIDUI: 2,5 g/l

PARTICOLARITÀ: Raccolta manuale effettuata a metà ottobre. Sistema di allevamento a Pergoletta semplice. Pigiatura soffice dell'uva diraspata; fermentazione per 10-12 giorni a temperatura di 16 gradi. Permanenza per quasi un anno in serbatoi di acciaio inox, poi per 8 mesi in bottiglia. Altitudine del vigneto 230 m.s.l.m.; esposizione Sud-Ovest. Età media delle viti 40 anni; densità di impianto 4500 ceppi/Ha.

CODICE: PW402 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

"MONTE DELLE SAETTE" BIANCO

ASSEMBLAGGIO: Pinot grigio, Gold-traminer, Bianca fernanda

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

ZONA DI PRODUZIONE: Colline moreniche del lago di Garda.

CARATTERISTICHE: Colore giallo paglierino e cristallino. Al naso profumo di fiori di campo, tiglio, zagara e di frutta a pasta bianca; al palato buona freschezza unita a persistenti note minerali; finale sapido e lievemente agrumato che si dissolve verso frutti gialli maturi.

ACIDITÀ TOTALE: 5,33 g/l PH: 3,43

PARTICOLARITÀ: Raccolta manuale effettuata a settembre. Allevamento a Guyot. Pigiatura soffice dell'uva; fermentazione per 10-12 giorni a temperatura di 16 gradi. Affinamento diverso per ogni varietà di uva, parte in acciaio per 1 anno e parte in barrique per 5 mesi; poi in bottiglia per altri 6 mesi. Età media delle viti 10 anni; densità di impianto 6000 viti/Ha.

CODICE: PW403 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW403

"OBARDI" ROSSO

ASSEMBLAGGIO: Syrah, Petit Verdot, Teroldego, Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

ZONA DI PRODUZIONE: Colline moreniche del lago di Garda.

CARATTERISTICHE: Colore rosso rubino intenso con riflessi granati nell'invecchiamento. Al naso si vari sentori di frutti di bosco rossi maturi, note minerali in alternanza a spezie eleganti e liquirizia. Nel finale sentori di tabacco, cannella, noce moscata. Chiusura con tannini equilibrati e avvolgenti.

ACIDITÀ TOTALE: 5,6 g/l PH: 3,47 ZUCCHERI RESIDUI: 1,9 g/l

PARTICOLARITÀ: Raccolta manuale effettuata ai primi di ottobre. Allevamento a Guyot. Pigiatura soffice dell'uva diraspata; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, rimontaggi e delastage giornalieri a contatto con le bucce. Maturazione svolta in barrique e tonneau nuovi per 24 mesi, poi in bottiglia per altri 12 mesi. Esposizione vigneto sud-ovest, altitudine 180 m.s.l.m.; età media delle viti 10 anni; densità di impianto 6000 viti/Ha.

CODICE: PW406 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW406



PW405

"OSELETA" ROSSO

ASSEMBLAGGIO: Oseleta 100%

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

ZONA DI PRODUZIONE: Colline moreniche del lago di Garda.

CARATTERISTICHE: Colore rosso rubino intenso con riflessi granati nell'invecchiamento. Al naso si vari sentori di frutti di bosco rossi maturi, note minerali in alternanza a spezie eleganti e liquirizia. Nel finale sentori di tabacco, cannella, noce moscata. Chiusura con tannini equilibrati e avvolgenti.

ACIDITÀ TOTALE: 5,6 g/l PH: 3,42 ZUCCHERI RESIDUI: 1,6 g/l

PARTICOLARITÀ: Raccolta manuale effettuata ai primi di ottobre. Allevamento a Guyot. Pigiatura soffice dell'uva diraspata; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, rimontaggi e delastage giornalieri a contatto con le bucce. Maturazione svolta in barrique e tonneau nuovi per 24 mesi, poi in bottiglia per altri 12 mesi. Esposizione vigneto sud-ovest, altitudine 200 m.s.l.m.; età media delle viti 10 anni; densità di impianto 6000 ceppi/Ha.

CODICE: PW405 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW404

"PINUÀR" PINOT NERO

ASSEMBLAGGIO: Pinot Nero 100%

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

ZONA DI PRODUZIONE: Colline moreniche del lago di Garda.

CARATTERISTICHE: Colore rosso rubino, a tratti brillante, con lucentezza e trasparenza tipiche del pinot nero. Al naso note di graffite, caffè, frutta rossa, alloro, carruba e noce moscata. In bocca si inizia con note tostate e sensazioni di rosa, lampone, ribes con piccole striature balsamiche. Finale piuttosto lungo e avvolgente, sostenuto da una acidità ben bilanciata da tannini maturi, che rilascia sensazioni speziate (pepe di saravak) di grande piacevolezza.

