

GRANDI TERROIRS

SELEZIONE

COLLEZIONE 2024

il Sottosuolo

l'uomo

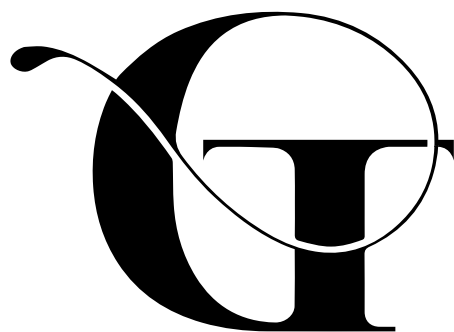
il Terror

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.

VEUVE CAPET

GUY CHARLEMAGNE

CLAUDE THORIN

DISTILLATI

115

117

COGNAC

121

# VEUVE CAPET



## IL TERROIR

- Comuni Grand Cru della Côte de Blancs.

## IL PRODUTTORE

- Veuve Capet nasce da un'idea di Timothée Duguit. I distillati sono prodotti dalla Distilleria Jean Goyard, la più antica della Champagne (1911).

## PARTICOLARITÀ

- Tutti i prodotti della linea Veuve Capet provengono esclusivamente dalla distillazione di uve Chardonnay Grand Cru della Champagne.
- Veuve Capet rende omaggio all'ultima regina di Francia, Maria Antonietta, dedicando a lei ed alla sua stravagante Corte i nomi dei suoi distillati.





LQ015A

## VODKA DI CHAMPAGNE

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay Grand Cru

GRADAZIONE ALCOLICA: 38°

METODO DI PRODUZIONE: Le uve vengono raccolte a mano, accuratamente selezionate, pigiate e fermentate. Distillate cinque volte e raggiunto un grado alcolico pari a 96,4°, si procede a una filtrazione a carbone, e infine all'assemblaggio con acqua pura fino a raggiungere i 38°.

CARATTERISTICHE: vodka rotonda ed elegante con inaspettate note agrumate e fruttate. Ideale anche da consumare da solo.

PARTICOLARITÀ: Veuve Capet è la prima vodka prodotta esclusivamente con le migliori uve Grand Cru di Chardonnay della Champagne, raccolte a mano nella Côte des Blancs.

CODICE: LQ015A bottiglia da 0.70 lt. in astuccio litografato in cartoni da 6

## GIN DI CHAMPAGNE DU COMTE

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay Grand Cru, Botanicals di arancia, limone, iris, cranberry, liquirizia, finocchio, coriandolo, zenzero ginepro e cumino

GRADAZIONE ALCOLICA: 42°

CARATTERISTICHE: Gin di elegante struttura, ideale anche da consumare da solo.

METODO DI PRODUZIONE: i botanicals vengono aggiunti alla vodka (che è la base alcolica di questo pregiato Gin) e successivamente lasciati in macerazione per 6 settimane. Il composto viene infine distillato e portato ad un grado alcolico di 42°.

PARTICOLARITÀ: Il Gin Comte di puro Chardonnay champenoise, assume il suo nome in omaggio al Conte svedese Axel de Fersen, presunto amante della regina Maria Antonietta dal triste destino. La bottiglia è firmata dal famoso designer francese Sam Baron, e contrassegnata da una linea blu (re) i cui riflessi moiré ricordano la sciarpa blu che circondava l'aristocratico svedese.

CODICE: LQ016A bottiglia da 0.70 lt. in astuccio litografato in cartoni da 6



LQ016A

# GUY CHARLEMAGNE

distillati



## IL TERROIR

- Comune di Le Mesnil-sur-Oger, 100% Grand Cru, Côte des Blancs.

## IL PRODUTTORE

- Azienda fondata nel 1892 oggi condotta da Philippe Charlemagne.
- Produzione: 120.000 bt. provenienti principalmente da 15 ettari in Le Mesnil-sur-Oger e da alcune altre piccole parcelle nella Côte de Sézanne, con l'87% Chardonnay e il 13% Pinot Noir.
- L'età media dei vigneti è di 42 anni.
- Azienda certificata HVE (Haute Valeur Environnementale), cioè vigne coltivate utilizzando il metodo di viticoltura "sostenibile": lavorazione del suolo preferendo metodi biologici, meccanici e naturali.

## PARTICOLARITÀ

- L'azienda si trova in Rue Breche D'Oger, di fronte alla celebre Maison Salon.
- Philippe Charlemagne, continua a portare avanti la tradizione secondo la quale, una parte del mosto veniva conservato per la produzione di vini fortificati e distillati.







