



PREMIÈRE⁰⁰
SPECIALISTI DELLE BOLLICINE

COLLEZIONE 2024

PERCHÉ SCEGLIERE NOI

La prima distribuzione italiana specializzata esclusivamente in bollicine.
Nessun porto franco e/o nessuna spesa di spedizione.
Garanzia soddisfatti o rimborsati.

**COME
SELEZIONIAMO
I NOSTRI PRODOTTI**

*Ricerca dei migliori terroirs
Selezione dei produttori più rappresentativi
Distribuzione e importazione in esclusiva
sul mercato italiano*

**LE NOSTRE
BOLLICINE SONO**

**FRESCHÉ • ELEGANTI •
DI ALTA BEVIBILITÀ**

PREMIÈRE IN PERSONA

OPERIAMO DA TRE GENERAZIONI SOLO SUL MERCATO ITALIANO DELL'HO.RE.CA.
COADIUVATI DA UNA RETE DI OLTRE 90 AGENTI PROFESSIONISTI.



MARIO FEDERZONI

AMMINISTRATORE DELEGATO

CHAMBELLAN DE L'ORDRE DES COTEAUX DE CHAMPAGNE - CHEVALIER DU TASTEVIN.
AUTORE DEI LIBRI: "CHAMPAGNE SENZA VELI", 2017; "UOMINI & CHAMPAGNE", 2017 (VINCITORE PREMIO DELLA GIURIA - PREMIO LETTERARIO INTERNAZIONALE CITTÀ DI CATTOLICA - PEGASUS LITERARY AWARDS 10°ED. E DEL PREMIO LETTERATURA 2018 - PREMIO INTERNAZIONALE SPOLETO ART FESTIVAL); "IL BARONE DI CRAMANT", 2019; "CHAMPAGNE TRA MITO E REALTÀ", 2021; ALLA RICERCA DELLA VERITÀ, 2023 (ARTESTAMPA EDIZIONI).



ALESSANDRO FEDERZONI

DIRETTORE COMMERCIALE

LAUREATO IN ECONOMIA AZIENDALE
OFFICIER DE L'ORDRE DES COTEAUX DE CHAMPAGNE, CHEVALIER DU TASTEVIN.
BOLLICINE E BUON CIBO LE SUE GRANDI PASSIONI.



THOMAS KEATES

DIRETTORE AMMINISTRATIVO

INGLESE DI ORIGINE, È LA COLONNA PORTANTE DEL NOSTRO UFFICIO DA OLTRE DIECI ANNI.



CECILIA BUONAGURELLI

**RESPONSABILE UFFICIO
COMMERCIALE**

LAUREATA IN SCIENZE GASTRONOMICHE, SOMMELIER E GRANDE APPASSIONATA DI VINO, SI OCCUPERÀ DELLE RELAZIONI CON LA FORZA VENDITE E CON I PRODUTTORI E DELL'ORGANIZZAZIONE DEGLI EVENTI AZIENDALI.



STEFANIA PATRIGNANI

**RESPONSABILE
ORDINI-SPEDIZIONI
E SERVIZIO CLIENTI**

DA ANNI È PARTE OPERATIVA DELL'UFFICIO, TUTTO PASSA DALLE SUE MANI.
CORTESIA E TANTA PAZIENZA LE SUE ARMI VINCENTI.



ANTONELLA MUSTO

**RESPONSABILE UFFICIO
CONTABILITÀ GENERALE**

NUMERI E PRECISIONE RAPPRESENTANO IL SUO PANE QUOTIDIANO.
ATTENTI, NON FATELA ARRABBIARE, ALTRIMENTI NON LA PASSERETE LISCIA!

PREMIÈRE È SOCIO DI SOCIETÀ EXCELLENCE.



S O C I O D I

CLUB DEI DISTRIBUTORI
E IMPORTATORI NAZIONALI

M E M B E R O F

ITALIA

WINKLER

ROVERÈ DELLA LUNA

TURRA

LUCA PADROGGI

GIRIBALDI

MASSERIA

CORTE QUAIARA

LE CONTESSE

TORRE CALZODALLA

KEVIN SERRI

TRENTINO ALTO ADIGE

139

141

LOMBARDIA

145

151

PIEMONTE

155

158

VENETO

161

163

EMILIA ROMAGNA

169

171

ITALIA



TRENTINO ALTO ADIGE

FRANCIACORTA

PIEMONTE

LOMBARDIA

VENETO

EMILIA-ROMAGNA



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

WINKLER

CORNAIANO/APPIANO (BZ) - ALTO-ADIGE

ROVERÈ DELLA LUNA

ROVERÈ DELLA LUNA (TN) - TRENTINO ALTO-ADIGE



IL TERROIR:

- Comune di Cornaiano/Appiano, via Lamm n. 12 - sulla strada del vino -Alto Adige
- Terreni calcarei, magri e freddi per lo più con esposizioni sud/est e sud/ovest

IL PRODUTTORE:

- Azienda fondata nel 1977 da Helmuth Winkler, dal 2017 è diretta dai coniugi Verena e Michael Winkler, coadiuvati dall'enologo Stefan Donà.
- Produzione: 25.000 bt. provenienti da parcelle a diverse altitudini, dai 580 mt. sino ai 1000 mt/slm.

PARTICOLARITÀ:

- Helmuth Winkler fu uno dei primi produttori di metodo classico in Alto Adige
- La filosofia di produzione è insita nel nome dell'azienda stessa: "**Sektmanufaktur Winkler**", cioè **manifattura di vini spumanti**, dato che tutte le lavorazioni sono manuali: dal diradamento alla vendemmia, dal remuage (eseguito con le pupitre), all'etichettatura.
- La bottiglia usata pesa ben 850 grammi con vetro nero, ad evitare il "gout de lumière"
- Il cartone, decorato ad arte con rose dai colori pastello, è un ottimo strumento di visibilità, riciclabile e sostenibile.



LAMM N°12 SPUMANTE METODO CLASSICO EXTRA BRUT



CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino brillante, perlage persistente. Al naso risultano fragranze di pesca bianca, mela e pera, fiori di acacia. Al palato: perlage presente e ben integrato, una leggera fusione di frutta e sale marino; spumante equilibrato, elegante, dal finale pulito.

Cod. PW520 bottiglia da 0,75 Lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO 70% Chardonnay, 20% Pinot nero, 10% Pinot bianco
PARTICOLARITÀ vigneti allevati a Guyot semplice; vendemmia effettuata in agosto/settembre; vinificazione in acciaio inox alla temperatura di 17/18°; il 30% del vino base è affinato in barrique per 9 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 36 mesi

DOSAGGIO 1 grammo/litro

RICONOSCIMENTI 94 punti Guida vini Falstaff

ANNA-KATHARINA N°15 METODO CLASSICO EXTRA-BRUT MAGNUM



CARATTERISTICHE

Color salmone chiaro, perlage cremoso e persistente. Al naso aromi di frutti rossi, come lampone, ribes rosso e fragole di bosco, con sottofondo di rosa selvatica e fiori di salvia. Il sapore rispecchia l'olfatto, con aromi di frutta intensi con note di brioche, marzapane e cioccolato bianco; intensamente fresco, lungamente persistente, elegante e preciso. Ottimo come aperitivo e a tutto pasto.