ACIDITÀ TOTALE: 6,10 g/l PH: 3,25 ZUCCHERI RESIDUI: 2,6 g/l

PARTICOLARITÀ: Raccolta manuale effettuata a metà settembre. Allevamento a Guyot. Pigiatura soffice dell'uva diraspata; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata; rimontaggi e delastage giornalieri a contatto con le bucce. Malolattica svolta, affinamento in barrique e tonneau nuovi per 12 mesi, poi in bottiglia per altri 12 mesi. Esposizione vigneto sud-ovest, altitudine 200 m.s.l.m.; Età media delle viti 10 anni; densità di impianto 6000 viti/Ha.

CODICE: PW404 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

SLOVENIA – BRDA – COLLIO SLOVENO



LE AZIENDE & I LORO VINI

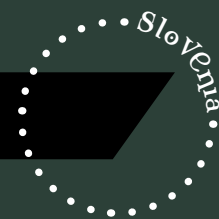
SILVERI

REBULA - RIBOLLA GIALLA

SAUVIGNON VERT (TOCAI)

TENOR ROSSO

SILVERI



IL TERROIR

- Castel Dobra – Collio Sloveno – a 4 km dal confine Italiano con la Slovenia.
- Comune di Collio (in sloveno Brda, in friulano Cuei, in veneziano Colio), regione vitivinicola Primorska nella Slovenia occidentale.

IL PRODUTTORE

- La famiglia Gašparin iniziò ad occuparsi di viticoltura sin dal lontano 1710.
- Con la 4° generazione alle porte, Mirko, Boris, Maruška e suo figlio Goran Vuga, passo dopo passo hanno trasformato l'azienda nell'attuale "Silveri Vuga Winery" più brevemente "SILVERI".

PARTICOLARITÀ

- Il Goriška Brda (Collio Sloveno), si trova al confine con l'Italia, e vi si producono gli stessi ottimi vini del Collio Goriziano.
- Le giuste pendenze del terreno (200 m/slm.), le rocce del flysch (calcere, con formazione di cavità sotterranee in cui talvolta scorrono corsi d'acqua - fenomeno detto Carsismo) e un microclima particolarmente favorevole, costituiscono il terroir ideale per la realizzazione dei vini Silveri, che vengono preparati ed affinati all'interno delle spesse mura della parte vecchia della città di Solkan.





PW283A

REBULA - RIBOLLA GIALLA

ASSEMBLAGGIO: 100% Ribolla Gialla 100% (Rebula autoctona e simbolica di Goriška Brda Slovenia)

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5°

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Marnoso/calcareo

VINIFICAZIONE: Uve raccolte a mano in piena maturità a metà settembre, diraspatura e macerazione a freddo della durata di 2 o 3 giorni. Pressatura soffice e avvio della fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata a 16°. - Maturazione 12 mesi in contenitori di acciaio inox. Imbottigliamento nei primi mesi di primavera e ulteriore affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.

CARATTERISTICHE: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo di fiori bianchi e limoni verdi. Il gusto è secco con ricordi di pompelmo, mandorla e un delicato accenno di note vanigliate. Si sposa bene con frutti di mare, pietanze di pesce e carni bianche.

PARTICOLARITÀ: Ubicazione dei vigneti a nord-ovest; età vigneti 49/53 anni, altezza 200/250 m./slm.

CODICE: PW283A – bottiglia da 0,75 lt. in cartone da 6



PW284A

SAUVIGNON VERT (TOCAI)

ASSEMBLAGGIO: 100% Sauvignon Vert (Varietà autoctona e simbolica di Goriška Brda Slovenia - Tocai)

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Marnoso/calcareo

VINIFICAZIONE: Uve raccolte a mano in piena maturità a metà settembre, diraspatura e macerazione a freddo della durata di 2 o 3 giorni. Pressatura soffice e avvio della fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata a 16°. - Maturazione 12 mesi in contenitori di acciaio inox. Imbottigliamento nei primi mesi di primavera e ulteriore affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.

CARATTERISTICHE: Colore giallo dorato con riflessi verdognoli. Profumo di fiori di campo, mandorla, pesca nettarina e pomodori verdi. Il gusto è pieno con sentori di agrumi e ananas. Si abbina bene ad antipasti freddi di mare, asparagi, capesante e primi piatti di pesce.

PARTICOLARITÀ: Ubicazione dei vigneti a nord-ovest; età vigneti 15/35 anni, altezza 150/200 m./slm.

CODICE: PW284A – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

TENOR ROSSO

ASSEMBLAGGIO: 70% Merlot, 30% Cabernet Franc (Vigneti Muško e Gmajna in Brda -Slovenia)

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Marnoso/calcareo

VINIFICAZIONE: Uve raccolte a mano in piena maturità a metà ottobre. Diraspatura e macerazione a freddo a contatto con le bucce per 28 giorni. Pressatura soffice e avvio della fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata a 16°. - Maturazione, separata per varietà, fino a 12 mesi in vasche di acciaio inox, poi fino a 48 mesi in botti di rovere francese usate da 500 litri; Imbottigliamento e ulteriore affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.