CH010

CH011

CH012

## RATAFIA DE CHAMPAGNE

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay Grand Cru

GRADAZIONE ALCOLICA: 18°

METODO DI PRODUZIONE: fortificazione del mosto d'uva Chardonnay Grand Cru con alcool.

CARATTERISTICHE: anticamente, i produttori di Champagne riservavano una parte del mosto ottenute dopo la vendemmia per il proprio uso personale. A questo aggiungevano una parte di alcool per ottenere una bevanda alternativa al vino. Presso Guy Charlemagne questa tradizione continua. Il sapore è morbido e vellutato e ricorda l'albicocca e la pera. Da consumarsi fresco ad una temperatura di circa 8°. Ottimo come aperitivo o da abbinare con dessert, pasticceria, frutta fresca o formaggi erborinati.

CODICE: CH010 bottiglia da 0.75 lt. in cartoni da 6

## VIEILLE FINE DE LA MARNE

GRADAZIONE ALCOLICA: 40°

METODO DI PRODUZIONE: distillazione del solo vino Champagne Grand Cru Blanc de Blancs e affinamento in botti di quercia per 5 anni. Viene prodotto una sola volta l'anno.

CARATTERISTICHE: di colore ambrato, al naso ricorda la prugna e la vaniglia con delicate note tostate. Il sapore è piacevolmente floreale e aromatico. Un ottimo fine pasto!