Cod. PW521 bottiglia da 1,5 Lt. in cassa di legno singola

ASSEMBLAGGIO Pinot nero 100%

PARTICOLARITÀ Vigneti allevati a Guyot semplice con esposizione sud-est/sud-ovest; terreni calcarei magri e freddi; vendemmia effettuata in settembre; vinificazione in acciaio inox alla temperatura di 17/18°; il 30% del vino base è affinato in barrique per 9 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 36 mesi

DOSAGGIO 0,5 grammi/litro

RICONOSCIMENTI 93 punti Guida vini Falstaff



1.5L

ROVERÈ DELLA LUNA



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
- L'azienda oggi produce 65.000 q.li di uva, ma solamente 10.000 bt. sono di spumante metodo Classico Trento DOC millesimato

PARTICOLARITÀ:

- I vigneti utilizzati per la produzione dello spumante sono situati nel conoide di Roverè della Luna, dell'alta Val di Cembra e nella collina ad est di Trento
- I terreni di origine calcarea sul conoide di Roverè della Luna, quelli di origine porfirica in Val di Cembra e quelli ricchi di scaglie di calcare marnoso sulla collina di Trento donano agli Spumanti corpo, aroma e grande freschezza



ROVERÈ DELLA LUNA

TRENTO



VERVÈ TRENTO DOC MILLESIMATO BRUT

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Dal perlage fine e persistente. A naso colpisce per le sue note di fiori bianchi e frutta fresca, accompagnate però da un leggero sentore di crosta di pane. Di grande freschezza e struttura, caratteristiche del Trento doc Brut di Roverè della Luna. Perfetto per iniziare un buon aperitivo ma anche per accompagnare piatti più complessi.

Cod. PW265H bottiglia da 0,75 Lt. in cartone da 6
Cod. PW265MA bottiglia da 1,50 Lt. in cartone singolo

ASSEMBLAGGIO 40% Pinot Bianco, 40% Chardonnay, 20% Pinot Nero
ANNATA 2019

ZONA DI PRODUZIONE Vigneti del conoide di Roverè della Luna, dell'alta Val di Cembra e della collina ad est di Trento

METODO DI PRODUZIONE La vendemmia viene effettuata rigorosamente a mano. La pressatura soffice dei grappoli interi avviene seguendo le lavorazioni tradizionali del Metodo Classico. Il mosto fermenta a bassa temperatura in serbatoi di acciaio inossidabile dove rimane in affinamento fino alla primavera successiva. Seguono le fasi di assemblaggio e rifermentazione in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni

DOSAGGIO 6 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

· Punteggio valutazione clienti: 89/100



0.75 L 1.5 L



VERVÈ ROSÉ TRENTO DOC MILLESIMATO BRUT

CARATTERISTICHE

Si presenta di un colore rosa vivace. All'olfatto sprigiona leggere sensazioni floreali di rosa raggiunte da morbidi sentori di frutta matura e spezie. In bocca è elegante grazie al perfetto connubio tra freschezza, struttura e longevità. È indicato in abbinamento a piatti di pesci grassi e crostacei.

Cod. PW266F bottiglia da 0,75 Lt. in cartone da 6
Cod. PW266MA bottiglia da 1,50 Lt. in cartone singolo

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

ANNATA 2018

ZONA DI PRODUZIONE Vigneti del conoide di Roverè della Luna e dell'alta Val di Cembra.

METODO DI PRODUZIONE La vendemmia viene effettuata rigorosamente a mano. Dopo una breve macerazione delle uve avviene una delicata pressatura. Il mosto fermenta in parte in serbatoi di acciaio inossidabile a bassa temperatura, in parte in barriques e tonneaux di rovere francese; l'affinamento prosegue fino alla primavera successiva. A questo punto avvengono le fasi di assemblaggio e rifermentazione in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 5 anni

DOSAGGIO 6,5 grammi/litro



0.75 L 1.5 L

ROVERÈ DELLA LUNA

TRENTO



VERVÈ TRENTO DOC RISERVA MILLESIMATO EXTRA-BRUT

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato impreziosito da un perlage fine e persistente. A naso spiccano note di spezie, pasticceria e frutta candita, le quali si fondono con eleganza ad una delicata trama floreale. Al palato si presenta di grande struttura e persistenza senza mai perdere la sua innata freschezza data dal terreno, altitudine ed esposizione. Un vino che può accompagnare i piatti più prelibati, dai sapori intensi ma pur sempre eleganti. Sicuramente adatto a dei piatti di pesce più grassi e succulenti ma anche da abbinare a una carne cruda con le sue salse.

Cod. PW266RC bottiglia da 0,75 Lt. in cartone da 3 2016
Cod. PW266XM bottiglia da 1,50 Lt. in cartone singolo 2015

ASSEMBLAGGIO 50 % Pinot Nero, 25 % Chardonnay, 25 % Pinot Bianco

ANNATA 2015 - 2016

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti del conoide di Roverè della Luna e dell'alta Val di Cembra. L'altitudine media dei vigneti è di 500 mslm

METODO DI PRODUZIONE

la vendemmia viene effettuata rigorosamente a mano. Pressatura soffice dei grappoli interi. Il mosto fermenta in barriques e tonneaux di rovere francese dove rimane in affinamento circa 6 mesi. La successiva maturazione sui lieviti si protrae per oltre 60 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA 13°

PERMANENZA SUI LIEVITI 8 anni

DOSAGGIO 2,5 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

100 pt. WineHunter 2020



LOMBARDIA



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

TURRA

COLOGNE (BS) - MONTE ORFANO - FRANCIACORTA

LUCA PADROGGI

MONTALTO PAVESE - OLTREPÒ PAVESE (PV)

PIEMONTE

LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

GIRIBALDI

RODELLO D'ALBA (CN) - LANGHE

MASSERIA

ALBA (CN) - LANGHE





BIOLOGICO



IL TERROIR:

- Comune di Cologno (BS), versante occidentale del Monte Orfano

IL PRODUTTORE:

- Azienda condotta da Roberto Turra, agricoltore in Franciacorta da 3 generazioni
- Produzione: 18.000 bottiglie di Franciacorta provenienti da 11 ettari in Cologno 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ:

- La particolare posizione dei vigneti ai piedi del Monte Orfano posti su un sottosuolo ricco di gesso e calcare, unita ad un microclima unico influenzato dal vicino Lago d'Iseo, permette di ottenere gli Chardonnay più eleganti della Franciacorta
- Tutti i Franciacorta Turra sono prodotti da sole uve Chardonnay (Blanc de Blancs) di prima spremitura le quali permangono sui lieviti dai 3 ai 10 anni



TURRA

MONTE ORFANO
FRANCIACORTA



FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS BRUT

CARATTERISTICHE

Color paglierino chiaro, perlage intenso, fine e persistente. L'aroma di fiori e agrumi prepara il palato ad un gusto fresco e perfettamente bilanciato. Ideale come aperitivo e per accompagnare pietanze delicate.