CARATTERISTICHE: Colore rosso rubino con riflessi mattone. Profumo di prugne mature e frutti di bosco neri, che gradualmente vira verso la confettura; sentori di cuoio e tabacco. Il gusto è pieno e complesso, dalle chiare note erbacee e percezioni di mora di rovo e di gelso rosso. Si abbina eccezionalmente bene a piatti di carne arrosto, selvaggina e formaggi stagionati.

PARTICOLARITÀ: Ubicazione dei vigneti a sud-ovest; età vigneti 20/45 anni, altezza 180/200 m./slm.

CODICE: PW285B (2018) bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6
PW285A (2015) bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PW285A - PW285B



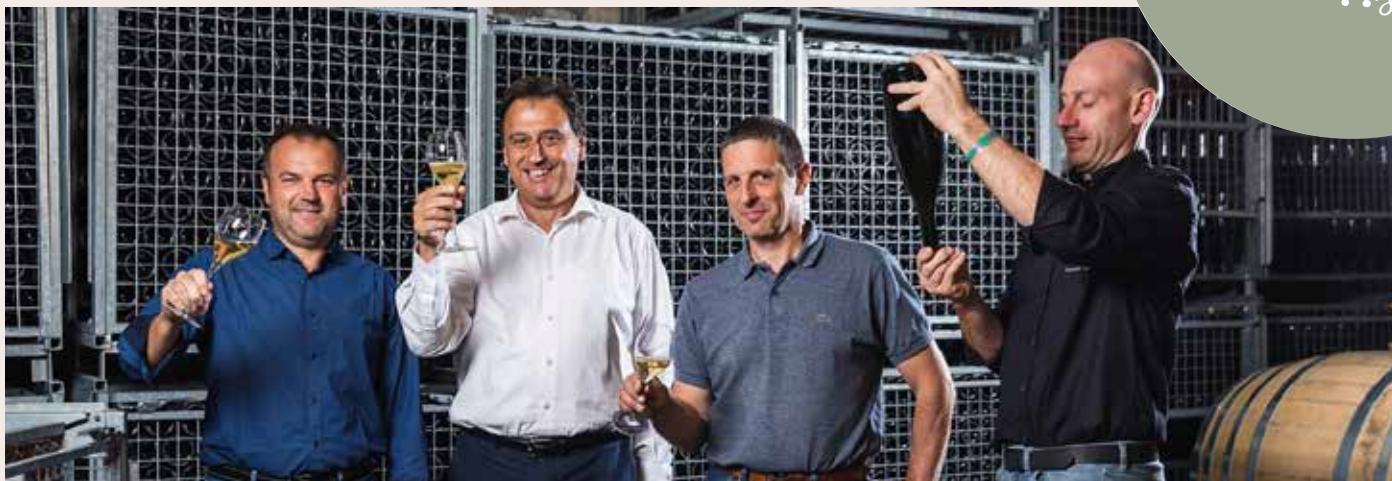
LE AZIENDE & I LORO VINI

ROVERÈ DELLA LUNA

PINOT GRIGIO RISERVA - VIGNA L'OMERI
GEWÜRZTRAMINER RISERVA - VIGNA WINCHEL
LAGREIN RISERVA - VIGNA RIGLI
PINOT NERO RISERVA - VIGNA FELDI
GEWÜRZTRAMINER
PINOT GRIGIO
MÜLLER THURGAU
CHARDONNAY
PINOT NERO
TEROLDEGO
LAGREIN

ROVERÈ DELLA LUNA

Trentino Alto Adige



IL TERROIR

- Roverè della Luna (TN) – il Comune più a nord della Val d'Adige Trentina.

IL PRODUTTORE

- Cooperativa nata nel 1919 dall'iniziativa di soli 14 viticoltori (oggi sono 300 soci), nel 2001 è stata costruita la nuova sede nel centro del paese.
- I soci della Cooperativa di primo di livello, sono i proprietari di 450 ha, situati principalmente nel conoide di Roverè della Luna ed in Val di Cembra.
- La produzione totale della cantina è di 75.000 q.li di uva, dai quali si ottengono solamente 60.000 bottiglie.

PARTICOLARITÀ

- La Cantina, per la produzione dei suoi vini in bottiglia, utilizza i migliori 13 ettari, sui 450 ha a disposizione.
- Tutti i processi legati alla produzione dei vini in bottiglia sono completamente manuali e seguiti direttamente da un agronomo ed un enologo interno dedicato.
- Le etichette della linea I CLASSICI riportano la posizione dei singoli vigneti ed il brevissimo percorso che le uve fanno per arrivare in cantina. Freschezza e corrispondenza territoriale alle singole parcelle di produzione, sono ciò che li contraddistinguono.
- La COLLEZIONE QUARANTA JUGHERI interpreta i quattro grandi vitigni del territorio in versioni morbide, complesse ed eleganti. I nomi delle singole vigne da cui provengono le uve danno il nome a questi quattro vini unici.