CODICE: CH011 bottiglia da 0.70 lt. in cartoni da 6

## VIEUX MARC DE CHAMPAGNE

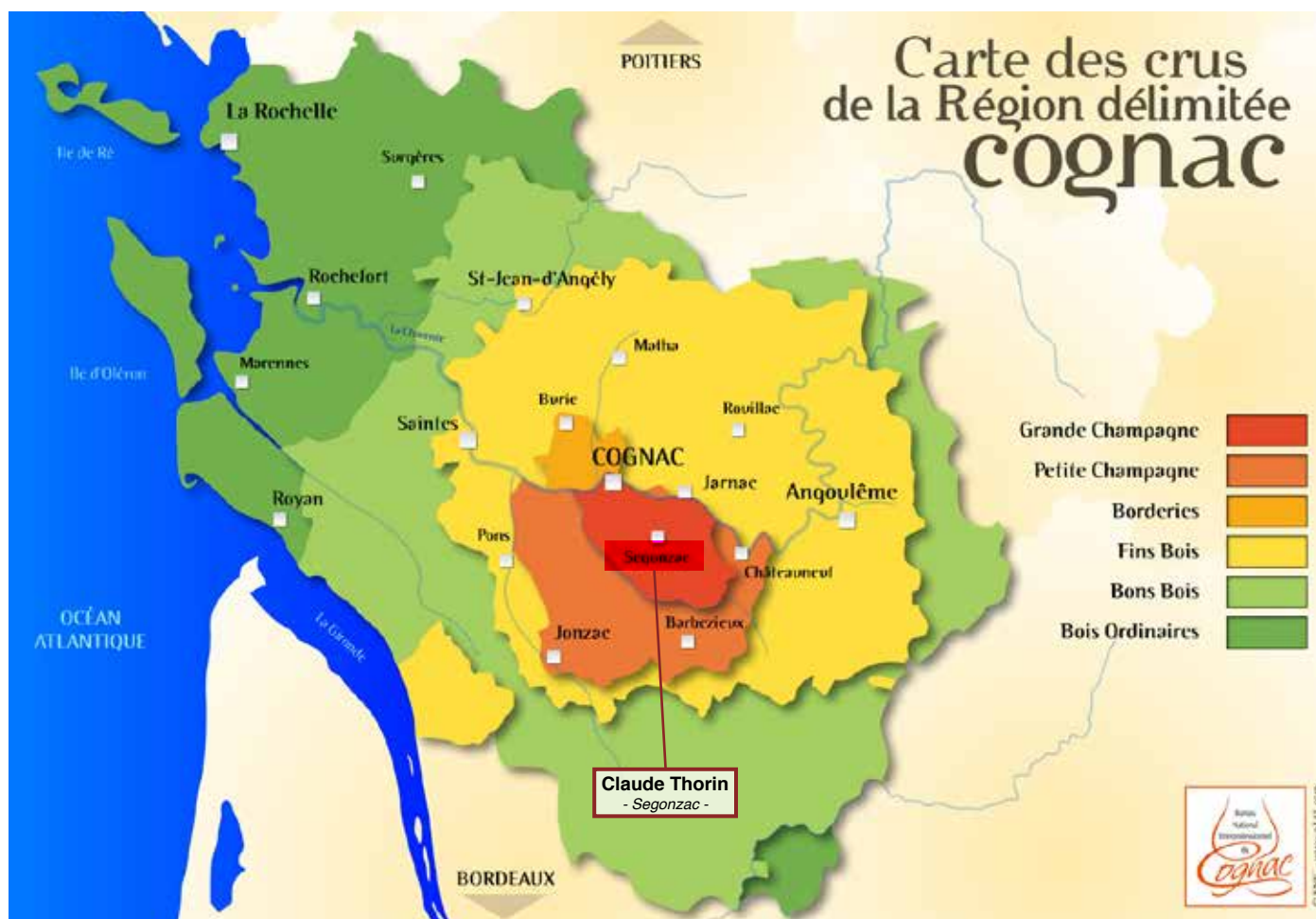
GRADAZIONE ALCOLICA: 40°

METODO DI PRODUZIONE: distillazione di vinacce di Chardonnay Grand Cru e affinamento in botti di quercia per 5 anni.

CARATTERISTICHE: di colore ambrato scuro, al naso ricorda la vaniglia con note affumicate. Il sapore è complesso con sfumature di cioccolato.

CODICE: CH012 bottiglia da 0.70 lt. in cartoni da 6

# COGNAC



## COGNAC

Il cognac è un distillato di vino che viene sottoposto ad un lungo periodo d'invecchiamento in botti di rovere. L'origine del cognac risale al seicento. La zona di produzione è localizzata in Francia, precisamente nella regione della Charentes, con una piccola parte della Dordogna e di Deux Sèvres. La regione, ubicata ad Ovest della Francia, a nord di Bordeaux e con una superficie di circa 80.000 ettari, è favorita da un clima particolarmente adatto alla coltivazione della vite. La zona è stata disciplinata dalla cosiddetta "carta dei cru", sancita nel 1909, la quale divide in sei zone ufficiali di produzione di vino, dette appunto "cru". Queste zone prendono il nome di:

**Grande Champagne** - Produce cognac molto raffinati e leggeri, con un aroma dominante di fiori, e che richiede un lungo invecchiamento per raggiungere la piena maturità.

**Borderies** - Situata a nord della città di Cognac, grazie al suo particolare microclima produce acqueviti dolci e rotonde che maturano generalmente più in fretta rispetto a quelle della Champagne.

**Petite Champagne** - Grazie all'influsso del clima oceanico, i cognac prodotti in questa zona sono caratterizzati da un'eccellente finezza, esattamente come quelli della Grande Champagne.

**Fins Bois** - Produce cognac rotondi e corposi, con aromi dominanti di frutta e che invecchiano rapidamente.

**Bons Bois** - In questa zona, che circonda interamente quella dei Fins Bois, si producono cognac piuttosto ruvidi e aggressivi e che generalmente invecchiano in tempi brevi.

**Bois à Terroir o Bois Ordinaire** - Situata lungo la costa dell'oceano Atlantico, produce acqueviti con un pronunciato gusto terroso e più ordinarie.

L'uva principale utilizzata per la produzione del cognac è l'Ugni Blanc, il nome con cui in Francia è noto il Trebbiano Toscano e localmente detto Saint-Émilion. Altre uve utilizzate per la produzione del cognac, seppure in modo marginale, sono la Folle Blanche e il Colombard.

## PINEAU DES CHARENTES

Il Pineau è un vino di liquore, elaborato a partire da succo d'uva. La sua zona di produzione, Appellation d'Origine Contrôlée (Denominazione d'Origine Controllata), è limitata alla Charente-Maritime e alla Charente. Dopo avere pressato i grappoli, si aggiunge al mosto ottenuto dell'acquavite di Cognac di un anno d'età e di almeno 60°. Ciò ha per effetto l'interruzione della fermentazione. L'invecchiamento si svolge in botti di quercia. Esistono due tipi di Pineau: uno bianco, invecchiato per almeno 1 anno, ai sapori di miele, frutta e spezie; uno rosé, di vitigni diversi e invecchiato per almeno 8 mesi, con sapori più fruttati. Ma in entrambi i casi, il Pineau declinato in Vecchio e Molto Vecchio (più di 5 o 10 anni di invecchiamento) rivela sempre con i suoi aromi deliziosi tutta la generosità di una terra d'eccezione.



### IL TERROIR

- Comune di Segonzac (Charente), Grand Champagne-Premiere Cru de Cognac.