Cod. PW210A bottiglia da 0,75 Lt. in cartone da 6
Cod. PW210M bottiglia Magnum 1.5 Lt.
Cod. PW213B astuccio litografato per bottiglia singola 0.75 Lt.
Cod. PW210J bottiglia Jeroboam 3 Lt. in cassetta di legno singola - su prenotazione
Cod. PW218A astuccio litografato per bottiglia singola 1.5 Lt.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ raccolta manuale delle uve in cassetta, pressatura soffice e prima fermentazione in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 anni

DOSAGGIO 4,7 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

• 92 pt. Wine Hunter Award Gold 2020



0.75L 1.5L 3L

TURRA

MONTE ORFANO
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS SATÈN



CARATTERISTICHE

Color paglierino con spuma cremosa e perlage fine e persistente. L'aroma di fiori e agrumi prepara il palato ad un gusto fresco e perfettamente bilanciato. Ideale come aperitivo e per accompagnare pietanze delicate.

Cod. PW211A	bottiglia da 0,75 Lt. in cartone da 6
Cod. PW211M	bottiglia Magnum 1.5 Lt.
Cod. PW213B	astuccio litografato per bottiglia singola 0.75 Lt.
Cod. PW218A	astuccio litografato per bottiglia singola 1.5 Lt.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ raccolta manuale delle uve in cassetta, pressatura soffice e prima fermentazione in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 30 mesi

DOSAGGIO 5,6 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

• 100 pt. Wine Hunter Award Gold 2020



FRANCIACORTA ROSÉ



CARATTERISTICHE

Perlage fine e persistente. All'olfatto sprigiona leggeri sentori di frutti rossi. In bocca è elegante grazie al perfetto connubio tra freschezza e struttura. Il colore leggermente aranciato è dovuto alla lunga permanenza sui lieviti. Ottimo se abbinato a piatti a base di pesce, carni bianche o formaggi mediamente stagionati

Cod. PW217C	bottiglia da 0,75 Lt. in cartone da 6
Cod. PW213B	astuccio litografato per bottiglia singola 0.75 Lt.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

PARTICOLARITÀ raccolta manuale delle uve in cassetta, breve macerazione delle bucce e pressatura soffice, prima fermentazione in recipienti di acciaio termoregolati

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 26 mesi

DOSAGGIO 4 grammi/litro (residuo naturale)

FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS MILLESIMATO BRUT



CARATTERISTICHE

Giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Aromatico con sentori di fiori bianchi e mele fresche. In bocca è elegante, vivace e rispecchia i sentori dell'olfatto. Perfetto come aperitivo o a tutto pasto.

Cod. PW491A	bottiglia da 0,75 Lt. in cartone da 6
Cod. PW211M	bottiglia Magnum 1.5 Lt.
Cod. PW213B	astuccio litografato per bottiglia singola 0.75 Lt.
Cod. PW218A	astuccio litografato per bottiglia singola 1.5 Lt.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ Raccolta manuale delle uve in cassetta, pressatura soffice e prima fermentazione in acciaio

ANNATA 2018

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 6 annii

DOSAGGIO 2 grammi/litro

FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS MILLESIMATO PAS DOSÉ RISERVA



CARATTERISTICHE

Giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Aromatico con sentori di fiori bianchi e mele fresche. In bocca è elegante, vivace e rispecchia i sentori dell'olfatto. Perfetto come aperitivo o a tutto pasto.

Cod. PW212C	bottiglia da 0,75 Lt. in cartone da 6
Cod. PW213B	astuccio litografato per bottiglia singola 0.75 Lt.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ raccolta manuale delle uve in cassetta, pressatura soffice e prima fermentazione in acciaio

ANNATA 2016

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 8 anni

DOSAGGIO nessuna aggiunta, residuo zuccherino naturale di 0,9 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

- 92 pt. Wine Hunter Award Gold 2020

TURRA

MONTE ORFANO
FRANCIACORTA



FRANCIACORTA RISERVA CARLO TURRA MILLESIMATO 2012 BRUT

DISPONIBILITÀ LIMITATA - 600 BOTTIGLIE

CARATTERISTICHE

Dal colore giallo scarico con riflessi tendenti all'oro antico. Al naso si apre con note di pan brioche, frutta candita e frutta matura. In bocca è asciutto al primo ingresso al palato con acidità fresca e piena; sapido e persistente con ritorno di prodotti da forno e frutta in deglutizione.

Cod. PW219 bottiglia da 0,75 Lt. in cartone da 6
Cod. PW219A bottiglia da 0,75 Lt. in cofanetto singolo

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

PARTICOLARITÀ raccolta manuale delle uve in cassetta, pressatura soffice e prima fermentazione in vasche d'acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 9 anni

DOSAGGIO nessuna aggiunta, residuo zuccherino naturale di 1 grammo/litro

LOMBARDIA

TURRA

MONTE ORFANO
FRANCIACORTA

CONFEZIONI DISPONIBILI SU PRENOTAZIONE

COFANETTO TRILOGIA



- 1 bt. Franciacorta Blanc de Blancs Brut
- 1 bt. Franciacorta Blanc de Blancs Millesimato Brut
- 1 bt. Franciacorta Blanc de Blancs Pas Dosè Riserva Brut

Cod. PW213A con confezione regalo brandizzata Turra
Cod. PW214A con cassetta in legno pregiato brandizzata Turra

COFANETTO QUADRILOGIA

- 1 bt. Franciacorta Blanc de Blancs Brut
- 1 bt. Franciacorta Rosè
- 1 bt. Franciacorta Blanc de Blancs Millesimato Brut
- 1 bt. Franciacorta Blanc de Blancs Pas Dosè Riserva Brut
- 1 pz. Cassetta in legno pregiato brandizzata Turra

Cod. PW214B



COFANETTO PRESTIGE



- 1 bt. Franciacorta Blanc de Blancs Satèn
- 2 pz. Calici in cristallo brandizzati Turra
- 1 pz. Cassetta in legno pregiato brandizzata Turra

Cod. PW216A



BIOLOGICO E VEGANO



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", oggi Luca Padroggi conduce l'azienda familiare, dedita da generazioni al mondo del vino, seguendone le orme
- 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 e spumanti
- 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 anche la certificazione vegana



LP OLTREPÒ PAVESE BRUT

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino, ha perlage fine e persistente. Il profumo è ampio, con sentori di crosta di pane e frutta esotica. Al palato è armonico, fresco, elegante e con buona acidità.

Cod. PT011 bottiglia da 0,75 Lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

ETÀ MEDIA VIGNETI 30 anni

COMPOSIZIONE DEL SUOLO calcareo-marnoso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot/Casarsa

PARTICOLARITÀ Vinificazione in acciaio con affinamento di almeno 24 mesi sui lieviti. Resa per ettaro inferiore ai 100 quintali. Solforosa massima inferiore a 80 mg/l

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 24 mesi

DOSAGGIO 5 g/l

METODO DI PRODUZIONE classico



LP OLTREPÒ PAVESE ROSÉ BRUT

CARATTERISTICHE

Di colore granato, ha perlage fine e persistente. Il profumo è ampio e complesso, con piacevoli note di piccoli frutti di bosco. Al palato è fresco, elegante e con buona acidità e persistenza.