ROVERÈ DELLA LUNA

COLLEZIONE QUARANTA JUGHERI

PINOT GRIGIO RISERVA
"VIGNA L'OMERI"

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Grigio

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

ZONA DI PRODUZIONE: vigneto L'Omeri, età 15/30 anni, situato nella porzione settentrionale del conoide di Roverè della Luna

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno a scheletro prevalente originato dal continuo apporto di materiale detritico del rio Molini

VINIFICAZIONE: Dopo la vendemmia effettuata rigorosamente a mano con attenta selezione dei grappoli, l'uva viene pressata intera in maniera soffice ed in tempi brevissimi, riducendo drasticamente il contatto con l'aria. Dopo sedimentazione statica naturale, il mosto fermenta a temperatura controllata (18-20° C) in grandi botti di rovere, dove rimane per un lungo periodo di affinamento sui lieviti.

CARATTERISTICHE: Pinot Grigio Riserva Trentino D.O.C. Di colore giallo paglierino è pieno e morbido. Presenta note fruttate di pesca e pera matura intrecciate a sensazioni vanigliate apportate dall'invecchiamento. Pieno e morbido, con un'ottima acidità.

CODICE: PW561D – bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW561D



PW562F

GEWÜRZTRAMINER RISERVA
"VIGNA WINCHEL"

ASSEMBLAGGIO: 100% Gewürztraminer

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

ZONA DI PRODUZIONE: vigneto Winchel, età 15 anni, situato nella porzione più a sud del conoide di Roverè della Luna

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno a scheletro prevalente originato dal continuo apporto di materiale detritico del rio Molini

VINIFICAZIONE: Dopo la vendemmia, effettuata rigorosamente a mano, con attenta selezione dei grappoli e macerazione a bassa temperatura, l'uva viene pressata a lungo ed in maniera soffice per favorire l'estrazione aromatica. Dopo sedimentazione statica naturale, il mosto limpido fermenta a temperatura controllata (16-18° C) in serbatoi di acciaio inossidabile, dove rimane per un lungo periodo di affinamento sui lieviti. Parte del mosto fermenta ed affina in barriques di rovere francese.

CARATTERISTICHE: Gewürztraminer Riserva Trentino D.O.C. Di colore giallo paglierino carico, è pieno ed aromatico. Presenta buona struttura ed una lunga persistenza. È caratterizzato da note di frutta tropicale intrecciata a delicati sentori di fiori bianchi e leggere note speziate. Pieno e aromatico, con una buona struttura e una lunga persistenza.

CODICE: PW562E – bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

ROVERÈ DELLA LUNA

COLLEZIONE QUARANTA JUGHERI

Trentino Alto Adige



PW563D

LAGREIN RISERVA "VIGNA RIGLI"

ASSEMBLAGGIO: 100% Lagrein

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

ZONA DI PRODUZIONE: vigneto Rigli, età 25 anni, situato nella porzione settentrionale del conoide di Roverè della Luna

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno a scheletro prevalente originato dal continuo apporto di materiale detritico del rio Molini

VINIFICAZIONE: La vendemmia, rigorosamente manuale, è seguita dalla diraspatura con selezione degli acini; la lunga macerazione e la fermentazione avvengono in tini tronco-conici di rovere francese. Successivamente alla svinatura, hanno luogo l'affinamento e la fermentazione malo-lattica in botti di rovere francese.

CARATTERISTICHE: Lagrein Riserva Trentino D.O.C. Rosso porpora, con intensi riflessi violacei, è pieno e morbido, con una buona struttura. Presenta note di frutta rossa matura con sentori balsamici apportati dall'affinamento. Gusto pieno e morbido, con una buona struttura. Ottimo l'abbinamento a brasati e stracotti, piatti di selvaggina e formaggi stagionati.

CODICE: PW563D – bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

PINOT NERO RISERVA "VIGNA FELDI"

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5°

ZONA DI PRODUZIONE: vigneto Feldi, situato al limitare del conoide alluvionale di Roverè della Luna

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno a scheletro prevalente con leggera presenza di sabbia e argilla

VINIFICAZIONE: La vendemmia, rigorosamente manuale, è seguita dalla diraspatura con selezione degli acini; la lunga macerazione e la fermentazione avvengono in tini tronco-conici di rovere francese. Successivamente alla svinatura hanno luogo la fermentazione malo-lattica e l'affinamento, entrambe in barriques nuove di rovere francese.

CARATTERISTICHE: Pinot Nero Riserva Trentino D.O.C. Di colore rosso tenue con leggeri riflessi aranciati, è elegante e setoso, di buona struttura. Presenta intensi sentori di frutta rossa con delicate note vanigliate derivanti dall'affinamento in legno.