### IL PRODUTTORE

- Dal 1990, Claude Thorin continua il lavoro iniziato dal padre nel 1950.
- I 106 ettari di vigneti di proprietà sono stati tra i primi a ricevere la certificazione HVE (elevato valore ambientale).
- Principalmente composti da Ugni Blanc com- prendono anche alcune parcelle di Folle Blanc, storica uva della regione quasi scomparsa dopo la fillossera, fiore all'occhiello della produzione.

### PARTICOLARITÀ

- Lo stabilimento si trova nel rione di Biard a Segonzac, abitato per secoli da generazioni di cantinieri e distillatori.
- Sono 5 gli alambicchi di rame da 25 ettolitri che vengono usati per la doppia distillazione dei vini, assieme alle loro fecce, per ottenere acqueviti più incisive.
- Affinamento e assemblaggio in barrique nuove per un anno, poi, per vari anni, in grandi botti ove si sviluppano aromi complessi, grazie alla lenta evaporazione chiamata "Parte degli Angeli". Il sapore viene così concentrato ed assume le classiche note di "Rancio Charentese" (gusto ossidativo) tipico dei vecchi Cognac.





PW117

## PINEAU DES CHARENTES SÉLECTION

ASSEMBLAGGIO: Eaux-de-vie Grande Champagne e mosto di Ugni Blanc

GRADAZIONE ALCOLICA: 17°

CARATTERISTICHE: Una via di mezzo tra un vino passito e un liquore di frutta, viene prodotto aggiungendo acquavite al mosto parzialmente fermentato di Ugni Blanc. In Francia è tradizionalmente consumato come aperitivo ma è anche molto apprezzato per accompagnare formaggi erborinati e dessert dal sapore deciso. Al palato è fruttato (pesca, pera) con sentori di mandorle.

CODICE: PW117 bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW113

## COGNAC GRANDE CHAMPAGNE 1ER CRU DE COGNAC - SÉDUCTION

GRADAZIONE ALCOLICA: 40°

CARATTERISTICHE: Un cognac prodotto da una miscela di diverse acqueviti che provengono tutte dal premier cru di Grande Champagne. Ogni acquevite è stata invecchiata per un minimo di quattro anni e ha trascorso il primo anno della sua maturazione in botti di rovere nuove. Questo processo conferisce una dolcezza extra ed esalta le note di vaniglia e legno. La persistenza al palato è di circa 10 minuti.

CODICE: PW113 bottiglia da 0.70 litri in cartone da 6

## COGNAC GRANDE CHAMPAGNE 1ER CRU DE COGNAC - V.S.O.P.

GRADAZIONE ALCOLICA: 40°

CARATTERISTICHE: È il risultato di un mix di molte acqueviti. Un cognac rotondo con aromi sottili di fiori d'arancio, vaniglia e uvetta. Perfettamente bilanciato, leggero e morbido con sentori floreali. La persistenza al palato è di circa 15 minuti.

RICONOSCIMENTI:

- Medaglia d'oro al Concorso Vignerons Independants 2019
- Double gold medals at the International Spirits Challenge 2023

CODICE: PW114 bottiglia da 0.70 litri con astuccio serigrafato singola



PW114



PW115

## COGNAC GRANDE CHAMPAGNE 1ER CRU DE COGNAC - NAPOLEONI

GRADAZIONE ALCOLICA: 40°

CARATTERISTICHE: Invecchiato per una media di 20 anni, questo Cognac svela un delicato profumo floreale e fruttato con un pizzico di frutta cristallizzata e note di cannella e cioccolato. Il sapore ben integrato e bilanciato del legno conferiscono una persistenza al palato è di circa 20 minuti.

RICONOSCIMENTI: Medaglia d'oro al Concorso Vignerons Independants 2020

CODICE: PW115 bottiglia da 0.70 litri con astuccio serigrafato singola

## COGNAC GRANDE CHAMPAGNE 1ER CRU DE COGNAC - V.O. CARAFE

GRADAZIONE ALCOLICA: 40°

CARATTERISTICHE: Il profumo di questo cognac ricorda i fiori d'arancio e la vaniglia. Il bocca spiccano le note di prugna che si addolciscono con lo sviluppo di aromi legnosi che stuzzicano il palato. Il tempo trascorso in rovere conferisce pienezza e rotondità. Un cognac perfettamente bilanciato, leggero e morbido con sentori floreali. La persistenza al palato è di circa 25 minuti.

CODICE: PW116 bottiglia da 0.70 litri con astuccio serigrafato singola



PW116