Cod. PT012 bottiglia da 0,75 Lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

ETÀ MEDIA VIGNETI 30 anni

COMPOSIZIONE DEL SUOLO calcareo-marnoso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot/Casarsa

PARTICOLARITÀ Vinificazione in acciaio con affinamento di almeno 24 mesi sui lieviti. Resa per ettaro inferiore ai 100 quintali. Solforosa massima inferiore a 80 mg/l

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 24 mesi

DOSAGGIO 7 g/l

METODO DI PRODUZIONE classico

LP OLTREPÒ PAVESE DOSAGGIO ZERO



CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino, ha perlage fine e persistente con spuma morbida. Il profumo è ampio, con sentori di crosta di pane e frutta secca. Al palato è secco, fresco, di struttura elegante e con buona acidità.

Cod. PT010 bottiglia da 0,75 Lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

ETÀ MEDIA VIGNETI 30 anni

COMPOSIZIONE DEL SUOLO calcareo-marnoso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot/Casarsa

PARTICOLARITÀ Vinificazione in acciaio con affinamento di almeno 30 mesi sui lieviti. Resa per ettaro inferiore ai 100 quintali. Solforosa massima inferiore a 80 mg/l

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 30 mesi

DOSAGGIO 1 g/l

METODO DI PRODUZIONE classico

LP OLTREPÒ PAVESE RISERVA PAS DOSE



CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino carico, ha perlage fine e persistente con una spuma morbida e strutturata. Il profumo è ampio, ed evoluto con sentori di crosta di pane, frutta secca e vaniglia. Al palato è strutturato, armonico, fresco, molto elegante e con un'ottima persistenza.

Cod. PT013 bottiglia da 0,75 Lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

ETÀ MEDIA VIGNETI 30 anni

COMPOSIZIONE DEL SUOLO calcareo-marnoso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot/Casarsa

PARTICOLARITÀ Vinificazione in acciaio con affinamento di almeno 30 mesi sui lieviti. Resa per ettaro inferiore ai 100 quintali. Solforosa massima inferiore a 80 mg/l

GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PERMANENZA SUI LIEVITI 60 mesi

DOSAGGIO 1 g/l

METODO DI PRODUZIONE classico

ANNATA 2015



IL FICCANASO

STORIA

Tutto nasce dalla storia di Luca Padroggi; lui dice: “Quando ero bambino, mi piaceva sempre andare a “ficcanasare” mentre mio nonno era a lavorare. Ero affascinato da tutto ciò che accadeva dietro le porte della cantina e non perdevo mai occasione per fargli mille domande. In particolare, mi ricordo che mio nonno Luigi teneva molto al nostro rifermentato di Riesling e quando ci lavorava chiudeva sempre la porta della stanza dove il vino doveva ricominciare a fermentare per non fare entrare il freddo. Allora io, per non farmi scoprire e non farmi sgridare, lo spiavo dal buco della serratura e quando si avvicinava alla porta scappavo subito. Da qui il nome del vino, “IL FICCANASO”, che poi sarei io, perchè grazie a tutte le cose che ho imparato andando a disturbare mio nonno mentre lavorava, mi è venuta la spinta per voler riproporre un vino della tradizione a noi così caro”.

|| Cod. PT014 | bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO 100% Riesling Italicò
METODO DI PRODUZIONE Ancestrale
GRADAZIONE ALCOLICA 12°

CARATTERISTICHE

Dopo un'attenta selezione le uve subiscono una pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene poi fatto fermentare a temperatura controllata. Di colore giallo paglierino. Al naso è fresco e fragrante, con note di frutta a polpa bianca, pepe bianco e aromi floreali. In bocca acidità e sapidità vogliono prevalere l'una sull'altra, lasciando spazio però a una grande morbidezza. Caratterizzato da piacevoli bollicine, è perfetto durante l'aperitivo.



BIOLOGICO



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 microelementi (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. Giunti alla terza generazione, Matteo e Alessandra Giribaldi conducono l'azienda ed ancor oggi hanno nel "biologico" il loro stile di vita
- Produzione 120.000 bottiglie di cui sole 10.000 di Alta Langa provenienti da 24 ettari, tutti a coltivazione biologica dal 2001

PARTICOLARITÀ:

- I vigneti con i quali viene prodotta l'Alta Langa si trovano in località Davì, nel Comune di Rodello d'Alba, ad una altitudine di 550 mt
- Rodello è famosa per il suo clima fresco e ventilato anche d'estate: condizioni ottimali per la perfetta maturazione delle uve
- Primo e unico Altalanga 100% Biologico certificato





ALTA LANGA EXTRA-BRUT MILLESIMATO BIOLOGICO

CARATTERISTICHE

Colore dorato luminoso, perlage fine e persistente. Al naso tocchi di mineralità, frutta secca e miele. All'assaggio è fresco e sapido, elegante ed equilibrato. Finale di stoffa fitta con ricordi sia minerali che di agrumi. Ottimo come aperitivo, perfetto per accompagnare l'intero pasto.

Cod. PW257F bottiglia da 0,75 Lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay a coltivazione Biologica
PARTICOLARITÀ vigneti di 22 anni in Rodello d'Alba, 510-550 m/slm esposti ad est

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 36 mesi

DOSAGGIO 3,5 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

• 5 sfere Sparkle



ALTA LANGA RISERVA PAS DOSÉ MILLESIMATO BIOLOGICO

CARATTERISTICHE

Colore paglierino dorato, perlage fine e brioso. Al naso tocchi di mineralità, frutta secca e agrume. In bocca morbido, cremoso, fresco, sapido, minerale e agrumato. Ottimo come aperitivo, perfetto per accompagnare l'intero pasto.

Cod. PW258F bottiglia da 0,75 Lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO 60% Pinot Nero a coltivazione Biologica

PARTICOLARITÀ vigneti di 22 anni in Rodello d'Alba, 510-550 m/slm esposti ad est

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI 48 mesi

DOSAGGIO 0 grammi/litro



ALTA LANGA RISERVA PAS DOSÉ MILLESIMATO BIOLOGICO

RISERVA DI FAMIGLIA - 600 BOTTIGLIE PRODOTTE

CARATTERISTICHE

Il colore è dorato luminoso, con perlage fine e persistente. Al naso una sinfonia aromatica che coniuga l'eleganza e la potenza: tocchi di mineralità, frutta secca e miele. L'assaggio è profondo, una carezzevole cremosità, data dal fine perlage, ci introduce in una sinergia fresco-sapida che equilibra questo spumante. Il finale è ancora elegante ma di stoffa fitta e di rara fattura con ricordi sia minerali che di agrumi.

Cod. PW425A bottiglia da 0,75 Lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay a coltivazione Biologica
ANNATA 2016

PARTICOLARITÀ vigneti di 22 anni in Rodello d'Alba, 510-550 m/slm esposti ad est

GRADAZIONE ALCOLICA 13°

PERMANENZA SUI LIEVITI 7 anni

DOSAGGIO 0 grammi/litro



ALTA LANGA RISERVA PAS DOSÉ MILLESIMATO BIOLOGICO

RISERVA DI FAMIGLIA - 600 BOTTIGLIE PRODOTTE

CARATTERISTICHE

Oro brillante con perlage fine e persistente. Al naso aromatico, elegante e potente. Sentori di minerali, frutta secca e miele. In bocca un perlage cremoso e molto fine. Perle di finissime e delicate bollicine, persistenti e al palato piacevolmente morbido e sapido. Un lungo finale agrumato. Grande persistenza.

