



PREMIÈRE⁰⁰
SPECIALISTI DELLE BOLLICINE

COLLEZIONE 2025

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**

**FRESCHES • 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.



FRANCESCO BALSAMO

DIRETTORE MARKETING

FRANCESCO COORDINA E IMPLEMENTA LE ATTIVITÀ DI MARKETING PER LA PROMOZIONE DEI PRODOTTI PREMIÈRE. CON LA SUA ESPERIENZA, TRASFORMA LE STRATEGIE IN AZIONI CONCRETE, GARANTENDO VISIBILITÀ E SUCCESSO AL NOSTRO BRAND.



CECILIA BUONAGURELLI

**RESPONSABILE UFFICIO
COMMERCIALE ED EVENTI**

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



STEFANIA PATRIGNANI

**RESPONSABILE
SERVIZIO CLIENTI**

DA ANNI È PARTE OPERATIVA DELL'UFFICIO: CORTESIA E TANTA PAZIENZA SONO 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!



CHIARA TAGLIATI

**RESPONSABILE ORDINI
E SPEDIZIONI**

LAUREATA IN PSICOLOGIA E SCIENZE DELLA FORMAZIONE, È ESTREMAMENTE PRECISA, ORGANIZZATA E AFFIDABILE: NON LE SFUGGE NIENTE!

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



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.

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 ROSÉ 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.

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



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.

ASSEMBLAGGIO 40% Pinot Bianco, 40% Chardonnay, 20% Pinot Nero
ANNATA 2020

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



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.

ASSEMBLAGGIO 100% Pinot Nero

ANNATA 2020

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





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.

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

ANNATA 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



0.75L 1.5L

LOMBARDIA



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

TURRA

COLOGNE (BS) - MONTE ORFANO - FRANCIACORTA

PIEMONTE

LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

GIRIBALDI

RODELLO D'ALBA (CN) - LANGHE

MASSERIA

ALBA (CN) - LANGHE





BIOLÓGICO



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.

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

LOMBARDIA



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.

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

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.

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 anni

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.