CODICE: PW564B – bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW564B

ROVERÈ DELLA LUNA

COLLEZIONE I CLASSICI



PW552H

GEWÜRZTRAMINER

ASSEMBLAGGIO: 100% Gewürztraminer

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti adiacenti il paese di Roverè della Luna.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno a scheletro prevalente, ciottoloso, di matrice calcarea.

VINIFICAZIONE: Dopo la vendemmia, effettuata rigorosamente a mano e con un'attenta selezione dei grappoli, questi ultimi vengono in breve tempo pressati delicatamente in modo da ridurre il contatto con l'aria. Dopo la sedimentazione naturale il mosto chiarificato è lasciato a fermentare a temperatura controllata (18 – 20°) in serbatoi di acciaio inossidabile. Segue un lungo periodo di maturazione sui lieviti senza fermentazione malolattica.

CARATTERISTICHE: Gewürztraminer Trentino D.O.C. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati è persistente ed aromatico. La notevole concentrazione aromatica e una buona gradazione alcolica danno un'eccezionale persistenza gustativa. Apprezzato con crostacei e molluschi, si presta ottimamente come aperitivo.

CODICE: PW552H – bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

ROVERÈ DELLA LUNA

COLLEZIONE I CLASSICI

Trentino Alto Adige

PINOT GRIGIO

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Grigio

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti del conoide di Roverè della Luna

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno a scheletro prevalente, ciottoloso, di matrice calcarea.

VINIFICAZIONE: Vendemmia rigorosamente manuale; pressatura soffice; sedimentazione naturale del mosto; fermentazione a temperatura controllata (18 – 20°) in serbatoi di acciaio inossidabile; lungo periodo di affinamento sur lies.

CARATTERISTICHE: Pinot Grigio Trentino D.O.C. Di colore giallo paglierino ramato è fruttato e vivace. La sua freschezza equilibrata e gli intensi aromi di pera matura lo rendono ideale al momento dell'aperitivo. Perfetto in abbinamento ad antipasti leggeri, formaggi a pasta molle e primi piatti a base di funghi.

CODICE: PW551H – bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW551H



PW550G

MÜLLER THURGAU

ASSEMBLAGGIO: 100% Müller Thurgau

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

ZONA DI PRODUZIONE: zone collinari dell'alta Val di Cembra

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno di origine porfirica

VINIFICAZIONE: Vendemmia rigorosamente manuale; macerazione prefermentativa a freddo; pressatura soffice; sedimentazione naturale del mosto; fermentazione a temperatura controllata (15 – 17°) in serbatoi di acciaio inossidabile; affinamento sur lies senza fermentazione malo-lattica.

CARATTERISTICHE: Müller Thurgau Trentino D.O.C. Di colore giallo paglierino è fresco e minerale. La sua spiccata sapidità e i delicati sentori di agrumi, pesca e salvia lo rendono versatile. Ottimo per accompagnare piatti a base di pesce non troppo elaborati e frutti di mare.

CODICE: PW550G – bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

ROVERÈ DELLA LUNA

COLLEZIONE I CLASSICI



PW553H

CHARDONNAY

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti collinari situati nel comune di Roverè della Luna

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno a scheletro prevalente, ciottoloso, di matrice calcarea

VINIFICAZIONE: Vendemmia rigorosamente manuale; macerazione prefermentativa a freddo; pressatura soffice; sedimentazione naturale del mosto; fermentazione a temperatura controllata (15 – 17°) in serbatoi di acciaio inossidabile; affinamento sur lies senza fermentazione malo-lattica.

CARATTERISTICHE: Chardonnay Trentino D.O.C. Di colore giallo paglierino è equilibrato e piacevole. Con i suoi sentori di mela Golden, banana e pompelmo ed una piacevole freschezza è un vino ideale per l'aperitivo; ottimo anche l'abbinamento con piatti a base di pesce alla griglia.

CODICE: PW553H – bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

PINOT NERO

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti adiacenti il paese di Roverè della Luna

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno a scheletro prevalente, ciottoloso, di matrice calcarea

VINIFICAZIONE: Vendemmia rigorosamente manuale; diraspapigiatura e macerazione in tini tronco-conici di rovere francese per 10/12 giorni; affinamento e fermentazione malo-lattica in botti di rovere francese per 12 mesi.

CARATTERISTICHE: Pinot Nero Trentino D.O.C. Rosso rubino tendente all'aranciato è elegante e setoso. Gli intensi sentori di frutta rossa, le delicate note speziate ed un'elegante morbidezza, lo rendono ideale per accompagnare carni rosse alla griglia e formaggi saporiti.

CODICE: PW556F – bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW556F

ROVERÈ DELLA LUNA

COLLEZIONE I CLASSICI

Trentino Alto Adige

TEROLDEGO ROTALIANO

ASSEMBLAGGIO: 100% Teroldego

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

ZONA DI PRODUZIONE: Piana Rotaliana

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreni ricchi di sabbia e ghiaia
tipici della Piana Rotaliana

VINIFICAZIONE: Dopo la vendemmia, effettuata rigorosamente a mano, i raspi vengono rimossi e gli acini pigiati. Segue una lunga macerazione sulle bucce e un breve periodo di invecchiamento, metà in serbatoi in acciaio, metà in grandi botti tronco-coniche di legno.