Cod. PW425 bottiglia da 0,75 Lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay a coltivazione Biologica
ANNATA 2015

PARTICOLARITÀ vigneti di 22 anni in Rodello d'Alba, 510-550 m/slm esposti ad est

GRADAZIONE ALCOLICA 13°

PERMANENZA SUI LIEVITI 8 anni

DOSAGGIO 0 grammi/litro

MASSERIA



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 nocioleti (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.



"D'ÙS" MOSCATO D'ASTI DOCG

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino molto intenso con riflessi dorati; spuma cremosa e persistente; bouquet molto aromatico che richiama l'uva matura e la noce moscata, sentori di salvia, fiori d'arancio, pesca e albicocca; sapore molto pieno, avvolgente, dolce ma non stucchevole in quanto ben equilibrato con acidità ed effervescenza. Ottimo l'abbinamento con formaggi freschi, pasticceria fresca e secca

Cod. PW838 bottiglia da 0,75 Lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO 100% Moscato di Canelli

PARTICOLARITÀ la zona di produzione è Alba, San Rocco Seno d'Elvio, con terreni marnoso-calcarei e vene di sabbia; vigneto esposto a sud-ovest allevato a Guyot; epoca vendemmiale inizio settembre

GRADAZIONE ALCOLICA 5,5°

VINIFICAZIONE 40 giorni in autoclave, fermentazione arrestata naturalmente con il freddo



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

CORTE QUIARA

SONA (VR) - COLLINE MORENICHE

LE CONTESSE

TEZZE DI VAZZOLA (TV) - 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.



CORTE QUAIARA

COLLINE MORENICHE

VENETO



SPUMANTE BRUT MILLESIMATO CUVEE SACCOMANI-VENERI

CARATTERISTICHE

Colore chiaro e brillante, riflessi luminosi con striature dorate. Intenso profumo di crosta di pane e di erbe di campo essiccate al sole. In bocca è pieno suadente con sentori di frutta matura, di caffè, note di mandorla e di cacao che si mescolano progressivamente a fiori bianchi e secchi.

| Cod. PW400 | bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO Pinot nero 60% e Chardonnay 40%

ZONA DI PRODUZIONE Colline moreniche del lago di Garda

ANNATA 2008

METODO DI PRODUZIONE Metodo classico

PERMANENZA SUI LIEVITI 140 mesi

DOSAGGIO 0 grammi/litro

ACIDITÀ TOTALE 5,67 g/l

PH 3,24

ESTRATTO SECCO 26,3 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°

PARTICOLARITÀ Vendemmia anticipata a mano. Unica spremitura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata. Altitudine vigneto: 250 m.s.l.m. - esposizione sud-est. Densità d'impianto: 6000 ceppi/Ha. Allevamento a Guyot semplice. Età media delle viti 22 anni.



BIOLOGICO

**IL TERROIR:**

- Tezze e Susegana (Valdobbiadene) - Sede: Comune di Tezze di Vazzola (TV)
- L'azienda possiede circa 155 ettari di superficie vitata dislocata in 8 comuni: San Polo di Piave / Mareno di Piave / Santa Lucia di Piave / Vazzola / San Pietro di Feletto / Vittorio Veneto / San Vendemmiiano / Roveredo in Piano

IL PRODUTTORE:

- Agricoltori sin dal 1600, la famiglia Bonotto decise di avviare l'attività comprando un pezzo di terra molto ambito a quei tempi, appartenuto alle Contesse Tiepolo di Venezia; da lì decisero di tenere il nome "Le Contesse"
- In questo terreno hanno piantato il primo vigneto di Prosecco con metodo Bellussera, vigneto che vogliono tenere con cura, vista la storicità e il ricordo che ha per la famiglia
- L'Azienda esporta i suoi prodotti in oltre 56 paesi del mondo

PARTICOLARITÀ:

- La conduzione di tutti i vigneti di proprietà è certificata biologica
- Il grande volume di mosto necessario alla produzione, oltre 5.000.000 di litri, viene conservato a bassa temperatura ed in ambiente assolutamente sterile in grandi vasche di acciaio
- Tutti i vini vengono prodotti utilizzando la speciale Tecnologia "Le Contesse" (singola fermentazione):
 - 1) Raccolta manuale delle uve
 - 2) Pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo
 - 3) Conservazione di una parte del mosto a freddo, vinificazione della restante parte a temperatura controllata e poi conservazione in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura
 - 4) Rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati
 - 5) Imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato
- Da queste tecniche di cantina all'avanguardia si ottiene il risultato di poter imbottigliare quotidianamente mosti che hanno la stessa freschezza e fragranza di quelli appena pigiati, inoltre, è possibile ridurre l'uso di anidride solforosa del 30% rispetto alla media

LE CONTESSE

VALDOBBIADENE

PROSECCO NATURE - SINGLE FERMENTATION



CARATTERISTICHE

Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino chiaro. Profumo fruttato di mela Golden, pera Williams e pesca, floreale con note di glicine e di fiori bianchi. Al palato secco, con una buona nota acida, gradevole, fine ed estremamente armonico. Abbinamenti consigliati: ottimo come aperitivo, ma grazie alla spiccata versatilità è un vino per ogni occasione. Eccellente con le portate di pesce crudo e per brindare durante eventi speciali.

Cod. PW371 bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO 100% Glera

ZONA DI PRODUZIONE provincia di Treviso

ALTITUDINE VIGNETO 40 metri s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz

METODO DI PRODUZIONE Charmat

GRADAZIONE ALCOLICA 11°

DOSAGGIO 2 grammi/litro

PARTICOLARITÀ:

La quantità di solforosa libera è 32 mg/l

PROSECCO BIOLOGICO "ORGANIC" BRUT SINGLE FERMENTATION



CARATTERISTICHE

Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino chiaro. Profumo fruttato di mela Golden, pera Williams e pesca, floreale con note di glicine e di fiori bianchi. Al palato secco, con una buona nota acida, gradevole, fine ed estremamente armonico. Abbinamenti consigliati: ottimo come aperitivo, ma grazie alla spiccata versatilità è un vino per ogni occasione. Eccellente con le portate di pesce crudo e per brindare durante eventi speciali.

Cod. PW395A bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO 100% Glera

ZONA DI PRODUZIONE provincia di Treviso

ALTITUDINE VIGNETO 40 metri s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz

METODO DI PRODUZIONE Charmat

SOLFITI 28 mg/litro

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA 11°

DOSAGGIO 10 grammi/litro

PARTICOLARITÀ:

La quantità di solforosa libera è 32 mg/l

RICONOSCIMENTI

• Punteggio valutazione clienti: 90/100

LE CONTESSE

VALDOBBIADENE



PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY SINGLE FERMENTATION

CARATTERISTICHE

A naso troviamo sentori di frutta fresca come mela, pera e pesca, subito seguito dal profumo gradevole del glicine e dei fiori bianchi, che ben rappresentano la caratteristica floreale del prodotto. Al palato è morbido, grazie all'immediata lieve nota zuccherina che lo rende piacevole e di giusto corpo per la propria tipologia. Ha una buona nota acida e nel complesso risulta gradevole, fine ed estremamente armonico.

| Cod. PW380 bottiglia da 0.75 Lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO 100% Glera

ZONA DI PRODUZIONE Colline di Conegliano

ALTITUDINE VIGNETO 200 metri s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO calcareo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz