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

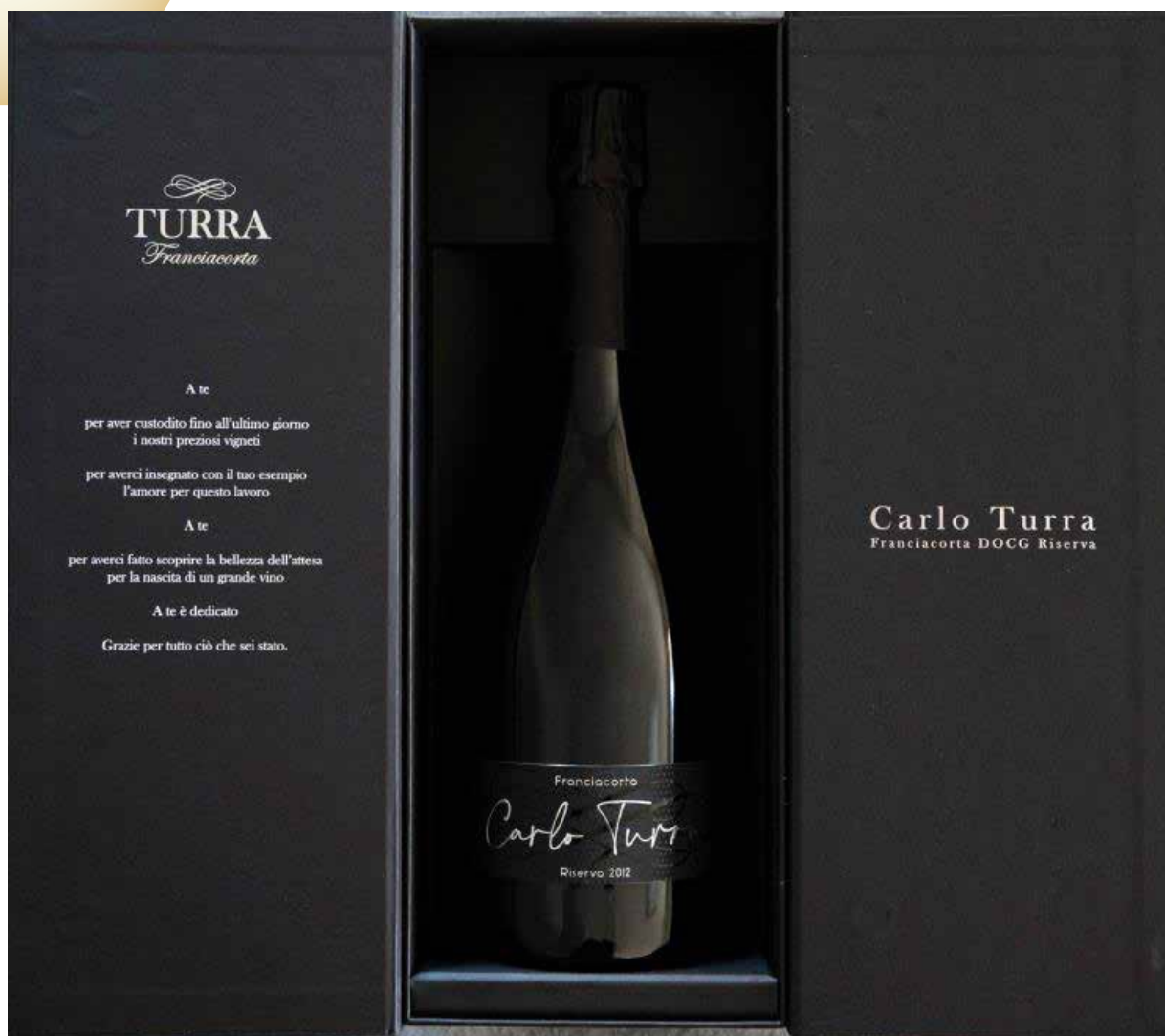
DOSAGGIO nessuna aggiunta, residuo zuccherino naturale di 0,9 grammi/litro

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.

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

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

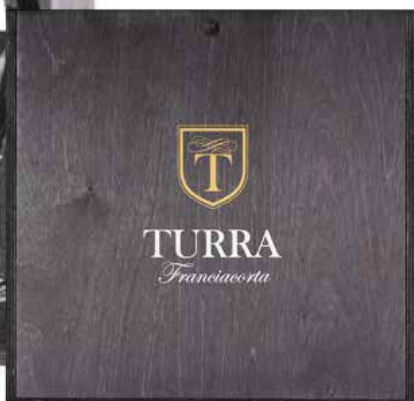
COFANETTO QUADRILOGIA

- 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



COFANETTO PRESTIGE

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





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 18.000 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



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.

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 minimo 30 mesi

DOSAGGIO 3,5 grammi/litro

RICONOSCIMENTI

• 5 sfere Sparkle

ALTA LANGA RISERVA PAS DOSÉ



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.

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 minimo 36 mesi

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

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

COPPOLA

COMUNI DI GALLIPOLI, ALEZIO E SANNICOLA (LECCE)



IL TERROIR:

- Vigneti ubicati nei Comuni di Gallipoli, Alezio e Sannicola (LECCE)

IL PRODUTTORE:

- Azienda fondata nel 1489; nel 1715 nasce Palazzo Coppola; nel 1921 Niccolò Coppola edifica la prima cantina; nel 2004 venne costruita, "la nuova cantina con il villaggio intorno"; Nel 2018 ancora una nuova sede in Tenuta Patitari, tra vigneti, ulivi e un giardino botanico a due passi dal mare con accoglienza, ristorazione, museo aziendale.