CARATTERISTICHE: Teroldego Rotaliano Trentino D.O.C. Rosso porpora intenso, con riflessi violacei, presenta grande struttura e tannicità. Le sue intense note fruttate e floreali che richiamano la viola, il lampone ed il mirtillo nero esaltano piatti di selvaggina, arrostiti di carne rossa e formaggi stagionati.

CODICE: PW555G – bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW555G



PW557G

LAGREIN

ASSEMBLAGGIO: 100% Lagrein

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

ZONA DI PRODUZIONE: collina di Roverè della Luna

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreni calcarei ricchi di ghiaia e ciottoli tipici del conoide di Roverè della Luna

VINIFICAZIONE: Dopo la vendemmia, effettuata rigorosamente a mano, i raspi vengono rimossi e gli acini pigiati. Segue una lunga macerazione sulle bucce e un successivo periodo di invecchiamento in grandi botti di legno.

CARATTERISTICHE: Lagrein Trentino D.O.C. Rosso porpora intenso, con riflessi violacei, possiede grande struttura e persistenza. Intense note fruttate richiamano il lampone ed il mirtillo nero insieme a dolci sentori di spezie. Esalta piatti di selvaggina da piuma, carni rosse e formaggi stagionati.

CODICE: PW557G – bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

LOMBARDIA



LE AZIENDE & I LORO VINI

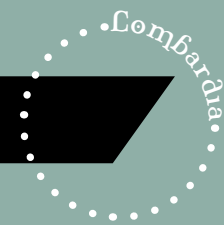
LUCA PADROGGI

RIESLING ITALICO
PINOT NERO

LUCA PADROGGI



BIOLOGICO



IL TERROIR

- Montalto Pavese – nel cuore dell’Oltrepò Pavese.
- Le peculiarità del territorio, la vicinanza al mare e la presenza di fiumi influiscono sul clima, con ottime escursioni termiche tra notte e giorno. I suoli molto vari sono composti da: marne, calcari arenacei e gessi, così come sabbia e argilla.
- Il territorio dell’Oltrepò è attraversato dal 45° parallelo Nord, il famoso “parallelo del vino” che percorre le zone più vocate alla viticoltura, come il Piemonte, la zona di Bordeaux e l’Oregon.

IL PRODUTTORE

- Azienda fondata nel 1985 da “Nonno Luigi”, seguendo le orme della famiglia Padroggi dedita da generazioni al mondo vitivinicolo. Oggi l’azienda è condotta da Luca Padroggi.
- Produzione di circa 90.000 bottiglie provenienti da 15 ettari interamente vitati. L’intero ciclo produttivo, dalla vite alla bottiglia, personalmente curato dalla famiglia.

PARTICOLARITÀ

- L’età media dei vigneti presenti è di circa 40 anni e ciò permette la produzione di vini bianchi dai profumi intensi e persistenti e di vini rossi corposi e ben strutturati. Inoltre sono ancora esistenti e produttivi nove filari impiantati nel 1930.
- Dal 2005 l’azienda ha ottenuto ufficialmente la certificazione “da agricoltura biologica” per tutti i loro vini.
- Nel 2013 sono entrati a far parte della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, che ha lo scopo di rappresentare la figura del viticoltore di fronte alle istituzioni, promuovendo la qualità e autenticità dei vini italiani.
- Dal 2015 l’azienda ha ottenuto la certificazione vegana.





PT002B

RIESLING ITALICO BIOLOGICO

ASSEMBLAGGIO: 100% Riesling Italico

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

ZONA DI PRODUZIONE: Montalto Pavese

ETÀ MEDIA VIGNETI: 25 anni

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreni calcareo-argillosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE: la vendemmia è eseguita con attenta selezione delle uve. Successivamente alla pigiadiraspatura avviene la vinificazione con il processo detto "criomacerazione": le uve sono poste in apposita vasca per 12 ore circa a 6-8 gradi di temperatura. Successivamente alla spremitura soffice il mosto è avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Solforosa massima inferiore a 80 mg/l

CARATTERISTICHE: Riesling Oltrepò Pavese D.O.C. Di colore giallo paglierino, ha profumo intenso con prevalenti note fruttate e floreali. Al palato è morbido, coinvolgente, aromatico e di buona persistenza. Ottimo per antipasti e primi piatti a base di verdure e pesce. Si abbina bene anche con formaggi morbidi e carni bianche.