METODO DI PRODUZIONE Charmat

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 mesi

DOSAGGIO 15 grammi/litro

GRADAZIONE ALCOLICA 11°

PARTICOLARITÀ La quantità di solforosa libera è 38 mg/l

RICONOSCIMENTI

- Medaglia d'argento International Wine Challenger
- Medaglia di bronzo Decanter
- Punteggio valutazione clienti 91/100



PROSECCO DOC TREVISO BRUT ROSÉ SINGLE FERMENTATION

CARATTERISTICHE

Colore brillante delicatamente rosato. Profumo fruttato con note di piccoli frutti rossi, floreale con note di violetta, rosa selvatica, può presentare dei leggeri sentori di crosta di pane. In bocca è fresco, sapido e dalla buona persistenza e leggermente robusto. Perfetto come aperitivo, si sposa bene con finger food e stuzzichini salati. La sua spiccata eleganza permette vari abbinamenti a tavola, preferibile con piatti a base di pesce o carni bianche, molto sfizioso con dessert di frutta.

| Cod. PW410 bottiglia da 0.75 Lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO Glera e Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE Veneto e Friuli nord-occidentale

ALTITUDINE VIGNETO 40 metri s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO calcareo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz

METODO DI PRODUZIONE Charmat

PERMANENZA SUI LIEVITI 3 mesi

DOSAGGIO 11 grammi/litro

GRADAZIONE ALCOLICA 11°

PARTICOLARITÀ La quantità di solforosa libera è 38 mg/l

LE CONTESSE

VALDOBBIADENE



PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY SINGLE FERMENTATION

CARATTERISTICHE

Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino chiaro. Profumo fruttato di mela Golden, pera Williams e pesca, floreale con note di glicine e di fiori bianchi. Al palato morbido, con una buona nota acida, gradevole, fine ed estremamente armonico. Abbinamenti consigliati: ottimo come aperitivo, si accompagna alle pietanze di pesce, alle insalate estive e a portate di formaggi freschi e verdure. Versatile e adatto a tutte le occasioni.

Cod. PW382 bottiglia da 0.20 Lt. in cartone da 24 disponibile su prenotazione
Cod. PW383 bottiglia da 0.375 Lt. in cartone da 12 disponibile su prenotazione
Cod. PW384 bottiglia da 0.75 Lt. in cartone da 6
Cod. PW385 bottiglia da 1.5 Lt. astucciata o in cartone da 6 disponibile su prenotazione

ASSEMBLAGGIO 100% Glera
ZONA DI PRODUZIONE provincia di Treviso
ALTITUDINE VIGNETO 40 metri s.l.m.
COMPOSIZIONE DEL SUOLO medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz
METODO DI PRODUZIONE Charmat
PERMANENZA SUI LIEVITI 3 mesi
DOSAGGIO 15 grammi/litro
GRADAZIONE ALCOLICA 11°

PARTICOLARITÀ La quantità di solforosa libera è 32 mg/l

RICONOSCIMENTI

• Punteggio valutazione clienti: 90/100



VENETO



CUVÉE ORO EXTRA-DRY SINGLE FERMENTATION

CARATTERISTICHE

Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino chiaro. Profumo fruttato e floreale. Al palato morbido, con una buona nota acida, gradevole, fine ed estremamente armonico. Abbinamenti consigliati: ottimo come aperitivo, si accompagna a primi piatti leggeri e portate di pesce.

Cod. PW389 bottiglia da 0.75 Lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO Glera Glera e altre uve tipiche della zona
ZONA DI PRODUZIONE provincia di Treviso
ALTITUDINE VIGNETO 40 metri s.l.m.
COMPOSIZIONE DEL SUOLO medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz
METODO DI PRODUZIONE Charmat
PERMANENZA SUI LIEVITI 8 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA 11°
RESIDUO ZUCCHERINO 14 g/l.

PARTICOLARITÀ La quantità di solforosa libera è 38 mg/l



RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT

CARATTERISTICHE

Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino chiaro. Profumo caratterizzato dalla fresca nota fruttata della mela verde, dei fichi bianchi e della pesca noce, si percepiscono successivamente gradevoli ricordi speziati. Al palato è fresco, minerale, di buona struttura e sorprendente complessità. Abbinamenti consigliati: straordinario se servito al momento dell'aperitivo, ma grazie alla sua particolare struttura può accompagnare bene tutto il pasto, in particolare piatti di pesce, di carni bianche o la dieta vegetariana.

| Cod. PW376 bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO 100% Ribolla Gialla

ZONA DI PRODUZIONE Friuli nord-occidentale

ALTITUDINE VIGNETO 120-150 metri s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO prevalentemente ciottoloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz

METODO DI PRODUZIONE Charmat lungo

GRADAZIONE ALCOLICA 11°

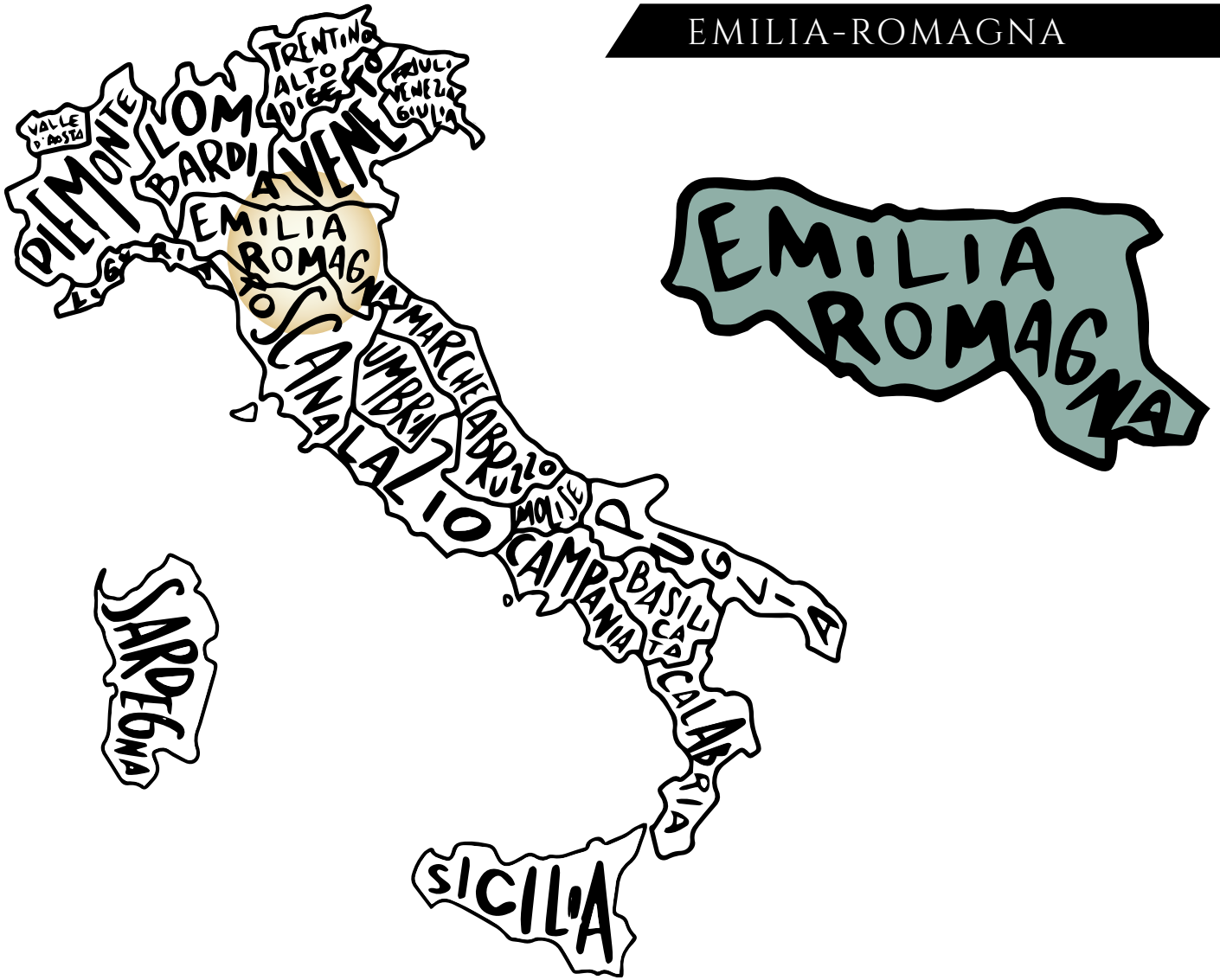
PERMANENZA SUI LIEVITI 8 mesi

DOSAGGIO 8 grammi/litro

PARTICOLARITÀ:

La quantità di solforosa libera è 35 mg/l





LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

TORRE CALZODALLA
PARMA - COLLINE PARMENSI

KEVIN SERRI
MONTEBARELLO - CASTELVETRO DI MODENA

TORRE CALZODALLA



IL TERROIR:

- Colline parmensi situate ai piedi dell' Appennino Tosco-Emiliano ed al confine tra le provincie di Parma e Reggio Emilia
- Terreno calcareo/argilloso, clima temperato e buona piovosità. Altezza massima 300 m. s.l.m

IL PRODUTTORE:

- La famiglia Dallara acquista, nel 1997, in zona Colli di Parma un antico edificio del 1500 sul quale spicca un maestoso torrione
- Negli anni a venire è stato perpetuato l'allevamento dei vecchi vigneti di Lambrusco e Malvasia tipici della zona, la cui gestione tecnica è affidata alla Società Agricola OINOE

PARTICOLARITÀ:

- Tutti i vigneti sono in posizione collinare con ottima esposizione, la densità è di 3500 ceppi/Ha, la resa massima è di 90 q.li/Ha, sia per il Lambrusco che per la Malvasia



TORRE CALZODALLA

COLLINE PARMENSI

LAMBRUSCO DELL'EMILIA



CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino, spuma ricca e persistente. Al naso sentori di mirtillo e di ciliegia, con un chiaro rimando erbaceo. In bocca è asciutto, lungo, fruttato e di gran beva. Chiude pulito. Da bersi a tutto pasto, è ottimo se abbinato alla ricca gastronomia locale, specie con un buon piatto di tortellini in brodo.

Cod. TC 002 bottiglia da 0.75 Lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO: 80% Lambrusco Maestri, 20% Lambrusco Ancellotta

METODO DI PRODUZIONE: Autoclave termoregolata per circa 1 mese.

Stabilizzazione a -2° per 2 settimane, filtraggio prima dell'imbottigliamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

DOSAGGIO: 13 grammi/litro

ACIDITÀ: totale 6,3 grammi/litro - PH: 3.5

MALVASIA COLLI DI PARMA



CARATTERISTICHE

Giallo paglierino intenso, perlage piuttosto fine. Al naso note di pesca matura, di uva passa e di ananas. In bocca è fresca, lunga, di gran beva, finale, molto pulito. Da abbinare ad antipasti con salumi tipici della tradizione emiliana, non disdegna neppure essere accompagnata ad un piatto di spaghetti alla carbonara.

Cod. TC 001 bottiglia da 0.75 Lt. in cartone da 6

ASSEMBLAGGIO: 100% Malvasia di Candia

METODO DI PRODUZIONE: Autoclave termoregolata per circa 1 mese.

Stabilizzazione a -2° per 2 settimane, filtraggio prima dell'imbottigliamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

DOSAGGIO: 13 grammi/litro

ACIDITÀ: totale 5,9 grammi/litro - PH: 3.32

PARTICOLARITÀ:

- Vendemmia manuale in cassette da 20 kg.
- Solforosa totale: 62 mg/l



BIOLOGICO E VEGANO

**IL TERROIR:**

- Castelvetro di Modena (MO) – Area collinare “Montebarello 155”
- Terreni sedimentari, impasto limoso-argilloso, con carbonati di calcio in superficie, e calcarei in profondità, ricchi di fosforo e magnesio.
- Suoli tipici delle Terre Rosse emiliane, con elevata fertilità e biodiversità, bassa disponibilità idrica, con elevate pendenze ed esposizione est-sudest.

IL PRODUTTORE:

- Azienda fondata nel 1879 dalla famiglia Serri, condotta oggi da Kevin Serri
- L'azienda aderisce al Marchio Collettivo Montebarello 155
- I 9 ettari di vigneti aziendali, tutti a conduzione biologica, sono divisi in diverse parcelle qualitative, le migliori delle quali sono state scelte per la produzione di questi due unici Grasperossa.

PARTICOLARITÀ:

- I vini sono prodotti col metodo della rifermentazione in autoclave, senza alcuna aggiunta di solfiti, e Vegan Friendly
- Il marchio Montebarello 155 ammette solo:
 - 100% Lambrusco Grasperossa di Castelvetro DOC prodotto esclusivamente in collina oltre i 155 mt/slm
 - Raccolta delle uve in piccole cassette, selezione manuale e vinificazione separata dei lotti.
 - Resa in uva max 110 q.li/ha anziché 180 q.li/ha
 - Agricoltura sostenibile o meglio Biologica



LAMBRUSCO GRASPAROSSA SECCO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

VIGNETO COLONNELLO CAVEDONI - 2.650 BOTTIGLIE NUMERATE

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso, con sfumature purpuree, perlage fine e avvolgente. Al naso intense note di piccoli frutti rossi e di ciliegia, sottofondo di eleganti note floreali di rosa. All'assaggio è morbido e avvolgente, la freschezza e la sapidità ben si armonizzano con il tannino vellutato presente sul finale, accompagnando le note di ciliegia e ribes nero.

|| Cod. PW492 bottiglia da 0,75 lt. in cartoni da 6

VITIGNO 100% Lambrusco Grasparossa a coltivazione Biologica - Montebarello 155

PARTICOLARITÀ uve raccolte a mano da un vigneto di 22 anni d'età

GRADO ALCOLICO 11,5%

RIFERMENTAZIONE metodo Charmat-Martinotti

DOSAGGIO 9 grammi/litro



LAMBRUSCO GRASPAROSSA ABBOCCATO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

VIGNETO COLOMBARETTA CAVEDONI - 2.650 BOTTIGLIE NUMERATE

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino brillante, con tenui sfumature purpuree, perlage fine e avvolgente. Al naso deciso e persistente, caratterizzato da note di marasca e mandorla, accompagnate da un sottofondo speziato. All'assaggio è morbido, fresco e sapido, il tannino bilancia con armonia l'importante residuo zuccherino.

|| Cod. PW493 bottiglia da 0,75 lt. in cartoni da 6

VITIGNO 100% Lambrusco Grasparossa a coltivazione Biologica - Montebarello 155

PARTICOLARITÀ uve raccolte a mano da un vigneto di 22 anni d'età

GRADO ALCOLICO 11,5%

RIFERMENTAZIONE metodo Charmat-Martinotti

DOSAGGIO 23 grammi/litro

PREMIÈRE SPECIAL STOPPER



DESCRIZIONE: Composto di due parti separate: pompa manuale e speciale tappo con valvola insufflante indicata esclusivamente per spumanti.