PARTICOLARITÀ:

- Quattro i corpi fondiari di proprietà della famiglia Coppola, di cui solo tre vitati, ubicati nei Comuni di Gallipoli, Alezio e Sannicola, distanti tra loro appena 5 chilometri.
- Le tenute viticole sono: Tenuta Li Cuti di 4 Ha (vigneti di Negramaro); la Tenuta Pititari di 50 Ha (Vigneti di Primitivo, Oliveto e bosco di carrubi e lecci); la Tenuta Santo Stefano di 15 Ha (Vigneti di Vermentino, Suvignon, Negramaro, Primitivo e Cabernet, e oliveti).



**SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT****CARATTERISTICHE**

Il Brut millesimato, dal gusto più morbido, è ottimo a tutto pasto e ben si addice per un fresco aperitivo ma anche per golosi ed elaborati dessert alle creme. La sua struttura si abbina bene anche con pesci importanti e carni arrosto. Infine, perché non sperimentarlo con una pizza margherita. L'amido della base e l'equilibrio dei suoi ingredienti in abbinamento alle bollicine vi sorprenderanno.

ASSEMBLAGGIO Negroamaro 100%
PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 36 mesi
DOSAGGIO 5 grammi/litro
GRADAZIONE ALCOLICA 12°

PARTICOLARITÀ zona di produzione Tenuta "Santo Stefano" agro di Alezio; allevamento a cordone speronato; vendemmia fine agosto; vinificazione in bianco a temperatura controllata a 14-15 °C in acciaio inox; affinamento sui lieviti 5 mesi; tiraggio nel mese di febbraio successivo alla vendemmia poi lungo affinamento in bottiglia – sboccatura 2024.

METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO



CARATTERISTICHE

Il dosaggio zero, che contiene solo un minimo residuo zuccherino naturale, è ottimo come aperitivo e in abbinamento al pescato fresco dello Jonio e al crudo di pesce. Perfetto con i frutti di mare, gli scampi e il Gambero viola di Gallipoli.

PARTICOLARITÀ zona di produzione Tenuta "Santo Stefano" agro di Alezio; sistema di allevamento a cordone speronato; epoca di vendemmia fine agosto; vinificazione e lavorazione in bianco del Negroamaro a temperatura controllata a 14-15 °C in acciaio inox. Primo affinamento 5 mesi tiraggio nel mese di febbraio successivo alla vendemmia. Affinamento in bottiglia, sulle fecce per 26 mesi; sboccatura 2023.

ASSEMBLAGGIO 100% Negroamaro

PERMANENZA SUI LIEVITI 45 mesi

ANNATA millesimato 2019

DOSAGGIO 0 grammi/litro

GRADAZIONE ALCOLICA 12°



METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO RISERVA

CARATTERISTICHE

un vino dalla grande versatilità, ottimo come aperitivo è anche adatto ad un consumo a tutto pasto. Grazie alla lunga permanenza sui lieviti offre un ampio ventaglio di abbinamenti a tavola. Da gustare con fritti e arrostiti di pesce o piatti di salumi e formaggi stagionati.

PARTICOLARITÀ zona di Produzione Tenuta Li Cuti - Agro di Sannicola; allevamento a cordone speronato; epoca di Vendemmia fine agosto; Vinificazione in bianco a temperatura controllata a 14-15°C in acciaio inox; primo Affinamento 5 mesi; tiraggio nel mese di febbraio successivo alla vendemmia; affinamento in bottiglia, sulle fecce per 72 mesi; sboccatura febbraio 2024.

ASSEMBLAGGIO 100% Negroamaro

PERMANENZA SUI LIEVITI minimo 6 anni

ANNATA millesimato 2017

DOSAGGIO 0 grammi/litro

GRADAZIONE ALCOLICA 12°



LE AZIENDE & I LORO TERROIRS

CORTE QUIARA

SONA (VR) - COLLINE MORENICHE

LE CONTESSE

TEZZE DI VAZZOLA (TV) - VENETO

CORTE QUAIARA



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 QUAIRA

COLLINE MORENICHE



SPUMANTE BRUT MILLESIMATO CUVEÉ 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.

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.

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.

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.