CODICE: PT002B – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

PINOT NERO BIOLOGICO

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5°

ZONA DI PRODUZIONE: Montalto Pavese

ETÀ MEDIA VIGNETI: 25 anni

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreni calcareo-argillosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE: la vendemmia tardiva avviene eseguendo un'attenta selezione delle uve. Successivamente alla diraspatura il mosto viene avviato alla fermentazione con le bucce a temperatura controllata per 15-20 giorni, durante la quale sono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura. Solforosa massima inferiore a 80 mg/l

CARATTERISTICHE: Pinot Nero Oltrepò Pavese D.O.C. Di colore rosso tendente al granato, ha profumo elegante con sentori di piccoli frutti di bosco e liquirizia. Al palato è di buona struttura, caldo e avvolgente. Quasi vellutato, conserva piacevoli tannini evoluti. Si abbina bene alla selvaggina, le carni in genere e i formaggi stagionati.

CODICE: PT001B – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



PT001B



LE AZIENDE & I LORO VINI

BUSCARETO

AMMAZZACONTE

COMPAGNIA

BISACCIONE

VERDICCHIO DEI CASTELLI JESI

LACRIMA DI MORRO D'ALBA

ROSSO PICENO



IL TERROIR

- Comune di Ostra Vetere (AN). A Buscareto coesistono tre diversi Terroir:
- Il primo è il regno di Verdicchio, dei vigneti che qui chiamano “vigna verde”, che riprendono vini di straordinaria mineralità; siamo nei pressi della piccola città Medioevale di Arcevia, in località Ripalta, dove vegetano rigogliosamente 12 ettari di vigna.
- Il secondo si trova a pochi chilometri dal mare, in località Sant’Amico di Morro d’Alba, sulla sommità di un incantevole colle, attraversato da un viale di cipressi; qui si coltivano 16 ettari di quella che chiamano “vigna rossa”, dalla quale si ottiene la vellutata varietà Lacrima.
- Il terzo è nei pressi di Ancona, e vicino alla suggestiva zona del Conero, in località Cassero di Camerata Picena, dove insistono 10 ettari di “vigna rossa” dalla quale si ottengono le migliori e più strutturate espressioni di Montepulciano, Sangiovese e Cabernet Sauvignon..

IL PRODUTTORE

- L’Azienda Buscareto è una delle realtà più recenti e dinamiche del panorama vitivinicolo marchigiano, nata nel 2002, grazie alla passione di Claudio Gabellini ed Enrico Giacomelli, abili ed affermati imprenditori locali.
- Il loro scopo, al di là del considerevole investimento, era ed è ancor più oggi, quello di salvaguardare e valorizzare le meravigliose aree collinari del territorio marchigiano, da sempre vocate alla coltivazione dei vigneti. Produzione annua 280.000 bottiglie.

PARTICOLARITÀ

- Buscareto da anni compie una lotta integrata a favore dell’agricoltura sostenibile; nel 2021 ha ottenuto la certificazione ‘Residuo Zero’ ossia un’agricoltura con zero residui di chimica.



BUSCARETO

LINEA SELEZIONI

AMMAZZACONTE RISERVA DOCG

ASSEMBLAGGIO: 100% Verdicchio

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5°

ZONA DI PRODUZIONE: Ripalta di Arcevia

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno con una biodiversità unica, calcareo-silicio-argilloso ricco di minerali

VINIFICAZIONE: Il 95% del vino viene vinificato in acciaio, mentre il restante 5% fa un veloce passaggio in tonneau così che il vino non venga troppo marcato dal legno.

CARATTERISTICHE: Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Bellissime sensazioni di frutto a pasta gialla sia al naso che in bocca, grande equilibrio, lunga persistenza e un finale davvero meraviglioso.

PARTICOLARITÀ: Dedicato al capostipite dei Conti Di Buscareto, che nel tredicesimo secolo fù in grado di conquistare, praticamente dal nulla, gran parte dei Castelli di Jesi in Provincia d'Ancona. Solo i migliori grappoli, perfettamente maturi e sani, vengono selezionati manualmente con grande cura, e saranno sempre gli ultimi ad essere raccolti in vendemmia.

RICONOSCIMENTI: 100 pt. Wine Hunter Award Gold 2020

CODICE: CR004B – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



CR004B



CR005A

COMPAGNIA

ASSEMBLAGGIO: 100% Lacrima di Morro D'Alba

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

ZONA DI PRODUZIONE: Sant'Amico di Morro d'Alba

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno con una biodiversità unica, calcareo-silicio-argilloso ricco di minerali

VINIFICAZIONE: Fermentazione e macerazione in acciaio a temperatura controllata per 10/12 giorni, prima di passare all'affinamento in barrique di rovere francese per 8/10 mesi e successivi 8 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Lacrima di Morro d'Alba Superiore D.O.C. Bouquet di grande ricchezza, floreale e speziato. In bocca ha grande carattere; sarà molto facile abbinarlo a piatti forti come agnello, cinghiale e carni speziate.

PARTICOLARITÀ: Solo i migliori grappoli, perfettamente maturi e sani, vengono selezionati manualmente.