FUNZIONAMENTO: Una volta posizionato lo stopper, fissandolo alla bottiglia tramite i suoi supporti metallici, applicare la pompa infilandola nella valvola superiore, quindi immettere aria all'interno azionando manualmente la pompa stessa fino a che non si sentirà più alcuna pressione.

GARANZIA DI TENUTA: L'operazione consentirà di mantenere il gas carbonico all'interno dello Champagne, anche se il residuo sarà minimo, per un periodo di almeno 7 giorni. Grazie all'utilizzo degli stopper e alla speciale pompa potrai proporre un numero illimitato di vini alla miscita.

Cod. PW650 Stopper + Pompa in confezione singola
Cod. PW620R Stopper di ricambio





CHAMPAGNE SENZA VELI

Dai primordi della vinificazione all'agricoltura biodinamica, passando per l'espansione dei vigneti in epoca romana, gli Haustores e i primi bicchieri, fino alle vere origini dello Champagne e del suo leggendario inventore Dom Pérignon, senza tralasciare il sistema delle denominazioni, il metodo Charmat e Champenoise, i vitigni antichi e moderni, le più importanti Maison e i più preziosi consigli per la scelta e la degustazione dello Champagne: in questo manuale c'è davvero tutto sul passato e sul presente del Re dei vini, notizie storiche, curiosità e aneddoti si intrecciano a utili nozioni tecniche e pratiche che consentono non solo di conoscere ma di apprezzare e vivere lo Champagne con la giusta consapevolezza. Il manuale è arricchito da un ampio glossario e da una ricca bibliografia, che ne fanno un imprescindibile strumento per accostarsi alla scoperta, e alla degustazione, delle bollicine più famose del mondo.

|| Cod. MF001

UOMINI & CHAMPAGNE

"...E così discorrendo finirono l'intera bottiglia, per la verità quasi tutta bevuta da Lazare.

Fu allora che il frate confidò al dottor Sanderson i segreti di dom Pierre Pérignon..."

Chi avrebbe detto che lo Champagne, bevanda sovrana e simbolo del bel vivere, affonda le sue radici nell'età della pietra? In otto racconti tra mito, fantasia e storia, l'appassionato ricercatore Mario Federzoni insegue le origini dello Champagne e ridà vita ai favolosi protagonisti di una delle più geniali invenzioni di tutti i tempi. Acino dopo acino, dalla straordinaria scoperta delle viti ermafrodite del lontano Iran all'espansione della vite in tutti i territori dell'Impero Romano, fino al celeberrimo Dom Pérignon, l'abate che creò il primo Champagne degno di questo nome, queste storie sono capaci di incantare con i più genuini ingredienti del romanzo d'avventura e allo stesso tempo sono pronte a saziare le curiosità dei più esperti. Le innovazioni tecniche, come le prime bottiglie moderne o i metodi di filtraggio del vino, intrecciano il loro destino con burrascose storie d'amore, avventure di cappa e spada, intrighi e misteri della Francia seicentesca, per giungere alle non meno frizzanti corporate story dei giorni nostri: perché la storia del vino, in fondo, non è altro che la storia dell'uomo. Con un pizzico in più.



|| Cod. MF002



IL BARONE DI CRAMANT - AVVENTURE IN TERRA DI CHAMPAGNE

Tra le vigne della Champagne e la Terra Santa, una nuova serie di irresistibili avventure di cappa e spada al tempo della prima Crociata...

Ruggero di Ay è un ragazotto un po' sbruffone, forte fisicamente e molto coraggioso, di famiglia agiata ma contadina che, non avendo voglia di lavorare come contadino alle dipendenze del fratello, vuole arruolarsi per partecipare alla Crociata. Durante una delle tante scorrerie per procurarsi i soldi necessari per le armi, viene fatto prigioniero dal feudatario Guiscardo, visconte di Augny. Durante i lavori forzati al castello di Augny, Ruggero incontra la bella Marguerite, figlia del visconte, ed è amore a prima vista... Ma non tutti i personaggi di questa avventura sono nobili d'animo o di lignaggio: soldati senza scrupoli, perfidi prelati, intriganti e spie affollano queste pagine ricche di nel più classico stile del sempre amato feuilleton.

|| Cod. MF003

CHAMPAGNE TRA MITO E REALTÀ

È ormai opinione piuttosto comune quella che attribuisce l'invenzione dello Champagne a Dom Pérignon...

Ma è proprio così? E se la storia tramandata per secoli fosse in realtà un falso storico? L'autore stesso era tra coloro che si erano lasciati affascinare dall'alone di magia che circonda il mito, ma in seguito ad approfondite ricerche è giunto a nuove conclusioni. Per tramandare, allora, ai posteri il reale operato di Dom Pérignon, utilizza il letterario espediente del sogno, durante il quale, appunto, ha modo di interagire con il celebre monaco e "intervistarlo", apprendendo dettagli inediti della produzione vinicola dell'abbazia di Hautvillers. È questa una buona occasione, anche per i non addetti ai lavori, per scoprire le prime tecniche di produzione della bevanda più famosa del mondo. Di questa particolare edizione ne sono state stampate soltanto 306 copie, numerate e firmate dall'autore, in ricordo degli anni trascorsi dalla prima stesura del libro alla morte di Dom Pérignon.

|| Cod. MF004



CHAMPAGNE: ALLA SCOPERTA DELLA VERITÀ

Il mito costruito attorno allo Champagne, e in particolare su Dom Pérignon, stenta a morire, anche se infarcito di una grossa serie di fake. La leggenda, una volta lanciata, nel tempo si è ridipinta di varie ulteriori sfaccettature, come l'alone di mistero che circonda il personaggio, quel certo che di meraviglioso che gli si attribuisce, e tutti gli abbellimenti via via aggiunti, che hanno arrecato alla vicenda un fascino che la cruda verità non potrà mai avere. Ma che volete, dopo aver sognato di lui, come ho riportato nell'ultimo mio libro, a me alcuni dubbi restano, seppur molto piccoli; e così cosa c'è di meglio se non chiedere lumi direttamente a chi ha vissuto l'epoca di Pérignon e, nella fattispecie, a due di coloro che ne hanno raccolto parte dell'eredità enologica creando le prime, seppur embrionali, tipologie di commercio internazionale basate sullo Champagne spumeggiante? E state pur certi che tenterò di scoprire la verità, senza scordarmi neppure dell'ambiguo e menzoniero Padre Grossard, al quale vorrei poter chiedere ragione delle sue esternazioni. Quindi, cari miei, se continuerete a seguire queste mie fantasticherie notturne, che comunque sono sempre basate su verità documentali e personaggi storici, alla fine l'arcano sarà completamente svelato.

|| Cod. MF005