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 SUPERIORE DOCG BRUT SINGLE FERMENTATION



CARATTERISTICHE

Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino scarico arricchito da qualche riflesso verdognolo. Profumo fruttato di mela Golden, pera Williams e pesca, floreale con note di glicine e di fiori bianchi. Al palato risulta morbido, 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 e per brindare agli eventi più brillanti.

ASSEMBLAGGIO Glera

ZONA DI PRODUZIONE colline di Conegliano

ALTITUDINE VIGNETO 200 metri s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO calcareo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz

RESIDUO ZUCCHERINO 10 g/l.

GRADAZIONE ALCOLICA 11°

LE CONTESSE

VALDOBBIADENE

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA-XDRY 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.

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



PROSECCO DOC TREVISO BRUT SINGLE FERMENTATION

CARATTERISTICHE

Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino chiaro. Profumo gradevolmente fruttato e floreale. Ricordi di mela, pera e piccoli fiori bianchi. Palato dalla piacevole acidità, gradevole, fine ed estremamente armonico. Ottimo come aperitivo, ma grazie alla spiccata versatilità è un vino per ogni occasione. Eccellente con le portate di pesce.

ASSEMBLAGGIO 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 8 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA 11°

RESIDUO ZUCCHERINO 10 g/l.



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.

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





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.

ASSEMBLAGGIO 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

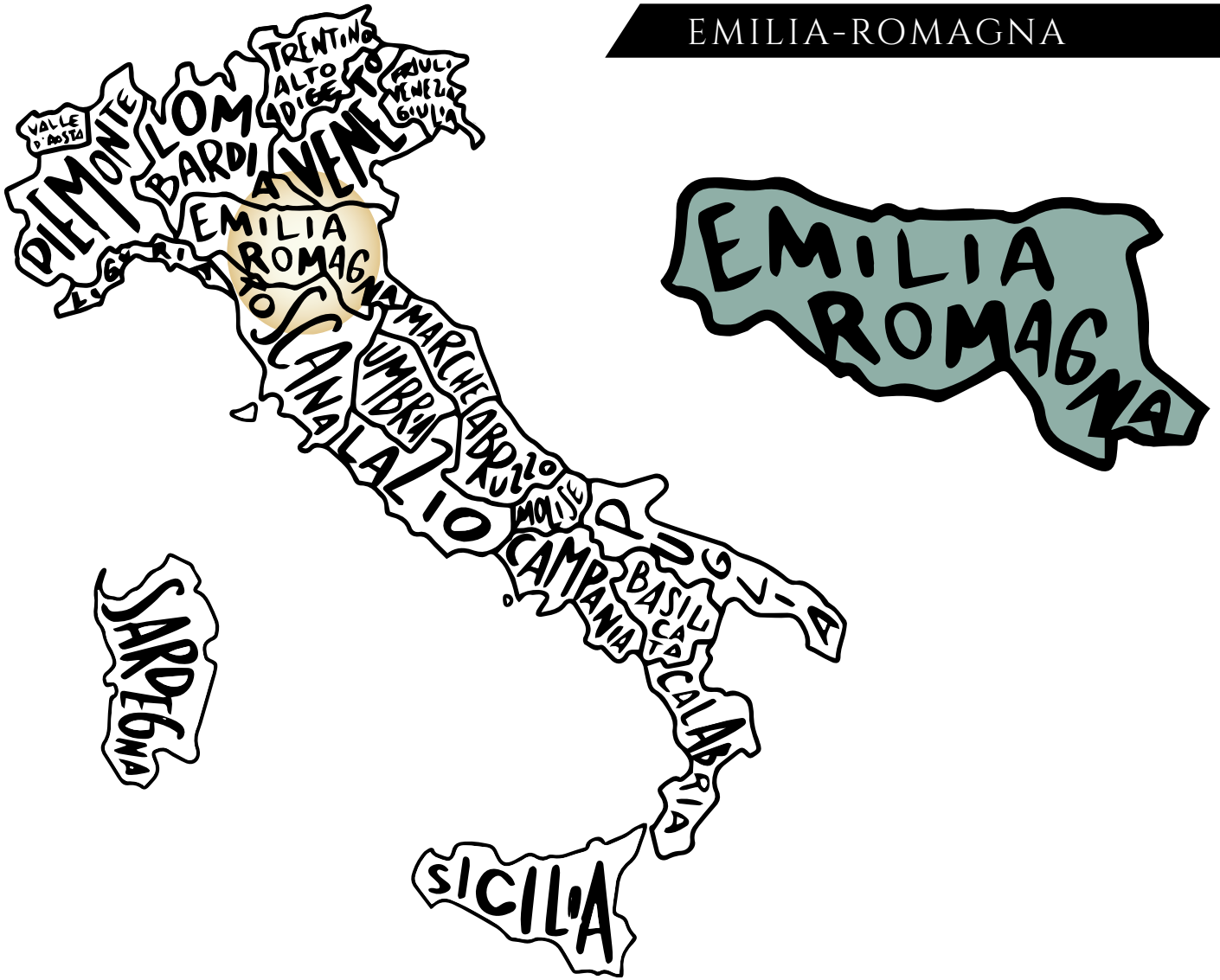
PERMANENZA SUI LIEVITI 8 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA 11°