RICONOSCIMENTI: 5 grappoli Bibenda

CODICE: CR005A – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

BUSCARETO

LINEA SELEZIONI



CR006A

BISACCIONE

ASSEMBLAGGIO: 70% Montepulciano, 30% Cabernet Sauvignon

GRADAZIONE ALCOLICA: 15°

ZONA DI PRODUZIONE: Cassero di Camerata Picena

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno con una biodiversità unica, calcareo-silicio-argilloso ricco di minerali

VINIFICAZIONE: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata intorno ai 25 gradi e 15 giorni di macerazione sulle bucce. In seguito, l'affinamento prevede un anno tra barriques, tonneaux e grande botte tutte di rovere francese e ulteriori 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Marche Rosso I.G.T. Di grande eleganza, al naso ricco bouquet di frutti rossi maturi; in bocca il tannino è morbido e suadente, lunga persistenza dal finale caldo e profondo.

PARTICOLARITÀ: Prende il nome dal Conte Bisaccione, discendente di Ammazzaconte che porta le estensioni della famiglia Buscareto ai massimi livelli, guardando quindi oltre i propri limiti e confini. Solo i migliori grappoli, perfettamente maturi e sani, vengono selezionati manualmente.

RICONOSCIMENTI: Medaglia di Bronzo Decanter Asia Awards

CODICE: CR006A – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

LINEA GOCCIA

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

ASSEMBLAGGIO: 100% Verdicchio

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

ZONA DI PRODUZIONE: Ripalta di Arcevia

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno con una biodiversità unica, calcareo-silicio-argilloso ricco di minerali

VINIFICAZIONE: Viene utilizzato solo mosto fiore poi vinificato in acciaio per esprimere al massimo gli aromi primari del frutto.

CARATTERISTICHE: Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Bouquet intenso, floreale e fruttato con profumo di mela verde; in bocca vi è grande freschezza, sapidità, il finale è persistente, leggermente amarognolo e mandorlato.

PARTICOLARITÀ: Solo i migliori grappoli, perfettamente maturi e sani, vengono selezionati manualmente. È l'espressione più autentica della "vigna verde".

CODICE: CR001C – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



CR001C

BUSCARETO

LINEA GOCCIA

LACRIMA DI MORRO D'ALBA

ASSEMBLAGGIO: 100% Lacrima di Morro D'Alba

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

ZONA DI PRODUZIONE: Sant'Amico di Morro d'Alba

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno con una biodiversità unica, calcareo-silicio-argilloso ricco di minerali

VINIFICAZIONE: Fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 10/12 giorni. Affinamento in acciaio inox per circa 6 mesi. Successivo affinamento in bottiglia per circa due mesi.

CARATTERISTICHE: Lacrima di Morro d'Alba D.O.C. Bouquet ricchissimo con sentori di rose e viole; il sorso è morbido e vellutato. Un'identità più unica che rara, da poter servire anche leggermente fresco, ideale per l'estate, gli aperitivi a base di salumi e formaggi non troppo stagionati, adatto anche a piatti di verdure dove i profumi la fanno da padrone.

PARTICOLARITÀ: Solo i migliori grappoli, perfettamente maturi e sani, vengono selezionati manualmente. È l'espressione più autentica della "vigna rosa".

CODICE: CR002D – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6



CR002D



CR003C

ROSSO PICENO

ASSEMBLAGGIO: 85% Montepulciano, 15% Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5°

ZONA DI PRODUZIONE: Cassero di Camerata Picena

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno con una biodiversità unica, calcareo-silicio-argilloso ricco di minerali

VINIFICAZIONE: Fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 10/12 giorni. Affinamento in vasche d'acciaio inox per circa 6 mesi. Successivo affinamento in bottiglia per circa due mesi.

CARATTERISTICHE: Rosso Piceno D.O.C. Il bouquet è caratterizzato dai sentori di ciliegie e frutti rossi; in bocca denota un grande corpo oltre a un bel tannino morbido, ideale l'abbinamento alle carni più pregiate.

PARTICOLARITÀ: Solo i migliori grappoli, perfettamente maturi e sani, vengono selezionati manualmente. È l'espressione più autentica della "vigna rossa".

CODICE: CR003C – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

ACCESSORI PROFESSIONALI



ENOSFERA SPECIAL STOPPER

DESCRIZIONE: Composto da due parti separate: pompa manuale e speciale tappo.

FUNZIONAMENTO: Attraverso la creazione del sottovuoto è possibile estrarre tutta l'aria contenuta nelle bottiglie di vino preservando fragranza e aroma, indicata esclusivamente per vini fermi.

GARANZIA DI TENUTA: Questo tappo impedisce al vino di ossidarsi a causa del contatto con l'ossigeno atmosferico, salvaguardando così il gusto e l'aroma fino all'ultima goccia.

CODICE: PW651 Stopper + pompa in confezione singola
PW652 Stopper di ricambio