RESIDUO ZUCCHERINO 14 g/l.

PARTICOLARITÀ La quantità di solforosa libera è 38 mg/l





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. slm

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.

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.

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 “Montebareello 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 Montebareello 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 Montebareello 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.

VITIGNO 100% Lambrusco Grasperossa 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.

VITIGNO 100% Lambrusco Grasperossa 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

CALICI

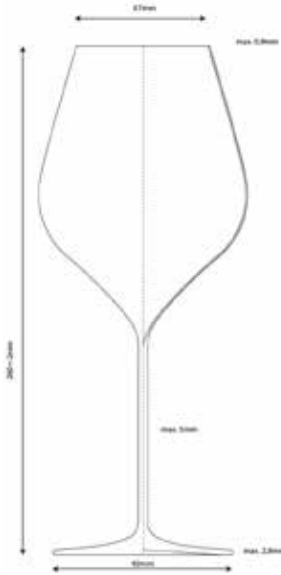
CALICE PREMIERE 63

(bollicine, bianchi)



CALICE PREMIERE 67

(bollicine strutturate, rossi)



CALICE GRANDI TERROIR

(vini dolci, Mas Amiel, distillati)



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 mescolta.

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.





CHAMPAGNE E DINTORNI - IL GRANDE COMPENDIO

Negli ultimi cinquant'anni mi è spesso capitato di prendere appunti durante i miei studi, ricerche e curiosità da soddisfare sul mondo del vino e dello Champagne in particolare.

Un giorno mi accorgo, così, quasi per caso, che i due cassetti della mia scrivania, usati come ricovero per quelle mie note e traduzioni, oramai non riuscivano più a contenere altri nuovi manoscritti.

E così pensai che, in qualche modo, avrei dovuto riordinare ed assemblare tutto quel po' po' di materiale...

Ed ecco come, alla fine, è nato questo libro di oltre 800 pagine, che spero possa aiutare tutti gli appassionati che, come il sottoscritto, amano lo straordinario vino della Champagne e sono affascinati, oltre che dalle sue scoppiettanti bollicine, anche dalla sua incredibile storia e da quella degli uomini che, durante i secoli lo hanno creato, curato e sempre migliorato.

Così, nelle pagine del Compendio troverete: Storia, terroirs e viticoltura della Champagne - Il sistema Champagne e le sue uve - Cenni di enologia - La degustazione dello Champagne - Curiosità - Champagne e salute.

Ed alcune ricche Appendici: Champagne e ristorazione - Il servizio di sala - La carta degli Champagne - Glossario e Personaggi illustri del mondo del vino e della Champagne.

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 sopraffina 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.



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.

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.



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.